

# Loimer

Austria - Kamptal - Langenlois



# LOIMER

**Proprietà / Fondatori** Fred Loimer

**Inizio Attività** 1998

**Vitivinicultura** Biodinamica certificata

**Ettari** 85

**Bottiglie prodotte** 500.000

## EXTRA BRUT RESERVE

**38% Zweigelt, 22% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 15% Pinot Gris, 10% Pinot Blanc, 3% St. Laurent**

**Zona di produzione:** Langenlois e Gumpoldskirchen

**Terreno:** loess, gneiss, sedimenti e ghiaia calcarea

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox a 18-22°C, fermentazione malolattica

**Affinamento:** in vasche di acciaio inox su fecce intere per 4 mesi, dopo la svinatura a gennaio altri 5 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox

**Colore:** giallo paglierino con perlage fine

**Profumo:** note di pasta lievitata, gnocchi e datteri secchi

**Sapore:** toni di strudel di mele e torta al limone; asciutto con acidità frizzante, con un lungo finale di limone

**Grado Alcolico:** 12% vol

Fred Loimer, appena diplomato all'inizio degli anni '90, attirò l'attenzione suscitando un certo clamore nel Langenlois e dintorni perché pur originario di una tradizionale famiglia di viticoltori, aveva deciso il vinificare in barrique il mosto ottenuto dal Grüner Veltliner, vitigno di punta dell'Austria. Entusiasta del buon risultato applicò lo stesso metodo anche allo Chardonnay! Nel 1998, rilevò l'azienda vinicola dal padre e nel 2000 fece costruire un cubo nero e minimalista su una cantina di 150 anni scavata a mano nel loess a Langenlois, aggiungendo così nuovo pepe alle affascinanti Kellergassen, le strade delle cantine: un vero e proprio pioniere del movimento dell'architettura del vino. Più vicino alla natura, Fred pratica una viticoltura che protegge i terreni e le risorse e aumenta di conseguenza la qualità dei vini. La cantina Loimer ha iniziato la conversione all'agricoltura biodinamica nel 2006 e nel 2007 Fred, insieme a molti altri colleghi viticoltori, ha fondato respect-BIODYN, una comunità che attua e vive con coerenza la biodinamica in viticoltura. Fermentazione spontanea con lieviti naturali; settimane, a volte mesi di permanenza sulle bucce; maturazione paziente, senza interventi o additivi sono solo alcuni dei "segreti" di Fred Loimer e dei suoi vini, autentica star nel panorama della Kamptal austriaca.