



J FACTS

Rebsorte: Riesling
Böden: Glimmerschiefer und Gneis
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 7,8 ‰
RZ: 3,6 g/l
Reifepotential: 2031

Langenlois Riesling 2025 Kamptal DAC

In unserem Riesling Ortswein versuchen wir Langenlois in flüssiger Form wiederzugeben. Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten Parzellen in den hochgelegenen Lagen rund um die Weinstadt, mit dem Ziel Langenlois in seiner ganzen geologischen, topographischen und klimatischen Vielfalt einzufangen. Die felsigen Böden, die Expositionen der Weingärten und das besondere Klima rund um Langenlois bieten den Rieslingreben ein ideales Terrain. Die alten Rebstöcke wurzeln auf Glimmerschiefer und Gneisböden und genießen ein Wechselspiel aus sonnigen Sommertagen und kühlen Nächten, was den Weinen eine ausgeprägte Dynamik und Lebendigkeit verleiht. Der Langenloiser Riesling ist ein typischer Kamptaler. Dieser Wein besticht durch fruchtige Eleganz und Mineralität. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

Werden des Weines

Die Rieslingtrauben für den Langenlois-Ortswein wurden selektiv von Hand gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein im Edelstahl vinifiziert, mit sanfter Bâtonage auf der Feinhefe.

Das Weinjahr 2025

Die Reben starteten mit guter Wasserversorgung in das Weinjahr 2025. Der Austrieb ließ etwas auf sich warten, doch die Blüte begann bereits Anfang Juni. Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt in einem warmen, aber nicht extremen Sommer ließen Reben und Trauben prächtig gedeihen. Das Wetter zum Lesezeitpunkt Ende August hätte kaum schöner sein können: sonnige Tage und kühle Nächte. So schmeckten auch die Trauben – voller Lebendigkeit, Frische, mit reifer Säurestruktur und feinsten Aromen. Mitte September brachte kurzer Regen Abkühlung und Wind mit sich, verlangsamte aber die selektive Handlese, da wir Botrytis konsequent aussortierten. Nach sechs Wochen voller Konzentration, Emotionen und unglaublichem Teamgeist kehrte schließlich wieder Ruhe in den Weingärten ein. Die jungen Weine präsentierten sich bereits kurz nach der Lese voller Eleganz, Präzision und Vibration und wir freuen uns über einen großartigen Jahrgang 2025.

Genussempfehlung

Passt hervorragend zu einer Vielfalt von Gerichten wie Geflügel, Kalb und Fisch und auch zu pikanter asiatischer Küche.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft