



LOIMER

Gumpoldskirchen Pinot Noir

2017 Niederösterreich

Weingarten

Herkunft:	Thermenregion
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	Pinot Noir
Seehöhe:	200 - 300 m
Boden:	alpiner Einfluss, mit Kalkschotter durchsetzte Sediments Böden (Ton), Schotter im Untergrund
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	7 - 15 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten in der ersten Septemberwoche
Gärung:	20% mit Stielen (Ganztrauben) Rest gerebelt; Spontan in Holzgärständer aus Eiche bei maximal 30°C
Ausbau:	12 Monate in 300 Liter Eichenfässer auf voller Hefe & 6 Monate in großen gebrauchten Eichenfässern nur mit sehr feinem Hefeanteil
Abfüllung:	Juni 2019, ohne Schönungen und ohne Filtration

Wein

Jahrgang:	Das Weinjahr 2017 in Gumpoldskirchen Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Am 29. August war Startschuss. 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 Eisheiligen ließen heuer lange auf sich warten. Die Frostnächte Ende April und Anfang Mai überstanden wir unbeschadet. Die Blüte verlief problemlos und war schon Anfang Juni in Gumpoldskirchen abgeschlossen. Den Traubenschluss erreichten wir in vielen Lagen bereits Ende Juni. Die Wasserversorgung in Gumpoldskirchen war immer gut. Wind sorgte für eine schnelle Trocknung der Blätter und Wärme für eine gleichmäßige und zügige Entwicklung.
Verkostung:	Helles Kirschtrot, Amarenakirschen, Grafit und Lavendel im Bukett, präsent am Gaumen, Kirschen und Räucherstäbchen, elegante Extraktstoffe mit strammer Säure, griffige Textur, körniges Tannin, wohldosierter Körper, exzellente Spannung, Blutorangen schwingen mit, langer Zitrusnachhall.

Speisenempfehlung:	Brettjause besonders Tiroler Speck
Reifepotenzial:	2020 - 2030
Serviertemperatur:	14° - 16°C
Belüften:	2 Stunden
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,7 g/l
Gesamt SO2:	55 mg/l
Lesegradation:	19 ° KMW
EAN Code:	9120009727690
Verfügbar in:	0,75 l
Kontrolle:	durch Lacon
BIO Status:	respekt_BIODYN Biowein AT-BIO-402

Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Wienerer
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA

