

 **Loimer**

Ried Loiserberg Grüner Veltliner & Riesling 1.ÖTW Kamptal DAC

 2023, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009224

 Grüner Veltliner, Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Kabeljau mit Yuzu-Dashi, jungem Lauch und Shiso

Bibimbap mit knackigem Gemüse, Sesamöl und leichtem Reisessig-
Dressing

Kartoffel-Kräuter-Gratin mit Zitronenthymian und Petersilienöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.11.2025

Info:

Die Ried Loiserberg steht auf 350 bis 390 m über Meeresspiegel. Im Jahrgang 2023 basiert die Cuvée aus 67% Grüner Veltliner und entsprechend 33% Riesling. Im Boden findet man vornehmlich Glimmerschiefer und tonige Schichten aus Felsbraunerde. Das Alter der Rebstöcke variiert stark zwischen 12 bis 65 Jahre. Knappe 40hl/ha standen in den Büchern als Ertrag im Jahrgang 2023.

Der trockene Winter wurde durch ein en feuchten April und Mai abgelöst. Der Sommer begann zunächst trocken, hat dann aber ab August Regen und kühlere Tage erfahren. Genau zu rechten Zeit, um die Entwicklung zu verlangsamen.

In zwei Chargen wurde am 23.9. und 4.10.2023 gelesen. Die ganzen Trauben wurden abgepresst und dann spontan in großen, mehrjährigen Eichenfässern vergoren. Zunächst darf der Wein für zwölf Monate auf der Vollhefe reifen, bevor nach einem ersten Abstich weitere acht Monate auf der Feinhefe im Stahltank folgendürfen. Schließlich wurde im August 2025 abgefüllt.

Farbe:

Sattes, leuchtendes Zitronengelb mit klaren grünen Reflexen und kristallener Brillanz

Nase:

Die Nase präsentiert sich ungewöhnlich und reizvoll ungestüm – ein Wein, der zwei Welten verbindet. Zunächst zeigen sich kräftige, grüne bis gelbe Fruchtaromen mit heller, vibrierender Frische: Kaffir-Limette, Bergamotte und zarte Zitrusöle geben den Ton an. Dahinter entfalten sich sanftere, fruchtigere Nuancen von grüner Birne, gelbem Apfel, Nashi-Birne und weißem Pfirsich – wohl dosiert und elegant eingebunden. Der Wein bleibt im hellen Aromenspektrum, wirkt dabei aber nicht laut, sondern ruhig und ausgewogen. Diese innere Balance verleiht ihm Tiefe und Gelassenheit. Im weiteren Verlauf treten Kräuter- und Teenuancen hervor – weißer Pfeffer, weißer Tee, Sencha – die Aromatik wird komplexer, erdiger, mineralisch grundiert. Ein zarter Hauch von Feuerstein, Kreide und kalkiger Erde zieht sich durch, verleiht Struktur und Eleganz. Das Ganze duftet nach Reife ohne Übertreibung, nach Ruhe, Konzentration und Spannung in stiller Form.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt der Wein zunächst seine Riesling-Seite – präzise, kühl, steinig und saftig. Eine vibrierende, fast salzige Mineralität zieht sich über den gesamten Mundraum, begleitet von feiner Säure und zarter Phenolik. Diese feine Gerbstofftextur legt sich geschmeidig über die Zunge, poliert die Zahnoberflächen, verleiht dem Wein Haptik und Länge. In dieser Phase wirkt er kühl, spannungsvoll, von kalkiger Frische getragen. Erst mit zunehmender Luft, Temperatur und Zeit zeigt sich die zweite Seite – der Grüne Veltliner bringt Schmelz, Rundung und ein fast cremiges Element ins Spiel. Die Frucht bleibt dezent, schimmert aber in Momenten von reifer Birne, etwas Quitte und weißem Pfirsich auf. Viel prägender sind Kräuter, Stein, Salz und feine Bittertöne, die dem Wein Tiefe und Ernsthaftigkeit geben. Dieses Wechselspiel – Riesling-Strahlkraft und Veltliner-Schmelz – erzeugt Spannung, Struktur und Energie. Ein Wein zwischen Präzision und Weite, zwischen Gestein und Frucht, zwischen Linie und Volumen – harmonisch, aber nicht glatt, stets in Bewegung.