



LOIMER

KAMPTAL GRÜNER VELTLINER 2017

Origin:	Austria, Kamptal, Langenlois
Quality grade:	Kamptal DAC
Site:	Vineyard Selection
Varietal:	Grüner Veltliner 100 % 5 - 50 years 2500 - 5000 plants/ha 4000 - 4500 liter/ha
Soil:	loess gneiss



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
Fermentation:	spontaneous steel tank 2 - 4 week(s) 20 - 22 °C oak barrel used barrel 2 - 4 week(s) 20 - 22 °C
Maturing:	steel tank
Time on the Fine Yeast:	4 month(s)

DATA

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	12 %
Residual Sugar:	1 g/l
Acid:	5.1 g/l
Total Sulfur:	59 mg
Certificates:	vegan, respect - BIODYN, Organic farming according to EU-standard, LACON
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	10 - 12 °C
Optimum Drinking Year:	2018 - 2023