

Naam van de wijn: In Gumpoldskirchen Rotgipfler Zierfandler

Producent: Schellmann (Fred Loimer)

Herkomstbenaming: Thermenregion, Oostenrijk

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

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De samenwerking tussen Gottfried Schellmann en Fred Loimer begon al in 2002 en werd in 2005 bevestigd met de volledige overname van Weingut Schellmann door Fred Loimer. De wijngaarden van Schellmann, 9 hectaren in totaal, liggen in Gumpoldskirchen, in de Thermenregion, net onder Wenen. Ooit was het zuiden van deze regio onder zeeniveau. Na het terugtrekken van de zee bleven er lagen zand, kalk en klei achter in de lager gelegen gebieden. Later, gedurende de Ijstijd, werd de bodem bedekt door een dikke laag kiezels, grind en fijne rivier sedimenten. In Steingrube vindt men nog veel fossielen van koraal, zee-egels, schelpen en slakken. Het klimaat wordt gekenmerkt door koude winters en hete, droge zomers, met een belangrijke rol weggelegd voor de warme Pannonische winden uit Hongarije. Deze winden, gecombineerd met de koele luchtstromen van de naburige Anninger berg, creëren een bijzonder microklimatische omgeving waarin de druiven snel kunnen drogen na een regenbui of mistbank. Deze regio biedt een ongeëvenaarde bescherming tegen ziektes en plagen. De gemiddelde jaarlijkse neerslag overschrijdt zelden de 550 liters/m². Dit samen met een aantal inheemse druivenrassen als zierfandler en rotgipfler geeft de lokale wijnen een heel eigen, zeer herkenbaar karakter. Deze **In Gumpoldskirchen** is een witte cuvée gemaakt van de traditionele inheemse zierfandler en rotgipfler, aangevuld met de aromatische muskateller, traminer en riesling. Het is een boeiende combinatie van traditie en innovatie.



Vinificatie (wijnbereiding): Alle wijnen van Fred Loimer's Weingut Schellmann zijn door en door droog (restsuiker < 4g/liter), complex en elegant, rijk aromatisch, intens zonder ooit zwaar te zijn, mede door hun verkwikkende frisheid. De vinificatie is klassiek en gefocust op het behouden van de frisheid en aromatische kracht van de biodynamisch verbouwde druiven. Om de **In Gumpoldskirchen** cuvée zo zuiver mogelijk te houden gebruikt Fred Loimer grote, neutrale houten vaten voor het lageren.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intens aromatische wijn met veel fruit en kruiden en een hint van peper. Zeer levendig en fris op de tong, met een goede structuur en een elegant en verfijnd drinkgenot. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit verrukkelijk, probleemloos enige jaren op te leggen.

Culinair advies: Geweldig als aperitief wijn. Uitstekende begeleider van traditionele of innovatieve gerechten op basis van wit vlees of stevige vis in kruidige (groene) saus.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: De wijnen van Fred Loimer – Weingut Schellmann worden regelmatig gelauwerd in diverse gidsen als GaultMillau en Vinaria.

Smaaktype: fris, licht, elegant en aromatisch.