Loimer

Grüner Veltliner Kamptal DAC

2025, 750 ml

Österreich, Kamptal

9870009234

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Zander mit Kräuterbutter und Zitrone

Forelle mit Petersilienkartoffeln

Thai?Curry

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 15.04.2026

Informationen zum Wein
Dieser sortenreine Grüner Veltliner aus dem Kamptal stammt aus 5 bis 60 Jahre alte Reben auf Löss- und Gneissböden und aus biodynamischem Anbau. Das Weingut Loimer presst die Ganztrauben und vergärt den Most anschließend spontan im Stahltank. Der Ausbau - ebenfalls im Stahltank - erfolgte einige Monate auf der Vollhefe und anschließend für zirka sechs Wochen auf der Feinhefe.
Farbe
Grüngelb

Nase
Das Bukett ist expressiv — mit zitrischen Noten, gelber Birne und etwas Ananas. Weiße Blüten tragen ferner zur Duftigkeit bei. Insgesamt ist die Nase fruchtbetont, frisch und anregend bei mittlerer Intensität.

Gaumen
Der fruchtbetonte Charakter dieses Weißweins setzt sich auch am Gaumen fort. Der Loimer Grüner Veltliner 2025 ist frisch und aromatisch - mit Zitrusnoten und Anklängen von Steinobst. Er hat einen schlanken bis mittleren Körper, eine weiche Säure und seidige Textur sowie einen geradlinigen, saftigen Zug im Mund. Dazu entwickelt er Gripp am Gaumen. Typisch für die Rebsorte ist der pfeffrige Twist im Abgang, der belebend und animierend wirkt. Im Gesamtbild ist dies ein fruchtiger, feinwürziger Weißwein mit nur 12% Alkoholgehalt, perfekt für den täglichen Genuss. Man schenkt sich liebend gerne ein zweites Glas ein. Auch das Preis-Leistungsverhältnis ist tiptop.