



LOIMER

2017 Gumpoldskirchner

Zierfandler · Rotgipfler Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Thermenregion
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	75% Zierfandler · 25% Rotgipfler
Boden:	mit kalkschotter durchsetzte Sedimente, kalkreich, schwer
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	5 - 55 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte bis Ende September und Anfang Oktober
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	spontan, in großen gebrauchten Eichenfässern und im Stahltank, 4 Wochen bei max. 22°C
Ausbau:	im Stahltank und gebrauchten Eichenfässern, für 10 Monate auf voller Hefe, nach dem 1. Abstich weitere 4 Wochen im Stahltank
Abfüllung:	August 2018

Wein

Jahrgang:

Das Weinjahr 2017

Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Am 29. August war Startschuss. Die frühe Ernte brachte feste und gut strukturierte Weine hervor. Das Jahr begann mit einem Winter, der sich nur im Jänner von seiner strengen Seite zeigte. Die folgenden Monate bis Mitte April waren sehr warm, weshalb es auch zu einem frühen Austrieb kam. Bis Mitte Mai wurde es jedoch wieder unterdurchschnittlich kalt und die Eiseiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frostnächte Ende April und Anfang Mai überstanden wir unbeschadet. Die Blüte verlief problemlos und war schon Anfang Juni in Gumpoldskirchen und zehn Tage später in Langenlois abgeschlossen. Den Traubenschluss erreichten wir in vielen Lagen bereits Ende Juni. Die erste Hälfte des Jahres war in Langenlois durch Trockenheit geprägt, was jedoch die Reben gut überstanden haben. Ende Juli kam in Langenlois der lang ersehnte Regen. August und September waren für die Entwicklung perfekt. Die Wasserversorgung in Gumpoldskirchen hingegen war immer ausreichend. Wind sorgte für eine schnelle Trocknung der Blätter und Wärme für eine gleichmäßige und zügige Entwicklung.

Verkostung:

Feiner Duft nach kandierten Nüssen, getrockneten Apfelscheiben und Birnen, elegante Extraktübe mit delikater Säurespannung, gelbe Äpfel, Datteln und ein Hauch Rauch, gute Dichte mit schmalziger Textur, zarte Herbe im Abgang macht ihn zu einen exzellenten Speisenwein.

Speisempfehlung:

Nudelgerichte mit hellem Fleisch

Reifepotenzial:

2018 - 2023

Serviertemperatur:

12° - 14°C

Belüften:

Ja

Vegan:

Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	5 g/l
Gesamt SO ₂ :	54 mg/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Codel:	9120009721322
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