

Loimer 1ÖTW Ried Heiligenstein Riesling

Hvitvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: **Loimer**
 Årgang: 2020
 Land: Østerrike
 Distrikt: Niederösterreich
 Område: Kamptal
 Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 471,23 eks. mva.
 Pris Vinmonopolet: 589,0,-
 EDP nr.: 9078789
 SAP nr.: 9078789
 Vinmonopol nr.: 14716401

Innhold:
 Syre: 7,2
 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 barriques 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

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 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 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

Enkelvinnmark på 300 meters høyde. 20-30 år gamle vinstokker. Jordsmonnet domineres av rødbrun sandstein, grove konglomerater og mindre mengder silson. Kontinental, pannonsk klima.

Vinifikasjon

Selektrivt høstet for hånd. Pressing av hele drueklaser. Spontangjæring i rustfrite ståltanker. Lagret i 10 måneder på fullt bunnfall i 600 liters eikefat og ytterligere 8 måneder på fnt bunnfall i store eikefat. Ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Rik duft av sitrus, våt stein med florale overtoner. Tørr, fyldig med god syrebalanse. Konsentrert fruktighet og tydelig mineralitet. Lang ettersmak.

Passer til

Fisk. Lyst kjøtt. Skalldyr



BIODYNAMISK

MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (BÆREKRAFTIG)

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

VEGANSK