



Großer Sekt aus Gumpoldskirchen

Der Kamptaler Winzer Fred Loimer produziert seit 2013 international renommierte Sekte. 2018 brachte er seine erste Große Reserve Blanc de Blancs aus Langenlois auf den Markt, nun folgt die Große Reserve Blanc de Noirs aus Gumpoldskirchen.

Wien, am 21. September 2021

Drei Jahre lang muss eine Große Sektreserve laut österreichischem Weingesetz auf der Hefe reifen. Bis zu fünf Jahren sind es bei Fred Loimer, der neben den Weingärten in seiner Heimat Langenlois auch Flächen in Gumpoldskirchen bewirtschaftet. Dort am Fuße des 700 Meter hohen Berges Anninger wachsen die biodynamischen Pinot-Noir-Trauben für die Gumpoldskirchen Große Reserve Blanc de Noirs Brut Nature, die mit dem Jahrgang 2016 ihre Premiere feiert. Maritime Sedimente aus Ton und Sand mit alpinem Kalkschotter prägen diesen zweiten großen Schaumwein aus dem Hause Loimer, der sich ebenbürtig neben die Langenlois Große Reserve Blanc de Blancs Brut Nature 2016 reiht. Diese wurde soeben mit dem Titel „Bester Sekt Österreichs“ des Salon Österreich Wein geehrt. Die beiden Sekte wurden dieser Tage einer internationalen Fachwelt präsentiert, begleitet von Loimers Brut Rosé Reserve, NV und Extra Brut Reserve, NV. Letztere wurde 2020 mit einer Goldmedaille des britischen Fachmagazins Decanter ausgezeichnet. Zu Loimers Sekten auch Sascha Speicher, Chefredakteur des deutschen Meininger Sommelier Magazins und der Sonderedition Champagne Magazin: „Fred Loimer steht als einer der führenden Köpfe für die neue, spannende österreichische Sektwelt. Staubtrocken, anspruchsvoll und handwerklich auf höchstem Niveau. Von Blanc de Blancs bis Rosé.“ Erhältlich ist die Gumpoldskirchen Große Reserve Blanc de Noirs 2016 ab sofort am Weingut und über den Online-Shop um 35 Euro sowie im gut sortierten Fachhandel.

Zeit und Präzision sind für Fred Loimer die wichtigsten Zutaten für einen großen Schaumwein, der sich für ihn durch Vielschichtigkeit, Tiefe, Salzigkeit und Frische auszeichnet. Zeit erhält die Gumpoldskirchen Große Reserve durch einen perfekten Lesezeitpunkt; im herausfordernden Jahr 2016 war dies Ende September. Nach der Handlese und Ganztraubenpressung dauerte die Spontanvergärung je nach Holzfass zwei bis vier Wochen. Der Grundwein wurde dort in der Folge auf voller Hefe sieben Monate lang ausgebaut und auf der Feinhefe im Stahltank weitere drei Monate. Im September 2017 kam der Wein für die zweite Gärung in die Flasche und blieb dort 43 Monate lang bis zur Degorgierung im April 2021. Fred Loimer empfiehlt eine weitere Reifezeit von bis zu drei Jahren.



In der internationalen Spitzengastronomie. Loimers Sekte sind besonders in den skandinavischen und US-amerikanischen Top-Restaurants gefragt. Darunter die Sterne-Restaurant Kontrast in Oslo und das Speilsalen in Trondheim. Das Hotel at Six in Stockholm oder Selma Cph, Seks Café, Kosken pa Odden in Dänemark. Weiters das SOMM und Grand Hotel Kempinski Vilnius in Litauen, das Restaurant Publique in Den Haag, der Aberdeen Marina Club und das Hapi Fish in Hongkong sowie das Wallsé in New York.

So schmeckt die Gumpoldskirchen Große Reserve Blanc de Noirs 2016. „Wirklich Blanc, anders als viele anderen Blanc de Noirs; sehr frischer, aber nicht unbedingt fruchtiger Duft, etwas roter Apfel, viel Mandel, Walnuss, Estragon, Pistazie, sehr feine Kräuterwürze, ganz leicht flintig; super druckvoll, zartherb, griffige Textur, animierend, aber auch fordernd mit seinem zartherben Biss, die kalkige Textur fügt die Einzelteile spannungsreich zusammen.“ Sascha Speicher, Chefredakteur des deutschen Meiningers Sommelier Magazins.

Weingut Loimer. Seit 2013 produziert Fred Loimer neben seinen international renommierten Rieslingen, Grünen Veltlinern und Pinot Noirs auch Sekte. Sie machen rund 15 Prozent der Gesamtproduktion aus und werden in 22 seiner 55 Export-Länder weltweit verkauft, Tendenz steigend. Der überzeugte Biodynamiker bewirtschaftet insgesamt 85 Hektar Rebfläche in seiner Heimat Langenlois im Kamptal und an den klimatisch und geologisch völlig unterschiedlichen Osthängen des Wienerwaldes in Gumpoldskirchen. Das Kamptal ist von rauen nördlichen Winden geprägt, von heißen Tagen und kühlen Nächten, von Löss, Gneis, Sandstein, Schotter und Lehm. In Gumpoldskirchen ist es warm und trocken; diese südwestlich von Wien gelegene Region steht unter starkem pannonischem Einfluss. Der nahe Wienerwald sorgt für sauerstoffreiche Luft, die Böden bestehen aus sandigen Lehmen, lehmigen Tonen, Kalksteinbraunerde oder Kalkschotter. Fred Loimer ist als Gründungsmitglied der biodynamischen Winzergruppe respekt-BIODYN seit 2006 biodynamisch zertifiziert.

Österreichischer Sekt geschützten Ursprungs (g.U.). 2015 wurde die dreistufige Sektpyramide im Weingesetz geschaffen. Die Einstiegs-kategorie Sekt g.U. Klassik steht für neun Monate Reifezeit und Frische, die Trauben müssen aus Österreich stammen. Die beiden Top-Stufen Reserve & Große Reserve werden von Winzersekten dominiert: Sekt g.U. Reserve setzt Trauben aus einem einzigen Bundesland, Handlese, traditionelle Flaschengärung und achtzehn Monate Reifezeit auf der Hefe voraus. Die Trauben für Sekt g.U. Große Reserve müssen aus einer einzigen Gemeinde stammen



und handgelesen sein. Traditionelle Flaschengärung und zumindest drei Jahre Reife auf der Hefe sind für die Große Reserve obligatorisch.

Druckfähige Fotos im Anhang. Bitte beachten Sie die Fotocredits ©. Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung und gegebenenfalls ein Belegexemplar.

Weingut Loimer

Haindorfer Vögerlweg 23
3550 Langenlois, Österreich
Tel. +43 2734 2239, E-Mail: weingut@loimer.at
www.loimer.at

Loimers Sekte

Extra Brut Reserve NV
Rose Brut Reserve NV
Langenlois Große Reserve Blanc de Blancs Brut Nature 2014 & 2016
Gumpoldskirchen Große Reserve Blanc de Noirs Brut Nature 2016

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, www.sylvia-petz.at
E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype [sylvia.petz](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)