



Grüner Veltliner Loiserberg

Beerenauslese 2009

Durch die hohe Reife ist dieser Wein ein Dufterlebnis mit saftig-fruchtiger Veltlinerwürze und großer Aromenfülle; in der Nase rauchig-mineralisch, dahinter schöne Kamptalfrucht, am Gaumen kompakt mit einem Hauch von Botrytis, viel Terroir – Potential für die Zukunft.

Die Lage Loiserberg

Der Loiserberg ist die westlichste Erhebung in Richtung Waldviertel. Er bietet mit seinen süd- bis südostseitig gelegenen kristallinen Gesteinsböden den Reben eine karge Unterlage und 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 Aromabildung besonders förderlich.

Das Werden des Weines

Die überreifen Trauben wurden Anfang November per Hand sehr selektiv gelesen und in kleinen Kisten zum Presshaus gebracht. Nach kurzer Maischestandzeit wurden die Trauben abgepresst und anschließend im Edelstahlbehälter langsam vergoren, damit die Duft- und Aromastoffe bestmöglich erhalten bleiben.

Genussempfehlung

Die dezente Süße unterstreicht vor allem kulinarische Genüsse wie Gänseleber, Blauschimmelkäse sowie Desserts.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Grüner Veltliner

Lage: Loiserberg

Boden: Gföhler Gneis mit dünner Braunerdeschichte

Alk: 10,5% Vol.

Sre: 10,1‰

RZ: 280 g/l

Reifepotenzial: 2023

