

FAKTA

Hvidvin
 Drue(r): 100% Riesling
 Lagring: 12 mdr. på europæiske egefade
 Alkohol: 13.0%
 Syreindhold: 7,7 g/L
 Restsukker: 1 g/L
 Skruelåg: Ja
 Varenummer: 00400922235
 Anbefales til:



2022 RIESLING HEILIGENSTEIN ØKO

Erste Lage, DAC Kamptal, Jurtschitsch

Distriktet

Distriktet Kamptal ligger langs floden Kamp, omkring byerne Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Kammern og Strass. Langenlois har været kendt for sine omkringliggende vinmarker siden 1083, hvor den på daværende tidspunkt hed 'Liubisa' (den yndige) - sikkert på grund af områdets særprægede klima.

Langenlois ligger nemlig ved en sydendt, skaldyrsformet skrånning og er således beskyttet mod vinde fra nord og øst, noget som giver mange solskinstimer og høje temperaturer om dagen. Om natten blæser der til gengæld kølige vinde igennem dalen. Disse temperaturskift er en af hemmelighederne bag vinenes delikate aromaer og særlige kvalitet, især for druesorter som Grüner Veltliner og Riesling.

Producenten

Weingut Jurtschitsch hører til på vingården Sonnhof i Langenlois, et gammelt kloster fra det 16. århundrede, og som med sine 700 år gamle, oprindelige vinkældre er et af områdets flotteste vinhuse. Familien Jurtschitsch overtog Sonnhof i 1868, og råder i dag over 62 ha. vinmarker, og det er helt klart et af Østrigs førende vinhuse - såvel i forhold til kvalitet som kvantitet. Jurtschitsch er virkeligt et familieføretagende. De tre brødre, Edwin, Paul og Karl Jurtschitsch, som i mange år henholdsvis tog sig af dyrkning, vinificering og marketing, har nu overladt roret til den unge generation, repræsenteret ved Alwin og Stefanie Jurtschitsch. Efter færdiggørelsen af deres vinuddannelser arbejdede de i New Zealand, Australien og Frankrig, inden de returnerede til vingården i Langenlois.

Et af deres første tiltag var at gå over til økologisk dyrkning på alle deres marker, som både ligger på tung, lerholdig jord og på mere mineralholdige jorde ved Zöbinger Heiligenstein (hvor Riesling kommer fra). "Den måde hvorpå vi behandler og dyrker vore vinmarker - med så naturlige teknikker som muligt - vil have en kæmpe indflydelse på de vine, som vores børn og børnebørn vil kunne producere på ejendommen i fremtiden", siger man hos Jurtschitsch.

Vinguiden Gault Millau: "Weingut Jurtschitsch er det mest spændende vinhus i Langenlois lige nu."

Produktet

Ried Zöbinger Heiligenstein er klassificeret som Erste Lage og helt klart en af de bedste vinmarker for dyrkningen af Riesling i området. Den byder på en meget sjælden geologisk sammensætning af røde sandsten og rester af vulkansk lava. Navnet Heiligenstein (det hellige sten) har i øvrigt en sjov historie, idet stedet i middelalderen i virkeligheden hed "Hellenstein" (helvedets sten), sandsynligvis pga. den usædvanlige varme. På vinmarken Heiligenstein er varmen så høj, at man er nødt til at give planterne drybvanding i kritiske perioder. Efter man er gået over til økologisk dyrkning på marken, har man dog prioriteret græs, blomster og vilde middelhavske urter mellem vinrækker, som giver en mere fugtig microklime omkring vinstokkene.

De økologiskdyrkede druer på Zöbinger Heiligenstein høstes ved fuldmøndning, men før de bliver evt. angrebet af botrytis, og transporteret til kælderen i små kasser for ikke at blive mast undervejs. Her bliver de skånsomt presset og gennemgår en kort kølig macerering før gæring spontan går i gang med druernes egne gærceller. Gæring forgår langsomt og køligt i neutrale ståltonke for at bibeholde de aromatiske nuancer. Derefter bliver vinen modnet i nogle måneder på sit "lie" i brugte træfade af 2.000 l., som ikke præger vinen for meget.

Vinen har en meget ren og nærmest delikat Rieslingkarakter med toner af citrus, mandler og grønne urter. Smagen er mineralsk, frisk og samtidig struktureret med en lang, kompleks finish. Man fornemmer en god modningspotentialer i vinen. Server den til fisk, kylling, salater og f.eks. asiatisk inspirerede retter.

