

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 4 mdr. på tank (70%) og store træfade

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 5,4 g/L

Restsukker: 1,8 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00404622335

Anbefales til:



2023 CHARDONNAY GUMPOLDSKIRCHEN ØKO

Thermenregion, Johanneshof Reinisch

Distriktet

Weinbauegiet Thermenregion (2.181 ha.) ligger syd for Wien og blev oprettet under indførelsen af Østrigs nye vinlov i 1985, ved at slå to distrikter sammen: Gumpoldskirchen og Bad Vöslau. Navnet Thermen er hentet fra romernes berømte badeanlæg "Thermae Pannonicae" (der i dag ligger i Baden), som udnyttede stedets svovlholdige, varme vandkilder. Romerne skulle bruge vin til gæsterne i deres badeanlæg og ikke mindst til soldaterne fra to nærliggende garnisoner. Således blev der for mere end 2000 år siden plantet vinstokke! Senere, i Middelalderen, var det Cistercienser-munke fra Bourgogne, som genskabte vinmarkerne omkring deres kloster i Heiligenkreuz.

I den nordlige del af Thermenregion, omkring Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Baden, Guntramsdorf og Traiskirchen, laver man især hvidvine på særprægede, lokale druesorter som Rotgipfler (beslægtet med Grüner Veltliner), Zierfandler, Neuburger, men også Chardonnay. I den sydligste del, omkring Bad Vöslau, Soof, Tattendorf og Teesdorf, er det til gengæld rødvinene, der dominerer - lavet på Pinot Noir, St. Laurent og Zweigelt, men også på Merlot og Cabernet Sauvignon.

Producenten

Familien Reinisch har produceret vin i fire generationer i Thermenregion, nær landsbyen Tattendorf, ca. 30 km. syd for Wien. Det hele startede meget beskedent i 1923 med en enkelt parcel på 0,5 ha. i vinmarken Ried Mitterfeld, men ejendommen er siden vokset til i alt 40 ha. omkring landsbyerne Tattendorf, Gumpoldskirchen og Guntramsdorf. Disse tre steder giver, med deres store forskelle i den lokale terroir, mulighed for at dyrke mange forskellige druesorter. Hovedvægten (65%) er på røde druer som Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt, Merlot m.fl. Hvidvinene frembringes primært på de lokale druer Rotgipfler og Zierfandler, men også på Chardonnay og Sauvignon Blanc.

Den aktuelle vingård "Johanneshof" blev i 1995 opført af Johann Reinisch, en af Østrigs mest berømte vinpersonligheder og far til de tre brødre, Hannes, Michael og Christian, som i dag i fællesskab har ansvaret for familiefirmaet. "Johanneshof" er udstyret med såvel traditionelle som moderne vinificeringsfaciliteter, som sammen med de tilliggende markers særdeles gode beskaffenhed og familiens mangeårige erfaring, giver rigtig gode muligheder for at producere store vine. Rustfrie ståltanke anvendes, men også træfade i et meget alsidigt udvalg (store som små, nye som gamle) til gæring og/eller modning. Egtræet til fadene hentes lokalt, idet vinhuset selv udvælger træ fra Wienerwald syd for Wien og selv tørrer stavene i 3-4 år. Ristningen af fadene afhænger af vinen og årgangen, men ligger som regel i den lette ende.

I 2004 påbegyndte Johanneshof Reinisch en overgang til økologisk produktion, og i 2014 blev man officielt certificeret som økologisk vinproducent.

Johanneshof Reinisch placeres i dag af mange vineksperter og vinguides blandt eliten af østrigske vinproducenter.

Produktet

Chardonnay-druerne til denne vin hentes på ejendommens syd- og sydøstvendte, økologiskdyrkede vinmarker omkring Gumpoldskirchen og i Pfaffstätten, i en højde på ca. 300-400 m., med vinstokke, som er mellem 10 og 35 år gamle. Undergrunden her indeholder en del kalkaflejringer i dybden, men også rigere lag med brunt, ler-/muldjord, som i mange år har givet fremragende resultater for netop hvide druesorter som Rotgipfler, Zierfandler og Chardonnay.

Efter en selektiv håndplukning presses druerne i hele klaser straks efter ankomsten til kælderen. 70% af mosten føres direkte til gæring i ståltanke for at prioritere friskheden og renheden i vinen, mens de resterende 30% gæres på store, ældre træfade, som giver mere dybde og kompleksitet. I begge tilfælde laver man en spontan gæring (med druernes egne gærceller), efterfulgt af en malolaktisk gæring og en modning i 4 måneder i de samme beholdere, med løbende omrøring. Vinen bliver sammenstukket umiddelbart inden aftapning.

Vinen har Chardonnays klassiske tørre, elegante toner i både duft og smag, men også druesortens typiske let-eksotiske og cremede karakter. Kombinationen af gæringen og modningen på både ståltank og træfade giver en fin harmoni mellem umiddelbarhed og frugtkarakter samt dybere og mere intense, kødfulde toner. Perfekt til skaldyrs- eller fiskeretter, pastaretter, men også retter med lyst kød eller retter med grillede eller stegte grønsager.

