

Tema: Østrig - udvalgte vine fra Barrique Vin

	Købt Point	Udseende (1-5)	Duft (1-15)	Smag (1-20)	Konklusion (1-10)
2005 Sekt Chardonnay-Grüner Veltliner Nigl Østrig (139,-)	Barrique Vin Islevdalvej 53 2610 Rødovre Tlf. 33 24 41 11 www.barrique.dk				
2007 Chardonnay Altenburger Østrig	90,-				
2007 Grüner Veltliner Senftenberger Piri Nigl Østrig	139,-				
2008 Grüner Veltliner Mühlpoint Smaragd Alzinger Østrig	199,-				
2008 Riesling Dürnsteiner Federspiel Alzinger Østrig	159,-				
2005 Riesling Privat Nigl Østrig	299,-				
2008 Zweigelt Rosé Nigl Østrig	119,-				

	Købt Point	Udseende (1-5)	Duft (1-15)	Smag (1-20)	Konklusion (1-10)
2007 Zwei1 Schloss Halbturn Østrig	89,-				
2008 Blaufränkisch Ried Satz Altenburger Østrig	109,-				
2006 Blaufränkisch Altenburger Østrig	259,-				

Nigl Sekt Chardonnay-Grüner Veltliner 2005 (119/139)

En årgangsbetegnet sekt der er lagret 9 måneder på gæringsresterne og lavet på Chardonnay og Grüner Veltliner

Altenburger Chardonnay 2007 (90/99)

Denne chardonnay stammer fra marken Jungenberg der har kalk og skiferrige indslag i sig.

Årgang 2006 var præget af et forholdsvis regnrigt forår og en tør, varm sommer og efterår uden voldsom hede og tørke. Dette har ført til bibeholdelse af aromerne i druerne og skabt en flot, mineralsk chardonnay der er gæret på vildgær i ståltank- Efter endt gæring er vinen lagret 3 måneder på gæringsresterne.

En perfekt vin til asiatisk mad og rigere fiskeretter.

Nigl Riesling Privat 2005 (259/299) (KTV: 175,-)

93p Parker

91-93p Falstaff, Østrigs vinbibel.

Privat er overvejende lavet på druerne fra de ældste stokke på marken Senftenberger Piri samt Hochäcker.

En intens, kraftfuld og elegant vin der brilliere med en fabelagtig elegance.

Næse er præget af sarte citrusoner, gule blomster og stenfrugter. I munden er vinen finesserig og med en flot struktur. En vin med et stort potentiale der ikke er helt forløst endnu. Giv tid, giv tid....

Alzinger Riesling Dürnsteiner Federspiel 2008 (139/159)

Vinen har 12,0% alkohol og 2,9 g.
restsukker pr. l.

Druerne er høstet i slutningen af oktober og gennemgår derefter en skånsom presning. Arbejdet i vinkælderen foregår uden pumper, dvs kun ved tyngdekraftens hjælp. Gæringen sker uden tilsætning af gær, der anvendes kun den naturlige gær. Vinen lagres derefter på ståltank i kontakt med de gæringsrester der dannes. Duften er præget af sarte rieslingtoner, stor mineralitet og en glasklar struktur. Frugten er ovevejende præget af fersken.

Nigl Grüner Veltliner Senftenberger Piri 2007 (119/139)

2005 fik 89 point og 5 stjerner i www.vinforum.dk

89-91p Falstaff, Østrigs Vinbibel

89p Parker

Piri marken i Kremstal er opbygget af løss aflejringer som er dannet i perioden efter sidste Istid. Marken giver krydrede og cremede vine på Grüner Veltliner druen.

En vin med en klar gul-grøn farve. Vinen har en klar, kølig frugt med tydelige toner af citrus, mineraler og lime. Duften er nærmest nobel og smagen er forfriskende med krydderier og fersken.

En perfekt vin til den friske fisk, skaldyr, grillstegte hvide fisk og svinekød.

Alzinger Grüner Veltliner Mühlpoint Smaragd 2008 (179/199)

Vinen har 13,0% alkohol og 1,5 g restsukker pr. l.

Druerne er høstet midt i november og gennemgår derefter en skånsom presning. Arbejdet i vinkælderen foregår uden pumper, dvs kun ved tyngdekraftens hjælp. Gæringen sker uden tilsætning af gær, der anvendes kun den naturlige gær. Vinen lagres derefter på ståltank i kontakt med de gæringsrester der dannes.

Nigl Rosé Zweigelt 2008 (99/119)

Lavet på 100% Zweigelt, en af de klassiske, østrigske røde druer. Roseen er lavet på saignee metoden, hvor man tapper most fra en tank kort efter presning af druer og overflytning til tank. Vinen har en charmerende jordbær og hindbær frugt som parret med Niglfamiliens strategi med et minimum af svovl og derfor tapning med lidt CO2 bibeholdt i vinen giver en frisk og lækker rose.

Schloss Halbtorn Zwei1 2007 (75/89)

100% zweigelt fra marken Wittmannshof høstet i slutningen af september og starten af oktober.

Vinen er koldmacereret i 4 dage for at udtrække farve og bevare den friske, rene frugt. Farven er rubinrød. intens og klar med duft af kirsebær, ribs og peber. Kirsebærene og ribsens føres også igennem til smagen der er intens og præget af røde bær.

Altenburger Blaufränkisch Ried Satz 2008 (90/109)

Altenburger Blaufränkisch 2006 (219/259)

Baggrunden for denne vin er den klassiske røde druer fra Leithagebirge, Blaufränkisch.

Druerne er høstet 7/10 2006 og derefter produceret efter nærmest gammeldags metoder. Vinen er spontangæret i mindre, ældre fade og derefter flyttet til store 1500 l fade med mange år på bagen.

Efter 12 måneders lagring på fade tappes vinen på flaske hvorefter den lagrer endnu 4 måneder inden frigivelse

Weingut Leo Alzinger

Se her er det efter 2 års plagen og renden ved dørene lykkedes os at lande en af de helt store kanoner i hvidvinsverden. Leo Alzinger har siden 1983 produceret nogle af de bedste vine i Wachau og dermed i verden. Dette er der ikke grufuldt mange der ved for familien Alzinger har aldrig opsøgt pressen i synderlig grad. Renommét er skabt af en grund og en grund alene : stenhårdt arbejde i vinmarken og lade vinene tale for sig selv. Og det gør de så skal vi hilse og sige !! Leo Alzingers (som det er traditionelt i Wachau hedder far og søn det samme!) laver vine lige efter vores hoved : skånsomt arbejde i vinmarkerne, de er i praksis økologiske, sen høst for at opnå maksimal fenolisk modenhed, i kælderens arbejdes uden pumper, kun ved tyngdekraft for at bevare de fine aromaer og subtile strejf i vinen samt lagring på fingæren i ståltank for federspielvine og i gamle, store træfade for smaragd vinene. Dette arbejde foretages for at viderebringe terroirsignalet i mest mulig uspolet tilstand. Og lige præcis her når vi til grunden til at vi har plaget dem i 2 år for at importere vinen : det er mesterlige terroirvine. Terroiret kommer i ekstrem grad til udtryk ved smagninger hvor man må tage sig til hovedet over kvaliteten. Vinen fra eksempelvis marken Loibenberg smager først og fremmest af Loibenberg og dernæst af den drue den er lavet på! Vi tilråder meget hurtig bestilling da vores samlede allokation er næsten pinligt lille...

Markus Altenburger

Weingut Altenburger drives idag af den dynamiske og aktive Markus Altenburger som vi først stiftede bekendtskab med i hans tid hos Schloss Halbturn. Weingut Altenburger ligger ved den nordlige ende af Neusiedler See i byen Jois. Jois ligger beskyttet mod nord af den mindre bjergkæde Leithagebirge. Men fra august 2006 er Markus trådt ind 100% i sine forældres vingård hvor han idag er ansvarlig for daglig ledelse, produktion og salg. I de 2 år op til hans overtagelse af vingården er der lavet en hel del ændringer i vinmarkerne, mængden af forskellig vin er skåret ned og der er investeret i moderniseringer i vinmarkerne. Familien har ialt 11 ha. som er tilplantet med overvejende chriesling, chardonnay, blaufränkisch og zweigelt. Hertil kommer en mindre andel af neuburgerdruen. Vingårdens har 3 topmarker : Jungenberg der består af grundfjeld med en bjergatrs type der hedder schist ovenpå, Satz der har en rigere og federe jord med en decideret jordbundsprofil samt marken Gritschenberg der har en kalkrig og mager jord.

Weingut Nigl

Weingut Nigl er en mindre, meget dynamisk vingård med de 2 unge ejere Martin og Christina Nigl i spidsen. Fra vineriet beliggende i området Kremstal fremstilles hvide vine i absolut verdensklasse, intet er overladt til tilfældighederne. I området omkring byen Senftenberg ligger de absolut bedste vinmarker i Kremstal, alle sydvendte med optimal soleksponering. Samtidig blæser der ofte en kølig vind fra nord som er med til ad at nedsætte mulighederne for udbrud af sygdom i markerne. Jordbunden er præget af gammelt grundfjeld som mange steder er overlejret af löss (vindaflejret sediment). På de stejleste marker er det overvejende grundfjeldet der er blottet i form af gnejser, amfibolit og glimmerskifre. Familien Nigl dyrker primært hvide druer (ca. 90% af samlede produktion), resten udgøres af rødvin på den østrigske røde nationaldrue Zweigelt (10% af produktionen). På hvidvinsiden benytter man de 2 klassiske hvide druer i Østrig, Grüner Veltliner (40% af produktionen) og Riesling (andre 40% af produktionen), samt på det mere eksperimenterende plan Chardonnay (2%), Sauvignon Blanc (4%) og Weiss burgunder (Pinot Blanc, 4%). Nigl ejer i alt 25 ha. og producerer ca. 100.000 fl., ud fra en klar filosofi om at store vine produceres i marken, ikke i kælderen. Dette indebærer at hovedparten af arbejdet lægges i de meget stejle, fattige jorde på markerne. Høstudbyttet holdes

lavt ved grønthøst, markerne er tæt plantet hvorfor stokke skal kæmpe indbyrdes om den sparsomme næring. Dette giver en mere koncentreret most i druen, med ekstremt "terroir" præg. I kælderen udsættes druerne, efter streng sortering, for en langvarig presning i den hydrauliske presse. Riesling og Grüner Veltliner lagres på store gamle træfade og ståltanke for at få et så rent udtryk som muligt. Nigl eksperimenterer også med lagring på nye fade af enkelte parceller af druer fra marken Zwetl. Fadene bruges også til lagring af Chardonnay, enkelte Sauvignon Blanc cuvée og Zweigelt vinene. Nigl ejer stykker af de absolut bedste marker i Kremstal, herunder markerne Hochäcker, Piri og Kremsleiten til Riesling samt Kremser Freiheit og Privat til Grüner Veltliner. Generelt er jordbunden til Rieslingen præget af grundfjeld hvorimod Grüner Veltliner oftere gror på løss aflejringer. Efter Martin og Christines overtagelse af familievindgården i 1990 er det gået slag i slag. I de senere år har huset gang på gang høstet flotte anmeldelser i den internationale vinpresse. Se bare her: • 2 stjerner ud af 3 i den østrigske vinbibel Falstaff Magazine • Mellem 90 og 96 point for vinene i årgang 2001 i Falstaff Magazine • 4-5 stjerner af 5 hos Robert Parker. • Mellem 87 og 96 point hos Robert Parker for vine fra årgang 2001 • Mellm 86 og 94 point i Vinbladet for årgang 2002 vine.

Schloss Halbtorn

Vi er enormt stolte over at kunne præsentere en af de lysende, nye stjerner på den internationale vinscene for det danske vinpublikum! Schloss Halbtorn var oprindeligt sommerresidens for den østrigske kejser og er idag ejet af Baron og Baronnesse Waldbott-Bassenheim (det hedder de altså). Slottet er bygget i 1711 under Kejser Karl VI. Dennes datter, Marie Theresa, skaffede det i privatbesiddelse og det overgik herefter til hendes ynglingsdatter, Marie Christine. De nuværende ejere er direkte efterkommere efter disse. Schloss Halbtorn er et af de store turistmål i det sydlige Østrig i Burgenland ved søen Neusiedler See med sin enorme slotspark. I Schloss Halbtorns lokaler er der tillige et vineri som frem til 2001 var lidt misligholdt. Men med ansættelsen af Markus Graf zu Königsegg starter forvandlingen af Schloss Halbtorn som vinproducent. 2002 installeres et topmoderne vineri i de historiske omgivelser som indeholder flere perfekt, kølige kældre. Hovedarbejdet i omstruktureringen af Schloss Halbtorn er foregået i vinmarkerne, hvor man har nyplantet større arealer, heriblandt Joiser Jungenbergs 8 ha. der er anlagt i terrasser. Jordbunden er præget af kvarts-skifer som overlejrer en kalkundergrund. Allerede første årgang 2002 tager vinanmelderne med storm og siden har man ikke set sig tilbage. I østrigsk største vinblad Falstaff vandt man i 2005 prisen for bedste Saint Laurent og fik andenpræmien for sin Pinot Noir. Imponerende på så kort tid...