



LOIMER

Gumpoldskirchen **Gumpold** 2016 Chardonnay, Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Thermenregion
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° / Gesamtdauer 2 Monate
Ausbau:	auf voller Hefe in 300 l Fässern für 12 Monate ohne SO2 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Abfüllung:	Juni 2018

Wein

Jahrgang:

Wein, der überzeugt – der Jahrgang 2016

Das Wetter 2016 hat uns lange in Atem gehalten und es blieb spannend bis zum Schluss. Aufgrund des milden Winters startete die Vegetation sehr früh, was bereits Mitte April zum Knospenaufbruch und zum ersten Grün führte. In der letzten Aprilwoche kam es aber dann zu einem Kaltlufteinbruch mit Spätfrost. Die Folge war ein 30%iger Frostschaden in Langenlois und Gumpoldskirchen. Der späte Frühling und die Sommermonate waren gekennzeichnet von schwülem Klima mit viel Niederschlag und vereinzelt Hitzeperioden. Biologisch arbeitende Winzer waren deshalb im Weingartenmanagement sehr gefordert. Für einen versöhnlichen Abschluss des Weinjahres sorgte schließlich der ungewöhnlich warme, sonnige und trockene September. Er verhalf den Trauben zu sehr guter Reife. Die kühleren Nächte zu Monatsende führten zu einer optimalen Entwicklung des Aromas. Aufgrund der Wetterlage stand man auch bei der Lese unter keinerlei Zeitdruck. Das Ergebnis war Traubenmaterial mit ausgeprägter Reife und Nährstoffversorgung. Die Arbeit im Keller verlief problemlos. Gesunde Trauben mit mittlerem Zuckergehalt brachten klare, mittelkräftige Weine mit schöner Sorten- und Gebietsstilistik hervor.

Verkostung:

Getrocknete Apfelscheiben und Datteln, Orangenschalen, Haferflocken, ein Hauch Räucherspeck, geschmeidige Textur, Apfelkompott mit Zitronensaft, rauchige Noten, knackige Säure, die viel Spannung aufbaut, mineralisch, Zitrone mit Salz verleihen einen druckvollen Abgang.

Speisenempfehlung:

Schweinsbraten, gebackener Fisch

Reifepotenzial:

2018 - 2028

Serviertemperatur:

12° - 14°C

Dekantieren:

2 Stunden

Vegan:

Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	6,5 g/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009727591 9120009727614 9120009727621
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