

Loimer

Austria - Kamptal - Langenlois



LOIMER

Proprietà / Fondatori Fred Loimer

Inizio Attività 1998

Vitivinicultura Biodinamica certificata

Ettari 85

Bottiglie prodotte 500.000

GRÜNER VELTLINER LANGENLOISER

100% Grüner Veltliner

Zona di produzione: Langenlois

Terreno: 25% loess e sedimenti argillosi sabbiosi, 75% gneiss

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione spontanea, 70% in vasche di acciaio inox e 30% in botti grandi di rovere usate, per 2-4 settimane a 20-22°C

Affinamento: in vasche di acciaio inox sulle fecce fini per 5 mesi

Colore: dorato con una leggera sfumatura verde

Profumo: sentori di frutta gialla, pera, fettine di mela essiccata, arancia scorza e un leggero sentore di pepe

Sapore: potente ed emozionante, note saporite di gelatina di ananas, mela gialla e tarassaco, lunga espressione agrumata sul finale

Grado Alcolico: 12,5% 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.