

Naam van de wijn: Wien Wein Nussberg Alte Reben Gemischter Satz

Producent: Weingut Fritz Wieninger

Herkomstbenaming: Wien, Oostenrijk

Druivenras(sen): '*Gemischter satz*' (gemengde aanplant) van 9 rassen (zie onder)

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. Deze Weense '*gemischter satz*' wijn van een afgebakend terroir (hier Nussberg) wordt gemaakt van oude druiven (*alte reben*) afkomstig uit de Ried Ulm wijngaard op de Nussberg. Deze wijngaard bevindt zich in het oostelijke deel van de Nussberg, op een zeer steile helling met ligging op het zuiden, direct aan de Donau rivier. De bodem van de wijngaard bestaat uit verweerde '*muschelkalk*' met een relatief laag aandeel klei, op een ondergrond van massieve kalksteen. Niet minder dan 9 druivenrassen vormen de gezamenlijke aanplant (gemischter satz) in deze wijngaard! In orde van belang zijn het: **weissburgunder, neuburger, welschriesling, grüner Veltliner, sylvaner, zierfandler, rotgipfler, traminer en riesling.**



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. Eventueel door botrytis 'gezegende' druiven worden eruit gehaald en voor andere wijnen gebruikt. Na een koude inweking van 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 Lagen Gemischter Satz*' wijnen dienen te worden gemaakt van druiven afkomstig van minstens 20 jaar oude wijngaarden. De wijnen mogen na de gisting op grote houten vaten – maar beslist geen barrique – narijpen en moeten een alcoholpercentage bevatten van minimaal 12,5%.) Deze jonge wijn ligt iets langer dan een jaar in grote houtenvaten op zijn fijne bezinksel. In de late winter wordt het na lichte filtering gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Deze wijn is een perfecte vertolker van het *Wien Wein Lagen Gemischter Satz* wijntype. Prachtige, uitnodigende kleur. Zeer complex aromatisch, met nuances van citrusvruchten, gele bloemen, ananas, selderij, kruiden, peper en een intense mineraliteit. Op de tong is de wijn zeer levendig fris, krachtig, sappig, complex en zeer mineraal, met een lange, indrukwekkende finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: ideaal op dronk minstens 6 maanden na botteling (dus > 1,5 jaar na de oogst). Goed oplegpotentieel.

Culinair advies: schitterende culinaire allrounder, van hartverwarmende (winter)aperitiefwijn tot tafelbegeleider van smaakrijke klassieke gerechten uit de Oostenrijkse en internationale keuken. In het bijzonder geschikt voor gerechten op basis van rijst of deegwaren met een rijke saus, geserveerd met stevige vis (snoekbaars) of zelfs gevogelte of witvlees. Door zijn complexiteit is het ook een verdienstelijke begeleider van aromatische Oosterse gerechten.

Smaaktype: vol, fris, complex aromatisch, niet op hout gegist, wel in grote vaten gerijpt.