

VINUNIC

GRÜNER VELTLINER KAMPTAL TERRASSEN 2024

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 6,3 g/l

Restsocker 3,4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Inbjudande ungdomlig doft med inslag av citrus, äpplen, päron, akacia, jäst och stenfrukt. Smaken är medelfyllig, frisk och fruktig med kompletterande angenäma toner av vitpeppar, grapefrukt, kryddor och grönt te. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet. En klassisk Kamptal grüner veltliner.

Tillverkning Druvorna skördades i september. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa vid låg temperatur i ståltankar. Vinet har lagrats på sin jästfällning i ståltank.

Passar till Serveras vid 8 – 10° C till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, gärna med asiatiska inslag eller lite rökighet. Det naturliga valet är en klassisk wienerschnitzel med sardeller, citron och kapris, eller en variant gjord på kyckling som då får namnet Backhendl. Vinet passar också utmärkt till sparris eller rätter med rucola eller rädisor. Dessutom är det en klassisk följeslagare till getost.

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.



Omdömen

Jancis Robinson 16.5p

Absolutely classic Grüner Veltliner, the aroma dominated by pears and white pepper, plus a sort of dusty/stony impression. On the palate, the follow-through of ripe pears and crisp citrus. Plenty of fruit to balance the acidity, which is relatively high for Grüner, leaving a marginally sweet-sour effect on the finish. Are there a few grams of residual sugar even if it is officially trocken (dry) or it just generous fruit sweetness? Mouth-watering, textured and surprisingly long. Drink date 2025 - 2028

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

Vinunic

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

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.