FAMILIE REINISCH

2024 ROTGIPFLER GUMPOLDSKIRCHEN ØKO

Familie Reinisch, Thermenregion

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Rotgipfler
Lagring: 4 mdr. på ståltank
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 4,8 g/L
Restsukker: 1,7 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 00403022435
Anbefales til:

Distriktet
Weinbaugebiet 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, Sooß, 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
Familie 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. 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.

Familiens aktuelle vingård "Johanneshof Reinisch" 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. I kælderen forefindes de mest moderne vinificeringsfaciliteter og sammen med de tilliggende markers særdeles gode beskaffenhed og familiens mangeårige erfaring, giver det rigtig gode muligheder for at producere nogle af Østrigs bedste vine. Rustfrie ståltanke samt træfade i et meget alsidigt udvalg (store som små, nye som gamle) anvendes til gæring og/eller modning. Egetræet 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 Familie Reinisch en overgang til økologisk produktion, og i 2014 blev man officielt certificeret som økologisk vinproducent.

Familie Reinisch/Johanneshof placeres i dag af mange vineksperter og vinguider blandt eliten af østrigske vinproducenter.

Produktet
Den grønne druesort Rotgipfler er en specialitet fra Thermenregion og resultatet af en krydsning mellem Traminer og Roter Veltliner. Navnet Rotgipfler kommer ikke af druens farve (den er helt grøn), men af de røde pletter, som man finder på bladene. Rotgipfler er altså beslægtet med Grüner Veltliner og har mange af denne drues egenskaber - dog er den en smule mere krydret og struktureret.

Druerne til denne vin hentes på de syd- og sydøstvendte vinmarker omkring Gumpoldskirchen, i en højde på ca. 300-400 m., med vinstokke, som er mellem 10 og 20 år gamle. Undergrunden her indeholder en del småsten, men også rigere lag med brunt, ler-/muldjord, som i mange generationer har givet fremragende resultater for netop hvide druesorter som Rotgipfler og Zierfandler.

Gæringen og modningen (4-6 måneder "sur lie") foregår på en kombination af ståltanke (70-80%) og store træfade. Druesortens klassiske, elegante toner af eksotiske frugter (citrus, passion) kommer fint frem i duften og i smagen, hvor vinen viser en lækker sprødhed og struktur. Vinen har en god mineralitet og en lang eftersmag. Tørheden og velouren smelter flot sammen. Matcher skaldyrs- eller fiskeretter - gerne asiatiskinspirerede.