Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois

2025 ROSE VOM ZWEIGELT ØKO

Kamptal, Jurtschitsch Sonnhof

FAKTA
Rosé vin
Drue(r): 100% Zweigelt
Lagring: 5-6 mdr. på ståltanke.
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 00401332535
Anbefales til:

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 sydvendt, skaldyrsformet skråning 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.

Jurtschitsch er virkeligt et familieforetagende. 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
Druen Zweigelt er i dag Østigs mest kendte rødvinsdrue og blev oprindeligt ”opfundet” netop i Østrig (i 1922) af Dr. Zweigelt ved at krydse druesorterne Blaufränkisch (frugt) og St. Laurent (struktur). I Østrig bliver Zweigelt mest brugt for at lave rødvine, men druen har også vist sig at være fremragende til at producere rosé. Her kommer dens frugtrighed og umiddelbarhed til rette!

De økologiskdyrkede Zweigelt-druer plukkes normalt i slutningen af september og gennemgår en maceration med skindet i nogle timer, til mosten har opnået den sarte rosé-farve. Derefter presses skindet skånsomt fra og gæres på ståltank. Efter endt gæring bliver vinen lagret på ståltank indtil aftapning (normalt i april).

Rosé vom Zweigelt har en flot lyserød/pink farve og dejlige, umiddelbare aromaer af kirsebær og skovbær. I munden er den tør, frugtrig og sprød - meget appetitvækkende. Den er perfekt til salater, pastaretter, paella, skaldyr, fisk og lette kødretter.

VINOBLE