VINUNIC

GRÜNER VELTLINER KAMPTAL TERRASSEN 2022

Art. nr 70327
Pris 199 kr
Storlek 750 ml
Producent Weingut Bründlmayer
Ursprung Kamptal, Österrike
Varukategori Vita torra viner
Certifiering Ekologiskt
Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Skruvkork
Druvor Grüner Veltliner 100%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 5,6 g/l
Restsocker 3,8 g/l
Sortiment Systembolagets beställning



Karaktär Inbjudande ungdomlig doft av citrus, äpplen, päron, akacia, jäst och stenfrukt. Smaken är medelfyllig, frisk, fruktig och intensiv med en angenäm ton av vitpeppar, grapefrukt, kryddor och grönt te i eftersmaken som avslutas med en fin mineralitet. En klassisk Kamptal grüner veltliner.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning i ståltank.

Passar till Serveras vid 8 – 10° C. Med sin lite kryddiga smak och samtidigt rena, friska framtoning är detta vin ett utmärkt val till rökt fisk, sallader, färsk getost med örter och ej för kryddiga asiatiska rätter.

Information Vinet är en blandning från olika terrasser i vingården. Från de brantare sluttningarna som består av sten och granit får man ett aromatiskt vin med hög syra, elegant frukt och massor av mineralitet. Vinet från de lägre terrasserna ger mer mognad och kropp. När man kombinerar de båda får man en klassisk Grüner Veltliner.

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.