

Naam van de wijn: Weingut Loimer – Gluegglich

Producent: Weingut Loimer

Regio: Niederösterreich, Oostenrijk

Druivenras(sen): zierfandler, rotgipfler, riesling, chardonnay, traminer, muskateller

Smaaktype: beendroog, licht tot halfvol, elegant, fris en puur

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de botteling

Serveertemperatuur: 12°C

Culinair advies: forel uit de oven, salades, gegrilde groenten, quiches en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti /Riesling

Wijnbedrijf: Fred Loimer wist al op vroege leeftijd wat hij wilde worden: wijnmaker. Hij studeerde oenologie in Klosterneuberg, waarvoor hij diverse stages deed in het Duitse Nahe gebied en werkte bij de Schug Winery in Californie. In 1998 nam hij vervolgens het familie wijngoed over en zorgde direct voor vele drastische veranderingen. In de wijngaarden schakelde hij over op een biologische benadering en in 2007 zelfs geleidelijk naar het totaal biologisch dynamische produceren van wijn. Tevens werd hij lid van Respekt-BIODYN, een biodynamische 'wijnbeweging' met eigen kwaliteitsnormen en certificering en met in totaal 18 leden waaronder klinkende namen als o.a.: Weingut Wittmann, Weingut Heinrich en Weingut A. Christmann. Als een ware perfectionist werkt Fred Loimer terroirgericht, dus zoveel mogelijk met speciaal geselecteerde percelen om de identiteit en kwaliteit van Oostenrijks trots de grüner veltliner optimaal tot uiting te kunnen laten komen. Voor Fred Loimer moet het belangrijkste werk gebeuren in de wijngaarden, namelijk drastisch en gericht snoeien zodat de druiven optimaal kunnen rijpen en met een laag rendement voor de juiste concentratie. Bij de vinificatie daarentegen wenst hij zo min mogelijk in te grijpen.

Regio: Oostenrijk kent vier wijnbouwgebieden die zich in het oosten van het land, op dezelfde breedtegraad als de Bourgogne bevinden: Niederösterreich, de Steiermark, Wenen en het Burgenland. Ontegengesteld is Niederösterreich de belangrijkste van de vier, niet alleen wordt er in deze regio 60% van alle Oostenrijkse wijn geproduceerd, maar ook herbergt Niederösterreich o.a. twee van de meest prestigieuze districten van Oostenrijk: Wachau en Kamptal. Deze kwaliteitsdistricten liggen langs de Donau en profiteren van zowel maritieme- als continentale klimaatsinvloeden. Dit, in combinatie met de vele hellingen en gevarieerde bodemsamenstelling, geeft de ideale omstandigheden voor wijnbouw. En dat blijkt dan ook met de geweldige witte wijnen die hier met name van de grüner veltliner en riesling gemaakt worden.

Wijngaard & Vinificatie: Gluegglich van Weingut Loimer is een wijn die gemaakt wordt zoals men dit in negentiende eeuw in Oostenrijk deed. De verschillende druivenrassen worden tegelijkertijd, wanneer een deel van de rijpe druiven al aan het gisten zijn, met de hand geplukt. In de vinificatiekelder ontsteelt men direct een deel van de trossen en laat men de rest van de trossen intact. Aansluitend worden de druiven en trossen geperst en laat men het sap met een deel van de druivenpulp (schillen, vruchtvlees en pitten) de alcoholische fermentatie met wilde gisten ondergaan op grote houten foeders. Na enkele weken wordt de jonge wijn overgestoken op schone eikenhouten vaten om hierin ongeveer 8 maanden lang de malolactische gisting en rijping op de fijne lies te ondergaan. Na assemblage van de jaren 2017, 2018 en 2019 werd de wijn zonder klaring of filtering gebotteld. Dit hele proces verliep geheel volgens biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Strogeel van kleur. In de neus aroma's van appeltaart, verveine, lindebloesem en kaneel. In het smaakpalet tonen van appel, meloen, sinaasappelschil en een krijterige toets, die gepaard gaan met een licht ziltige afdronk met levendige zuren en duidelijk wat tannines.