



# LOIMER

## LANGENLOISER RIESLING 2017

Kamptal DAC, Ortswein - Langenlois



<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	12 %
<b>Residual Sugar:</b>	2.7 g/l
<b>Acid:</b>	7.2 g/l
<b>Total Sulfur:</b>	80 mg
<b>Certificates:</b>	vegan, respect - BIODYN, Organic farming according to EU-standard, LACON
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	10 - 12 °C
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2018 - 2023

### VINEYARD




<b>Origin:</b>	Austria, Kamptal, Langenlois
<b>Quality grade:</b>	Kamptal DAC, Ortswein - Langenlois
<b>Site:</b>	Vineyard Selection
<b>Varietal:</b>	Riesling 100 %   10 - 50 years 3000 - 5000 plants/ha   3500 liter/ha
<b>Soil:</b>	mica schist gneiss primary rock

### WEATHER/CLIMATE



Weingut Fred Loimer | Haindorfer Vögelweg 23 | 3550 Langenlois | Austria

weingut@loimer.at | www.loimer.at | www.loimer.at/shop/ | 

**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

<b>Harvest:</b>	handpicked   end/september - beginning/october
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Fermentation:</b>	spontaneous steel tank   4 - 8 week(s)
<b>Skin Contact:</b>	8 hour(s)
<b>Maturing:</b>	steel tank
<b>Time on the Fine Yeast:</b>	5 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.