Loimer

Ried Loiserberg 1.ÖTW Riesling Kamptal DAC

, 750 ml

Austria,

9870009194

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	5 g/l
Acidity content:	5.6 g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Vegetarisches Sushi mit frischem Ingwer, Wasabi und Sojasauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Brasse gegrillt auf Zitronengras, Zitronengras-Riesling-Buttersauce und Reis

(Fisch)

Blätterteigpastetchen mit Flusskrebsen und Nantua Sauce

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christina Hilker on 01.04.2024

Info zum Wein:
Herausfordernd und ganz anders als im restlichen Europa. Das Kamptal war die „Regeninsel“ in diesem so trockenen Jahr 2022. Nach einem außergewöhnlich trockenen Winter kam Mitte April der ersehnte Regen. Am Anfang der Ernte hatten wir dann in 6 Monaten so viel Regen wie normalerweise im ganzen Jahr. Leider war die Verteilung nicht immer günstig, und so gab es vor allem beim Grünen Veltliner Verluste durch Peronospora. Wie oft in solchen schwierigen Jahren dankt die Sorte aber dann mit sehr guter Traubenqualität durch die „natürliche“ Ausdünnung des Mehltaus. Ein trockener August brachte hervorragende Reife, ein regnerischer September wieder eine Herausforderung am Anfang der Ernte. (Fred Loimer)

Info zur Vinifikation:
Selektive Handlese in 20 kg Kisten am 29.09., 01.10. und 13.10.2022 Maischestandzeit: Ganztraubenpressung Gärung: spontan, im Stahltank, 4-6 Wochen bei max. 20-22°C

Ausbau:
im Stahltank, auf voller Hefe für 6 Monate, auf der Feinhefe für weitere 4 Monate Abfüllung: 30.08.2023

Farbe:
Strahlendes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Die Nase des 2022er Riesling Ried Loiserberg 1.ÖTW Riesling Kamptal zeigt immense Frische von grünem Apfel, Limette und Grapefruit, die sich mit Zitronenmelisse, Holunderblüte und getrocknetem Ingwer mischt. Ein überaus facettenreicher Duft, der von einer kompakten und intensiven Mineralität untermauert wird.

Gaumen:
Was für eine lebendige Frische am Gaumen, anregende Säure trifft auf viel saftige Frucht und eine feinziselierte salzige und mineralische Note. Dieser Wein schwebt geradezu über die Zunge, man scheint nicht genug von ihm zu bekommen. Traumhaft in Kombination mit einer Küche, die ebenso lebendig und facettenreich anmutet wie er selbst. Sehr gutes

Entwicklungspotential, ein feingliedriger Langstreckenläufer.