

Naam van de wijn: Grüner Veltliner Langenlois Terrassen

Producent: Fred Loimer

Herkomstbenaming: Langenlois Terrassen, Kamptal, Oostenrijk

Druivenras(sen): grüner veltliner

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Fred Loimer is een zeer (bio)dynamische en getalenteerde solist in het grote symfonie orkest van de Oostenrijkse wijnbouw. Hij beheert in totaal 40 hectaren aan wijngaarden, waaronder enkele van de allerbeste percelen rond Langenlois. Maar liefst 11 single vineyards zorgen voor een grote verscheidenheid aan wijntypes en smaak: Käferberg, Spiegel, Seeberg, Steinmassl, Loiserberg, Dechant, Heiligenstein, Ladner, Kogelberg, Kittmansberg, Eichelberg. Troetelkind van Fred Loimer is de grüner veltliner, waarin hij excelleert, in het bijzonder die van de crus Käferberg en Spiegel. Zijn riesling wijnen zijn eveneens subliem, geweldige vertolkers van hun uitmuntende terroir en zeer gunstige microklimaat van de Kamptal. De riesling van de single vineyards Seeberg en Steinmassl zijn simpelweg weergaloos. Sinds 2005 werkt Fred Loimer in de wijngaarden en in de kelders volledig biodynamisch. Grüner veltliner is goed voor 55% van de totale aanplant, gevolgd door riesling met 30%, chardonnay 7%, grauburgunder 7% en de geheime liefde van Fred Loimer, de blauburgunder 3%. In totaal worden hier jaarlijks gemiddeld 200.000 flessen gevuld, 94% witte, 5% rode en 1% zoete wijnen. In de wijngaarden is Fred Loimer een veeleisende perfectionist. De wijnranken groeien laag bij de grond zodat de druiven alle teruggekaatste bodemwarmte kunnen absorberen, terwijl het smalle maar hoge bladerendak voor de fotosynthese en voldoende schaduw zorgt. De plantdichtheid is relatief hoog, 5.000 ranken per hectare tegen de lokaal gangbare 3.000. De opbrengst per rank kan op deze manier laag worden gehouden, waardoor de sappen aan concentratie winnen. Het motto van Fred Loimer is helder: hij maakt wijnen die genot geven en geen kopzorgen.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven voor deze wijn komen uit zes verschillende *single vineyards*. Een deel van de druiven gist gezamenlijk spontaan in RVS tanks, de druiven van de toppercelen Käferberg en Spiegel worden apart in houten vaten gegist. De gisting duurt minstens 2 maanden. Na een opvoeding op het eigen bezinksel wordt de jonge wijn in de zomer na de oogst gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: licht gele kleur met een groen zweempje. In de neus volop groene kruiden, ondersteund door een pepertje en nuances van abrikoos en bloemenhoning. In de mond bijzonder elegant, aangenaam mild fruitig, zeer zuiver, goed in evenwicht, met een toets van verfijnde mineraliteit als finale toegift. Serveren: 12°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: zeker in de eerste jaren na de oogst is het aanbevolen deze wijn minstens 1 uur voor het serveren in een karaf over te schenken.

Culinair advies: deze wijn biedt een geweldige uitkomst voor iedereen die wel vlees lust maar geen rode wijn! Het combineert verrassend goed bij de meeste soorten vlees, zelfs met een kruidige saus.

Smaaktype: Fris, medium vol, elegant, zeer aromatisch en mineraal.