



LOIMER

2011 GUMPOLD Chardonnay

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 Weinbaugegenden 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.

Gumpoldskirchner Brindlbach Chardonnay/30 J.

Eine der besten Lagen für Chardonnay in Gumpoldskirchen. Der Boden, Braunerde mit Kalkschotter durchsetzt und viel Kalk im Unterboden, sowie die leichte Hangneigung nach Süd Ost, machen diesen Weinberg zu etwas Besonderem. Die besten Trauben aus dieser Lage werden für den GUMPOLD verwendet.

Vinifikation

Selektive Lese in kleine Kisten. Die Trauben werden gemischt und bleiben einige Stunden zur Mazeration auf der Maische. Langsames abpressen und danach direkt ohne Vorklärung zur Vergärung in kleine Eichenfässer (300L, 25% neu) gezogen. Nach der Gärung erfolgt der biologische Säureabbau, anschließend geringe Schwefelung und weitere Lagerung auf der Hefe. Im September 2012 wurde der Chardonnay in große Holzfässer (1.200) abgezogen und weiter auf der Feinhefe bis Mai 2013 gelagert. Im Juni 2013 wurde abgefüllt.



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 Apfel- und Birnenaromen dominieren in der Nase, unterlegt mit einem Hauch von Nuss; noch jugendlich; die lebendige Säure ist ein erfrischender Partner zum vollen Körper, was dem Wein eine charmante Struktur verleiht; spürbare, reife Birnennoten setzen sich fort, diesmal unterlegt mit komplexen und verhaltenen Blütenelementen, langanhaltenden Abgang.

Trinkempfehlung

Ein ganz besonderer Wein für ganz besondere Momente. Zum großen Essen, ein Chardonnay von burgundischem Charakter, enormer Dichte und langer Lebensdauer. Ideale Trinktemperatur: 12-14°
Trinkreife: jetzt bis 2019

Technische Daten

Qualitätswein
Herkunft: Thermenregion
Rebsorte: Chardonnay
Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,6 g/l trocken
Säure: 6,6 g/l

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögelweg 23 · A – 3550 Langenlois

T (+43) 2734 2239 - F (+43) 2734 2239 4 · weingut@loimer.at · www.loimer.at