

Loimer Brut Reserve Rosé

Österrikisk sekt har producerats i Langenlois sedan en lång tid tillbaka. Fred Loimer är känd som en av de mer respekterade för sina mousserande viner från Niederösterreich. Här har han bidragit till att öka områdets status och det övergripande kvalitetstänket i regionen. Druvorna i Brut Reserve Rosé kommer från två olika vingårdslägen belägna i Langenlois och Gumpoldskirchner. Precis som med alla Freds viner skördas och vinifieras dem enligt biodynamiska principer och enligt organisationen Respekt's riktlinjer för att främja kvalitet och biologisk mångfald. Vinet görs enligt traditionell metod med en andra jäsning på flaska.



Druvorna Pinot noir, St. Laurent och Zweigelt skördas efter noga selektering för hand innan det är dags för pressning av hela klasar. Kort därefter startar den spontana jäsningen helt naturligt i ståltankar där vinet får ligga i fyra månader på sin jästfällning innan jästfällningen finsorteras och vinet får vila ytterligare fyra månader. En låg dosage om 3g/l tillsätts för att behålla den friska och uttrycksfulla frukten.

Loimer Brut Reserve Rosé lanseras i Systembolaget tillfälliga sortiment och finns tillgänglig i vissa butiker samt för beställning online under begränsad tid.

Art nr 92177, 189kr

840fl

Weingut Loimer

Det tog inte lång tid för Fred Loimer att inse att han skulle följa sin fars fotspår som vinmakare men på sina egna villkor. 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.