

VINUNIC

RIESLING KAMPTAL TERRASSEN 2022

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 12,5%

Totalsyra 8,7 g/l

Restsocker 5,3 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Finstämd doft av fläder, akacia, citrus, lime, anis, fänkålsfrön och mineral. Smaken är torr, ren och krispig med lätt inslag av persika och örter. Lång eftersmak med skön fräschör och en angenäm mineralsälta.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt i hela klasar och musten får sedan jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar.

Lagring Vinet lagras på sin fällning fram till buteljering.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till skaldjur, lättare rätter av fisk, ljust kött och olika asiatiska, ej för heta, rätter.

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 karaktäristiker får man fram en riesling som både visar finess och kraftfull vitalitet.



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

Vinunic

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

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.