Loimer

Gumpoldskirchen Grosse Reserve Blanc de Noirs Brut Nature

1500 ml

Austria,

9870009219

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Steinbutt an der Gräte gebraten mit Kohlrabi und Beurre Blanc

Zitronenhühnchen mit Tajin und lauwarmem Couscous

Geschmortes Kaninchen mit Kräuter-Gemüse-Auflauf und Petersilienkartoffeln

Tasting review

by Marian Henß on 10.05.2024

Farbe:

Intensives Zitronengelb mit goldenen sowie grünen Reflexen, sehr feine aktive Perlage und gleichmäßiges, aber gering andauerndes Mousseux

Nase:

78 Monate auf der Hefe sind ein Wort und hinterlassen natürlich ihre Spuren. Seien gelbe Frucht wirkt weich und scheint auf warmen Kuchenboden gebettet. Mirabellen- und Pfirsichböden sowie etwas Tarte-Tatin sind bezeichnend für dieses Stadium. Ananas und Mango schwirren vorsichtig im Hintergrund. Warme Brioche mit reichlich Salzbutter kommt mir sofort in den Sinn. Dazu wird er von reichlich frischen Elementen durchzogen. Abrieb von Limone und Zitrone, Gischt und Austernschale präsentieren sich in Bestform. Nasse Kreide und reichlich Gestein tauchen und Nase auf.

Gaumen:

Im Antrunk lebt er direkt von seiner Vielseitigkeit. Die Frucht wirkt auch hier warm und wohltuend. Zeitgleich dominiert der Hefeschmelz mit reichlich Druck das Geschehen der ersten Minuten. Das haftet auch direkt minutenlang an. Im Hintergrund baut sich direkt seine mineralische Seite auf. Seine kühle Eleganz kommt zur Geltung und das Mundgefühl ist klirrend mineralisch. Opulent ist er nicht, aber er lebt von Komplexität und Länge. Aromen von Mandel und Haselnuss drücken dem Nachhall ihren Stempel auf.