

Naam van de wijn: Wien Wein Klassik Gemischter Satz

Producent: Weingut Fritz Wieninger

Herkomstbenaming: Wien, Oostenrijk

Druivenras(sen): Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay

Smaaktype: fris, licht, elegant, aromatisch.

Serveren: 10-12°C.

Bewaren: al bijzonder aangenaam in zijn jeugdige fruit, deze wijn kan echter ook enkele jaren worden bewaard.



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 klassieke Weense 'gemischter satz' wijn geeft aan dat de druiven van een of meer wijngaarden komen en dat in elke wijngaard minstens 3 druivenrassen door elkaar worden verbouwd (soms tot wel 15!) en samen worden geogst en gevinifieerd. Dit is een oude klassieke traditie in de omgeving van Wenen, maar ooit ook in grote delen van onder andere Oostenrijk, Duitsland en zelfs de Elzas in Frankrijk.

Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geogste druiven worden zeer zorgvuldig geselecteerd, direct in de wijngaard en kort daarop ook met een volautomatische sorteermachine bij de wijnkelders. Na een koude inweking van 2-3 uren worden de druiven voorzichtig pneumatisch geperst. Na een korte natuurlijke bezinking wordt de heldere most in gekoelde RVS tanks bij 19°C gegist gedurende 3 weken. (NB: Alle 'Wien Wein Klassik Gemischter Satz' wijnen dienen in RVS tanks te worden gegist en niet meer dan 12,5% alcohol te bevatten.) Deze jonge wijn rust nog enige tijd op zijn fijne bezinksel en wordt in de late winter gebotteld na een lichte filtering.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Deze wijn is een perfecte vertolker van het *Wien Wein Klassik Gemischter Satz* wijntype: fris, natuurgetrouw, kruidig en contrastrijk. Frisse geel-groene kleur. Complex aromatisch, fris en intens, met nuances van groene appel en citrusvruchten. In de mond, een en al elegantie, zuiverheid en levendige frisheid; extra aangenaam en culinair verantwoord dankzij het relatief lage alcoholpercentage en de wat minder strak droge structuur.

Culinair advies: schitterende culinaire allrounder, van aperitiefwijn tot tafelbegeleider van niet al te zware, klassieke gerechten uit de Oostenrijkse en internationale keuken. In het bijzonder geschikt voor de zomergerechten, salades en vis- en/of zeevruchten gerechten.