

[BIO] Ebner-Ebenauer Grüner Veltliner RiedBürsting

Proefnotitie: Een complexe, terroir-gedreven wijn met karaktervolle spanning tussen fruit, mineraliteit en kruiden.

Specificaties

Producent: Weingut Ebner Ebenauer
Druivenrassen: 100% Grüner Veltliner
Land van herkomst: Oostenrijk
Streek / Gebied: Weinviertel
Sluiting: Schroefdpop
Categorie: Wit
Alcoholpercentage: 13,4%



Smaakprofiel: Het is een wijn die indruk maakt door zijn kruidigheid en complexiteit. Geconcentreerd en sappig met een fijne kruidige ondertoon, heeft Grüner Veltliner Bürsting veel beluchting nodig om al zijn facetten te ontplooien.

Vinificatie: De warme bodem en de lage opbrengsten zorgen voor rijpe druiven die in oktober worden geoogst in een staat van hoge Spätlese-rijpheid. De druiven ondergaan een strenge selectie in de wijngaard en worden vervolgens met de hand geplukt in kleine bakken (20 kg). De most ondergaat vierentwintig uur maceratie op de schillen om de kenmerken van de wijngaard te benadrukken, waarna deze slechts kort bezinkt voordat de fermentatie spontaan plaatsvindt in gebruikte eikenhouten vaten van 500 liter en kleine roestvrijstalen tanks.

Wijn & spijs: Gevogelte, zwezerik, ovenschotels, gerookte paling of forel, stevige harde kazen.

Awards: 94/100 Falstaff

“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^e 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 Bürsting is gelegen op een prachtig hoog plateau aan het einde van een betoverende Kellergasse (de mooie kelderstraat van Weinviertel). De vochtige en diepe leemgrond en de vijftig jaar oude wijnstokken (geplant in de vroege jaren zestig) vormen een uitstekende combinatie bij het creëren van deze bijzondere wijn met zijn uitzonderlijke karakter. Wijnstokken van meer dan 50 jaar oud en er worden maar liefst 3000 flessen van deze wijn gemaakt. De wijn heeft een bewaarpotentie van wel 10 jaar.”

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