

Naam van de wijn: Weingut Loimer - Grüner Veltliner Käferberg 'Erste Lage'

Producent: Weingut Loimer

Regio: Niederösterreich, Kamptal

Druivenras(sen): Grüner veltliner.

Smaaktype: Droog, halfvol, complex, intens, finesse en met houtopvoeding.

Culinair advies: Gegrilde tonijn, zeebaars in zoutkorst, blanquette de veau, rijk gevulde salades en niet te pittige Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling, Riedel Sommeliers Grüner Veltliner.

Bewaarcapaciteit: Tot 12 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 12 tot 14°C en liefst van tevoren karafferen.



Wijnbedrijf: Opgroeiend 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.

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, 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.

Wijngaard & Vinificatie: Half oktober worden de druiven met de hand geplukt, waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er direct een tweede selectie plaats en zonder gebruik van zwavel volgt een ruim 12 uur lange koude schilweking voor extra smaakextractie. Hierna volgt persing van de druiven en laat men het sap temperatuurgecontroleerd (maximaal 24°C) de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op grote eikenhouten vaten. Na 4 weken wordt de jonge wijn overgestoken op grotere barriques om hierin 10 maanden lang de malolactische gisting en rijping op de fijne 'lie' te ondergaan. Hierna volgt de assemblage en wordt de wijn zonder klaring of filtering gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder goudgeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit. In het smaakpalet tonen van limoen, perzik, subtiel wat passievrucht en een peperige toets, die gepaard gaan met een lange mineralige afdronk met nerveuze zuren.