



2011 **ANNING** Pinot Noir Gumpoldskirchen

Gumpoldskirchen – Thermenregion

Die Thermenregion, die im Sprachgebrauch wohl immer die "Südbahn" bleiben wird, stellt jenes unmittelbar im Süden an Wien angrenzende Weinbaugebiet dar, das eine Sonderstellung unter Niederösterreichs Weinbaugeregenden einnimmt. Es kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Die an den sanften Ost- und Südhängen von Eichkogel und Anninger gelegenen Weinberge von Gumpoldskirchen erinnern vom Landschaftsbild her etwas an die Burgund, was übrigens auch für die Bodenstrukturen gilt, denn hier herrschen ungewöhnlich kalkhaltige Unterböden vor. Diese eignen sich blendend für Chardonnay und Blauburgunder, der für dieses Terroir in letzter Zeit wieder entdeckt wird. Das Lokalkolorit von Gumpoldskirchen wird freilich durch die autochtonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler geprägt. Die immer wieder beschworene Einmaligkeit dieser Rebsorten hat zu deren steigenden Wertschätzung geführt.

Anninger

Der Anninger ist ein Berg von 675 m Höhe am östlichsten Ausläufer der Alpen, an der Thermenlinie. Er befindet sich südlich von Wien und ist Teil des Wienerwaldes. Am Fuße des Anninger befindet sich Gumpoldskirchen und die Weingärten für diesen Wein.

Vinifikation

Mitte Septemberr durch selektive Handlese mit 20° KMW geerntet. Anschließend 5 Tage lang zur Fruchtauslaugung kalt- mazeriert. Dann mit der natürlichen Hefe im Holzgärständer vergoren. Nach insgesamt 24 Tagen wurde abgepresst und der Wein in kleine Eichenfässer abgezogen. Der Wein lagerte für 12 Monate im kleinen Fass und wurde im September für weitere 10 Monate ins große Holzfass gezogen. In August 2013 ohne Filtration in Flaschen gefüllt.



Weingut Loimer

Fred Loimer hat die Weingärten von Weingut Schellmann übernommen und führt es im Geiste Gottfried Schellmanns weiter. Derzeit werden 13 Hektar Flächen bearbeitet. Fred Loimer ist für die Vinifikation verantwortlich und präsentiert Weine, die sich durch und durch trocken zeigen, komplex und elegant sind, reich an Aromen, intensiv, ohne schwer zu sein und eingebettet in erfrischende Säure.

Jahrgang 2011

Früher Austrieb und ein warmes aber nicht zu heißes Jahr brachten eine um ca. eine Woche frühere Entwicklung als im langjährigen Durchschnitt. Trockenes Wetter hat uns die Arbeit erleichtert, allerdings war der Begrünung im Weingarte volle Aufmerksamkeit zu schenken. Vor allem in den trockenen Terrassenlagen waren die Reben gefordert. Ein heißer August und ein ebenso sehr warmer September haben dann die Zuckerreife in die Höhe getrieben so dass schon Anfang September mit der Ernte begonnen werden konnte. Ein fantastischer Herbst machte die Weinlese zum Vergnügen und die Trauben hatten fast schon kitschiges Aussehen.

Degustationsnotiz

Reife Himbeeren, florale Aromen, knackige Säure zu Beginn, rauchige Elemente gemeinsam mit dunklen Waldfrüchten und Himbeeren setzen sich am Gaumen fort, reife Tannine; noch straff, dennoch ein langanhaltender Abgang.

Trinkempfehlung

Dekantieren empfohlen (1-2 h), ideal bei 14° bis 16°C
Beste Trinkreife 2014 – 2025

Technische Daten

Qualitätswein
Herkunft: Thermenregion
Rebsorte: Pinot Noir
Alkohol: 13 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l trocken
Säure: 4,8 g/l