LOIMER

Gumpoldskirchen Pinot Noir
2016 Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Thermenregion
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	Pinot Noir
Seehöhe:	200 - 300 m
Boden:	alpiner Einfluss, mit Kalkschotter durchsetzte Sedimentsböden (Ton), Schotter im Untergrund
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	7 - 15 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte September
Maischestandzeit:	3 Wochen
Gärung:	spontan in gebrauchten Holzgärständern aus Eiche bei maximal 30°C
Ausbau:	in 300 Liter gebrauchten Eichenfässern für 1 Jahr auf der Hefe, abgezogen in 1.250 Liter Fässer und für weitere 9 Monate auf der Hefe
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 vereinzelten 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:	Transparentes Granat, unfiltriert, vielschichtiger Duft nach Unterholz, Moos, Kräutertee, Piment und Wacholderbeeren, extraktreich aber Eleganz pur, tänzelt am Gaumen, Pflaumenmus, blitzsauber, wunderbare Säurebalance, feminine Tanninstruktur, gediegen und sortentypisch.
Speisenempfehlung:	Beef Wellington, Rehrücken
Reifepotenzial:	2018 - 2026
Serviertemperatur:	14° - 16°C
Belüften:	2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	1,1 g/l
Säure:	4,3 g/l
Gesamt SO2:	76 mg/l
Lesegradation:	20° KMW
EAN Code:	9120009726310
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein | AT-BIO-402

Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wieninger
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