



Grüner Veltliner

Käferberg
Fred Loimer

Anbaugebiet: Österreich / Kamptal DAC

Rebsorte(n): Grüner Veltliner

Bio-Information: Biodynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: 11 Monate auf voller Hefe in Eichenfässern und weitere 9 Monate auf der Feinhefe im Stahltank

Charakteristik: Jahrgang 2018

Goldgelb mit mächtigen Schlieren am Glasrand, so präsentiert sich dieser Wein im Glas. In der Nase erinnern die Aromen an kandierte Ananasscheiben, getrocknete Kräuter und an weissen Pfeffer. Am Gaumen punktet der solide strukturierte Körper mit einem angenehm cremigen Schmelz, gestützt von einer reifen, saftigen Säure mit einem anhaltenden, mineralischen Ausklang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt sehr gut zu gebratenem Fisch, Krustentieren, gegrilltem Geflügelfleisch, Sushi, oder zu gereiftem Rahmkäse.

Ein Garant für wunderbare Grüne Veltliner und Rieslin

Fred Loimer (im Bild) kennen wir auch schon viele Jahre und haben seine grossartige Entwicklung seines wunderschönen Weingutes im Kamptal in Niederösterreich mitverfolgt, dessen Schmuckstück heute der um die 150 Jahr alte, von Hand gegrabene und mit Steinen ausgemauerte Lösskeller ist. Wir waren all die Jahre und sind immer wieder aufs Neue begeistert von seinen frischen, fruchtigen, ehrlichen Grünen Veltlinern und Rieslings. Mehr als drei Viertel der Traubenente entfallen auf diese beiden Rebsorten. Seit 2006 erzeugt er seine Weine zudem streng biologisch. Zusätzlich lässt sich Fred von den Ideen des Naturwissenschaftlers und Anthroposphen Rudolph Steiner inspirieren.

