JURTSCHITSCH
LANGENLOIS & KAMPTAL

Riesling Loiserberg

Auslese 2013

Die Auslese zeigt saftig-fruchtige Steinobstnoten mit großer Aromafülle, am Gaumen ist sie kompakt mit einem Hauch von Botrytis und sehr großer Länge, viel Terroir – imponierendes Potential für die Zukunft.

Die Lage Loiserberg

Der Loiserberg ist ein süd- bis südostseitige gelegene kristalliner Gesteinsboden (Gföhler Gneis) mit besonders dünner Humusauflage bietet den Reben eine sehr karge Unterlage, sodass die Wurzeln tief in den felsigen Untergrund eindringen müssen um die erforderlichen Nährstoffe zu beziehen.
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.

Das Werden des Weines

Die überreifen und leicht geschrumpften Beeren wurden Ende Oktober mit 24° KMW per Hand sehr selektiv gelesen und vorsichtig in kleinen Kistchen zum Presshaus gebracht. Hier wurden die ganzen Trauben mit geringem Druck schonend gepresst. Darauf folgend wurde der Wein in Edelstahlbehälter kühl und langsam vergoren, damit die Duft- und Aromastoffe bestmöglich erhalten bleiben.

Genussempfehlung

Der Wein eignet sich wunderbar zur Ergänzung von Pasteten und Desserts.

J FACTS

Rebsorte: 100% Riesling
Lage: Loiserberg
Boden: Gföhler Gneis mit dünner Braunerdeschichte
Alk: 10% Vol
Sre: 9,8‰
RZ: 104 g/l
Reifepotenzial: 2030

JURTSCHITSCH | Rudolfstraße 39 | 3550 Langenlois | Österreich | www.jurtschitsch.com
weingut@jurtschitsch.com | Tel: +43 2734 2116 | Fax: +43 2734 2116 11