



## Langenlois Riesling

### Kamptal DAC 2016

Die Trauben für unseren Langenloiser Riesling stammen von den hochgelegenen Lagen Steinmassel, Schenkenbichl und Loiserberg nördlich der Weinstadt Lanenlois gelegen. Die alten Rebstöcke wurzeln auf Glimmerschiefer und Gneisböden.

### Das Werden des Weines

Handlese Anfang Oktober, 12 Stunden Maischestandzeit, vinifiziert im Edelstahl, sanfte Bâtonage auf der Feinhefe. Der Langenloiser Riesling ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch fruchtige Eleganz und Mineralität. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

### Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu Geflügel, Kalb und Fisch und pikanter asiatischer Küche.

### J **FACTS**

Rebsorte: 100% Riesling  
Weingärten: Steinmassel, Schenkenbichl, Loiserberg (BIO)  
Boden: Glimmerschiefer und Gneis  
Alk: 12,5% Vol  
Sre: 6,8‰  
RZ: 2,7 g/l  
Reifepotenzial: 2021

