

## FAKTA

Rødvin  
 Druer(r): 100% Zweigelt  
 Lagring: 14 mdr europæiske egefæde  
 Alkohol: 13.0%  
 Syreindhold: 5,5 g/L  
 Restsukker: 1 g/L  
 Skruelåg: Ja  
 Varenummer: 00404512335  
 Anbefales til:



## 2023 ZWEIGELT ØKO

### Familie Reinisch, Thermenregion

#### 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

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 træfæde 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 vinguides blandt eliten af østrigske vinproducenter.

#### Produktet

Druer Zweigelt er i dag Østrigs mest kendte rødvinsdruer og blev oprindeligt "opfundet" netop i Østrig (i 1922) af Dr. Zweigelt ved at krydse druesorterne Blaufränkisch (frugt) og St. Laurent (struktur). Vine lavet på Zweigelt minder lidt om unge Pinot Noir-vine med deres umiddelbare frugtrighed.

Zweigelt-druerne til denne vin kommer primært fra vinhusets økologiskdyrkede vinmarker omkring landsbyen Tattendorf, hvor den varme og meget mineralske jord (småsten, kalk, sand, ler) er perfekt til røde druer som Pinot Noir, Zweigelt og St. Laurent. Efter afstilkning og en skånsom knusning gennemgår druerne en kort, kølig skindmaceration på ståltanke inden selve gæringen, for at optimere farve-, aroma- og smagsekstrakten. Efter gæringen flyttes vinen til store træfæde (1.000-3.000 l.), hvor den modner i 10 måneder.

Zweigelt fra Familie Reinisch har en meget lækker duft af røde bær, med let krydrede toner. Smagen er sprød, struktureret og harmonisk, med en god mineralitet til sidst. Den må gerne serveres koligere (16 °C) end normalt for en rødvin. Brug den til svinekød, lam, kalv, fuglevildt, pasta- og risottoretter.

