



LOIMER

Zöbinger Alte Reben

2017

Weingarten

Herkunft:	Ortswein - Zöbing am Kamp
Qualitätsstufe:	Gemischter Satz - Qualitätswein, Niederösterreich
Lagen:	Zöbinger Heiligenstein, Zöbinger Kogelberg, Zöbinger Eichelberg
Sorten:	Grüner Veltliner 50%, Welschriesling 25%, Sauvignon Blanc 15%, Riesling 5%, Scheurebe 5%
Boden:	Urgestein (Gneis, Granit), Zöbinger Perm
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	25 - 60 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch, nach respekt BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 19.9.2017
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gärung:	Spontangärung im Stahltank und im großen Holzfass bei 22° bis 24°C
Ausbau:	im Stahltank und Holzfass auf voller Hefe für 2 Monate und auf der Feinhefe für 3 Monate
Abfüllung:	April 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 Frosträchte 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:

In der Nase dezente Anklänge von Grapefruit, Gräsern und gelbem Apfel. Am Gaumen saftig mit schlankem Körper, präsenter jedoch gut eingebundener Säure und viel Spiel. Im Mittelteil tolle Balance zwischen Finesse und Kraft. Im Abgang tolle Länge und feiner Schmelz, der noch einmal die tolle Harmonie der Ortsweine bestätigt!

Reifepotenzial:	2018 - 2023
Speiseempfehlung:	Thai-Küche, Spargel
Serviertemperatur:	10° - 12°C
Dekantieren:	Nein
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,9 g/l
Gesamt SO ₂ :	63 mg/l
Lesegradation:	19° KMW
EAN Code:	9120009721346
Verfügbar in:	0,75
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	Wein aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft, 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