



# LOIMER

## Langenlois Pinot Noir

### 2017 Niederösterreich

#### Weingarten

Herkunft:	Langenlois
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Dechant, Hasel
Sorte:	Pinot Noir
Boden:	Löss und Ton mit Schotter im Untergrund (kalkreich)
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 bis 30 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 am 7. Und 8. September 2017
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

Noch nie haben wir so früh mit der Ernte begonnen. Bereits am 7. Und 8. September wurden die Pinot Noir Parzellen am Dechant und Hasel geerntet. Die frühe Ernte brachte einen festen und gut strukturierten Wein 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 am 5. Juni bereits abgeschlossen. 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.

Verkostung:

Transparentes Rubinrot, Cranberries mit einem Hauch Toffifee und Grafit, getrocknete Kräuter, am Gaumen Sauerkirsch mit leicht rauchigen Anklängen, seidiges Tannin mit agiler Säure, kreative Textur, schlanker Körper mit saftigem Trinkfluss, Blutorangen im erfrischenden Abgang.

Speisenempfehlung:  
Reifepotenzial:  
Serviertemperatur:  
Belüften:  
Vegetarisch / Vegan:

Helles Fleisch z.B. Kaninchen oder Coq au Vin  
2020 - 2030  
14° - 16°C  
2 Stunden  
Ja

#### Daten

Alkohol:	12 %
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,7 g/l
Leseegradation:	19 ° KMW
Gesamt SO <sub>2</sub> :	55 mg/l
EAN Code:	9120009727713
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



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