



1. Riesling Kamptaler Terrassen 2013

Pris på Systembolaget:	155:- Artikelnummer: 74167 Typ: Vitt
Producent:	Weingut Bründlmayer
Område:	Österrike, Kamptal
Alkoholhalt:	12%
Flaskförslutning:	Skruvkapsyl
Druvsammansättning:	Riesling 100%

Om vinet

- **Utseende:** Ljus gul färg
- **Doft:** Färska aprikoser, mandarin, citrus, örter, grönt te och mineral
- **Smak:** Ren medelfyllig frisk fruktig smak med inslag av mineral.

Willi Bründlmayer är österrikisk vinodlings självklara galjonsfigur, en vinprofessor med oerhörd känsla för naturen och för jordens framtid. Vinföretaget grundades av Willis föräldrar och 1980 tog han och hustrun Edwige över driften. I dag brukar man 60 hektar vingårdar i vindistriktet Kamptal i regionen Niederösterreich. Stora arealer är planterade med Österrikes gröna paraddruva, gröner veltliner. Det är dock hans riesling, som gjort honom berömd. Den österrikiska vintidningen Falstaff har utnämnt Willi Bründlmayer till "Årets vinmakare" och när den österrikiska Gault-Millau-guiden första gången delade ut sin "Trophée Gourmet" var det Willi som fick den. Vingurun Robert M. Parker har i tidningen The Wine Advocate skrivit att "The beautiful purity and precision of the Bründlmayer wines make them among my favorite Austrian offerings".

På Weingut Willi Bründlmayer prioriteras ekologisk harmoni. Man använder till exempel endast ekologisk gödsel. Och när gamla vingårdar grävs upp får de vila i fem år före nyplantering för att jorden ska hinna hämta sig och förnya sina förråd av näringsämnen. Willi är stor förespråkare för det så kallade Lyra-systemet som är en uppbindningsmetod som innebär att rankorna binds upp som ett Y med kort stam för att druvklasarna ska komma nära marken och kunna dra nytta av den värme som under dagen lagras i stenarna i jorden. Lyran har den fördelen att bladen får bättre solexponering. Det ger också bättre luftgenomströmning. Bladen torkar fortare efter regn och det minskar risken för mögel och sjukdomar. En tredjedel av vingårdarna är planterade enligt detta system.

Tillverkning: Denna riesling är en blend av flera viner som kommer från olika terrasserade vingårdar. De högre belägna terrassernas jordmån består av stenig jord som ger fruktdrivna viner med mineraliga nyanser och god lagringspotential. Vinerna från de lägre belägna terrasserna växer delvis på bördig lössjord och ger tidigt mognande viner som är mycket expressiva i sin ungdom. Genom att kombinera dessa två karaktärsticker får man fram en riesling som både visar finesse och kraftfull vitalitet.



2. Gobelsburg Steinsetz Grüner Veltliner 2013

Pris på Systembolaget:	179:- Artikelnummer: 72426 Typ: Vitt
Producent:	Schloss Gobelsburg
Område:	Österrike, Kamptal
Alkoholhalt:	13%
Flaskförslutning:	Skruvkapsyl
Druvsammansättning:	Grüner Veltliner 100%

Om vinet

- **Utseende:** Ljust gul färg
- **Doft:** Kryddig, druvtypisk doft med inslag av päron, lime, färska örter, vitpeppar och blodgrape
- **Smak:** Torr, kryddig, druvtypisk doft med inslag av päron, lime, färska örter, vitpeppar och blodgrape

Tillverkning: Vingården Steinsetz består av lössjord och tertiärt grus och är på 3,5 hektar, rankorna som växer där har en snittålder på cirka 25 år. Skörden för Steinsetz Grüner Veltliner årgång 2011 inleddes i slutet på oktober och vinet buteljerades i april 2012.



3. Grüner Veltliner Schnabel 2011 Erste Lage

Pris på Systembolaget:	199:- Artikelnummer: 74647 Typ: Vitt
Producent:	Sepp Moser
Område:	Österrike, Kremstal, Rohrendorf
Alkoholhalt:	13,5%
Flaskförslutning:	Skruvkapsyl
Druvsammansättning:	Grüner Veltliner 100%

Om vinet

- **Utseende:** Kraftig gröngul färg
- **Doft:** exotisk kryddig
- **Smak:** exotisk frukt och mineralitet; extremt lång eftersmak.



4. Riesling Dornleiten DAC 2013

Pris på Systembolaget:	188:- Artikelnummer: 70300 Typ: Vitt
Producent:	Nigl
Område:	Österrike, Kremstal
Alkoholhalt:	13,5%
Flaskförslutning:	Skruvkapsyl
Druvsammansättning:	Riesling 100%

Om vinet

- **Utseende:**
- **Doft:** Tydligt saftiga persikor
- **Smak:** Balanserad fruktig syrlighet, saftig, elegant smaklig



5. Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2012

Pris på Systembolaget:	259:- Artikelnummer: 74999 Typ: Vitt
Producent:	Domäne Wachau
Område:	Österrike, Wachau
Alkoholhalt:	14%
Flaskförslutning:	Skruvkapsyl
Druvsammansättning:	Grüner Veltliner 100%

Om vinet

- **Utseende:** Ljus gul färg
- **Doft:** Ett rikt och fylligt vin med frisk fruktsyra, tydlig karaktär av lime och limemarmelad, toner av grapefrukt, ananas och inslag av vanilj. Lång, lite fet och gräddig men samtidigt mycket frisk och högklassigt elegant. Djup mineralkaraktär som gör vinet lätt rökigt och komplext.
- **Smak:** Ett rikt och fylligt vin med frisk fruktsyra, tydlig karaktär av lime och limemarmelad, toner av grapefrukt, ananas och inslag av vanilj. Lång, lite fet och gräddig men samtidigt mycket frisk och högklassigt elegant. Djup mineralkaraktär som gör vinet lätt rökigt och komplext.

Tillverkning: Druvorna pressas och musten jäser vid sval temperatur i temperaturkontrollerade rostfria stältankar. Buteljeras ungt.



6. Riesling Steinriegl Smaragd 2013

Pris på Systembolaget:	299:- Artikelnummer: 74525 Typ: Vitt
Producent:	Weingut Schmelz
Område:	Österrike, Wachau
Jordbruk:	Konventionellt
Flaskförslutning:	Skruvkapsyl
Druvsammansättning:	Riesling 100%

Om vinet

- **Utseende:**
- **Doft:**
- **Smak:**

Steinriegl är en terrasserad vingård i byn Joching som har en unik jordmån bestående av sammanblandade kalk och marmor lager. Druvorna skördades i slutet av oktober och efter en varsam pressning jästes musten på stora ekliggare där de fick ligga fram tills buteljeringen som skedde i maj året efter skörden. Vinet visar upp en karaktär som bjuder på både varm exotisk frukt och stor tydlig svalkande mineralitet. Ett vin som tack vare sin frukt kan njutas redan nu men som också kommer att belöna den som väljer att lagra det många år framöver.

2013 är ett år som Tomas Schmelz är mycket nöjd med. Det är ett år som ger något högre syra än normalt, men inte så att den sticker ut, bara så att den skapar tydlig fräschör. Normal blomning följdes av en varm sommar och avslutades med varma dagar och kalla nätter. Skörden startade något tidigare än normalt. Hos Schmelz satte man igång i slutet av oktober.

Om producenten

Familjeföretaget Schmelz har odlat vin i Joching i fem generationer och drivs idag av Johann och Monika Schmelz. Till sin hjälp har de sonen Thomas. Totalt förfogar familjen Schmelz över 10 hektar vingårdar varav 7 är deras egna och 3 är långtidshyrda. Som brukligt i Wachau är vingårdarna relativt små och utspridda över flera kilometer, totalt 6 för familjen Schmelz. Jordmånsvariationerna är stora och man har både branta terrasserade odlingar och flackare vingårdar som sträcker sig utmed floden Donau. Detta ger fantastiska möjligheter att visa upp Wachaus enorma potential både när det gäller viner baserade på Riesling och Grüner Veltliner. Genomsnittsavkastningen ligger under femtio hektoliter per hektar och all skörd sker manuellt. Vinifikationerna kombinerar det moderna med det traditionella. Pressningen av druvorna sker i en pneumatisk press och jäsningsen sker både på rostfria tankar och stora ekliggare. Familjen Schmelz viner visar upp stor generös fruktighet kombinerat med djup och elegans. Wachaus mineralitet skapar vinernas ryggrad och längd. Kombinationen av att produktionen är mycket liten och att Johann Schmelz blev utsedd till årets vinmakare i Österrike år 2005 av tidningen Falstaff, gör att tillgången på vinerna naturligtvis är begränsad.