

[BIO] Weingut Ebner-Ebenauer GRÜNER VELTLINER POYSDORF

Proefnotitie: Zuiver en uitnodigend met aroma's van groene appel, peer en citrus. Typische Grüner-tonen van witte peper, verse kruiden en een lichte florale nuance met frisse en elegante zuren.

Specificaties

Producent: Weingut Ebner Ebenauer
Druivenrassen: 100% Grüner Veltliner
Land van herkomst: Oostenrijk
Streek / Gebied: Weinviertel
Sluiting: Schroefdop
Categorie: Wit
Alcoholpercentage: 12,3%

Smaakprofiel: In de mond sappige appeltonen, witte peper, fijn kruidige en minerale nuances en een knapperig spel tussen fruit en zuren.

Vinificatie: Na een korte bewaarperiode van 5 uur met de schillen, wordt de wijn geperst en wordt de gisting op gang gebracht met gekweekte gisten. Dan volgt er drie maanden rijping op de fijne droesem, waarna de wijn wordt gefilterd en in een roestvrijstalen tank rust tot het bottelen.

Wijn & spijs: Ovengerechten met kaas, asperges, gegrilde wit vis en salades met bijvoorbeeld geitenkaas.

Awards: 91/100 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 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 alle wijnen Alte Reben genoemd worden, want ze werken met oude 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;

“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.”