

Lilla 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 frukt drivna 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: 100% Grüner Veltliner

Alkoholhalt: 12.5%

Restsocker: 2,6g/l

Serveringstemperatur: 11-13 °C

Öppnas mellan: 2019-2024

Prisklass: 150 kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Sötma



Fruktsyra

PASSAR TILL



Fisk



Aperitif



1x Blauer Zweigelt Pure 2018

Österrikes nationaldruva.
Lätt, elegant, fruktigt och lite pepprigt!

Passar bra som ett vin mellan måltiderna utan mat men gör sig också väll till pizza, pasta och grillat rött kött.

Druva: Zweigelt

Alkoholhalt: 12%

Restsocker: 2,3g/l

Serveringstemperatur: 14-16 °C

Kan lagras: 2018-2026

Prisklass: 160kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra

PASSAR TILL



Nöt



Lamm



1x Sauvignon Blanc Pure 2020

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.

Prassar bra till grillad fisk och fräscha sallader.

Druva: Sauvignon Blanc

Alkoholhalt: 12%

Restsocker: 2,4g/l

Serveringstemperatur: 11-13°

Kan lagras: 2020-2025

Prisklass: 150kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Sötma



Fruktysyra

PASSAR TILL



Fisk



Aperitif



1x Rosé Reserve 2018

Fatlagrad rosé av Merlot.

Laxfärgad rosa nyans. Fruktiga dofter av hallon och jordgubbe med en lätt touch av ek.

Servera till grillad fisk eller aperitif.

Servera till grillad fisk eller aperitif.

Druva: Merlot

Alkoholhalt: 13.5%

Restsocker: 2g/l

Serveringstemperatur: 11-13°

Kan lagras: 2019-2024

Prisklass: 180kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Sötma



Fruktysyra

PASSAR TILL



Fisk



Aperitif



1x Sankt Laurent Pure 2018

En släkting till Pinot Noir – vilket avspeglar sig i vinet. Violröd färg. Doften är utvecklad med inslag av röda vinbär, hallon, körsbär, lite läder och peppar. Fruktigt och rund smak. Prassar bra till pastarätter eller lättare kötträtter.

Druva: Sankt Laurent

Alkoholhalt: 12%

Restsocker: 1,5g/l

Serveringstemperatur: 15-17°

Kan lagras: 2019-2024

Prisklass: 160kr/flaska

KARAKTÄR



Fyllighet



Strävhet



Fruktysyra

PASSAR TILL



Nöt



Lamm



1x Welschriesling Alte Reben 2018

Ett briljant vitt vin på druvan Welchriesling! Halmgul färg. Doft av hö, gult äpple, vitpeppar och citrus. Ett lätt frisk 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



Fruktysyra

PASSAR TILL



Fisk



Aperitif