

## 2006 PINOT NOIR – Dechant

### 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 zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehm Böden, die direkt an den Ufern des Kamp liegen.

### Dechant

Der Osthang unmittelbar unterhalb des Käferbergs, auf 250 bis 300m Seehöhe, ist eine der wenigen „Rotweinseln“ des Kamptals. Der mittelschwere Lössboden ist leicht erwärmbare und gut durchlüftet, darunter liegt schwere rotgefärbte Tonerde, was gute Wachstumsbedingungen für die komplizierte Burgundersorte bietet. Die Rebstöcke, nach Süd-Ost ausgerichtet, trocknen am Morgen rasch ab, so dass die empfindlichen Pinot Noir Traube immer gesund und reif geerntet werden kann.

### Vinifikation

Anfang Oktober durch selektive Handlese mit 20° KMW geerntet. Anschließend 5 Tage lang zur Fruchtauslaugung kaltmazeriert, und dann mit der natürlichen Hefe im Holzgärständer vergoren. Nach insgesamt 12 Tagen wurde abgepresst, und der Wein in kleine Eichenfässer abgezogen. Nach dem Säureabbau lagerte der Wein für 8 Monate im kleinen Fass und wurde im September für weitere 8 Monate ins große Holzfass abgezogen. Im April 2008 ohne Filtration in Flaschen gefüllt.



### Degustationsnotiz

Frisches, kühles Boquet von Kirschen, leicht zwiebelig im Beginn. Am Gaumen leichtfüßig, elegant und seidig, mit viel Transparenz und Finesse, aber wenig Fleisch. Überaus Feingliedrig strukturiert und delikates im Geschmack, Aromen von Kirschen und nicht ganz reifen Brombeeren bis ins Finish, gute Länge. Ein Pinot für Puristen!

### Trinkempfehlung

Dekantieren empfohlen (1-2 h), ideal bei 14° bis 16° C.

Passt wunderbar zu Fleisch und Pastagerichten.

### 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 Pinot ist die große Herausforderung von Fred Loimer, und seit dem 2001er kann man auch gute Ergebnisse vorweisen. Bestätigt wurde dies mit dem Jahrgang 2003, der von René Gabriel im Weinwisser mit 18 Punkten bewertet und als großer Wein beschrieben wurde.

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."*