Ruländer mit Achtung 2020

LOIMER

Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Lage:	Langenlois Steinberg | Seehöhe 350 m
Sorten:	Pinot Gris (Synonym = Ruländer)
Boden:	Gneis Verwitterung, Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	30 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Wein

Ein Sommer wie damals, angenehm schön und keine extreme Hitze. Das Wetter war bis Ende April sehr trocken. Anfang Mai setzte der lang ersehnte Regen endlich ein und kam in regelmäßigen Abständen immer wieder. Somit verzeichneten wir vier Monate später so viel Niederschläge wie normalerweise in einem ganzen Jahr. Die Regenverteilung begünstigte, dass unsere Trauben auch heuer wieder bis spät in den August gesund blieben. In so einem Jahr macht sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise – also das Zusammenspiel von Mensch, Tier und Pflanze – ganz besonders bezahlt.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 06.10.2020
Maische:	sortiert und gerebelt, ganze Beeren
Gärung:	Maischegärung über 2 Wochen in 500 Liter Holzfässern bei max. 25°C
Ausbau:	in kleinen gebrauchten Holzfässern (300 Liter) auf voller Hefe für 12 Monate ohne SO2 und für weitere 10 Monate auf der Feinhefe im großem Holzfass (1250 liter)
Abfüllung:	August 2022, ohne Filtration, ohne Schönung und ohne SO2 Zugabe

Verkostung

Mattes Orangebraun, tiefe Nase, kandierte Früchte, Karamell, Studentenfutter, Grafit, getrocknete Tomaten; knochentrocken, straffes Tannin, milde Säure, ungemein strukturiert und griffig, Trockenfrüchte, Datteln, Bratäpfel, Bleistiftspitzer, für eingefleischte Freunde der alternativen Stilistik, hohe Mineralität, ein Monument für die Ewigkeit. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Grillfleisch, Hartkäse, universeller Speisenbegleiter

Trinkreife:	2023-2033
Vegan:	Ja

Alkohol: **11,5 %**	Restzucker: **1,0 g/l**	Säure: **4,9 g/l**	Gesamt SO2: **9 mg/l**

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4
www.loimer.at · weingut@loimer.at

BIOWEIN AT-BIO-402
Lacon Institut
NACHHALTIG AUSTRIA