

OMRÅDE
Kamptal

APPELLATION
Kamptal

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Løss, Gnejs

DRUER
Grüner Veltliner

GÆRING
Ståltank og store egetræsfade

TYPE
Let hvidvin

Weingut Loimer

Loimer, Grüner Veltliner Kamptal 2025

Grüner Veltliner, Langenlois byder på citrus, frisk æble og diskret peber i duften. Smagen er knivskarp, knastør og mineralsk. Præcisionshåndværk der får mundvandet til at løbe. Som aperitif, til vegetarisk køkken især salater, eller let krydret asiatisk mad. Gæret 95% på ståltank og 5% på store gamle egetræsfade. Lagret på ståltank med bundfaldet i 4 måneder.

OM PRODUCENTEN

Fred Loimer startede i 1988 med at arbejde for sin far Alfred Loimer efter at have endt sin vinmæssige uddannelse på Klosterneuburg. Efterfølgende havde han enkelte ophold i Nahe samt hos Walter Schug i Californien, inden han for alvor overtog det vinøse ansvar på familieejendommen i 1997. Inspireret af de udenlandske ophold startede han med at købe kældrene på Schloss-Haindorf i udkanten af Langenlois og byggede derefter et supermoderne vinhus ovenpå de gamle kældre. Arkitekten bag det ikoniske og elegante vinhus er Andreas Burghardt, den samme mand der i øvrigt står bag de æstetiske Loimer etiketter.

Fred Loimer begyndte i 2006 at praktisere biodynamisk vinbrug og er en af grundlæggerne af ”Respekt”, et kontrollerende organ for biodynamisk vinbrug i Østrig. Han er i dag kendt som en af de ypperste fortolkere af terroiret i Kamptal og blev i 2002 kåret som ”Årets vinmager” af det østrigske vinmagasin Falstaff.

Weingut Loimer består af 65 ha. alle sammen dyrket efter biodynamiske forskrifter. Parcellerne består af flere Erste Lage, eller Premier Cru om man vil. Der laves Grüner Veltliner fra Spiegel og Käferberg, Riesling fra Seeberg, Steimassl og Heiligenstein, men selv fra den kommunale Kamptal-appellation frembringes intense, præcise og skarpt fokuserede vine på en stribe forskellige druer.

Efter en årrække i staren af 00’erne med fyldige og fadlagrede vine er stilen lagt helt om. Fred gør så lidt som muligt i vineriet i dag – han lader tiden arbejde. Spontan gæring, lang lagring på bundfaldet i store fade eller stål, hvilket nærmest driver den saftige og ranke friskhed ud af vinene, der er blevet Loimers kendetegn.