CUZZIOLGRANDIVINI

Loimer

Austria - Kamptal - Langenlois



LOIMER

Proprietà / Fondatori Fred Loimer
Inizio Attività 1998
Vitivinicultura Biodinamica certificata
Ettari 85
Bottiglie prodotte 500.000

GROSSE RESERVE BLANC DE BLANCS LANGENLOIS

55% Pinot Blanc 40% Chardonnay 5% Pinot Gris

Zona di produzione: Langenlois
Terreno: argilloso e sabbioso, roccia frantumata, loess e ardesia
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox a 18-22°C per 2-4 settimane, poi fermentazione malolattica
Affinamento: in vasche di acciaio inox su fecce intere per 12 mesi e sulle fecce fini per ulteriori 9 mesi
Colore: giallo paglierino, bollicine fini e persistenti
Profumo: note intense di lievito insieme ad una vasta gamma di sapori come biscotto, mela buccia, noci verdi, mela cotta, fette di limone e biscotti alle nocciole
Sapore: elegante, con delicata acidità, note rinfrescanti di agrumi nel finale persistente
Grado Alcolico: 12% vol

Fred Loimer, appena diplomato all'inizio degli degli anni '90, suscitò un certo clamore nel Langenlois e dintorni perché, pur essendo originario di una tradizionale famiglia di viticoltori, aveva deciso di vinificare in barrique il mosto ottenuto dal Grüner Veltliner, vitigno di punta dell'Austria. Nel 1998, rilevò l'azienda vinicola dal padre e nel 2000 fece costruire un cubo nero minimalista su una cantina di 150 anni scavata a mano nel loess a Langenlois, aggiungendo così attrattiva alle già affascinanti Kellergassen, le strade delle cantine e attestandosi come 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 aumentando 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.