

Exklusiva vinprenumerationen 2021 kvartal 1

Presenterar Artisan Wines från Burgenland, Österrike.

OMRÅDET

Burgenland ligger längst österut i Österrike och gränsar mot Ungern. Klimatet är ett inlandsklimat med varma torra somrar och kalla vintrar. Området domineras av den stora sjön som har en viktig stabiliserande effekt på klimatet.

DRUVORNA

På tjugotalet korsade professor Fritz Zweigelt de lokala druvorna Blaufränkisch och Sankt Laurent och skapade druvan Zweigelt som idag är den mest odlade blåa druvan i Österrike.

Druvan kan ge allt från fruktdrivna lätta eleganta viner till mer lagringsbara viner med stor kropp beroende på vinifikationen.

Grüner Veltliner är Österrikes viktigaste och mest odlade gröna druva.

Den ger fruktiga viner med ganska hög syra och toner av vitpeppar.

ARTISAN WINES

Egentligen var det meningen att Franz lillebror skulle ta över familjens vingård, men det blev ändrade planer, Franz slutade sitt arbete som flygplanstekniker och utbildade sig inom vinvetenskap. Efter praktik i bland annat Barolo och i Sydafrika flyttade han hem och ansvarar nu för vingården. Namnet byttes till Artisan Wines, dels för att namnet syftar till att vinerna som produceras på gården är unika, men även för att det finns fem andra personer som heter Franz Schneider i den lilla byn Halbturn, varav tre är vinmakare. Vingården består av endast fem hektar vilket betyder ungefär att det finns 20 000 vinstockar. Varje vinstock behöver klippas minst sex gånger under året och precis som nästan allt arbete utförs det för hand av Franz och hans far. I Österrike finns det drygt 4000 vingårdar och Artisan har av vintidningen Falstaff blivit utsedda till topp hundra vid ett flertal tillfällen.





1x Grüner Veltliner Pure 2019

Österrikes nationaldruva.
Ljus gul färg. Doft av grönt äpple, vitpeppar och citrus.

Ett lätt frisk vin som passar utmärkt som aperitif till fisk eller en krispig sallad.

Druva: Welschriesling

Alkoholhalt: 12%

Restsocker: 2g/l

Prisklass: 150 kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet

Sötma

Fruktysyra

PASSAR TILL



Fisk



Aperitif



2x Sauvignon Blanc Reserve 2018

Ljusbult nyans, mycket aromatisk med dofter av fläder, passionsfrukt och mogna persikor. Inslag av Litchi, honungsmelon, papaya, citron och lime. Fräsch smak av mineraler och en bra syra. Ett uppfriskande vin med mycket eftersmak.

Passar bra till grillad fisk och skaldjur.

Serveringstemperatur: 10-13°

Druva: Sauvignon Blanc

Alkoholhalt: 12%

Restsocker: 1,9g/l

Prisklass: 230 kr/flaska



Fyllighet

Sötma

Fruktysyra

PASSAR TILL



Fisk



Aperitif



1x Artisan Halbtorn Red 2017

Ett nyansrikt vin med mycket frukt och bär!

Mörk rubinröd färg. Intensiva aromer av blåbär, svartvinbär, viol och oliv. Ett torrt vin med mycket bärighet, komplext med sammetslena tanniner.

Passar bra till nötkött, vilt, lamm och fågel.

Serveringstemperatur: 15-17°

Druva: Sauvignon Blanc

Alkoholhalt: 13%

Restsocker: 1 g/l

Prisklass: 330 kr/flaska



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra

PASSAR TILL



Nöt



Lamm



Vilt



Fågel



2x Welschriesling Alte Reben 2018

Ett briljant vitt vin på druvan Welschriesling!

Halmgul färg. Doft av hö, gult äpple, vitpeppar och citrus.

Ett lätt friskt vin som passar utmärkt som aperitif till fisk eller en krispig sallad eller att avnjuta rakt av!

Druva: Welschriesling

Alkoholhalt: 12%

Restsocker: 2,1g/l

Serveringstemperatur: 8-10°

Kan lagras: 2019-2024

Prisklass: 180kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Sötma



Fruktsyra

PASSAR TILL



Fisk



Aperitif



1x Heideboden Rot 2018

En blandning mellan druvorna Blaufränkisch och Merlot som ger doft och smak av krydda och frukt med långlivade tanniner i avslutet.

En suverän följeslagare till en härlig gulasch eller till något starka köttträtter.

Druva: 55% Blaufränkisch, 45% Merlot

Alkoholhalt: 13%

Restsocker: 2,3g/l

Serveringstemperatur: 16-18°

Kan lagras: 2020-2030

Prisklass: 180kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Strävhet



Fruktysyra

PASSAR TILL



Lamm



Nöt



Vilt



1x Grauburgunder Reserve 2018

Grauburgunder – det tyska namnet för Pinot Gris. Halmgul färg. Kryddig doft med inslag av honung, rosor och mogna äpplen. Torrt, fylligt vin med välbalansera syra och drusötma i avslutet. Passar bra som aperitif eller till kryddstark mat

Druva: Grauburgunder

Alkoholhalt: 13%

Restsocker: 4,1g/l

Serveringstemperatur: 12-14°

Kan lagras: 2020-2028

Prisklass: 220kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Sötma



Fruktysyra

PASSAR TILL



Kryddstarkt



Ost



Fågel



Aperitif



2x Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve 2018

En smakrik och lagrings tålig Österrikare!
 Mörk rubinröd färg med rosa undertoner.
 Mörka, mogna körsbär hittar du både i doft och smak.
 Balanserad syra med mjuka tanniner.
 Ett mycket lagringståligt vin!
 Passar bra till pasta, lamm och grillat nötkött.
 Druva: Sankt Laurent, Zweigelt.
 Alkoholhalt: 13%
 Restsocker: 2.1 g/l
 Prisklass: 260 kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet Strävhet Fruktsyra

PASSAR TILL



1x Sankt Laurent Reserve 2018

Sankt Laurent är örtekryddig med mjuk fruktsötma av skogsbär och blåbär med en härligt rik eftersmak.
 Bör drickas ungen men kan också lagras några år.
 Vilträtter, men också anka och gås. Även kyckling och grillat nötkött gärna med lite orientalisk touch.
 Druva: 100% Sankt Laurent
 Alkoholhalt: 13%
 Restsocker: 1.1g/l
 Prisklass: 260 kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet Strävhet Fruktsyra

PASSAR TILL





1x Artisan Halbtorn White 2017

Aromatisk och komplext från Burgenland!
Ljusgul nyans, mycket aromatisk med dofter av fläder, passionsfrukt och mogna persikor. Inslag av Litchi, honungsmelon, papaya, citron och lime. Fräsch smak av mineraler och en bra syra. Ett uppfriskande vin med mycket eftersmak. Passar bra till grillad fisk, fågel, ost eller som aperitif
Druva: 100% Chardonnay
Alkoholhalt: 13,5%
Restsocker: 2,9g/l
Prisklass: 320 kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Sötma



Fruktsyra

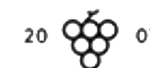
PASSAR TILL



Fisk



Aperitif



xwine.se

- DIREKT FRÅN VINGÅRDEN -