ferment

Loimer 1ÖTW Ried Käferberg Grüner Veltliner

Hvitvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: Loimer
Årgang: 2021
Land: Østerrike
Distrikt: Niederösterreich
Område: Kamptal
Drue: 100% grüner veltliner

Veil. pris horeca: 399.18 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 499.0,-
EDP nr. : 9086067
SAP nr. : 9086067
Vinmonopol nr. : 16525801

Innhold:
Syre:6.1
Sukker:1,0
Alkohol:13,5 %

BIODYNAMISK

ETISK (SERTIFISERT)

MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (BÆREKRAFTIG)

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

VEGANSK

Om produsenten

Helt fra han var en ung student vakte Fred Loimer oppmerksomhet gjennom sin søken etter nye veier. Den vågale junioren fra en tradisjonell Langenlois-vindyrkerfamilie fylte tidlig på 1990-tallet Østerrikes utstillingsdruesort, Grüner Veltliner, på barriques og var henrykt over hva eikebruken tilførte vinen. Dette utløste noe oppstyr i Langenlois og omegn. Han brukte også et lignende preg på Chardonnay, som fortsatt var ganske eksotisk i Østerrike den gang. Og da han overtok vingården etter sin far i 1998, satte han etiketter på flaskene sine – etiketter som ikke hadde noe med vinmakerromantikken som var etterspurt på den tiden.
Det var stor spenning og mye snakk også i 2000, da Fred Loimer lot bygge en minimalistisk svart kube som sitt vineri, på en 150 år gammel, håndgravd kjeller i Langenlois. En ekte pioner innen den mye varslede vinarkitekturbevegelsen, som vokste til å omfatte det verdensberømte Loisium som åpnet i Langenlois bare tre år senere.
Med denne utviklingen virker det bare logisk at Fred Loimer kom til naturvin. Ikke bare fordi han som ung far så bærekraftsbegrepet i et nytt lys, men også fordi han til slutt kom til den overbevisning at naturnær vindyrking beskytter jord og ressurser samt øker kvaliteten.
Vingården Loimer begynte omstillingen til biodynamisk landbruk i 2006. Dette var fortsatt uutforsket territorium for mange – men sikkert fullt av løfter! Fremtiden til vin, verken mer eller mindre – Fred Loimer var overbevist. Og ikke bare ham. Også de mange andre vinmakerkollegene som han grunnla respect-BIODYN sammen med i 2007; et samfunn som konsekvent implementerer og lever biodynamikk i vindyrking.
Spontant gjæret med naturlig gjær; uker, noen ganger måneder med skallkontakt; tålmodig modnet, uten inngrep eller tilsetningsstoffer. Da Loimer-vinene dukket opp i 2006 – var de ganske annerledes. Og dette viste seg å være irriterende for mange. I flere tiår hadde viner ofte blitt svært like gjennom overdreven bruk av teknologi og fraværet sin individualitet. Men for Fred Loimer, underholdt av reaksjonene, var ironien ikke tapt for ham. Han ga naturvinene sine etiketten «mit Achtung!» – som betyr «med advarsel!». Så – ingen kunne si at man ikke hadde blitt advart …
En som Fred Loimer, som alltid er på utkikk etter muligheter å gripe, holder naturligvis øynene åpne for mer action. Så det er ingen overraskelse at vingårdene på vingården hans Langenlois vokste år etter år. Og da muligheten dukket opp i 2004 for å leie den tradisjonsrike Weingut Schellmann-vingården i Gumpoldskirchen, i Østerrikes Thermenregion, var Loimer ikke sen med å gripe den. Siden den gang kommer druene til Loimer-vinene ikke bare fra Kamptal, men også fra vingårdene rundt Gumpoldskirchen, et område kjent som Østerrikes Burgund.
Loimer-vingårdene ligger rundt Langenlois i det kjølige, men solfylte Kamptal-området nordvest for Wien. Delt inn i 100 parseller og plantet på syv forskjellige jordtyper, gir de 85 hektar med vingård et enormt potensial for stor kompleksitet i vinene, mens deres høye høyde og sør/sørøstvendte aspekter oppmuntrer til utvikling av aromatiske forbindelser i druene. Konverteringen til biodynamisk vindyrking startet i 2006, noe som resulterte i offisiell Respekt-sertifisering for alle eiendomsviner.

Mer om vinen

Enkeltvinmark på 310-345 meters høyde. 15 til 57 år gamle vinstokker. Jordsmonnet domineres av sand, leire og havsedimenter på urberg. Pannonisk, kontinentalt klima.

Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer høstes og selekteres nøye. Pressing av hele drueklaser. Spontangjæring i 1250- og 2500 liters eikefat i 4 uker. På bunnfallet i 11 måneder og videre på fint bunnfall i 9 måneder i rustfrie ståltanker. Lavt svovlet.

Smaksbeskrivelse

Dyp strågul, grønnskjær. Ung. Innslag av tørket frukt, humle og våt stein. Tørr, god friskhet. Fyldig, fruktig med saltaktig mineralitet.

Passer til

Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt