



LOIMER

MANHART 2017

Origin: Austria, Kamptal, Langenlois
Quality grade: Qualitätswein
Site: Manhartsberg
Varietal: Chardonnay 55 % | 15 - 25 years
4500 plants/ha | 3800 liter/ha
Pinot Gris 15 %
Pinot Blanc 30 %
Soil: loess
slate
mica schist



WEATHER/CLIMATE

Vintage description:

Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Am 29. August war Startschuss. Die frühe Ernte brachte feste und gut strukturierte Weine hervor. Das Jahr begann mit einem Winter, der sich nur im Jänner von seiner strengen Seite zeigte. Die folgenden Monate bis Mitte April waren sehr warm, weshalb es auch zu einem frühen Austrieb kam. Bis Mitte Mai wurde es jedoch wieder unterdurchschnittlich kalt und die Eisheiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frostnächte Ende April und Anfang Mai überstanden wir unbeschadet. Die Blüte verlief problemlos und war schon Anfang Juni in Gumpoldskirchen und zehn Tage später in Langenlois abgeschlossen. Den Traubenschluss erreichten wir in vielen Lagen bereits Ende Juni. Die erste Hälfte des Jahres war in Langenlois durch Trockenheit geprägt, was jedoch die Reben gut überstanden haben. Ende Juli kam in Langenlois der lang ersehnte Regen. August und September waren für die Entwicklung perfekt. Die Wasserversorgung in Gumpoldskirchen hingegen war immer ausreichend. Wind sorgte für eine schnelle Trocknung

CELLAR

Harvest:	handpicked beginning/october - middle/october
Malolactic Fermentation:	yes
Skin Contact:	12 hour(s)
Fermentation:	spontaneous small oak barrel 300 L used barrel 2 - 4 week(s) oak barrel 2500 L used barrel 2 - 4 week(s)
Maturing:	oak barrel new barrel oak barrel used barrel

DATA

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	12.5 %
Residual Sugar:	2 g/l
Acid:	5.3 g/l
Total Sulfur:	75 mg
Certificates:	vegan, respect - BIODYN, Organic farming according to EU-standard, LACON
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Optimum Drinking Year:	2018 - 2023