

VINUNIC

GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN 2018

Art. nr 74517

Pris 599 kr

Storlek 1500 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Kamptal, Österrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Grüner Veltliner 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6,3 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Komplex, rik och generös doft med inslag av skogshonung, peppar, gula äpplen och mogen stenfrukt. Frisk syra och fyllig, kryddig smak med krämig textur. Lång frisk eftersmak med finstämd mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i en kombination av 900L nya österrikiska ekfat och ståltank.

Lagring Vinet har lagrats i 300L österrikiska ekfat.

Passar till Serveras vid 10-12°C till olika typer av fiskrätter och lättare köträtter, som rökt lax och öring, stekt kyckling och wienerschnitzel

Information "Alte Reben" betyder gamla vinstockar. Äldre vinstockar är mindre produktiva och producerar färre och mindre druvor. Det väl utvecklade rotsystemet når djupt i marken och förser druvorna med näring som bidrar till extremt smakrika viner med stor koncentration.

Omdömen

Wine Advocate 92-94p

I tasted the 2018 Grüner Veltliner Langenloiser Alte Reben as a just sulfured tank sample in late September last year, so shortly before the bottling in October. The wine is based on the fruits sourced in the "premiers crus" Käferberg, Schenkenbichel and Spiegel and was vinified in stainless steel tanks and aged in 300-liter barrels. It opens deep, intense and ripe on the elegant nose, offering delicate citrus fruit aromas. Full, round and elegant on the palate, with a beautiful sur lie texture and fine tannins, this is a very elegant and persistently salty GV with a lot of tension on the finish. Very promising and easily on "1ÖTW" level. Drink Date 2021 - 2035

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 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. Lyran 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.