

Naam van de wijn: Wieninger - Wiener Gemischter Satz DAC Bisamberg

Producent: Weingut Wieninger

Regio: Wien, Oostenrijk

Druivenras(sen): grauburgunder 40%, weißburgunder 40%, chardonnay 20%.

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, krachtig, intens, puur en elegant.

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: gerookte zalm, gegrilde vis, beenham, kalfsoesters, salades, rijpe geitenkaasjes en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet.



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 geoogst 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.

Regio: Niederösterreich de belangrijkste regio van Oostenrijk, niet alleen wordt er in deze regio 60% van alle Oostenrijkse wijn geproduceerd, maar ook herbergt Niederösterreich o.a. twee van de meest prestigieuze districten van Oostenrijk: Wachau en Kamptal. Deze kwaliteitsdistricten liggen langs de Donau en profiteren van zowel maritieme- als continentale klimaatsinvloeden, kortweg weinig regen, warme zomers en fraai zonnig najaar. Dit gecombineerd met veel hellingen die op de Donau neerkijken en die een bodemsamenstelling hebben die varieert van graniet, leisteen, gneiss, kalksteen en zand tot löss en leem, geeft de ideale omstandigheden voor wijnbouw. En dat blijkt dan ook met de geweldige witte wijnen die hier met name van de grüner veltliner en riesling gemaakt worden.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven voor de Wiener Gemischter Satz DAC Bisamberg van Weingut Wieninger zijn afkomstig van de wijngaard 'Hochfeld', die gelegen is op de Bisamberg en beplant is met ruim 40 jaar oude stokken. In de loop van september worden de verschillende druivenrassen tegelijkertijd met de hand geplukt, waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder worden de druiven onsteeld en zeer voorzichtig pneumatisch geperst, waarna het sap 12 uur lang rust krijgt om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men temperatuurgecontroleerd een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping op de 'lie'. Na ongeveer 6 maanden wordt de wijn zonder klaring of filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, flonkerend strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoenschil, rijpe peer, kruisbes, papaja en iets van tabak. In het smaakpalet tonen van grapefruit, geel steenfruit, gedroogde vruchten en een duidelijke mineralige toets, die gepaard gaan met een intense afdronk met fijne zuren.