



LOIMER

Langenlois **Dechant** 2015 Pinot Noir, Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Langenlois Dechant
Sorte:	Pinot Noir
Seehöhe:	300 m
Boden:	Löss
Klima:	pannonisch kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 Jahre
Pflanzendichte:	4.500 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September
Maische:	80% mit Stielen, 20% ganze Beeren
Gärung:	spontan in 2.200 l gebrauchten Holzgärständer aus Eiche, 2 Wochen bei max. 30°
Ausbau:	12 Monate in 300 l Eichenfässern, 15% NEU; 6 Monate in großen Eichenfässern
Abfüllung:	Mai 2017

Wein

Jahrgang:

Das haben wir uns verdient!

Nach dem doch sehr schwierigen Erntejahr 2014 mit einem hohen Selektionsaufwand, können wir dieses Jahr aus dem Vollen schöpfen. Die Wunden des Frühjahrs, wo ein fürchterlicher Hagel in der Nacht des 6. Mai 10 ha unserer Weingärten in Gobelsburg vernichtete, sind verheilt und so machte es in jedem Weingarten Freude, die vollkommen gesunden und reifen Trauben zu ernten.

Dieses Jahr ist ideal, um viele Ideen umzusetzen. Längere Maischestandzeiten auch beim Langenloiser Veltliner, Spontangärung und eigene Hefeselektionen, langes verbleiben ohne Schwefel auf der vollen Hefe und weiterer Ausbau auf den feinen Hefen. Die 2015er sind saftig, reif und mit schöner Frische trinkanimierend.

Verkostung:

Einladender Pinotduft mit Akzenten von Himbeeren und etwas Kirsche. Auch ein erdiger Hauch schwingt mit. Am Gaumen geballte Frucht mit herrlicher Saftigkeit und feinem Schmelz. Sehr feinkörniges, charmantes Tannin und ein vollmundiger Körper zeichnen diesen auf Löss gewachsenen Burgunder schon in der Jugend aus! Im Abgang einiges an Spiel und saftiger Länge, die zu einem weiteren Schluck einlädt. Gutes Potential.

Reifepotenzial:	2016 - 2030
Speiseempfehlung:	Wildragout, Rehfilet
Serviertemperatur:	14° - 16°C
Dekantieren:	Ja
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	1,3 g/l
Säure:	4,8 g/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009729489 9120009729465 9120009729458
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 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