

# LOIMER Brut Rosé NV Reserve



## Niederösterreich (Tirage 2023)

### Weingarten

Lage:	Ortslagen in Langenlois & Gumpoldskirchen
Seehöhe:	200-300 m (Gumpoldskirchen) – 300-400 m (Langenlois)
Sorte:	73% Zweigelt, 15% Pinot Noir und 12% St. Laurent
Boden:	Löss, Gneis, Sedimente und Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Ertrag ha:	40 bis 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch organisch & biologisch dynamisch

### Weinjahr

#### **2022 (74%):**

Nach einem außergewöhnlich trockenen Winter kam Mitte April der ersehnte Regen. Am Anfang der Ernte hatten wir dann in 6 Monaten so viel Regen wie normalerweise im ganzen Jahr. Ein trockener August brachte hervorragende Reife.

**Reservejahrgänge (26%):** 2021 (14%) bis zurück zu 2014

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten von 24.8. bis 28.09.2022
Maischestandzeit:	keine, Ganztraubenpressung (50 Liter Saft von 100 kg Trauben = Cuvée)
Vorklärung:	Sedimentation 36 - 48 Stunden
<b>1. Gärung</b>	Spontan im Stahltank und Holzfass bei 18° - 22°, biologischer Säureabbau
Ausbau:	4 Monate auf der vollen Hefe, nach Abzug im Jänner im Stahltank und in Holzfässern auf der Feinhefe für weitere 4 Monate
<b>2. Gärung</b>	
Abgefüllt:	26. und 27.07.2023
Hefelager:	mind. 30 Monate
1. Degorgierdatum	November 2025
Dosage:	4 g/l
SO2 Zugabe:	15 mg/l nach dem 1. Abstich
Flaschenlagerung:	empfohlen zwischen 6 & 24 Monaten nach Dégorgement



### Verkostung

Feinperlige Schaumbildung, perlt lange nach, blassrosa, frische Erdbeeren, Bircher Müsli; vollmundiges Mousseux, charmante Fruchtsüße, balancierte Säure, süße Kirschen, frische Feigen, Preiselbeeren, Zitronengelee, Erdbeerkuchen, fruchtbetont und geradlinig, gediegen und diskret, trinkfreudig und mehrheitsfähig.

(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Reifepotential:	ab Dégorgement 3 Jahre
Vegan:	Ja
Zutaten & Nährwerte	E: 306kJ/73kcal



Alkohol: **12 %**

Restzucker: **2,3 g/l**

Säure: **6,2 g/l**

Gesamt SO2: **17 mg/l**

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



MEMBER OF  
**OTW**