

## Loimer 1ÖTW Ried Heiligenstein 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.: 9091802  
 SAP nr.: 9091802  
 Vinmonopol nr.: 18785601

Innhold:  
 Syre:6,8  
 Sukker:6,8  
 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 barrique og var bevisst over hva ekkobruk tilførte vinen. Dette tilstele 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 naturnær vindyrking 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 skalkontakt; 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 advarselen!». 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 solfytte 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

Ried Heiligenstein ligger i en terrassert ås side mot sør/sør-vest med en unik geologisk struktur. Vinmarken ligger i en høyde på 210 til 350 meter og vinstokkene er 20-30 år gamle. De harde krystallinske bergartene som vokser ut på overflaten består av rødbrune sandsteiner, rike på feltspat, og grove konglomerater, med silstein som forekommer sjeldnere. Jorden er sammensatt av leirholdig eller siltig sand med høy andel grove partikler. Sedimentene, som er rundt 250 til 280 millioner år gamle, ble avsatt i innsjøer, tjerner og i periodisk aktive elver i et ørkenklima. Steinpakken inkluderer rester av forsteinede planter og vulkanske kvarts-porfyr-steiner. Ifølge Elisabeth Arnberger (2017) kan navnet på vinmarken spores tilbake til oppdagelser fra år 1240.

### Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer høstes og selekteres nøye. Heltkasepressing. Spontan gjæring i rustfrie stållanker. Lagring i 10 måneder på fullt bunnfall i 600 liters eikefat og ytterligere 8 måneder på fint bunnfall i store eikefat. Ufiltrert.

### Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Frisk aroma av sitrus, gule plommer med krydrede toner. Terr, god friskhet. Fruktig og mineralisk, balansert og lang ettersmak.

### Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt



BIODYNAMISK

MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (BÆREKRAFTIG)

ØKOLOGISK

VEGANSK