

VINUNIC

ZWEIGELT ROSÉ 2023

Art. nr 96081

Pris 149 kr

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Niederösterreich, Österrike

Varukategori Roséviner

Certifiering Ekologiskt

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Skruvkork

Druvor Zweigelt 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 5,9 g/l

Restsocker 2,4 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av hallon, smultron, körsbär, örter, kryddor och mineral. Smaken är torr, medelfyllig och fruktig med elegant syra och mjuk, gräddig textur. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Bründlmayer har sin egen speciella metod att hantera zweigeltduvan när de gör sin rosé. En del av druvorna skördas innan mognaden hunnit alltför långt. Dessa pressas på samma sätt som druvorna till de vita vinerna och därför har detta vin ingen rosa färg. En liten del är druvor från de bästa zweigeltlägena. De skördas fullmogna och när de läggs i pressen sipprar en del juice ut redan innan pressningen börjar. Det är den juicen som ger vinet dess färg. Efter alkoholjäsning på ståltank genomgår en del av det här vinet malolaktisk jäsning. Hur stor del avgör årgångens kvalitet.

Passar till Serveras vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller kyckling, gärna sallader.

Information Vingurun Robert M. Parker utbrast i tidningen The Wine Advocate: "The beautiful purity and precision of the Bründlmayer wines make them among my favorite Austrian offerings".



Om producenten

Här prioriteras ekologisk harmoni

Willi Bründlmayer är österrikisk vinodlings självklara galjonsfigur, en vinprofessor med oerhörd känsla för naturen och för jordens framtid.

Vinföretaget grundades av Willis föräldrar och 1980 tog han och hustrun Edwige över driften. I dag brukar man 60 hektar vingårdar i vindistriktet Kamptal i regionen Niederösterreich. Stora arealer är planterade med Österrikes gröna paraddruva, grüner veltliner. Det är dock hans riesling, som gjort honom berömd.

Den österrikiska vintidningen Falstaff har utnämnt Willi Bründlmayer till "Årets vinmakare" och när den österrikiska Gault-Millau-guiden första gången delade ut sin "Trophée Gourmet" var det Willi som fick den. Vingurun Robert M. Parker har i tidningen The Wine Advocate skrivit att "The beautiful purity and precision of the Bründlmayer wines make them among my favorite Austrian offerings".

På Weingut Willi Bründlmayer prioriteras ekologisk harmoni. Man använder till exempel endast ekologisk gödsel. Och när gamla vingårdar

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

grävs upp får de vila i fem år före nyplantering för att jorden ska hinna hämta sig och förnya sina förråd av näringsämnen.

Willi är stor förespråkare för det så kallade Lyra-systemet som är en uppbindningsmetod som innebär att rankorna binds upp som ett Y med kort stam för att druvklasarna ska komma nära marken och kunna dra nytta av den värme som under dagen lagras i stenarna i jorden. Lyrans har den fördelen att bladen får bättre solexponering. Det ger också bättre luftgenomströmning. Bladen torkar fortare efter regn och det minskar risken för mögel och sjukdomar. En tredjedel av vingårdarna är planterade enligt detta system.