



LOIMER

Riesling KAMPTAL

2021 KAMPTAL^{DAC}



Viñedo

Localización:	Kamptal
Nivel de calidad:	Kamptal DAC (Disctrictus Austriae Controllatus)
Variedad de uva:	Riesling
Composición del suelo:	Gneiss – roca primaria (80%) y Loess-Grava (20%)
Clima:	Panónico y Continental
Método de poda:	Lenz Moser y Guyot
Edad de las vides:	10 - 50 años
Densidad del cultivo:	3.000 - 5.000 vides/ha
Rendimiento:	35-45 hL/ha
Manejo del cultivo:	Orgánico – Biodinámico, de acuerdo con Respekt BIODYN

Bodega

Vendimia:	Cosecha manual en recipientes de 20 kg entre fines de septiembre y mediados de octubre.
Maceración:	Máximo de 4 horas con prensado de racimo parcialmente completo
Fermentación:	Fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable 8-12 semanas a máximo 20°C
Afinamiento:	En tanques de acero inoxidable sobre sus lías durante 4 meses
Embotellado:	Febrero de 2022

Vino

Año: El año 2021... los meses de transición de invierno a primavera fueron secos y frescos, ello hizo lenta la floración y el desarrollo de las primeras bayas, ahorrándonos los daños de heladas tardías de primavera. Desde junio disfrutamos de días cálidos que dominaron el verano, aunque hubo tormentas ocasionales. Hacia el final del periodo de maduración de las uvas, el otoño fue hermosamente tibio y seco, obsequiándonos condiciones ideales para vendimia. Alrededor del 23 de octubre la cosecha terminó con la satisfacción de haber tenido una excelente añada.

Nota de cata: Sugiere sorberte de limón, manzana madura, albaricoque y manzanilla matizados por jengibre y algo de kiwi. En boca, la toronja es larga con juego de cítrico amargo y el recuerdo de la miel. Jugoso, aterciopelado, suave y con una acidez refrescante. Cuerpo refinado y elegante y un alcohol ligero

Potencial de maduración: 2022-2026 (y de ahí en adelante)

Maridaje recomendado: Preparaciones frescas con pescado, y con cocciones ligeras, ceviches, comida thai, comida peruana.

Servicio: No decantar; 10 – 12 °C

Vegano: Si

Información técnica

Alcohol:	12,0 % vol
Azúcar residual:	3,3 g/L
Acidez total:	7,8 g/L
Sulfitos (SO ₂):	72 mg/L
Código de barras:	9120110090478
Disponible en:	0,75 L
Organismo de control:	Lacon
Certificación BIO:	Vino hecho con uvas orgánicas AT-BIO-402

Producido y embotellado por Weingut Fred Loimer GmbH · A3550 Langenlois · Austria · www.loimer.at



VINICULTURA

Göller Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wieninger
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA



BIOWEIN AT-BIO-402
 Viticultura orgánica
 austriaca certificada



VINICULTURA SAS es el importador exclusivo de los vinos de Fred Loimer en Colombia
 Carrera 56B No. 127-50, Bogotá DC · Colombia · info@vinicultura.com.co · www.vinicultura.com.co