



2016

Gumpoldskirchen »Große Reserve« Blanc de Noirs Brut Nature Weingut Fred Loimer

Blanc de Noirs. Sekt aus weißgekeltertem Pinot Noir von zwei Lagen aus Gumpoldskirchen. Nach dem österreichischen Weingesetz muß eine »Große Reserve« mindestens drei Jahre auf der Hefe reifen. Bei Fred Loimer sind es 43 Monate. Den Grundwein gewinnt er von Trauben, die am Fuße des 700 Meter hohen Anninger in Gumpoldskirchen südlich von Wien wachsen. Es sind Sedimente aus Ton und Sand, die im Zusammenspiel mit alpinem Kalkschotter den warmen Charakter dieses großen Schaumweines prägen, der hier im Jahrgang 2016 seine Premiere feiert. Als »Brut Nature« knochentrocken ohne Dosage auf den Markt gebracht, nur einmal minimal geschwefelt, ganz schön anspruchsvoll in Stil und Charakter und handwerklich auf höchstem Niveau.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
langes Hefelager
Dekantieren: Nein
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Sektkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: Grundwein filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l

36,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW16253

Die Zutaten: Ein für die Sektherstellung perfekter Lesezeitpunkt; Handlese und Ganztraubenpressung, der Most spontan im Holzfaß vergoren. Im September 2017 kam der Wein für die zweite Gärung in die Flasche und blieb dort 43 Monate lang, bis er im April 2021 von der Gärhefe abgezogen wurde.

Im Duft frisch, aber nicht fruchtig, von der langen Reifezeit auf der Hefe weniger geprägt als erwartet. Statt teigiger Autolyse frischer Apfel und geröstete Mandel. Dichte Kräuterwürze spielt mit der Reduktion der Gärhefe. Das noble, weiche Perlenspiel steht für die lange Zeit, die der Wein auf der Hefe der Flaschengärung verbrachte. Es ist enorm persistent, bleibt über zwei, drei Tage im Kühlschrank frisch und lebendig. Auf der Zunge rasant und druckvoll. Das lange Hefelager und der Verzicht auf eine Dosage sorgen für hefig herbe Wirkung am Gaumen, animierend straff im Zug, griffig und dicht im Mundgefühl, anspruchsvoll komplex und vibrierend agil und anregend. In spürbar kalkiger Wirkung sorgt der Grundwein für den Rahmen des spannungsreichen physischen Geschehens. Dürfte sich über die nächste 3-4 Jahre zu rarer Perfektion entwickeln. Hochwertiges Sekt-Vergnügen mit Anspruch.



www.weinhalle.de