



Rückschau auf ein prickelndes Jahr

**Der Kamptaler Winzer Fred Loimer feierte 2022 große Erfolge mit seinen international renommierten Sekten. Den Höhepunkt machte die Auszeichnung einer Großen Reserve zum „Sekt des Jahres“ bei Gault&Millau Österreich.**

Wien, am 24. November 2022

Viel Zeit und Präzision braucht es, damit aus einem guten Sekt ein ausgezeichnete Sekt wird. Die weiteren Zutaten sind herausragende Böden, gesunde Weingärten, erfahrenes Handwerk und die Liebe zum Produkt. So sieht dies Fred Loimer, der heuer mit seinen Reserven und Großen Reserven aus seinen Rieden in Langenlois und Gumpoldskirchen eine Anerkennung nach der anderen eingefahren hat. Die Auszeichnung des Langenlois Blanc de Blancs 2013 zum „Sekt des Jahres“ bei Gault&Millau Österreich Mitte November war der wahrscheinlich krönende Abschluss dieser 2022er-Erfolgsserie. Zu den ex aequo besten Brut-Nature-Sekten des Landes wurden kurz davor vom Falstaff-Magazin Österreich der Langenlois Blanc de Blancs 2016 und der Gumpoldskirchen Blanc de Noirs 2016 gekürt. Und bei Robert Parker, dem wichtigsten internationalen Weinguide, steht zu dem im Juni mit 94+ Punkten bewerteten Gumpoldskirchen Blanc de Noirs 2016: „Dies ist ein spektakulärer, komplexer Sekt aus Österreichs einst berühmter Gemeinde in der Thermenregion.“ Auch der Rosé Brut Reserve und der Extra Brut Reserve wurden heuer und auch 2021 von nationalen und internationalen Guides wie dem britischen Decanter immer wieder unter die besten Schaumweine gereiht. Fred Loimer: „Als wir 2013 mit den Sekten neu angefangen haben, war ich mir nicht sicher, ob wir genügend Abnehmer finden würden. Heute füllen wir ein Vielfaches der damaligen Menge ab und kommen kaum nach. Das ist eine großartige Bestätigung! Die guten Bewertungen der Fachwelt freuen mich natürlich ganz besonders.“ Mehr als angetan von der hohen Qualität der Loimer'schen Sekte zeigt sich auch Willi Klinger, Geschäftsführer der österreichischen Weinhandelskette Wein & Co: „Fred Loimer definiert das Wort ‚Sekt‘, das noch vor kurzem von billigen Massenprodukten diskreditiert wurde, auf höchstem Niveau neu!“ Loimers Sekte sind über den Online-Shop des Weinguts und im gut sortierten Fachhandel erhältlich.

Rund 15 Prozent Anteil hat der Sekt an Loimers Gesamtproduktion heute, vier verschiedene Sekte gibt es zur Zeit. Sein hoher Anspruch an die Qualität hat ihn 2006 zur biodynamischen Wirtschaftsweise gebracht, seither manifestieren sich seiner



Meinung nach noch mehr Terroir und Finesse in den Weinen und Sekten. Die Nachfrage nach biodynamischen Schaumweinen sei übrigens in der ganzen Welt steigend, auch die nach gänzlich trocken ausgebauten Brut-Nature-Sekten. Dazu 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.“

**In der internationalen Spitzengastronomie.** Loimers Sekte sind besonders in den skandinavischen und US-amerikanischen Top-Restaurants gefragt. Darunter die Sterne-Restaurants Kontrast in Oslo und das Speilsalen in Trondheim sowie die Winebar & Restaurant Spontan ebenfalls in Trondheim. Das Hotel at Six in Stockholm und 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.

**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 Exportländer 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 und seit 30 Jahren Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter.

**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](mailto:weingut@loimer.at)  
[loimer.at](http://loimer.at)

**Loimers Sekte Ab Hof**

Extra Brut Reserve NV: 22 Euro  
Rose Brut Reserve NV: 22 Euro  
Langenlois Große Reserve Blanc de Blancs Brut Nature 2016: 38 Euro  
Gumpoldskirchen Große Reserve Blanc de Noirs Brut Nature 2016 1,5 l: 83 Euro

**Rückfragehinweis:**

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