

2016 **Traminer Alte Reben** *mit ACHTUNG*

Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Gumpoldskirchner Weinführer
Seehöhe:	300 m
Sorte:	Roter Traminer
Boden:	schwere kalkige, tonige Sedimente
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	85 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	25 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten, Anfang Oktober
Maische:	sortiert und gerebelt, ganze Beeren
Gärung:	Maischegärung, spontan im großen Akazienfass bei max. 25°C, 4 Wochen
Ausbau:	in gebrauchten 777 l und 300 Liter Eichenfässern, 10 Monate auf voller Hefe, nach dem 1. Abzug eine leichte Schwefelung (15 mg/l) und weitere 8 Monate Lagerung im Holzfass
Abfüllung:	Mai 2018 ohne Filtration, ohne Schönung und ohne weitere SO ₂ Gabe

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 vereinzelt Hitzeperioden. 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:	Blassorange, naturtrüb, betörende Aromatik nach Orangenzesten, Propolis und Rosenwasser, Kumquats und Litschi in der Nase und am Gaumen, geschmeidiges Mundgefühl, sehr mild, Gerbsäure sorgt für Spannung, Aranzini, bleibt ewig haften, delikater Orange Wine.
Speisempfehlung:	Käsevariation, asiatische Küche
Reifepotenzial:	2018 - 2035
Serviertemperatur:	14 - 16°C
Dekantieren:	Ja
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	13%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	3,9 g/l
Gesamt SO ₂ :	27 mg/l
Lesegradation:	19,5° KMW
EAN Code:	9120009727782
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Biowein AT-BIO-402



Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wienerer
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