

Vinbeskrivning Habsburgsmonarkin II

Svante Dolff

Länk till vinbeskrivning

<https://www.systembolaget.se/delad-lista/?shareId=aca3d938-82e3-4470-ac96-36d235f936cf>

Nr	Namn	Land	Druva	Pris	Socket	Fyllig	Sträv	Syra	Alko	Färg
1 93253	Heidi Schröck & Söhne	Österrike, Burgenland	Furmint	199	2	iu	iu	6,1	13,5	Gulgröna nyanser
2 94376	Gal Tibor Egri Bikaver Superior, 2020	Ungern, Eger	Kekfrankos, Kadarka mfl	179	1,6	iu	iu	5,3	14	Mörk röd
3 94694	Wetzer Kekfrankos, 2021	Ungern, Sopron	Kekfrankos	248	iu	iu	iu	iu	12,5	Mörk röd
4 57297	Leth, Blauer Zweigelt Klassisk, 2020	Österrik, Niederösterreich	Zweigelt	119	0,3	iu	iu	iu	12	Mörk röd
5 92479	Szekszard Bikaver	Ungern, Pannon	Kekfrankos, Merlot mfl	169	iu	5	5	10	13	Röd, tegelröda nyanser

Karaktäristik

1	Druva: Furmint , fruktigt och friskt med inslag av päron, gula äpplen, apelsinblommor, kamomill, örter och Brioche. Härligt, friskt med ett krispigt avslut. Tillverkning: Heidi Schröck tog över familjens vingård 1983. Arealen på 10 ha är spridd över sluttningarna som omger staden. Sjön Neusiedl fyller en viktig funktion som temperaturregulator. Druvorna skördas manuellt. Druvorna kommer från Vogelsang och Turner med druvstockar som har en genomsnittsalder på 21 år. Fermenteras med naturlig jäst i ståltank och vilar sedan i 7 månader på jästfällningen. Torra Furmintviner passar utmärkt till en rad olika maträtter, inklusive fisk och skaldjur, kyckling och sallader. Deras höga syra gör dem också till ett bra val för fetare rätter som foie gras.
2	Druvor: 40% Kekfrankos, 15% Syrah, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Kadarka, 10% Pinot Noir & 5% Merlot Tillverkning: Druvorna skördades för hand i mitten av september och därefter pressas druvorna varsamt och vinet får macereras i 21 dagar på 5000 liters ekfat. Vinet är spontanjäst, ofiltrerat, oklarat och de använder så lite svavel som möjligt i processen. Lagring 12 månader på 5000 liters fat av mediumrostad, ungersk ek. 20% av faten var nya, 30% 2 år gamla, 30% 3 år gamla och 20% 4 år gamla. Druvorna kommer från vingårdarna Pajados och Sikhgy som tillsammans utgör 32 hektar. Karaktärsfullt och smakrikt vin med toner av plommon, björnbär, kaffe och kryddor. Vulkanisk jordmån. Vinet har en fin syra och en balanserad fatkaraktär. Passar till rätter av ankbröst, kalv, rotfrukter och mat med krydda. Fin match till vegetariska grytor.
3	Druva: Kekfrankos Tillverkning: Regionens mikroklimat är betydligt kallare än övriga Ungern vilket resulterar i att skörden ofta sker nästan 3 veckor senare än i övriga landet. Denna långa mognadsprocess resulterar i viner med finess snarare än råstyrka. Jäsningen av vinerna sker spontant i öppna ekfat nere i hans flera hundraåriga vinkällare där den mikrobiologiska floran sköter jäsningsprocessen. Wetzer väljer också att inte filtrera sina viner. Generellt försöker Péter Wetzer göra lätttryckna, koncentrerade viner utan att vara tunga, med tydlig mineralitet, balans och med en tydlig känsla av ursprung. Område: Sopron med ett subalpint klimat och en jordmån om lera, rött grus, kalksten och löss. Maceration & Lagring: Jäsning med öppen kar, 3 veckors maceration sedan åldrad på begagnad ungerska ekfat
4	Druva: Zweigelt , mörkt röda viner med mjuka tanniner. En korsning av Blaufränkisch och St. Laurent. Weingut Leth är en familjeägd vinfirma som ägs och drivs av Franz Leth och hans familj. Familjen odlar exempelvis riesling, zweigelt, chardonnay, pinot noir förutom gruner veltliner. Ett noggrant urval redan i vingården ger rena och stiltypiska viner av hög kvalitet. Weingut Leth har en varierande jordmånen från grus- och lerjordar till kristallisk röd sandsten på en berggrund som är 320 till 350 miljoner år bestående av vulkaniska partiklar i kombination med klimatet ger en stor variation hur olika vinerna kan smaka. Vinets karaktär speglar vingårdens speciella ”terroir”. Zweigelt odlas på terrassodlingar längs Wagrams sluttningar som omger den lilla byn Fels, samtliga i söderläge. Den djupa ”lössjorden” ger zweigelt en extra dimension i frukten. Ett fruktigt vin med mörka körsbär, björnbär, svartpeppar och örter. Tanninerna är relativt strama i stilen och avslutningen är lång med bra balans mellan tanniner och dess frukt.
5	Druvor: 65% Kekfrankos, 14% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Syrah, 5 % Kadarka och 1% Sagrantino Tillverkning: Szekszárd ligger i södra Ungern, väster om floden Donau. Klimatet i regionen varierar och olika vingårdslägen kan ha väldigt olika förutsättningar. Somrarna är ofta långa och heta och värmen sträcker sig ofta långt in på hösten. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar som ligger på 250-280 meters höjd och som vetter mot syd och sydost. Vinrankorna är cirka 20 år gamla. Vinet har lagrats i stora gamla ungerska ekfat om tio hektoliter. Cirka 25 procent av druvorna fick jäsa som hela klasar. Vinifieringen skedde utan tillsatt jäst. Jordmånen är löss- och lerjord. Årgång 2022. Kadarka-viner passar bra till flera olika maträtter, inklusive grillat kött, fågel och traditionella ungerska rätter som gulasch. Deras balanserade syra och fruktighet gör dem också till ett bra val för lättare rätter och ostar.