

DIE LAGE

Was dir als Erstes auffällt, wenn du oben am Loiserberg Erste Lage stehst, ist sein felsiger und karger Untergrund. Der besteht fast ausschließlich aus Gföhler Gneis über den sich eine seichte Humusdecke spannt. Darin wurzeln auf 380 Meter unsere Riesling-Stöcke. Nirgendwo sonst geht es rund um Langenlois höher hinauf. Und das spürst du bei jedem Schluck. Zwar schauen die Reben den ganzen Tag über in die Sonne, sobald sich jedoch die Dämmerung über die Weingärten legt, kühlt es ordentlich ab. Das führt dazu, dass sich die Reife immer wieder bis in den späten Oktober verzögert, den Trauben dafür aber eine glasklare Aromatik und immense Vitalität innewohnt.

DER BODEN

Der Loiserberg Erste Lage ist Riesling-Territorium. Die geologischen Verhältnisse dafür sind fordernd aber perfekt. Riesling liefert seine besten Ergebnisse an steinigten und kargen Orten und der größte Teil der Reben wurzelt in purem Fels: Gneis und Glimmerschiefer, die an manchen Stellen bis an die Oberfläche treten und ansonsten von einer dünnen Humusschicht bedeckt sind.

DER WEINGARTEN

Höhe bedeutet am Loiserberg Erste Lage alles. Wenn du ganz oben auf der Kuppe stehst, dort wo sich unsere größte Parzelle am Berg befindet, spürst du schnell, dass hier ganz andere Bedingungen vorherrschen als weiter unten. Zwar befindet sich unser Weingarten fast den ganzen Tag über in der Sonne, doch wird deren Kraft durch den, durch die Reben pfeifenden Wind und die Höhe relativiert.

Riesling profitiert enorm von den oben erwähnten klimatischen Bedingungen. Sonne und Trockenheit lassen im Verbund mit der nächtlichen Abkühlung die Trauben zwar langsam reifen, findet man jedoch den richtigen Lesezeitpunkt, stellt sich ein ideales Gleichgewicht aus präzisen Aromen, Energie und strukturierender Säure ein.

DER GESCHMACK

Lebhaft, leichtfüßig und präzise. Glasklare Steinobstaromen setzen ein erstes Ausrufezeichen. Ihnen folgen feine florale Anklänge und ein zarter kräuteriger Unterton. Am Gaumen addieren sich noch Zitrus- und steinige Noten dazu. Der Körper ist trotz seiner Feingliedrigkeit kompakt und engmaschig, die Struktur geradlinig und stringent. Im Abgang macht sich neben einer spürbar salzigen Nuance aufs Neue klare und vitale Frucht bemerkbar.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal
REBSORTE: Riesling
REBEN GEPFLANZT: 1998
BEWIRTSCHAFTUNG: biologisch
HANDLESE: 25.9.2022
MAZARATION: Maischekontakt bis zu 24 Stunden in der geschlossenen Presse
PRESSUNG: Ganztraubenpressung 2,5h
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): ja
AUSBAU: 11 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
ALKOHOL: 12,5%
RESTZUCKER: 4,0 g/l
SÄURE: 6,0 g/l
VERSCHLUSS: Drehverschluss
DEKANTIERZEIT: 1h
TRINKTEMPERATUR: 9-11°C
GLAS: Universalglas
VEGAN
BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT



WESZELI

Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg. Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.