



LOIMER

Riesling KAMPTAL - Lenz

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 coccciones 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