



LOIMER

2016 **Ruländer** mit **ACHTUNG**

Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Langenlois Ladner
Seehöhe:	350
Sorte:	Pinot Gris
Boden:	Gneis Verwitterung, Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	26 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende September
Maische:	sortiert und gerebelt, ganze Beeren
Gärung:	Maischegärung über 4 Wochen in 500 Liter Holzfässern
Ausbau:	in kleinen gebrauchten Holzfässern (300 Liter) auf voller Hefe für 12 Monate ohne SO2 und für weitere 6 Monate auf der Feinhefe, kleine SO2 Gabe nach dem 1. Abstich (15 mg/l)
Abfüllung:	Mai 2018, ohne Filtration, ohne Schönungen und ohne weitere SO2 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: Zinnober mit ziegelroten Reflexen, naturtrüb, dezenter Duft, Blutorangen und Erdbeermark, straffe Struktur mit merkbarem Tannin, salzig und vitale Säure, außergewöhnlicher Charakter mit Potenzial, sieht aus wie Rotwein, riecht wie Rotwein, schmeckt wie Rotwein, ist aber aus Weißweitrauben!

Speisenempfehlung:	Levantinische Küche, Lammgerichte
Reifepotenzial:	2018 - 2030
Serviertemperatur:	14 - 16 °C
Dekantieren:	Ja
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,2 g/l
Gesamt SO ₂ :	54 mg/l
Lesegradation:	19° KMW
EAN Code:	9120009727805
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