

VINUNIC

RIED HEILIGENSTEIN 1ÖTW RIESLING 2024

Art. nr 94872

Pris 419 kr

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Kamptal, Österrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 7,2 g/l

Restsocker 5,1 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig och komplex doft med inslag av solmogna persikor, citrus, nektarin, vita blommor, cedro, vita vinbär, kryddor, örter och kex. Smaken är torr och frisk med en hög välbalanserad syra, mycket finess och elegans. Lång, harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta.

Tillverkning Druvorna skördades den 3 oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank vid 15-20°C. Vinet har lagrats på sin jästfällning i rostfria ståltankar fram till sommaren då buteljering sker.

Lagring Vinet kan drickas redan nu, men har bra lagringspotential och kan med fördel lagras 10-15 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar på vinet. Med lagring kommer vinet att bli mindre uttalat fruktigt och istället mer komplext med toner av torkade örter, bivax, mogen citrus och en djupare, mer sammanhållen struktur.

Passar till Serveras vid 10-12°C i medelstora lite smalare vinkupor till eleganta rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, gärna med smöriga eller syrliga inslag. Vi föreslår stora halstrade pilgrimsmusslor med silkeslen blomkålspuré, rostad blomkål, tunt hyvlad fänkål, grönt äpple, körvel och brynt smör, smörstekt gös med Riesling-beurre blanc, långbakad fänkål och delikatesspotatis, stekt pärlhönebröst med krispigt skinn, rotselleripuré, smörstekta kantareller, små fondantpotatisar och en lätt timjandoftande sky, ugnstekta fläskfilé med potatispuré, smörbakad fänkål, stekta äppelklyftor och en ljus sky med salvia eller en klassisk Wienerschnitzel med ljummen österrikisk potatissallad, klassiska tillbehör och gurksallad med dill. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en elegant, krämig risotto med vit sparris, smörstekta kantareller, schalottenlök, lite Parmigiano Reggiano och färsk körvel. Vinet passar även utmärkt till medellagrade gärna krämiga ostar som 12-18 månaders Comté, Vorarlberger Bergkäse, Chaource, Gruyère, Tomme de Savoie, mild Brie de Meaux eller en färsk getost. Ingen dekantering behövs, men lufta gärna vinet 15-20 minuter före servering.



Omdömen

Jancis Robinson 17p

Complex, reddish soils, including volcanic slate. Natural cork closure. Certified sustainable and organic. Smoky citrus, perhaps a touch of (attractive) reduction. High acidity for a 2024, and with direct, precise intensity. Drink Date: 2028 - 2038

Om producenten

Här prioriteras ekologisk harmoni

Vinunic

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

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.