

## 2009 Pinot Noir Terrassen

### Lagen und Klima

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Weinbaugebiet Kamptal bildet die Basis für den Charakter der Weine. Ausläufer des pannonischen Klimas, benannt nach der römischen Provinz im Osten Österreichs und Westen Ungarns bringen heiße, trockene Tage in das Gebiet. Kühle Luftströme aus dem höher gelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen“ die bis zu 38° C heiße Luft.

Die Böden sind ebenso einzigartig und ideal für den Weinanbau: Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, aus dem sich die Hügel des Kamptales geformt haben. Darüber lagert Braunerde. Manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehmböden, die direkt an den Ufern des Kamp liegen.

### Lagen

#### Kittmannsberg (50%)

11jährige Reben auf humosem Löss, nach Osten ausgerichtet, 250 m Seehöhe.

#### Hasel (50 %)

Junge und 20jährige Reben auf Löss, mit mittlerer Schwere (Ton), nach Osten ausgerichtet.

### Klone und Unterlagen

114, 115, 777, LB4, Mariafeld und eine österreichische Selektion – wir lieben diesen Mix.

Bei den Unterlagen vertrauen wir auf Bewährtes – SO4, probieren aber auch für das Gebiet Neues P1190, 3309 und 164/49

### Vinifikation

Die Trauben wurden Anfang Oktober durch selektive Handlese geerntet. In Stahltanks und Holzfässern vergoren und nach ca. 10 Tagen abgepresst. Der Wein wurde zum biologischen Säureabbau in große (1250 Liter) und kleine (500 und 300 Liter) Fässer gezogen und 10 Monate auf der Hefe belassen. Nach dem Abziehen und weiteren 8 Monaten wurde er im Juni 2011 abgefüllt.

### Degustationsnotiz

Reife Weichseln in der Nase, dunkle Früchte. Seidige Tannine mit sehr elegantem Finish. Balance zwischen Kraft und toller Extraktsüße. Der Pinot-Klassiker!



### Weingut Loimer

Das Weingut in Langenlois zählt seit Jahren zur Spitze der österreichischen Weinszene.

Bereits im Jahr 2000 wurden durch den Bau des neuen Kellers Akzente nicht nur im Kamptal gesetzt.

Der historische, aus dem 19. Jahrhundert stammende Keller bekam einen zeitgemäßen Gegenpart. Tradition und Innovation als Ausdruck einer Philosophie die sich bei den Weinen wieder findet.

### Jahrgang

#### 2009 – das Gesetz der 9er Serie

1959, 1969 und 1979 tolle Weißweine und vom 99er lassen wir uns heute noch gerne überzeugen, und 2009?

**Das Frühjahr** war feucht: Es war der feuchteste März seit es Aufzeichnungen gibt. Der April trocken und warm im Mai viel zu kühl und niederschlagsreich

**Frühe Blüte – frühe Lese:** „100 Tage von der Blüte bis zur Lese“, so lautet eine alte Bauernregel, und die Blüte die begann bereits im Mai. Kühle Witterung während der Blüte brachte lockere Trauben. **Der Sommer:** „Soll gedeihen Korn und Wein, muss im Juni Regen sein.“

„Viel zu nass und deutlich zu warm“, vermerkten die Meteorologen trocken.

**Herbstliche Versöhnung** mit Reife und Frucht: Mitte September nochmals Regen, aber der „Altweibersommer“ ließ den Saft in den Beeren auf natürliche Weise konzentrieren. **Klein, aber fein:** Weine mit Struktur und Charakter, Frucht und Finesse, Reife und Pikanz rechtfertigen auf jeden Fall die Aufnahme in die Reihe der legendären 9er Jahrgänge

### Technische Daten

Qualitätswein

Herkunft: Niederösterreich  
 Rebsorte: Pinot Noir  
 Alkohol: 12,5% vol  
 Restzucker: 1,0 g/l  
 Säure: 4,6 g/l

### Trinkempfehlung

Dekantieren empfohlen (1-2 h), ideal bei 14° bis 16° C.  
 Passt wunderbar zu Fleisch und Pasta Gerichten, mit helleren leichteren Saucen.

Weingut Fred Loimer - 3550 - Langenlois - Kamptalstraße

T (+43) 2734 2239 - F (+43) 2734 2239 4, [www.loimer.at](http://www.loimer.at), [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at)