

Loimer 1ÖTW Ried Loiserberg Grüner Veltliner

Hvitvin / Østerrike / Niederösterreich

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

Veil. pris horeca: 255,95 eks. mva.
 Pris Vinmonopolet: 319,9,-
 EDP nr. : 9078793
 SAP nr. : 9078793
 Vinmonopol nr. : 14716501

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

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 høyrykt over hva ekkolærken 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 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 naturær 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 advarsell!». 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

Terrassert enkeltvinmark på 350-400 meters høyde. 10 til 55 år gamle vinstokker. Jordsmonnet domineres av glimmerskifer med kalkholdige brunjordsavsetninger. Pannonisk og kontinentalt klima

Vinifikasjon

Selektrivt høstet for hånd. Pressing av hele drueklaser. Spontangjæring. 10 måneders lagring på bunnfall, 50% lagret i store brukte eikefat 50% på rustfrie ståltanker.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul, grønnskjær. Krydret duft med pære, melon og pepper, Tarr, god friskhet, middels fylde. Krydret fruktighet, god lengde.

Passer til

Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt



BIODYNAMISK

MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (BÆREKRAFTIG)

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

VEGANSK