

Naam van de wijn: Grüner Veltliner Kamptal DAC

Producent: Fred Loimer

Herkomstbenaming: Kamptal, Oostenrijk

Druivenras(sen): grüner veltliner

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Fred Loimer is een zeer (bio)dynamische en getalenteerde solist in het grote symfonie orkest van de Oostenrijkse wijnbouw. Hij beheert in totaal 40 hectaren aan wijngaarden, waaronder enkele van de allerbeste percelen rond Langelois. Maar liefst 11 single vineyards zorgen voor een grote verscheidenheid aan wijntypes en smaak: Käferberg, Spiegel, Seeberg, Steinmassl, Loiserberg, Dechant, Heiligenstein, Ladner, Kogelberg, Kittmansberg, Eichelberg. Troetelkind van Fred Loimer is de grüner veltliner, waarin hij excelleert, in het bijzonder die van de crus Käferberg en Spiegel. Zijn riesling wijnen zijn eveneens subliem, geweldige vertolkers van hun uitmuntende terroir en zeer gunstige microklimaat van de Kamptal. De riesling van de single vineyards Seeberg en Steinmassl zijn simpelweg weergaloos. Sinds 2005 werkt Fred Loimer in de wijngaarden en in de kelders volledig biodynamisch. Grüner veltliner is goed voor 55% van de totale aanplant, gevolgd door riesling met 30%, chardonnay 7%, grauburgunder 7% en de geheime liefde van Fred Loimer, de blauwburgunder 3%. In totaal worden hier jaarlijks gemiddeld 200.000 flessen gevuld, 94% witte, 5% rode en 1% zoete wijnen. In de wijngaarden is Fred Loimer een veeleisende perfectionist. De wijnranken groeien laag bij de grond zodat de druiven alle teruggekaatste bodemwarmte kunnen absorberen, terwijl het smalle maar hoge bladerendak voor de fotosynthese en voldoende schaduw zorgt. De plantdichtheid is relatief hoog, 5.000 ranken per hectare tegen de lokaal gangbare 3.000. De opbrengst per rank kan op deze manier laag worden gehouden, waardoor de sappen aan concentratie winnen. Het motto van Fred Loimer is helder: hij maakt wijnen die genot geven en geen kopzorgen.



Vinificatie (wijnbereiding): alle wijnen van Fred Loimer worden tot in de kleinste details verzorgd. Van onbezorgd wijnplezier tot diep en subtiel genot. Deze grüner veltliner is eigenlijk een combinatie van beide categorieën.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer karakteristiek voorbeeld van een prachtige grüner veltliner uit Kamptal: groene kruiden en exotische vruchten in de neus (grapefruit, ananas) met een pepertje na. Zeer zuiver op de tong, veel sap en fruit, elegant zuur, levendig en bijzonder aangenaam tot de laatste slok. Serveren: 10-12°C. Bewaren: redelijk oplegpotentieel.

Culinair advies: een subtiel, frisse witte allrounder, gastronomisch breed inzetbaar: voorgerechten en salades met een combinatie van groene bladgroente en exotisch fruit, groenteschotels, pasta en rijstgerechten met een frisse groene kruidensaus, wit vlees en gevogelte... Eveneens aanbevolen bij frisse tot milde witschimmelkazen.

Smaaktype: Fris – licht en elegant, zeer aromatisch.