



## Grüner Veltliner

Fred Loimer

**Anbaugebiet:** Österreich / Kamptal DAC

**Rebsorte(n):** Grüner Veltliner

**Bio-Information:** Biologisch-dynamischer Weinbau zertifiziert nach RESPEKT Richtlinien

**Ausbau / Herstellung:** Edeltahltank

**Charakteristik:** Jahrgang 2018

Dieser Wein beeindruckt mit seiner leuchtend grüngelben Farbe und mit seinen wunderbar frischen Aromen von Grapefruits, gelben Äpfeln, Wiesenkräutern, weissem Pfeffer und mit einem Hauch von exotischen Frucht nuances. Sehr trocken und klar strukturiert, verfügt der schlanke Körper über eine saftige, erfrischende und leicht mineralisch ausklingende Säure. Ein überaus charaktervoller und lebendiger Wein.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Passt zum Apéritif, zu Vorspeisen mit z. B. Lachs, Salaten mit Frischkäse, Gerichten mit weissem Spargel, gegrillten Fischgerichten und zu Krustentieren.

### 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 Anthroposophen Rudolph Steiner inspirieren.

