

Naam van de wijn: Grüner Veltliner Nussberg

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 Muckenthal am Nußberg (Nussberg). De op het zuiden en zuidoosten georiënteerde wijngaarden van Nussberg overzien de Donau rivier. De bodem types zijn relatief homogeen, over het algemeen bestaand uit 'muschelkalk', rijk aan kalk en fossiele schelpen, op een ondergrond van harde kalksteen. De Muckenthal wijngaard op de Nussberg onderscheidt zich enigszins door een wat rijkere leem bovenlaag en is daarbij meteen het zwaarste bodemtype van de Nussberg.



Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geogste druiven worden zeer zorgvuldig geselecteerd, direct in de wijngaard. 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. De 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 Nussberg terroir. Frisse groene kleur. Complex aromatisch, met nuances van gerookte kruiden, gele reine Claude pruimen, kweeper en rijpe exotische vruchten. In de mond, een en al elegantie, zuiverheid, levendige frisheid, verfijnde nuances van citrusvruchten en intense minerale tonen, en een lange finale met abrikoos en een pepertje als toegift. Serveren: 10-12°C. Bewaren: al bijzonder aangenaam in zijn jeugdige fruit, deze wijn biedt echter ook een goed oplegpotentieel.

Culinair advies: schitterende culinaire allrounder, van hartverwarmende (winter)aperitiefwijn tot tafelbegeleider van klassieke gerechten uit de Oostenrijkse - met name Weense - en internationale keuken. In het bijzonder geschikt voor combinaties van brede lintpasta of noedels met snoekbaars, gevogelte of witvlees en een boter of roomsaus (voor de vegetariërs: met een fricassee van gemengde bospaddenstoelen!)

Smaaktype: fris, elegant, aromatisch, medium body.