

Hardegg Gruner Veltliner ØKO

Varenummer: 36-1711

0,75 l., 12,50%

Graf Hardegg

Produkttype

Hvidvin

Årgang

2017

Land

Østrig

Region

Niederösterreich

Menu

Grønsager Svinekød

Krydret Mad

Smagsnote

Sprød

Frukt

Krydret Aroma

Fremstillet på

Grüner Veltliner



Beskrivelse

Denne sprøde Grüner Veltliner kommer fra økologisk dyrkede vinmarker i Weinviertel, i den nordlige del af Østrig. Den er et klasse eksempel på at den Østrigske "nationaldrue" på samme tid er frisk og let, men også karakterrig og nuanceret. Når det kommer til at matche vinen med mad, er der nærmest uendelige muligheder pga. druens mange nuancer.

Druesammensætning: 100% Grüner Veltliner.

Farve: Strågylden med et let grønligt skær.

Duft: Frisk duft af æbler og citrusfrugter.

Smag: Tør og frisk. Sprøde æblenuancer med lette anstrøg af vanilje og grøn peber. Yderst behagelig og let mineralsk vin, der sagtens kan nydes på egen hånd.

Gastronomisk match: Grüner Veltliner passer godt sammen med udfordrende grønsagsretter som grillede asparges og artiskok, krydret asiatisk mad og fisk.

GRAF HARDEGG

Graf Hardegg stammer helt tilbage fra 1069. Graf Hardegg har i alt 35 hektar vinmarker, som ligger i en radius på 8 kilometer omkring deres vingård. Markerne er fordelt på 3 store parceller, og der dyrkes man druer som Grüner Veltliner, Riesling, Zweigelt og Pinot Noir. I 1995 har man desuden plantet de franske og mere internationale druesorter Syrah og Viognier.

Husets bedste mark hedder Steinbügel og den ligger lige ved siden af vingården. Graf Hardegg på deres vingård en gammel vinkælder fra 1640, og den går et godt stykke ind under netop marken Steinbügel. Marken er sydvendt, en skråning med leret og sandet jord med stor mængde kalk.

Schlossweingut Graf Hardegg's filosofi beskrives som aromaorienteret vinproduktion. Målet er ikke nødvendigvis at opnå maksimalt sukkerindhold i druerne, men derimod at opnå den bedste balance af samtlige indholdsstoffer til de enkelte vintyper. Siden 2008 er produktionen været både økologisk og biodynamisk.

Kontaktoplysninger

Juul's Vin & Spiritus A/S

Værnedamsvej 15, 1819 Frederiksberg

Telefonnr: +45 33 31 13 29

Web: <http://juuls.dk>

Mail: info@juuls.dk

2018 © . Alle rettigheder forbeholdes.

