



RIESLING SEEBERG 1ÖTW 2019

Art. nr 92801

Pris 220,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Kamptal, Österrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 7,8 g/l

Restsocker 5,8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Vinet bjuder på vita blommor, citronskal och persika. Torrt med en läskande syra. Ett vin som fyller hela gommen, Seeberg bjuder på kryddor och livlig frukt med bra struktur. En härlig salt mineralitet kommer fram i den långa eftersmaken. 2019 var en toppårgång och kommer ge glädje i glaset många år framöver.

Tillverkning Man pressar hela klasar. Vinet spontanjäser på ståltank och får sedan ligga på sin jästfällning fram till maj.

Lagring Vinet har lagrats på ståltank.

Passar till Skaldjur, lättare rätter av fisk, ljust kött och olika asiatiska, ej för heta, rätter. Även som aperitif.



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.