



# LOIMER

## RIED KÄFERBERG 1 ÖTW GRÜNER VELTLINER 2017

**Origin:** Austria, Kamptal, Langenlois  
**Quality grade:** Kamptal DAC  
**Site:** Käferberg  
**Normal Classification:** ÖTW Erste Lage  
**Varietal:** Grüner Veltliner 100 % | 15 - 55 years  
4000 - 6000 plants/ha  
**Geographical Orientation:** east  
**Sea Level:** 310 - 330 m  
**Soil:** sand  
clay  
marine sediments  
primary rock



**lacon**  
INSTITUT



### 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

<b>Harvest:</b>	handpicked   middle/september - beginning/october   20 kg cask
<b>Malolactic Fermentation:</b>	yes
<b>Skin Contact:</b>	18 hour(s)
<b>Fermentation:</b>	spontaneous oak barrel   1250 L   used barrel   4 week(s) oak barrel   2500 L   used barrel   4 week(s)
<b>Maturing:</b>	oak barrel   used barrel
<b>Bottling:</b>	natural cork

## DATA

<b>Wine Type:</b>	Still wine   white   dry
<b>Alcohol:</b>	13 %
<b>Residual Sugar:</b>	2 g/l
<b>Acid:</b>	4.8 g/l
<b>Certificates:</b>	vegan, respect - BIODYN, Organic farming according to EU-standard, LACON
<b>Drinking Temperature:</b>	12 - 14 °C
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2020 - 2039