

Naam van de wijn: Grüner Veltliner Wiener Berge

Producent: Weingut Fritz Wieninger

Herkomstbenaming: Wien, Oostenrijk

Druivenras(sen): Grüner Veltliner

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De wereldberoemde Fritz Wieninger is de pionier geweest van de nieuwe Weense wijnbouw. In de afgelopen twintig jaren wist hij de status van de Weense wijnregio te verhogen van traditionele 'heuriger-' en 'Buschenschankwein' productiezone tot alom geprezen kwaliteitswijngebied. Met zijn 35 ha wijngaarden aan beide oevers van de Donau beschikt Fritz Wieninger over geweldige wijnbouwgrond, zowel van löss en zand als van extreem calciumrijke, verweerde 'muschelkalk' bodem. Zijn grootste uitdaging is daarom om met de beste druiven het karakter van elk 'terroir' te behouden, de ziel van de wijngaard in de fles te krijgen. De naam van deze wijn geeft al de herkomst van de druiven aan, de Weense wijnbergen. Het grootste deel van de druiven komt van de Bisamberg wijngaarden, met een lichte, kalkrijke bodem van zand en löss op een ondergrond van massieve kalksteen. Dit wordt aangevuld met druiven van wijngaarden uit de Nussberg wijngaarden, met de typische bodem van verweerde 'musschelkalk' eveneens op een ondergrond van massieve kalksteen. Bijna alle wijngaarden zijn sinds 2008 biodynamisch verbouwd.



Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geogste druiven worden zeer zorgvuldig geselecteerd, direct in de wijngaard en kort daarna op een volautomatische sorteertafel in de wijnkelders. Na een koude inweking van 1-2 uren worden de druiven voorzichtig geperst. Na een korte natuurlijke bezinking wordt de heldere most in gekoelde RVS tanks bij 19°C gegist gedurende 3 weken. De jonge wijn rust nog enige tijd op zijn fijne bezinsel en wordt in de winter gebotteld na een lichte filtering.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Dit is een frisse en fruitige stijl Grüner Veltliner, zeer aromatisch en fris. Op de tong een en al elegantie, zuiverheid en levendige frisheid, met een bijzonder plezierige en toegankelijke smaak, jeugdig fris en kruidig. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken.

Culinair advies: schitterende culinaire allrounder, van aperitiefwijn tot tafelbegeleider van niet te zware klassieke gerechten uit de Oostenrijkse en internationale keuken.

Smaaktype: fris, licht en elegant.