

# VINUNIC

## RIESLING KAMPTAL TERRASSEN 2024

**Art. nr** 74167

**Pris** 199 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Weingut Bründlmayer

**Ursprung** Kamptal, Österrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Ekologiskt

**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Riesling 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 6,8 g/l

**Restsocker** 5 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Finstämd och aromatisk doft med inslag av citrus, lime, vit persika, fläder, jasmin och kryddor. Smaken är torr, ren och krispig med en hög men välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak med en angenäm mineralsälta.

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand i september. De pressades skonsamt i hela klasar och musten fick sedan jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet lagras på sin fällning fram till buteljering.

**Passar till** Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, gärna med asiatiska, men inte alltför heta inslag. Exempelvis naturella skaldjur med citron och smör, en klassisk wienerschnitzel med citron, kapis och persiljepotatis, grillad gös med brynt smör, pepparrot, dill och sparris, sushi, grillade citrongrässpott, vietnamesiska vårrullar eller pad thai med räkor. Som vegetariskt alternativ föreslår vi vit sparris med holländaisesås eller getost med pistage, honung, citron och örter. Vinet passar även utmärkt till olika milda ostar som färsk getost, comté eller en mild alpost. Lufta gärna vinet 10-15 minuter före servering.

**Information** Denna riesling är en blend av flera viner som kommer från olika terrasserade vingårdar. De högre belägna terrassernas jordmån består av stenig jord som ger fruktdrivna viner med mineraliga nyanser och god lagringspotential. Vinerna från de lägre belägna terrasserna växer delvis på bördig lössjord och ger tidigt mognande viner som är mycket expressiva i sin ungdom. Genom att kombinera dessa två karaktärstyper får man fram en riesling som både visar finess och kraftfull vitalitet.



### Omdömen

#### Wine Spectator 91p

Sweet floral and peach notes spill out on a broad palate in this bone-dry version, powered by juicy lime peel acidity. A firming rush of mineral details cleans up the palate. Ends with whiffs of petrol and smoky flint. Drink now through 2031.

### 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, gröner 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. Lyrans 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.