



LOIMER

Pinot Noir 2015 Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	Pinot Noir
Boden:	Löss und Ton mit Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 30 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 Holzgärständer aus Eiche bei max. 30° / 3 Wochen
Ausbau:	12 Monate in 300 Liter Eichenfässer & 6 Monate im großen Holzfass, vor der Füllung 1 Monat imahltank
Abfüllung:	keine Schöning, unfiltriert mit wenig SO2 im April 2017

Wein

Jahrgang:

Das haben wir uns verdient!

Nach dem doch sehr schwierigen Erntejahr 2014 mit einem hohen Selektionsaufwand, können wir dieses Jahr aus dem Vollen schöpfen. Die Wunden des Frühjahrs, wo ein fürchterlicher Hagel in der Nacht des 6. Mai 10 ha unserer Weingärten in Gobelsburg vernichtete, sind verheilt und so machte es in jedem Weingarten Freude, die vollkommen gesunden und reifen Trauben zu ernten. Dieses Jahr ist ideal, um viele Ideen umzusetzen. Längere Maischestandzeiten auch beim Langenloiser Veltliner, Spontangärung und eigene Hefeselektionen, langes verbleiben ohne Schwefel auf der vollen Hefe und weiterer Ausbau auf den feinen Hefen. Die 2015er sind saftig, reif und mit schöner Frische trinkanimierend.

Verkostung:

Intensives Aroma nach Himbeeren mit einem leicht floralen Touch. Sehr expressiv und einladend. Am Gaumen zeigt sich der Burgunder sehr charmant mit reifen, perfekt eingebundenen Tanninen und harmonischer Säure, schöner Dichte und Fruchtausprägung. Der Körper ist für einen Pinot recht füllig und wirkt dennoch leichtfüßig. Auch im Abgang sehr balanciert und saftig. Ein Wein der den Spagat zwischen Komplexität und unbeschwertem Trinkvergnügen sehr schön kombiniert.

Reifepotenzial:	2016 - 2025
Speiseempfehlung:	Rehagout, Coq au vin
Serviertemperatur:	14° - 16°C
Belüften:	Ja
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	1,4 g/l
Säure:	5,1 g/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009729557
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