

VINUNIC

GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN 2021

Art. nr 93640

Pris 331 kr

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Kamptal, Österrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Grüner Veltliner 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 7,4 g/l

Restsocker 1,2 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig och delikat doft med inslag av äpplen, blodgrape, stenfrukt, vanilj och peppar. Smaken är elegant, torr, fyllig och krispig med krämig textur. Lång frisk eftersmak med finstämd mineralitet.

Tillverkning Manuell skörd sent i oktober. 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 94p

From vines averaging 40 years of age in the 1er crus Schenkenbichl, Spiegel and Käferberg and bottled in July of this year, the 2021 Grüner Veltliner Langenloiser Alte Reben shows deep, clear and elegant fruit with flinty as well as fresh-cut grass aromas, all wonderfully intense but refined. Full-bodied, intense and lush on the palate, this is a refined, elegant and finely tannic, mineral and substantial Veltliner with a long, complex and stimulating, sustainably saline, salivating and bitter finish. Drink Date: 2025 - 2042



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

Vinunic

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

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.