

## Loimer Zobing Heiligenstein Riesling

### Вино Лоймер Цобинг Хайлигенштайн Рйслинг, белое сухое

**Страна:** Австрия

**Регион:** Нижняя Австрия, Кампталь

**Производитель:** Fred Loimer

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорт винограда:** Рислинг

**Выдержка:** 10 месяцев на дрожжевом осадке в стальном чане и 10 месяцев на дрожжевом осадке в дубовой бочке

**Особенность:** применяются органические методы виноделия, ручной сбор урожая, использование диких дрожжей

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** тонкий, изящный, освежающий, с тонами абрикосового джема, ванильного пудинга, с легкими нюансами прованских трав, лимона, и минеральности

**Вкус:** минеральный, освежающий, со сливочной полнотой во рту, цукатами, яблоком и цедрой цитрусовых в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с морепродуктами, пряными блюдами из рыбы и закусками из белого мяса



## Loimer Loiserberg Riesling Langenlois

### Вино Лоймер Лойзерберг Рйслинг Лангенлойс, белое сухое

**Страна:** Австрия

**Регион:** Нижняя Австрия, Кампталь

**Производитель:** Fred Loimer

**Крепость:** 13,5% об.

**Сорт винограда:** Рислинг

**Выдержка:** 4 месяца на дрожжевом осадке в стальной ёмкости и 4 месяца без осадка в стальной ёмкости

**Особенности производства:** применяются органические методы виноделия, ручной сбор урожая, использование диких дрожжей

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** яркий, сложный и освежающий, раскрывается яркими тонами луговых цветов, цитрусовых, дыни и спелого персика

**Вкус:** сочное и хрустящее, с заметными травянистыми тонами и длительным послевкусием с минеральными оттенками моря, и нюансами цитрусовых, зеленого яблока и незрелых косточковых фруктов

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** хорошо в качестве аперитива, сочетается с морепродуктами, козьим сыром, салатами и речной рыбой



## Loimer Gruner Veltliner Вино Лоймер Грюнер Вельтлинер, белое сухое

**Страна:** Австрия

**Регион:** Нижняя Австрия, Камптал

**Производитель:** Fred Loimer

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорт винограда:** Грюнер Вельтлинер

**Выдержка:** три месяца на дрожжевом осадке в стали

**Особенности:** ручной сбор. Плодородная почва состоит в основном из гнейса, из которого сложены холмы и скалы Камптал, а также из лесса. Верхний слой — коричневые почвы, а в некоторых точках — меловые. Также есть глинистые почвы, которые встречаются вдоль берегов реки Камп

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** яркий, насыщенный, в котором ноты личи, ананаса и лайма переплетаются с пикантными нюансами имбиря и лепестков розы

**Вкус:** чистый, освежающий, с фруктово-цитрусовыми и травянистыми оттенками, нотками белого перца, орехов, яркой минеральностью, сбалансированной кислотностью, гладкой текстурой в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с легкими закусками, морепродуктами, супами, салатами, рыбой, копченым лососем и слегка острыми блюдами азиатской кухни



## Loimer Gluegglich Вино Лоймер Глюклич, оранжевое сухое

**Страна:** Австрия

**Регион:** Нижняя Австрия, Камптал

**Производитель:** Fred Loimer

**Крепость:** 12% об.

**Сорт винограда:** Шардоне, Цирфандлер, Рислинг, Мускателлер, Ротгипфлер,

**Выдержка:** от 8 до 10 месяцев на тонком осадке

**Особенности:** часть винограда была очищена от стеблей, часть винифицировалась целыми гроздьями. Самопроизвольное брожение протекало в дубовых бочках частично в контакте с кожей винограда.

**Цвет:** янтарно-оранжевый

**Аромат:** наполнен тонами кремния, цедры мандарина, марципана, сухофруктов, травы и эфирными нюансами

**Вкус:** легкий, сбалансированный, сладковатый, с тонкой кислотностью, сочными нотами зеленого чая, засахаренного апельсина, ириски, трав и клементина в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** подавать к салатам из свежих овощей, блюдам из белого мяса птицы, например запеченной индейке или жареному цыпленку с картофелем и грибами, овечьим сыром



Фред Лоймер с детства мечтал стать виноделом и очень рано приобщился к работе на отцовских виноградниках. Несмотря на то, что винодельня Loimer уже давно находится в числе лучших в Австрии, вина Фреда до сих пор таят немало сюрпризов для ценителей. Как вечно ищущий художник, Лоймер наслаждается преимуществами прохладного климата и разнообразием местных терруаров, стараясь в каждой бутылке выразить специфику виноградника и конкретного года урожая.

Вина под маркой Loimer всегда отличаются сильным характером и яркой самобытностью. В своей работе Фред Лоймер сочетает лучшие местные винодельческие традиции и новейшие энологические знания. Одним из проявлений такого подхода служит сама винодельня, которая представляет собой сочетание суперсовременного здания, стоящего на поверхности, и расположенного под ним старинного погреба XVI века.

Бескомпромиссность и преданность вину находит свое продолжение и в методах работы на виноградниках и на винодельне. Фред Лоймер прекрасно освоил и применяет принципы органического и биодинамического виноделия. Но об этом нет никакого упоминания на этикетках, что так часто стало использоваться в рекламных целях в последнее время. Он стремится к тому, чтобы его вина были максимально натуральными и близкими к природе, за чем, видимо, внимательно следит «лягушачий» полинезийский божок на логотипе.

Сочетание характера и элегантности можно обнаружить во всех винах, выходящих «из под пера» винодела. Перед их обаянием не устояли и эксперты журнала The Wine Advocate Роберта Паркера, известные своими пристрастиями к мощи и силе. Сошлись с ними в оценках и критики Wine Spectator, Wine Enthusiast и Decanter.