



2021-05-25 14:49 CEST

Ännu en mousserande lansering från Loimer i Österrike!

Fred Loimers mousserande vin gjort på traditionell metod, "Extra Brut" har sitt ursprung från vingårdar belägna i Langenlois och Gumpoldskirchen (Niederösterreich) och har producerats enligt de biodynamiska riktlinjerna från de österrikiska vinodlarnas förening Respekt. Druvorna Chardonnay, Grüner Veltliner, Pinot Noir och Zweigelt är handskördade och pressas hela. Jäsningen sker naturligt och vinet ligger sedan i kontakt med jästfällningen under hela åtta månader. Därefter sker den andra jäsningen på flaska där också vinet vilar i minst 18 månader innan degorgering.

Vinet har en fin mousse med små bubblor och doft av fläder, citronskal, persika och mineral. Smaken är torr och frisk med toner av grapefrukt, lime, gult äpple, persika, brioche och mineral. Den torra karaktären och pigga syran gör vinet perfekt som aptitretare men funkar även bra till maträtter från havet. Toast skagen, ostron eller varför inte till lite löjromschips!

Det tog inte lång tid för Fred Loimer att inse att han skulle följa sin fars fotspår som vinmakare men på sina egna villkor. Fred tog över vingården 1997 och Loimer har fortsatt att producera sin ikoniska stil med glädje och balans på gommen. Nu strävar Fred efter innovation och kvalitet genom biodynamiska och naturliga viner.

91P – Livets Goda

[3300 flaskor lanseras i Systembolagets tillfälliga sortiment den 25:e Juni kl 10:00 189kr, nr 90232](#)

Lively Wines är synonymt med livfull, pigg, alert och vital. Det är precis det vi vill förmedla till våra kunder, producenter och vänner. Med nyfikenhet, passion och kunskap vill vi på Lively Wines leverera en större dryckesupplevelse oavsett prisläge.