CUZZIOLGRANDIVINI

Loimer

Austria - Kamptal - Langenlois



LOIMER

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

RIED KAFERBERG GRüNER VELTRINER KAMPTAL

100% Grüner Veltliner

Zona di produzione: Langenlois
Terreno: argilloso e sabbioso, sedimenti marini su roccia primaria
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pressatura a grappolo intero e macerazione per 24 ore, poi in botti di rovere da 1.250 lt e 2.500 lt, per 4 settimane ad un massimo di 24°C
Affinamento: in botti di rovere su fecce intere per 11 mesi senza solforosa e su fecce fini per 9 mesi in vasche di acciaio inox a basso tenore di solforosa
Colore: dorato con una leggiera sfumatura verde
Profumo: aromi di erbe secche e frutta candita, profumi di pan di zenzero
Sapore: succosa, consistenza vellutata e un nucleo minerale, gusti di ananas, mela e gelatina di arancia, calmo e deciso con un lungo finale fruttato e salato
Grado Alcolico: 12,5% 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.