

Gumpoldskirchen Anning Pinot Noir 2022



Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Gumpoldskirchen Braun und Stocknarrn, Seehöhe: 240 – 270m
Sorten:	Pinot Noir
Boden:	mit Kalkschotter durchsetzter Sedimentsboden (Ton), sehr kalkreich
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 und 17 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

Weinjahr 2022

Herausfordernd und ganz anders als im restlichen Europa. Nach einem außergewöhnlich trockenen Winter kam Mitte April der ersehnte Regen. Gumpoldskirchen erlebte aber wieder einen sehr trockenen Sommer an dessen Ende hervorragende Reife und gesunde Trauben standen.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 3.9. und 5.9.2022
Maische:	100% mit Stielen, (ganze Trauben ohne zu quetschen)
Gärung:	spontan in 2.200 l Holzgärständer aus Eiche, 2 Wochen bei max. 29° C
Ausbau:	12 Monate in 300 l Eichenfässern, 8 Monate in großen Eichenfässern
Abfüllung:	August 2024, unfiltriert



Verkostung

Rubinrot, Kirschjoghurt, vielseitiges Aromenspiel im Sekundentakt, getrocknete Kräuter, zart rauchige Anklänge, ausgeblasene Kerze, getrocknete Tomaten, Preiselbeeren, Marzipan, Senfkörner, Wurzelgemüse, Amarenakirschen, Wacholderkörner, Veilchen; schlank mit perfekter Balance, saftige Säure, komplett trocken, feinkörniges Tannin, mineralischer Grip, wieder Kirschjoghurt, Dirndl, Blutorangen, usw., ein Kaleidoskop der Düfte, tanzt auf den Geschmacksknospen. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Tiroler Speck, Antipasti

Trinkreife:	2024-2034
Vegan:	Ja

Alkohol: **12%**

Restzucker: **1,0 g/l**

Säure: **5,5 g/l**

Gesamt SO₂: **33 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



Lacon Institut