

Loimer 1ÖTW Dechant Pinot Noir

Rødvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: **Loimer**
 Årgang: 2021
 Land: Østerrike
 Distrikt: Niederösterreich
 Område: -
 Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 319,93 eks. mva.
 Pris Vinmonopolet: 399,9,-
 EDP nr.: 9091799
 SAP nr.: 9091799
 Vinmonopol nr.: 18785701

Innhold:
 Syre: 5,1
 Sukker: < 3
 Alkohol: 12 %

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 høyrykt over hva eiselviken tilfarte 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

vinmarktkurbevægelsen, 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 naturvæ 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 fratruet 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 Kampthal, men også fra vingårdene rundt Gumpoldskirchen, et område kjent som Østerrikes Burgund.

Loimer-vingårdene ligger rundt Langenlois i det kjølige, men solfylte Kampthal-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 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

Ried Dechant ligger på en høyde på 260 til 320 meter i Langenlois, Kampthal. Den grenser mot Käfer-dalen i nord og har en dominerende sørøstlig orientering. Jorda er en svart jord med god vannlagringskapasitet. Den er sammensatt av colluvial løssmasse, som har blitt endret ved avrenning. Less er kalkholdig steinstav (silt) som noen ganger har blitt håret med en skrånning, stivnet og avkalket. Navnet indikerer tidligere eierskap av kirken.

Vinifisering

Biodynamisk dyrkede druer høstes for hånd i 20 kg kasser. Helklasepressing. Spontangjæring i store eikefat (2200 L) i to uker. 20 måneders lagring i en kombinasjon av samme store fat og 300 L. Tappet ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Lys rød, transparent. Aroma av plomme, tranebær og kirsebær, lett jordlig. Torr, god friskhet. Transparent, kjølig bærfrukt og balansert ettersmak.

Passer til

Fisk. Lyst kjøtt. Småvilt og fugl



BIODYNAMISK

MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (BÆREKRAFTIG)

ØKOLOGISK

VEGANSK