



LOIMER

Gumpoldskirchen **Gumpold** 2015 Chardonnay, Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Gumpoldskirchen Brindlbach
Sorte:	Chardonnay
Seehöhe:	220 m
Boden:	mit Kalkschotter durchsetztes Sediment aus Ton
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	40 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	spontan in 300 l Eichenfässern, 1/4 davon neu, bei max. 25° / 2 Wochen
Ausbau:	auf voller Hefe in 300 l Fässern für 12 Monate, 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Abfüllung:	Juni 2017

Wein

Jahrgang:	Bis zur Mitte des Jahres heiß und trocken, ab August aber moderate Temperaturen und etwas Regen. Das führte zu kräftigen aber nicht „heißen“ trockenen Weinen. Perfekte gesunde Trauben ermöglichten eine zügige selektive Lese und somit einen guten Start für die Gärung, die ohne Vorklärung in kleinen Eichenfässern zügig voranging. Der Chardonnay blieb bis zu seinem Abstich im September 2016 auf der vollen Hefe ohne Schwefel. Danach wurde er mit den feinen Hefen weiter im Stahltank ausgebaut.
-----------	---

Verkostung:	Transparentes Zitronengelb. In der Nase dezent rauchig mit feiner, im Hintergrund mitschwingender Röstaromatik. Am Gaumen wunderbar strukturiert mit toller Balance zwischen Körper, Frucht und Frische! Cremige Textur mit einem Hauch von Hefegebäck. Der Wein verfügt eindeutig über Volumen und wirkt dennoch herrlich unbeschwert. Ein Burgunderwein von noblem Auftritt und viel Potential für grau melierte Haare. Die hat der Winzer übrigens auch!
-------------	---

Reifepotenzial:	2017 - 2025
Speiseempfehlung:	Eier Benedict, Surf n` Turf
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13,5%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	6,8 g/l
Lesegradation:	20,5° KMW
EAN Code:	9120009727850 9120009727874 9120009727881
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l 3,0 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein AT-BIO-402



Gölles 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