

2006 Chardonnay – Reserve

Lagen und Klima

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Weinbaugebiet Kamptal bildet die Basis für den Charakter der Weine. Ausläufer des pannonischen Klimas, benannt nach der römischen Provinz im Osten Österreichs und Westen Ungarns bringen heiße trockene Tage in das Gebiet. Kühle Luftströme aus dem höhergelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen“ die bis zu 38° C heiße Luft.

Die Böden sind ebenso einzigartig und ideal für den Weinanbau: Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, aus dem sich die Hügel des Kamptales geformt haben. Darüber lagert Braunerde manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zum fruchtbaren Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehmböden, die direkt an den Ufern des Kamp liegen.

Der Chardonnay für diesen Wein kommt aus drei verwandten Lagen: Gobelsburger Sachsenberg, Haindorfer Vögerl und Langenloiser Spiegel. Lössboden und die Ausrichtung nach Osten verleihen ihnen ähnlichen Charakter.

Vinifikation

Für diesen Wein wurden nur die besten Chardonnay Trauben selektiert. Nach der Maischestandzeit wurde der Chardonnay in große Eichenfässer vergoren. Abgezogen wurde der Wein im Juni und für weitere 9 Monate im großen Holzfass (2.500 L) ausgebaut. Im April 2008 wurde der Wein auf die Flasche gefüllt.

Technische Daten

	Qualitätswein
Herkunft:	Kamptal, Österreich
Rebsorte:	Chardonnay
Alkohol:	13,5 % vol
Restzucker:	2,9 g/l
Säure:	5,5 g/l

Degustationsnotiz

Duft nach Melonen, gerösteten Nüssen und Kompottäpfeln; dichte Frucht; Holz unterstützt die Aromatik ohne wirklich in Erscheinung zu treten. Am Gaumen dicht, beeindruckt der Wein mit einer hervorragenden Nachhaltigkeit, saftiger Tiefe und einem großartigen, würzigen Abgang, die Säure hält ihn dabei frisch und sehr bekömmlich.

Jahrgang

Bis Ende Juli waren die Wetterbedingungen perfekt.

Die Reben standen prächtig. Im August und September legte das eigentlich sehr schön verlaufende Jahr eine kräftige Pause ein. Immer wieder Regen und kühle Temperaturen prägten die beiden normalerweise so verlässlichen Monate.

Am 3. Oktober begann ein Altweibersommer, wie er im Bilderbuch steht. Trocken und warm verlief der Oktober und bis Mitte November gab es keinen nennenswerten Frost, was sehr unüblich für diese Region ist.

Dieses fantastische Wetter erlaubte es, mit der Haupternte erst sehr spät im Jahr zu starten. Von Mitte Oktober bis zum 12. November konnten wir Vollreife, hocharomatische Trauben ernten.

Weingut Loimer

Das Weingut in Langenlois zählt seit Jahren zur Spitze der österreichischen Weinszene.

Der Chardonnay 1988 gewann eine Falstaff Verkostung und legte den Grundstein für den Aufstieg des Weingutes.

Als fröhlicher Genießer und Qualitätsfanatiker meint Fred Loimer: *"Es ist schön, dass Wein gerade bei den jungen Leuten einen so hohen Stellenwert erreicht hat. Dieses ehrfurchtsvolle Degustieren geht mir manchmal sogar gegen den Strich. Wein soll Spaß machen, für Lebensfreude und Gelassenheit sorgen. Zuviel akademischer Ernst tut nicht gut."*

