

Loimer Glueglich Rosé

Rosévin / Østerrike / Weinland Österreich

Produsent: Loimer
Land: Østerrike
Distrikt: Weinland Österreich
Område:-
Drue: 70% zweigelt, 25% st. laurent, 5% pinot noir

Veil. pris horeca: 171.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 214.9,-
EDP nr. : 5775119
SAP nr. : 9076633
Vinmonopol nr. : 13017001

Innhold:
Syre: 5.8
Sukker: < 3
Alkohol: 11 %

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 eisebriken 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 vinmarkerromantikken 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 vinarkekturbølgeisen, som vokste til å omfatte det verdensberømte Loistum som åpnet i Langenlois bare tre år senere.

Med denne utviklingen virket 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 naturvæn vinyrking 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 løfter! Fremtiden til vin, verken mer eller mindre - Fred Loimer var overbevist. Og ikke bare han. Også de mange andre vinmakerkollegene som han grunnla respect-BIODYN sammen med i 2007, et samfunn som konsekvent implementerer og lever biodynamikk i vinyrking.

Spontan gjæret med naturlig gjær: uker, noen ganger måneder med skallkontakt, tilmodig 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 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 Kamptal, men også fra vingårdene rundt Gumpoldskirchen, et område kjent som Østerrikes Burgund.

Loimer-vingårdene ligger rundt Langenlois i det kjølige, men sollytte 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 vinen, mens deres høye høyde og særprestevende aspekter oppmuntrer til utvikling av aromatiske forbindelser i druene. Konverteringen til biodynamisk vinyrking startet i 2006, noe som resulterte i offisiell Respekt-sertifisering for alle eiendomsviner.

Mer om vinen

Druene kommer fra Gumpoldskirchen i Thermenregionen. Jordsmonn dominert av maritime sedimenter, kalkstein og grus. 10 til 40 år gamle vinstokker.

Vinifikasjon

Håndhøstet. Delvis øvstillet, delvis presset i hele klaser. Spontangjæret i eik, noen dager skallkontakt. Lagret på fullt bunnfall i 4 måneder og på det fine bunnfallet i 2 måneder. Ingen filtrering.

Smaksbeskrivelse

Dyp rosa. Frisk duft av røde bær med florale toner. Frisk syre. Middels fyldte. Fruktdrevet, bærfrukt, balansert, frisk.

Passer til

Apertiffavec, Fisk, Lyst kjøtt



BIODYNAMISK

LETTVEKT

MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (BÆREKRAFTIG)

NATURVIN

ØKOLOGISK

VEGANSK