

[BIO] Ebner-Ebenauer Grüner Veltliner Ried Hermanschachern

Proefnotitie: Verfijnde aroma's van witte peper, rijpe appels en tropisch fruit. Minerale zouten in de smaak accentueren het sappige, appelachtige fruit en de krachtige, goed gestructureerde textuur.

Specificaties

Producent: Weingut Ebner Ebenauer
Druivenrassen: 100% Grüner Veltliner
Land van herkomst: Oostenrijk
Streek / Gebied: Weinviertel
Sluiting: Schroefdop
Categorie: Wit
Alcoholpercentage: 13,1%



Smaakprofiel: Vol en indrukwekkend, de wijn is weelderig zacht, met een goed gestructureerde textuur in de mond en een frisse wisselwerking van fruit en zuurgraad die zeer lang aanhoudt.

Vinificatie: Na een korte maceratie van twaalf uur wordt de wijn geperst en volgt een spontane gisting. De wijn rijpt zes maanden op de fijne droesem, wordt vervolgens gefilterd en rijpt in roestvrijstalen tanks voor een aantal maanden.

Wijn & spijs: Een klassieker voor ovenschotels en traditionele, rustieke gerechten, maar ook heerlijk bij rauwe vis!

Awards: 93/100 Falstaff
93/100 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^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;

“Wijnstokken van meer dan 50 jaar oud en er worden maar liefst 6000 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 uitstuitend op RVS vaten en de vollere fles duidt op houtlagering.