



P R E V I E W :

FRED LOIMERS *Grosse Reserve*

Die Einführung der Qualitätspyramide für Österreichische Sekte im Jahr 2015 hat Bedingungen für Herkunft und Reifung von anspruchsvollen Schaumweinen definiert.

Die Spitze dieser Pyramide stellt die *Grosse Reserve* dar. Für sie gilt, dass

- die Trauben ausschließlich aus einer Gemeinde kommen dürfen und dort auch gepresst werden
- es sich um eine reine Flaschengärung handelt
- sie mindestens 30 Monate auf der Hefe verbracht hat, bevor sie degorgiert wurde.

Zum *Tag des Österreichischen Sektes*, am 22. Oktober 2018, werden die ersten *Grossen Reserven* auf den Markt kommen.

Schon vorher, am

MONTAG, den

3. SEPTEMBER

um 17 UHR,

wird Fred Loimer in einer Preview seine geplante *Grosse Reserve* 2013 vorstellen. Es ist ein nach biodynamischen Richtlinien erzeugter Blanc de Blancs-Sekt aus Chardonnay (85%), Pinot Blanc und Pinot Gris, der 49 Monate auf der Feinhefe reifte.

Da sich Eigenständigkeit am besten im Vergleich erkennen lässt, lädt Fred Loimer den Champagner- und Loire-Experten Stephan Reinhardt (Robert Parker's Wine Advocate) ein, einige herausragende Schaumweine neben die *Grosse Reserve* zu stellen, selbstverständlich ebenfalls aus biodynamischer, zumindest aber ökologischer Produktion. Freuen Sie sich auf einen spannenden Vergleich grosser Schaumweine aus Österreich, Deutschland, dem Elsass, von der Loire und natürlich aus der Champagne.

Bitte um Ihre Platzreservierung unter
d.muhr@wine-partners.at



Montag, 3. September, 17 Uhr
Vögerlweg 23, Langenlois
www.loimer.at

