VINUNIC

LANGENLOIS ALTE REBEN GRÜNER VELTLINER 2024

Art. nr 90547
Pris 369 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 6,4 g/l
Restsocker 1 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av citrus, äpplen, lime, vit persika, passionsfrukt, peppar, tropisk frukt, blommor och torkade örter. Elegant, torr, fyllig och krispig med krämig textur. Lång frisk eftersmak med en fin mineralitet och en angenäm kryddighet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand 8-19 september. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i en kombination av 900L österrikiska ekfat och ståltank. Vinet har lagrats i stora österrikiska ekfat.

Passar till Serveras vid 10-12°C gärna i lite större vinglas till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, exempelvis smörstekt gös med pepparrot, gurka och brynt smör, halstrad röding med sparris och beurre blanc, majskyckling med dragon och vårprimörer, klassisk wienerschnitzel med österrikisk potatissallad eller Tafelspitz (kokt nötkött) med kokta rotfrukter, äpple och pepparrot. Som vegetariskt alternativ föreslår vi kokt vit sparris med hollandaise, rostade hasselnötter, citron och kokt färskpotatis. Vinet passar även till olika inte alltför kraftiga ostar, som 12–18 månaders Comté, Gruyère, Tomme de Savoie, mild Bergkäse eller färsk getost. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.

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.

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.