Loimer

Gumpoldskirchen Grosse Reserve Blanc de Noirs Brut Nature

750 ml

Austria,

9870009193

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from

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 on 23.05.2024

Eigentlich mu?sste Fred Loimer von Beruf Geologe sein. Das Terroir, das er im Kamptal und in der Thermenregion bespielt, ist so vielfa?ltig, dass man gut den U?berblick verlieren ko?nnte. Das Weingut liegt in Langenlois, der zentralen Gemeinde im Anbaugebiet. Im no?rdlichen Teil dominiert das Grundgebirge der bo?hmischen Masse mit Gneis und Glimmerschiefer und im Heiligenstein auch Sandsteine. Zum Pannonischen Becken hin sind die Gesteine oft meterdick von eiszeitlichem Lo?ss u?berweht worden, und zur Donau hin findet man dicke Schotterterrassen der Urdonau. Es ist ein wahrer Genuss die unterschiedlichen Gru?nen Veltliner mit einander zu vergleichen oder die drei Top-Lagen-Rieslinge nebeneinander zu verkosten. In Gumpoltskirchen zeigen die Weine, wie a?hnlich die Thermenregion dem Burgund ist. Alle Weine, egal von welchem Terroir, sind immer authentisch, tiefgru?ndig und komplex, dabei nie fett oder laut.

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.