

Loimer

Austria - Kamptal - Langenlois



LOIMER

Proprietà / Fondatori Fred Loimer

Inizio Attività 1998

Vitivinicultura Biodinamica certificata

Ettari 85

Bottiglie prodotte 500.000

LANGENLOISER RIESLING KAMPTAL

100% Riesling

Zona di produzione: Langenlois

Terreno: ardesia (roccia primaria)

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura a grappolo intero, macerazione parziale, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox per 4-8 settimane entro un massimo di 20°C

Affinamento: in vasche di acciaio inox sulle fecce fini per 6 mesi

Colore: giallo brillante

Profumo: bouquet fine con aromi di purea di pesca, albicocca e un pizzico di vaniglia, emana affascinanti note di drupacee e gelatina di limone

Sapore: Fruttato, delicata dolcezza, acidità vivace e salinità distintiva, semplice, cristallino e corposo, con un finale fine e vivace, delicato e agrumato, rinfrescante e lungo

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.