



# LOIMER

## Gumpoldskirchen **Pinot Noir** 2012 Niederösterreich

### Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	Pinot Noir
Seehöhe:	220 -280 m
Boden:	kalkhaltig, Sedimentsböden
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	7 bis 10 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	25 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang September
Maischestandzeit:	3 Wochen
Gärung:	spontan in Holzgärständern aus Eiche bei 30° / 3 Wochen
Ausbau:	in 300 Liter Eichenfässern , 15% davon neues Holz
Abfüllung:	Mitte Juni 2014

### Wein

Jahrgang:

#### **2012 - trotzdem große Freude!**

Das Frühjahr war schwierig! Winterfrost machte den Austrieb ungleichmäßig und lückenhaft, Spätfrost im Mai erhöhte die Schäden dramatisch. Die Trockenheit war ebenso nicht hilfreich. Der Sommer hat alles versucht dem entgegenzuwirken. Regen und Wärme halfen den Reben sich zu erholen und die wenigen Trauben entwickelten sich prächtig. Im Herbst konnte man dann bei trockenem Wetter den Lesetermin fast nach Belieben wählen und fantastisch reife Trauben ernten. Obwohl die Menge sehr bescheiden war, haben wir große Freude mit der Qualität.

Verkostung:

ein schüchterner Anfang, öffnet sich aber danach mit süßen roten Früchten; reife Säure und dunkle Waldfrüchte am Gaumen, anhaltende & balancierte Tanninstruktur, ausgeglichen, warmer roter Fruchtkern mit genügend Körper, zugänglich und elegant

Reifepotenzial:

2014 - 2025

Speiseempfehlung:

Steak, Gegrilltes, Schweinelendchen, Ripperl, geschmortes Schulterscherzerl

Serviertemperatur:

14° - 16°C

Belüften:

Ja

Vegan:

Ja

### Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	4,1 g/l
Lesegradation:	19° & 19,5° KMW
EAN Code:	9120009729540
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein   AT-BIO-402



Göles Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wienerer

PREMIUM ESTATES of AUSTRIA



respekt



Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois  
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4 · [www.loimer.at](http://www.loimer.at) · [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at)