

Naam van de wijn: Grüner Veltliner mit Achtung
Producent: Weingut Loimer
Herkomstbepaling: Niederösterreich, Kamptal, Oostenrijk
Druivenras(sen): grüner veltliner

Wijnbedrijf: Opgroeïend op een wijnboerderij in het Oostenrijkse stadje Langenlois, gelegen in het district Kamptal, maakte dat Fred Loimer al op vroege leeftijd wist wat hij wilde worden, inderdaad, wijnmaker. Hij studeerde oenologie aan de gerenommeerde wijnbouwhogeschool 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. Allereerst liet hij bovenop de eeuwenoude wijnkelders een modern en zeer strak vormgegeven zwart gebouw in de vorm van een doos bouwen dat niet onterecht de bijnaam van 'the black box' kreeg. 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, dus zeer weinig gebruik van zwavel, de wijnen spontaan laten vergisten en op hun lie (droesem) op eikenhouten vaten laten rijpen. Niet voor niets krijgen de wijnen van Weingut Loimer aan de lopende band lovende kritieken van Robert Parker en Wine Spectator tot Gault & Millau en Falstaff. De Grüner Veltliner mit Achtung van Weingut Loimer is een 'vin nature' in de ware zin van het woord. Daarnaast heeft de wijn een duidelijk tannines en in de kleur een lichte oranje tint, dit komt omdat het grootste deel van de druiven (trossen) niet voor maar pas na de alcoholische gisting geperst werden.



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. Ontegenzeggelijk 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, kortweg weinig regen, warme zomers en fraai zonnig najaar. Dit gecombineerd met veel hellingen die op de Donau neerkijken en die een bodemsamenstelling hebben die varieert van graniet, leisteen, gneiss, kalksteen en zand tot löss en leem, 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, De wijnen uit Kamptal die gemaakt zijn van grüner veltliner en riesling hebben sinds 2008 recht op de herkomstbepaling DAC (Districtus Austriae Controllatus). Slechts zeven wijndistricten in Oostenrijk hebben het recht om na strenge controle deze wettelijke kwaliteit herkomstbepaling te voeren.

Vinificatie (wijnbereiding): Midden oktober worden de biologisch verbouwde druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder volgt men zonder gebruik van zwavel een 24 uur lange schilweking voor extra smaakextractie, waarbij 1/3 gedeelte van de druiven geperst zijn, 1/3 bestaat uit hele trossen en 1/3 uit alleen de losse druiven. Hierna laat men de spontane alcoholische gisting 4 weken lang plaatsvinden op eikenhouten vaten en amforen. Aansluitend worden most, losse druiven en trossen geperst en krijgt de jonge wijn nog een rijping op grote eikenhouten vaten, deels 8 en deels 10 maanden. Na assemblage met slechts toevoeging van 20mg/l zwavel volgt een rustperiode van 10 maanden, waarna de wijn zonder klaring, filtering of toevoeging van zwavel gebotteld wordt. Dit hele proces verloopt geheel volgens strict biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%.

Diep goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, kweepeer, goudrenet en witte peper. In het smaakpalet tonen van gele pruimen, gedroogde appels, specerijen en mineralen, die gepaard met een lange licht krijterige afdronk met elegante zuren. Serveren: 12 tot 15°C. Bewaren: tot 12 jaar na de oogst.

Culinair advies: Los op zich, gerookte zalm, gegrilde tonijn, rivierkreeftjes, langzaam gegaard kalfsvlees, pompoen risotto, wilde paddenstoelen, milde curry's en verfijnde Japanse gerechten.

Smaaktype: Droog, halfvol, rijp, intens, complex, kruidig en met subtiele houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti /Riesling, Riedel Sommeliers Gruner Veltliner