

VINUNIC

GRÜNER VELTLINER L&T 2025

Art. nr 1030365

Pris 165 kr

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Niederösterreich, Österrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Skruvkork

Druvor Grüner Veltliner 100%

Alkoholhalt 11%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 3,3 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig och aromatisk doft med inslag av citrus, gröna äpplen, vita blommor, vitpeppar och persika. Torr, lätt och frisk smak med en hög välbalanserad syra. Harmonisk eftersmak med inslag av örter och mineral.

Tillverkning Druvorna skördades i mitten av september fram till början av oktober, vilket är relativt tidigt just för att behålla elegansen i vinet och för att inte få för hög alkoholhalt. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltankar vid låg temperatur vilket skapar en mycket lätt pärlande karaktär.

Passar till Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur fågel eller fläsk, exempelvis Sparris med hollandaísesås, halstrade räkor eller pilgrimsmusslor med gurksallad, citronaïoli och färskpotatis med örter, smörstekt gös med citron, brynt smör, dill och färskpotatis, eller en klassisk wienerschnitzel med citron, sardeller, kapris och potatissallad. Vinet passar även utmärkt till olika mildare ostar som färsk getost, chèvre, ung Comté eller en mild Gruyère.

Information L&T står för Leicht und Trocken vilket betyder lätt och torr. Druvorna kommer från högt belägna vingårdar som har karga och steniga jordar och detta ger vinet en mycket lätt och fruktig karaktär.



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".

Vinunic

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

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.