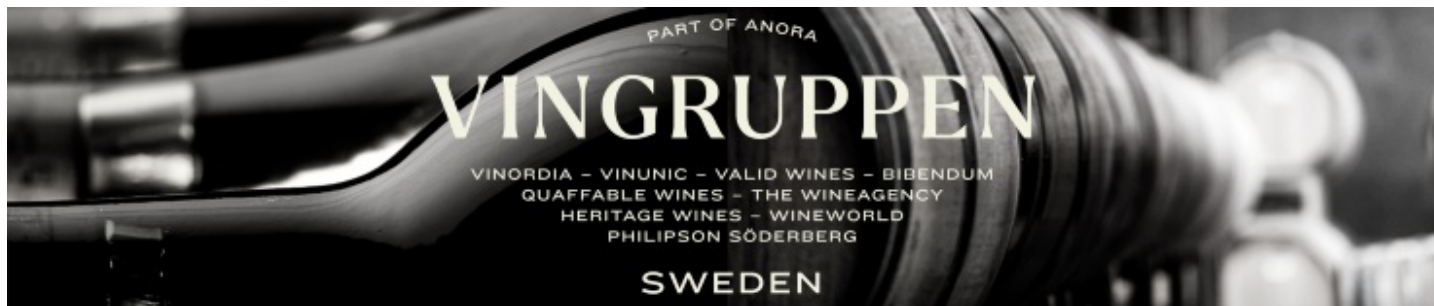




RIESLING HEILIGENSTEIN ALTE REBEN 2021

Art. nr 1039380

Pris 569,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Kamptal, Österrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 8,4 g/l

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Fruktig doft med inslag av persika, ananas, honung, örter, mineral och kryddor. Fyllig, frisk och koncentrerad smak med elegant, välbalanserad fruktsyra och ytterligare inslag av torkade aprikoser, rostade kakaoböner och vit persika. Lång eftersmak med fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 20-22 oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank vid 15-20° C.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning i rostfria ståltankar fram till buteljering. Vinet kan drickas ungt men har också en fantastisk lagringspotential på 20 år eller mer.

Passar till Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, kyckling, anka, kalv och vissa asiatiska maträtter.

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.