

## [BIO] Ebner-Ebenauer Grüner Veltliner Alte Reben

**Proefnotitie:** Aromatisch en verfijnd met gele fruittonen zoals rijpe appel en mandarijn zest, subtiele hints van tropisch fruit en frisse kruiden. De neus kan ook tonen van wilde kruiden en fijne specerijen dragen, wat de complexiteit versterkt.

### Specificaties

**Producent:** Weingut Ebner Ebenauer  
**Druivenrassen:** 100% Grüner Veltliner  
**Land van herkomst:** Oostenrijk  
**Streek / Gebied:** Weinviertel  
**Sluiting:** Schroefdop  
**Categorie:** Wit  
**Alcoholpercentage:** 13,3%



**Smaakprofiel:** Een diepgaand en ogenschijnlijk 'donker' aroma van geel fruit; rijpe appels, meloenen, een vleugje grapefruit en verse kruiden. Krachtig in de mond en vol van smaak, met een prominente kern van zoet fruit, weelderig met een subtiele hint van zwarte peper. Rond maar zeer fris door het samenspel van zuren.

**Vinificatie:** De warme bodem en de lage opbrengsten zorgen voor rijpe druiven die eind oktober worden geoogst in een staat van hoge Auslese-rijpheid. De druiven ondergaan een strenge selectie in de wijngaard en worden vervolgens met de hand geplukt in kleine bakken (20 kg). Na een korte periode van bezinking fermenteert de most spontaan in gebruikte (Frans) eikenhouten vaten zonder temperatuurregeling.

**Wijn & spijs:** Een echte alleskunner! Geschikt voor gestoofde en gebakken gerechten, licht vlees, gevogelte en harde kazen.

**Awards:** 95/100 Falstaff  
94+/100 A La Carte

**“We hebben onszelf ten doel gesteld om wijn te maken als uitdrukking van onze ideeën; we wisselen van gedachten over een wijn voordat we de druiven persen.”**

**Marion & Manfred Ebner-Ebenauer**



### **Achtergrondinformatie:**

Het domein wordt internationaal erkend en behoort tot de topwijnhuizen van het Weinviertel, met aandacht voor terroir en lange rijpingsprocessen. Het is een familie bedrijf, 14<sup>e</sup> generatie en nu onder begeleiding van de bekwame Marion en Manfred Ebner Ebenauer.

Met circa 18 hectare grond, maken ze totaal 70.000 flessen stille wijnen en mousserende wijnen. Hun stille en ook befaamde mousserende wijnen worden in de pers als uitmuntend beoordeeld. Ze oogsten uitsluitend met de hand en vanaf 2018 werken ze uitsluitend gecertificeerd biologisch en biodynamisch. In principe mogen al hun wijnen “Alte Reben” genoemd worden, want ze werken met wijnstokken van minimaal 25 jaar oud.

De bodem blijft altijd de belangrijkste basis – Net als wij mensen heeft de bodem een eigen karakter, dat later – en alleen in perfecte synergie met de juiste druivensoorten – zijn volle schoonheid in de wijnen kan ontfouwen. De kleine twintig hectare van het landgoed Ebner-Ebenauer liggen verspreid in alle mogelijke richtingen rond Poysdorf. Vroeger was dit een strategie van wijnboeren om te voorkomen dat hagelschade hun bestaan zou bedreigen. Tegenwoordig herbergen deze verspreide wijngaarden een zeer gevarieerde schat aan bodemsoorten voor Marion en Manfred – waarvoor ze eeuwig dankbaar zijn. De geologische samenstelling omvat natuurlijk de vruchtbare lössgrond van het Weinviertel, maar er zijn ook zuivere zandgronden, schaarse kalksteenlagen, warme grindpercelen en zware, water vasthoudende leemgronden.

### **Een leuk weetje over deze wijn;**

*“Ried Von den Luessen: de naam komt uit het Middelhoogduits, oorspronkelijk »von den Losen«. In de Middeleeuwen werd land door gemeenschappelijke inspanningen bewerkbaar gemaakt. In deze wijngaard komen de lössgronden samen met de grindgronden van de naburige Steinberg; de wijnstokken werden geplant in begin jaren zestig. Zijn dus meer dan 60 jaar oud en er worden maar liefst 5000 flessen van deze wijn gemaakt en heeft een bewaarpotentie van wel 15 jaar.”*

De type fles geeft aan of de wijn houtopvoeding heeft gehad of niet. De slanke fles duidt aan opvoeding uitstuitend op RVS vaten en de vollere fles duidt op houtlagering.