Loimer

Pinot Noir

2021, 750 ml

Österreich, Kamptal

9870009211

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.2 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Auberginen Praline mit roter Bete auf Wildkräutersalat mit Sesam Cracker (vegetarisch)

Perlhuhnkeule, Quittenbutter und Ricotta Nocken

Mit Hackfleisch und Langpfeffer gefüllte Papaya

Verkostzngsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2024

Info zum Wein:

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Weinbaugebiet Kamptal bildet die Basis für den Charakter dieses Pinots. Ausläufer des pannonischen Klimas, benannt nach der römischen Provinz im Osten Österreichs und Westen Ungarns, bringen heiße, trockene Tage in das Gebiet. Kühle Luftströme aus dem höher gelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen" die bis zu 38° C heiße Luft. Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, aus dem sich die Hügel des Kamptales geformt haben. Darüber lagert Braunerde. Manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehmböden, die direkt an den Ufern des Kamp liegen.

Info zur Vinifikation:

Selektive Handlese in 20 kg Kisten; Gumpoldskirchen 16.9. und Langenlois 27.9.& am 13.10.21, Maischestandzeit: 3 Wochen. Im Anschluss erfolgte die spontane Gärung von 100% ganzen Trauben in hölzernen Gärbottichen bei max. 28°für 4 Wochen und die Reifung für 12 Monate in kleinen 300 lt. Eichenfässern & 6 Monate in großen Eichenfässern, vor der Abfüllung 4 Monate in Edelstahltanks. Die Abfüllung erfolgte unfiltriert mit geringer Schwefelzugabe im August 2023.

Farbe:

Gedecktes Rubinrot mit Reflexen von Pflaumen.

Nase:

In der Nase verführt der 2021er Pinot Noir von Loimer aufs Feinste. Duftige Waldhimbeeren, reife Pflaumen, Heidelbeeren, wilde Rosen, Efeu und Veilchen betören mit unglaublicher Intensität die Nase. Wilde mediterrane Kräuter, Graphit und zarte Anklänge von Pfeffer und Zedernholz fassen seinen femininen und verführerischen Charakter wunderbar ein. Man freut sich unmittelbar auf die Verkostung.

Gaumen:

Am Gaumen überzeugt er mit purer Eleganz und belebender Frische durch die feine Säure und die feinkörnige Gerbstoffstruktur. Er kokettiert mit seiner feinen und süßlich anmutenden Frucht und lässt einen mit dem moderaten Alkohol von 12Vol% nach mehr verlangen. Perfekt zu Speisen mit süßlichen und aromatischen Einflüssen.