

2017 Loimer Gumpoldskirchner i dagens lansering

De gröna druvorna Rotgipfler och Zierfandler står inte direkt i kändisljuset bland druvsorter men producerar ett friskt och aromatiskt vin i äkta österrikisk anda. Vanligtvis skördas druvorna i slutet av september och i början av oktober men tack vare klimatet 2017 kunde skörden genomföras redan i början av september till mitten av september med perfekt mognad. Druvorna macereras i 12 timmar och jäser sedan spontant i stora använda ekfat under 4 veckor (22 grader). Efter jäsningsen lagras vinet på sin jästfällning både i ekfat och på ståltank ytterligare 14 månader innan buteljering.

Årgång 2017 är överlag en väldigt bra årgång där man lyckades undvika skadlig frost och alldeles för heta och torra perioder. Redan den 14:e september firade man att skörden var klar och druvorna var mogna för vinifiering.



Vinet - 2017 Gumpoldskirchner

Doften är friskt med en lätt rökig ton. Citrusfrukt, äpplen, blommor och örter. Den friska syran och tanninstrukturen ger vinet en bred kropp. Färska blommor och röda äpplen kantas av aromatiska blad, citrus, rökig mineral och lätt kryddighet. Vinet är mycket matvänligt och passar till rätter som kalvschnitzel, majsckvling, dumplings och mycket mer.

Det tog inte lång tid för Fred Loimer att inse att han skulle följa sin fars fotspår som vinmakare men på sina egna villkor. I början av 1990-talet rörde Fred upp en storm i Langenlois, då han i sin jakt på innovation fyllde Österrikes stolthet, Grüner Veltliner, i barrique och var nöjd med den robusta trätonen. Detta var verkligen inte något man gjorde som medlem av en traditionell vinodlarfamilj från Langenlois. Fred tog över vingården 1997 och Loimer har fortsatt att producera sin ikoniska stil med glädje och balans på gommen. Nu strävar Fred efter innovation och kvalitet genom biodynamiska och naturliga viner.

Loimer Gumpoldskirchner 2017

Art. nr. **90623**, 179kr

1800fl lanseras i Systembolagets tillfälliga sortiment, idag den 1 september.