

2010 Pinot Noir Terrassen

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 höher gelegenen 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 zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehmböden, die direkt an den Ufern des Kamp liegen.

Lagen

Kittmannsberg (50%)

11jährige Reben auf humosem Löss, nach Osten ausgerichtet, 250 m Seehöhe.

Hasel (50 %)

Junge und 20jährige Reben auf Löss, mit mittlerer Schwere (Ton), nach Osten ausgerichtet.

Klone und Unterlagen

114, 115, 777, LB4, Mariafeld und eine österreichische Selektion – wir lieben diesen Mix.

Bei den Unterlagen vertrauen wir auf Bewährtes – SO4, probieren aber auch für das Gebiet Neues P1190, 3309 und 164/49

Vinifikation

Die Trauben wurden Mitte Oktober durch selektive Handlese geerntet. In offenen Gärtanks und Holzgärständen vergoren und nach ca. 14 Tagen abgepresst. In kleine (500 und 300 Liter) Fässer gezogen und 6 Monate auf der Hefe belassen. Nach dem Abziehen in große Holzfässer (1250 Liter) und weiteren 4 Monaten wurde er im September 2011 abgefüllt.



Weingut Loimer

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

Im Jahr 2000 wurden durch den Bau des neuen Kellers architektonische Akzente nicht nur im Kamptal gesetzt. Der historische, aus dem 19. Jahrhundert stammende Keller bekam einen zeitgemäßen Gegenpart.

Tradition und Innovation als Ausdruck einer Philosophie die sich bei den Weinen wieder findet.

Jahrgang

„Kein Jahr für schwache Nerven!“ - Ein Jahr der Extreme und am Ende ein lachendes und weinendes Auge.

Ein langer, kalter Winter, ein feiner April der Hoffnung macht, ein kalter und nasser Mai und Juni mit verspäteter und langer Blüte. Ein heißer Juli der den Rückstand der Vegetation wieder wett macht, ein durchwachsender August und dann ein viel zu kalter Herbst – und wie zum Trotz: Gesunde Trauben mit ausreichend Zucker und viel Säure.

Die mengenmäßig sehr kleine Weinlese, von Mitte Oktober bis Mitte November, brachte intensive Weine mit Frucht und Würze, mit Charakter und Vielfalt, wie das Jahr selbst.

Technische Daten

Qualitätswein

Herkunft: Niederösterreich
Rebsorte: Pinot Noir
Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 4,9 g/l

Trinkempfehlung

Dekantieren empfohlen (1-2 h), ideal bei 14° bis 16° C.
Passt wunderbar zu Fleisch und Pasta Gerichten.

Degustationsnotiz

Leuchtendes Rubin, feines cremiges Bukett, reife Himbeeren und helles Karamell, langer Gaumen mit eleganten Tanninen.

Weingut Fred Loimer - 3550 - Langenlois - Kamptalstraße

T (+43) 2734 2239 - F (+43) 2734 2239 4, www.loimer.at, weingut@loimer.at