



GRÜNER VELTLINER TRADITION 2014, SCHLOSS GOBELSBURG

Enestående pris/kvalitet sammenhæng. Samger herligt nu, men også virkelig værd at lægge i kælderen, hvor den vil udvikle sig flot. En af østrigs helt helt store vine.

Fremragende madvine til både klassik og nyt nordisk køkken, men også til spicy asiatisk inspireret køkken. Grüner Veltliner er en mirakelvin til mad. Dækker et meget bredt spektre. I Østrig drikker de Grüner Veltliner til nationalretten oksespidsbryst med peberrod (tafelspitz).

Gammeldags Grüner efter munkenes opskrift. Lavet på 100 % Grüner Veltliner fra ca 50 år gamle stokke i marken Renner, der har status som 1. Lage efter den nye Niederösterreich klassifikation. Vinen er presset på gammeldags presse og derefter gæret uden gærtilsætning eller temperaturstyring på 25 hl store fade af østrigsk eg. Vinen er efterfølgende lagret på gæringsresterne på disse fade i 18 måneder med omrøring ca hver tredje måned.

Tradition er inspireret af munkenes traditionelle måde at lave vin på. Det er en let oxidativ stil med komplekse aromaer og smag fra de hyppige omstikninger og den lange lagring på gærresterne ("sur lie"). Stilen er modsætningen til den moderne reduktive metode, hvor man gør alt for at undgå unødigt iltadgang til vinen for at bevare det rene udtryk af frugten.

Grüner Veltliner i denne klasse klarer næsten alle retter bortset fra desserter. Dog bør maden have noget intensitet, da vinen ellers vil overdøve. God til retter med fisk og skaldyr, men er næsten allerbedst til kogt eller sprængt kød af gris eller kalv. Grüner Veltliner i en kraftig udgave som her, er en af de bedste vine til at kapere retter, hvor peberrod spiller en fremtrædende rolle.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Østrig

OMRÅDE:
Kamptal

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2016-2035

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Gris