



# LOIMER

## LOIS GRÜNER VELTLINER 2017

**Origin:** Austria, Kamptal, Langenlois  
**Quality grade:** Qualitätswein  
**Site:** Vineyard Selection  
**Varietal:** Grüner Veltliner 100 % | 5 - 50 years  
3000 - 5000 plants/ha | 4000 - 5000 liter/ha  
**Soil:** loess



### WEATHER/CLIMATE

**Vintage description:**



**lacon**  
INSTITUT



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

<b>Harvest:</b>	handpicked
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Skin Contact:</b>	4 hour(s)
<b>Fermentation:</b>	spontaneous steel tank   2 - 4 week(s)   20 - 22 °C
<b>Maturing:</b>	steel tank
<b>Time on the Fine Yeast:</b>	4 month(s)

## DATA

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	11.5 %
<b>Residual Sugar:</b>	1.2 g/l
<b>Acid:</b>	5.2 g/l
<b>Total Sulfur:</b>	62 mg
<b>Certificates:</b>	vegan, organic, Organic farming according to EU-standard, LACON
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	8 - 10 °C
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2018 - 2020