



LOIMER

Zweigelt

2018 Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	Zweigelt
Boden:	Gneis 80%, Löss 20%
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot und Lenz Moser
Alter der Rebstöcke:	10 - 30 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 - 4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	45 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang und Mitte September
Maischestandzeit:	3 Wochen
Gärung:	spontan im Stahltank bei max 31°
Ausbau:	großen, gebrauchten 1.200 l Eichenfässern & 600 l Fässern
Abfüllung:	März 2019

Wein

Jahrgang:

WARM aber NICHT HEISS

So könnte man in Kürze den Witterungsverlauf 2018 beschreiben. Februar und März waren sehr kalte Wintermonate. Nach einem außergewöhnlich warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben sodass im Gegensatz zu den zwei Jahren davor keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Rebb Blüten war in den meisten Weinbaugebieten bereits Ende Mai abgeschlossen. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch den heißen Sommer hindurch erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Bewässerung - wo möglich - und sonstige weinbauliche Maßnahmen waren dringend nötig um Junganlagen und wenig verwurzelte Weingärten vor Überlastung zu schützen. Im August war die Lese schon im Gang. Ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Lesegut. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Lese pausen erzwingen. Ein milder, sonniger und meist trockener September läutete das Ende der Lese ein, die Ende September abgeschlossen war.

Verkostung:

Rubinrot mit purpurnem Schimmer, sortentypische Nase, Amarenakirschen, Moos, getrocknete Kräuter und weißer Pfeffer, am Gaumen ausgesprochen sanft, seidiges Tannin mit lebhafter Säure, Weichsel pur, wohl dosierter Körper mit saftigem Trinkfluss, tänzelt über den Gaumen mit guter Spannung, erfrischender Abgang.

Reifepotenzial:

2019 - 2024

Speiseempfehlung:

Pastagerichte

Serviertemperatur:

14° - 16°C

Belüften:

Ja

Vegan:

Ja

Daten

Alkohol:	12%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	5,2 g/l
Gesamt SO ₂ :	63 mg/l
Lesegradation:	18,5° KMW
EAN Code:	9120009720998
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

