Loimer

Anning Pinot Noir

2019, 750 ml

Österreich, Gumpoldskirchen

9870009161

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Walnussgnocchi auf Radicchio und Feigen

(Gemüse & Vegetarisch)

Wildschweingulasch mit Butternut-Kürbis mit frischem Rosmarin

(Wild)

Gänsebraten mit Preiselbeeren, Rotkohl und Klößen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Info zum Wein:
Schon vor mehr als 2000 Jahren wurden in der klimatisch begünstigten Region südlich von Wien Weinreben kultiviert. Die Weinreben profitieren vom pannonischen Klima, mit heißen Sommern und trockenen Herbsten. Ständige Luftbewegung lässt im Herbst die Trauben nach Tau oder Regen rasch abtrocknen. Die relativ schweren Böden mit hohem Muschelkalkgehalt geben dem Wein Charakter und Tiefe. Der darunterliegende Verwitterungsschutt hilft bei Entwässerung und Durchwärmung, und somit vollreife gesunde Trauben zu ernten. Der Anninger ist ein Berg von 700 m Höhe am östlichsten Ausläufer der Alpen. Am Fuße des Anninger befinden sich Gumpoldskirchen und die Weingärten für diesen Wein.

Info zur Vinifikation:
Selektive Handlese in 20 kg-Kisten am 3. und 5. September, 100 % Maischegärung mit Stielen, (ganze Trauben ohne zu quetschen), Spontangärung in 2.200 l gebrauchten Holzgärständern aus Eiche für 2 Wochen bei max. 30° C. Ausbau für 12 Monate in 300 l Eichenfässern und 6 Monate in großen Eichenfässern. Die Abfüllung erfolgte unfiltriert am 12.4.2021.

Farbe:
Brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Ein wahrer Verführer kündigt sich beim 2019er Pinot Noir Anning von Fred Loimer in der Nase an: Sauerkirschen, Zwetschgen, süße Beeren und deutliche florale Anklänge von Pfingstrose, Efeu und Holunder. Daneben zeigen sich Lorbeer, Süßholz und eingelegte Preiselbeeren, das alles abgerundet von einer erfrischenden Note, die an wilde Minze und Rosmarin denken lässt.

Gaumen:
Lebendig, straff, mit jugendlicher Säure, reifer und zugleich noch jugendlicher Gerbstoffstruktur zeigt sich ein überaus eleganter Tropfen, der sich noch in den Kinderschuhen befindet, aber mit etwas Geduld sein edles burgundisches Potenzial voll ausspielen wird. Traumhaftes Pendant zu Schmorgerichten und Zubereitungen mit fruchtigen und kräutrigen Komponenten.

Wenn möglich, schenkt man ihm noch ein paar Jahre der Reife, der Ungeduldige sollte ihn leicht gekühlt aus der Karaffe und großen Burgundergläsern genießen.