



Ried Loiserberg Riesling 2016

Kamptal DAC, Erste Lage

Die sehr steilen und kargen Terrassen des Loiserbergs liefern die besten Voraussetzungen für diesen dichten und mineralischen Riesling mit aromatischer Reife, Finesse und angenehmer Rasse.

Ried Loiserberg

Der süd-bis-südostseitig gelegene kristalline Gesteinsboden (Gföhler Gneis) mit besonders dünner Humusaufgabe bietet den Reben eine sehr karge Unterlage, sodass die Wurzeln tief in den felsigen Untergrund eindringen müssen, um die erforderlichen Nährstoffe zu beziehen. Diese erschwerte Nährstoffaufnahme führt zu Weinen mit sehr ausgeprägtem, vielschichtigem Charakter und tiefer Fruchtigkeit.

Der Loiserberg ist die westlichste Erhebung in Richtung Waldviertel und genießt damit ein ganz besonderes Mikroklima: Während seine sonnenexponierten Terrassen als Hitzepol bekannt sind, werden hier die Reben gleichzeitig und ständig von kühleren Winden aus dem raueren Waldviertel umspült. Dieser Mix aus warmer und kühler Luft ist für die Ausprägung der Aromatik besonders hilfreich, wodurch sogar exotische Noten erreicht werden.

Werden des Weines

Die vollreifen Trauben wurden Mitte Oktober in mehreren Durchgängen von Hand gelesen und in stapelbaren Kisten auf gefederten Anhängern schonend zum Presshaus gebracht. Die Trauben wurden entstielt, gequetscht und für einige Stunden mazeriert (Maischestandzeit), um die Aromakonzentration im Traubenmost zu optimieren. Danach kommt der Most in große Holzfässer aus heimischer Eiche und wird mit den traubeneigenen Hefen langsam vergoren. Anschließend wird der Wein auf seiner Feinhefe gelagert. Anfang August wird der Riesling auf die Flasche gezogen.

Speisenempfehlung

Die transparente Frucht unterstreicht besonders die Feinheit von hellem Fleisch wie Geflügel, Kalb und Fisch.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Riesling

Ried: Loiserberg,

Erste Lage (BIO)

Boden: Kristalliner Gesteinsboden (Gföhler Gneis) mit dünner Humusaufgabe

Alk: 12,5% Vol

Sre: 6,0‰

RZ: 1,0g/l

Reifepotenzial: 2026

