



LOIMER

Gumpoldskirchen **Anning** 2013 Pinot Noir, Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Braun, Stocknarrn
Sorte:	Pinot Noir
Seehöhe:	240 - 270 m
Boden:	mit Kalkschotter durchsetzter Sedimentsboden (Ton), sehr kalkreich
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	12 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	22 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September
Maischestandzeit:	5 Tage Kaltmazeration
Gärung:	spontan in 2.200 l gebrauchten Holzgärständer aus Eiche, 2 Wochen bei max. 30°
Ausbau:	in 300 l Eichenfässern, 25% NEU
Abfüllung:	Juni 2015

Wein

Jahrgang:

2013 - schwieriger Start, glückliches Ende

Ein langer Winter sorgte für einen späten, aber durch einige schöne Wochen Ende April und Anfang Mai, zügigen Austrieb. Ende Mai gab es Hagel, welcher im Käferberg und Steinmassl zu Ernteverlusten führte. Die Blüte, Mitte Juni entsprach einem „normalen“ Zeitpunkt. Leider war aber die Witterung sehr ungünstig. Auf eine Hitzewelle folgte nasskaltes Wetter, was zu sehr schlechter Befruchtung vor allem bei der Hauptsorte Grüner Veltliner führte. Der Sommer 2013 zählte zu den fünf heißesten des letzten Jahrhunderts. Der Trockenheit im Juli folgte Ende August gerade rechtzeitig zu Reifebeginn Regen und eine sehr gute Reifephase begann. Durch die langsam verlaufende Reife konnte man ruhig und überlegt zuwarten, und am 8. November war mit Ausnahme der Süßweine alles im Keller. Ende November kamen dann noch Auslesen und Beerenauslesen.

Verkostung:

Zart rauchige Aromen, etwas blättrig. Insgesamt dezente Aromatik. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr würzig und kompakt, mit dezentem Beerengeschmack und mittlerem Körper bei anhaltender Länge und Finesse im Abgang. Ein wunderschön strukturierter Pinot, der durch die 18monatige Fassreifung nicht überholt wirkt, sondern veredelt. Besitzt viel Potenzial. Für Pinot-Fans der feinen Klinge. Vielleicht der beste Pinot, der vom Weingut je produziert wurde.

Reifepotenzial:

2016 - 2030

Speiseempfehlung:

Lamm, Dezente Rindgerichte, Trüffel

Serviertemperatur:

14° - 16°C

Dekantieren:

Ja

Vegan:

Ja

Daten

Alkohol: 13%

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 4,5 g/l

Lesegradation: 19,5° KMW

EAN Code: 9120009728604 | 9120009728581 | 9120009728574

Verfügbar in: 0,75 l | 1,5 l | 3,0 l

Kontrolle: durch Lacon

BIO Status: Biowein | AT-BIO-402



Göles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wienerer
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA



Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4 · www.loimer.at · weingut@loimer.at