GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS 2025

BIO

Loimer, Kamptal

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Gelber Apfel
Ananas
Quitte
Pfeffer
Kräuter
Bergbach
(Mineralität)

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten Grüner Veltliner

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100

Der Grüne Veltliner Langenlois ist der Ortswein von Fred Loimer und stammt aus Weinbergen rund um das Winzerstädtchen im Kamptal, dessen Namen er trägt. In der Herkunftspyramide der Region steht er eine Stufe über dem Gebietswein und unterhalb der Einzellagen. Er verbindet also verlässliche Sortentypizität mit einem klaren Ortsbezug. Fred übernahm den Familienbetrieb Ende der Neunzigerjahre von seinem Vater und setzte früh eigene Akzente: Über einem rund hundertfünfzig Jahre alten Lösskeller ließ er einen minimalistischen schwarzen Kubus errichten, der damals für die Weinarchitektur der Region Maßstäbe setzte und für Aufsehen sorgte.

Löss und verwitterter Gneis prägen die Böden der Weinberge zu etwa gleichen Teilen. Seit zwanzig Jahren bewirtschaftet das Weingut seine Flächen biodynamisch, außerdem gehörte Fred zu den Gründern der Winzervereinigung respekt-BIODYN. Gelesen wird von Hand in kleine Kisten, danach kommen die Trauben im Ganzen in die Presse. Die Gärung setzt spontan mit wilden Hefen ein, überwiegend im Edelstahl und zu einem kleinen Teil in großen gebrauchten Holzfässern. Den Winter über verbleibt der Wein auf der Vollhefe, anschließend reift er noch einige Monate auf der Feinhefe, bevor er im Frühjahr abgefüllt wird.

In der Nase meldet sich zuerst die sortentypische Würze mit weißem Pfeffer und einem Hauch Kardamom. Dahinter liegen Birne und Ananas sowie ein Anflug von Wiesenkräutern. Am Gaumen folgen gelber Apfel, Quitte und Zitrone, getragen von lebhafter Säure und mehr Schmelz, als der moderate Alkoholgehalt vermuten lässt. Mittelgewichtig und straff gebaut, klingt er mit Zitruszeste und einem feinen mineralischen Zug aus. Die lange Zeit auf der Hefe verleiht ihm genug Rückgrat, um sich über etliche Jahre weiterzuentwickeln.

WEINGUT LOIMER

straffe Weißweine und eigenständige Winzersekte aus biodynamischem Anbau



Zwischen den Rebzeilen sprießt Buchweizen und Ringelblume, dazwischen summen Insekten und Vögel nisten in den angrenzenden Hecken. Bei Fred Loimer stehen Weinberge, die wie ein kleines Ökosystem funktionieren. Die Weine selbst zeigen sich schlank und mineralisch, mit feiner Salzigkeit und langem Nachhall, ergänzt um Sekte aus traditioneller Flaschengärung mit feiner Perlage. Seit der Übernahme des elterlichen Betriebs 1998 hat Fred konsequent auf Eigenständigkeit gesetzt, 2006 folgte die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung, 2007 die Mitgründung von respekt-BIODYN. Neben Grünem Veltliner und Riesling aus dem Kamptal reifen in Gumpoldskirchen die seltenen Sorten Zierfandler und Rotgipfler.

Als Fred Loimer Anfang der Neunzigerjahre aus Klosterneuburg nach Langenlois zurückkehrte, füllte er Grünen Veltliner in Barriquefässer und sorgte damit für Aufruhr in der traditionsbewussten Weinbaugemeinde. 1998 übernahm er den elterlichen Betrieb und ging von Anfang an eigene Wege. Im Jahr 2000 setzte er mit einem schwarzen, minimalistischen Kubus über einem 150 Jahre alten, handgegrabenen Lösskeller ein architektonisches Zeichen, das dem Kamptal lange vor der Eröffnung des Weinerlebniszentrums Loisium neue Aufmerksamkeit einbrachte. 2006 stellte er den gesamten Betrieb auf biodynamische Bewirtschaftung um, 2007 gehörte er zu den Gründern von respekt-BIODYN. Heute begreift er den Betrieb als geschlossenen Organismus, in dem Weinberge, Gebäude, Tiere und Menschen zusammenwirken.

Seine besten Lagen liegen zwischen Gföhler Gneis, Glimmerschiefer und mächtigen Lössschichten, dazu der rötliche Sandstein des terrassierten Heiligenstein. Seit 2004 kommen Trauben auch aus Gumpoldskirchen in der Thermenregion hinzu, wo Fred mit den autochthonen Rebsorten Zierfandler und Rotgipfler ein zweites, eigenständiges Terroir bewirtschaftet. Den Loimer-Schriftzug ziert ein witziges kleines Männchen, bei dem es sich laut Fred um ein rund 2000 Jahre altes polynesisches Fruchtbarkeitssymbol handelt.

Die Weine und Sekte

Den Auftakt macht der **Grüne Veltliner Langenlois**, ein Ortswein mit markanter Frucht und feiner Salzigkeit. Schon hier zeigt sich, wie viel Struktur in der Basis steckt. Aus Gumpoldskirchen kommen die Trauben für **Gumpold**, eine Cuvée aus Zierfandler, Rotgipfler und Chardonnay. Sie reift im gebrauchten Holzfass und überrascht mit warmem, nussigem Charakter, ohne dabei an Frische zu verlieren. Bei den Lagenweinen zeigt sich die andere Seite des Betriebs: **Ried Käferberg** bringt aus seinem Mix von Amphibolit, Gneis und Mergel einen würzigen Grünen Veltliner mit nahezu schroffer Konzentration hervor. Der Wein braucht Zeit im Glas, um sich zu öffnen, und noch mehr Zeit in der Flasche, bevor er sein volles Potenzial entfaltet. **Ried Heiligenstein** wächst auf dem rötlichen Sandstein der berühmten Terrassenlage und liefert einen Riesling von seltener Dichte. Mineralisch und mit langem Nachhall gehört er zu den anspruchsvollsten Weinen im Sortiment.

Bei den Sekten zeigt sich, dass Fred Loimer der traditionellen Flaschengärung ebenso viel Sorgfalt widmet wie den Stillweinen. **Extra Brut Reserve** verbindet rote und weiße Rebsorten zu einem cremigen, dennoch drahtigen Schaumwein mit feiner Perlage und ordentlich Zug am Gaumen. Im Vergleich dazu wirkt **Brut Rosé** zarter. Er liefert eine sanfte, beerige Fruchtsüße und eine samtige Mousse, die für angenehmen Trinkfluss sorgt. Zum Abschluss steht **Langenlois Große Reserve Brut Nature**, ein Blanc de Blancs aus Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder mit strenger, sehr trockener Statur und feiner Brioche-Note.

Weinberg und Keller

Im Weinberg arbeitet das Team weitgehend von Hand, von der Laubarbeit bis zur selektiven Lese in kleinen Kisten. Wo andere Betriebe auf gestutzte Rebzeilen setzen, wachsen bei Loimer Buchweizen und Ringelblume zwischen den Stöcken, dazu Hecken und Bäume, die Insekten und Vögeln Zuflucht bieten. Bei der Bodenpflege kommen Hornmist und Hornkiesel ebenso zum Einsatz wie Kompost aus Rebholz und Trester, ergänzt um Mist der eigenen Tiere. Gegen Pilzdruck helfen Schachtelhalm- und Brennnesseltees, gegen den Traubenwickler ein Duftstoff zur Pheromonverwirrung. Im Keller vergärt nahezu jeder Wein spontan in Edelstahl oder gebrauchtem Holz, mit langem Hefekontakt und wenig Schwefelzugabe. In Gumpoldskirchen kommen die Trauben für Zierfandler, Rotgipfler und Chardonnay von den Lagen Brindlbach, Satzing und Tagelsteiner. Bei der Sektproduktion reift ein Teil der Grundweine im Holzfass, bevor die Flaschengärung beginnt und die Sekte lange auf der Hefe liegen. Diese Zurückhaltung im Keller resultiert in Weinen mit Kontur, besonders bei den Rieden aus dem Kamptal.

Winzer	Fred Loimer
Ort	Kamptal
Weinberg	biodynamisch (zertifiziert nach respekt-BIODYN)
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Zugabe von Schwefel, Ausbau in großen gebrauchten Holz sowie gebrauchten und neuen Barrique
Größe	85 Hektar