



2023 GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION ØKO

Thermenregion, Johanneshof Reinisch

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 40% Rotgipfler, 60% Zierfandler

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00403922335

Anbefales til:



Distriktet

Weinbauegebiet 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. Egetræt 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

Gumpoldskirchner Tradition er sammensat af lige dele Rotgipfler og Zierfandler, to klassiske grønne druesorter for Thermenregion. Druerne hentes på de syd- og sydøstvendte vinmarker omkring Gumpoldskirchen, i en højde på ca. 300-400 m., med vinstokke, som er mellem 10 og 30 år gamle. Undergrunden her indeholder en del småsten, men også rigere lag med brunt-/muldjord, som i mange år har givet fremragende resultater for netop hvide druesorter som Rotgipfler og Zierfandler.

Gæringen foregår separat for de to druesorter på en kombination af ståltanke og ældre store træfade, og modningen (4-5 måneder "sur lie") på store træfade. Her prioriterer man de to druesorters klassiske, umiddelbare og elegante toner, og vinen har derfor en lækker, sprød og frugtrig stil, med fin struktur og diskrete, eksotiske toner til sidst. Vinen efterlader friske nuancer af citrusfrugter, grøn peber og kiwi, men også mere modne, tropiske frugter samt god mineralitet. Tørheden og velouren smelter flot sammen. Matcher skaldyrs- eller fiskeretter.

