

Naam van de wijn: Grüner Veltliner Herrenholz

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 Ried Herrenholz, een wijngaard die al generaties lang in het bezit is van de familie Wieninger. Deze wijngaard op de Bisamberg dankt zijn naam aan een aantal bosjes in het bezit van 'hogere heren'. De bodem bestaat uit zand met een hoog gehalte aan kalk. De wijnranken werden in de jaren 60 van de vorige eeuw geplant. Sinds 2008 wordt de wijngaard 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 2-3 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 late winter gebotteld na een lichte filtering.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Dit is het type Grüner Veltliner van oude wijnstokken waar Wieninger om beroemd is geworden. Frisse groene kleur. Uitnodigend fris en kruidig in de neus en op de tong, met aroma's van appel, grapefruit en groene kruiden. In de mond, een en al elegantie, zuiverheid, levendige frisheid en intense minerale tonen; bijzonder plezierige en toegankelijke smaak, jeugdig fris en kruidig en een relatief laag alcoholpercentage. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken.

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

Smaaktype: fris, elegant, aromatisch, medium body.