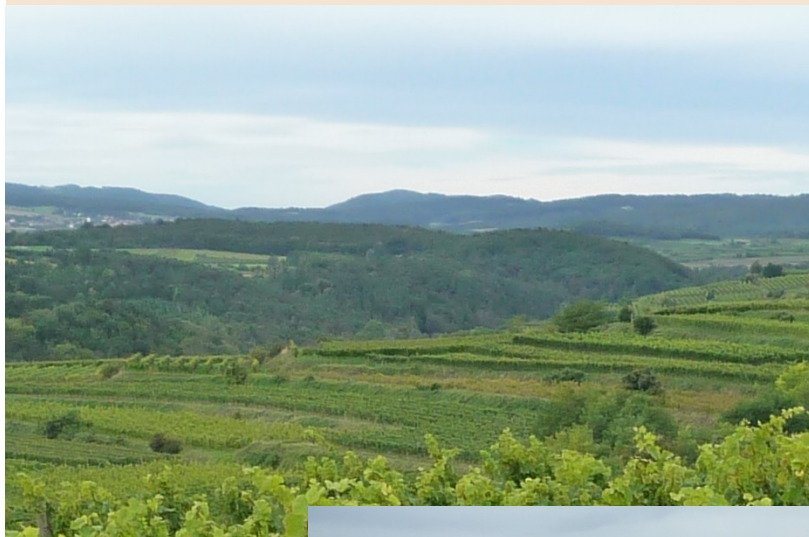


LANGENLOISER STEINMASSL DAC RESERVE LOIMER

LE TERROIR :

Partie la plus occidentale de la colline qui domine Langenlois au nord, le Steinmassl doit son nom à une faille qui la traverse. D'une pente un plus marquée que ses voisins et orientée SSE, il est bien protégé des vents froids et humides du nord et de l'ouest. Le sol est composé d'argile brune très caillouteuse sur un socle de gneiss et de micaschistes.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : biodynamie depuis 2005;

Vinification & élevage : FA spontanée (1 mois) pour moitié en cuve inox et en foudres; élevage 9 mois en foudres sur lies avec très peu de soutirages.

Rendement :

Alcool acquis : 13,0 %

Acidité : 7,3 gr/lit

SR : 6,9 gr/lit

SO2 (libre / total) :

Classification : Kamptal DAC Reserve

Prix : 27,50 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT FRED LOIMER, LANGENLOIS (KAMPTAL)



Reconnu par les gens de métier comme un vrai « maniaque de la qualité », Fred Loimer a repris le domaine de ses parents en 1998. La superficie en propre est de 28 Ha avec une forte proportion (50%) de grüner veltliner. Même si plusieurs prix ont été attribués récemment au domaine, la philosophie de Fred Loimer n'est pas de réaliser des vins de concours mais des vins de gastronomie et de plaisir présentant « complexité et profondeur ». La gamme est imposante allant des blancs de soif aux rouges de moyenne garde. A noter également, l'existence d'un domaine « satellite » (Schelmann) en Thermenregion.

Site internet : www.loimer.at

Adresse : Haindorfer Vögerlweg, 23 A-3550 Langenlois

Tél.: x43 2734 22 39