

## Loimer 1ÖTW Ried Seeberg Riesling

Hvitvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: Loimer  
 Årgang: 2022  
 Land: Østerrike  
 Distrikt: Niederösterreich  
 Område: Kamptal  
 Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 319,93 eks. mva.  
 Pris Vinmonopolet: 399,9,-  
 EDP nr.: 9091801  
 SAP nr.: 9091801  
 Vinmonopol nr.: 18615601

Innhold:  
 Syre:6,7  
 Sukker:6,5  
 Alkohol:13 %

### 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 bevisst over hva ekkoboksen 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 nye varslede vinmarktkurbevegelsen, som vokste til å omfatte det verdensberømte Loistum 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 naturværvindyrking beskytter jord og ressurser samt øker kvaliteten.

Vingården Loimer begynte omstillingen til biodynamisk landbruk i 2006. Dette var fortsatt utforsket territorium for mange - men sikkert fullt av lefter! 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 biodynamisk i vindyrking.

Spontan 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 tår hadde viner ofte blitt svært like gjennom overdreven bruk av teknologi og fratrev 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 parceller 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 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

Terrassert enkeltvinmark med 20-65 år gamle vinstokker som ligger nord for Langenlois, i Kamptal. Vinmarken ligger på ca 300 meters høyde og vender mot sør og sørvest. Jordsmonnet domineres av glimmerskifer.

### Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer høstes og selekteres for hånd. Pressing av hele drueklaser. Spontanjæring, 50 % i rustfrie ståltanker og 50 % i brukte eikefat. Lagring i brukte eikefat på fullt bunnfall i 11 måneder, og videre på fint bunnfall i ytterligere 11 måneder. Tappet ufiltrert.

### Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Rik duft av sitrus, fersken og våt stein. Florale toner. Torr, lett sødme og god friskhet. Fruktig og mineralisk, balansert og lang ettersmak.

### Passer til

Fisk. Lyst kjøtt. Svinekjøtt



BIODYNAMISK

MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (BÆREKRAFTIG)

ØKOLOGISK