GUMPOLD GUMPOLDSKIRCHEN 2021

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

Butter
Haselnuss
Brioche
Grapefruit
Limette
Quitte
Ananas

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	20 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

WEINGUT LOIMER

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.

Warum Loimer?

Das Weingut Loimer passt in unser Sortiment, weil hier Konsequenz nicht als Marketingversprechen verstanden, sondern als tägliche Praxis gelebt wird. Fred Loimer hat früh polarisiert, mit Barrique-Veltlinern, mit einem schwarzen Kellerkubus, mit dem Verzicht auf viele Zugeständnisse an schnellen Konsum. Seine Weine tragen diese Haltung bis heute, straff, mineralisch, mit spürbarem Reifepotenzial. Gerade weil Fred zwischen dem kühlen Kamptal und dem von der Pannonischen Tiefebene geprägten Gumpoldskirchen zwei völlig verschiedene Landschaften bewirtschaftet, zeigt seine Kollektion, wie unterschiedlich und vielfältig österreichischer Weißwein ausfallen kann, ohne dabei beliebig zu wirken. Die in der Thermenregion beheimateten Rebsorten Zierfandler und Rotgipfler ergänzen das Bild um seltene, charaktervolle Farben.

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 & 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.