Loimer

Pinot Noir

, 750 ml

Austria,

9870009223

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Caponata

Sarde in Saor

Coq au Vin

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.09.2025

Pinot Noir aus zwei klassischen Herkunftsorten: Aus Langenlois stammen die Trauben von Lössböden, aus Gumpoldskirchen von ton- und kalkschotterreichen Lagen. Die Reben sind bis zu 30 Jahre alt und werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Nach selektiver Handlese Mitte September wurden die ganzen Trauben spontan in offenen Holzgärständern vergoren – bei maximal 28 °C über vier Wochen. Der weitere Ausbau erfolgte über zwölf Monate in 300-Liter-Fässern aus Eiche, gefolgt von drei Monaten Ruhezeit im Stahltank. Der Pinot wurde unfiltriert und mit minimaler Schwefelgabe abgefüllt.

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Die dunkelfruchtige Nase des 2023 Pinot Noir von Fred Loimer ist unterlegt von distinktiv würziger Aromatik, die an Umami und gedörrtes Fleisch erinnert. Kraftvoll mit dichtem Parfum schimmert darunter die rubinrote Frucht nach Maulbeeren und Preiselbeeren, Feigen und Granatapfel sowie etwas Schlehe nebst eingelegten schwarzen Nüssen. Ausladend und großzügig mit mittelkräftigem Körper.

Mund:

Die Frucht der Nase zeigt sich im Antrunk sehr diszipliniert: Saftig mit frischer Frucht und feingliedrigem Säurenerv ist er am Gaumen samtig mit elegant gearbeitetem Gerbstoff und griffiger Textur. Mit gutem Biss und strahlender Frucht fließt er ins kühle, kalkschottergeprägte Finale.