



LOIMER

KAMPTAL RIESLING 2017

Kamptal DAC



Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	12 %
Residual Sugar:	4.5 g/l
Acid:	7.7 g/l
Total Sulfur:	69 mg
Certificates:	vegan, respect - BIODYN, Organic farming according to EU-standard, LACON
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	10 - 12 °C
Optimum Drinking Year:	2018 - 2023

VINEYARD



Origin:	Austria, Kamptal, Langenlois
Quality grade:	Kamptal DAC
Site:	Vineyard Selection
Varietal:	Riesling 100 % 10 - 50 years 3000 - 5000 plants/ha 3500 liter/ha
Soil:	gneiss primary rock gravel loess

WEATHER/CLIMATE

Climate: continental, pannonic

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

HARVEST AND MATURING

Harvest: handpicked | middle/october - end/october

Malolactic Fermentation: yes

Fermentation: spontaneous

steel tank | 4 - 8 week(s)

Skin Contact: 8 hour(s)

Maturing: steel tank

Time on the Fine Yeast: 4 month(s)

WINERY

Authentic wines are always distinguished by their roots. They tell a story. Our wines tell of their origin, of the power of nature and the respectful treatment of soil, plants, animals and people. Our ideal is to be understood as a kind of “closed operating organism”, which, if possible, creates and utilises all elements of agricultural production itself. Rudolf Steiner, the father of biodynamic agriculture, called this ideal “farm individuality”. The result is pure origin: individual wines, shaped by their place of origin, created to the rhythm of nature. With patience, precision and minimal influence, independent, sometimes controversial ... and always authentic.