

WEINVIERTEL

WEINWURM'S

www.weinwurms.at

B 28 Dobermannsdorf grind / leem / löss semi continentaal 1950



De familie Weinwurm maakt in Oostenrijk al 3 generaties met veel plezier lekkere wijnen in de omgeving van Dobermannsdorf, dat ligt in het wijngedebied Weinviertel in Niederösterreich en grenst aan Slowakije, zo'n 60 km ten noordoosten van Wenen. De 39 jaar oude Georg Weinwurm is al sinds 2001 de wijnmaker, na een aantal oogsten in o.a. Australië te hebben meegemaakt. Georg is een echt natuurmens en gaat dus met veel respect om met het milieu. De grüner veltliner is fris en heeft een ronde, soepele stijl en typiciteit. De zweigelt is sappig met veel rood fruit en laat zich licht gekoeld ook heerlijk drinken.



- | | | | |
|---|--|---|------|
| ○ | Weinwurm's Grüner Veltliner 'FUNdament'
Niederösterreich | 📖 | 2018 |
| ● | Weinwurm's Zweigelt & Freunde 'FUNdament'
Niederösterreich
zweigelt 85 en blauburgunder 15% | 📖 | 2017 |

CARNUNTUM

WEINGUT FAMILIE PITNAUER

www.pitnauer.com

C 22 Göttlesbrunn leem / zand / steengruis / löss continentaal 1983



Al rond het begin van onze jaartelling werd er in de prachtige regio Carnuntum volop wijn gemaakt. Vandaag de dag is zijn zoon Johannes Pitnauer verantwoordelijk voor het bedrijf. Ze bewerken de wijngaarden zonder insecticiden en herbiciden en oogsten handmatig. Wijnen worden zoveel mogelijk via valdruk verplaatst, vergisting is op roestvrijstaal en lagering veelal op gebruikte barriques. Zweigelt is de belangrijkste rode druif in Carnuntum en deze Zweigelt Classic is heel typisch: aangenaam fruitig, met een duidelijk kersenaroma, licht kruidig en ronde tannines.

- | | | | |
|----|--|---|------|
| ●● | Blauer Zweigelt 'Carnuntum Classic' | 📖 | 2016 |
|----|--|---|------|

BURGENLAND

WEINGUT FEILER-ARTINGER

www.feiler-artinger.at

D 26 Rust löss / klei / zand / leem semi continentaal 1936



Weingut Feiler-Artinger, opgericht door Gustav Feiler, stond aan de hergeboorte van de befaamde 'Ruster Ausbruch': een wijn gemaakt van (over)rijpe, ingedroogde en door pourriture noble aangetaste druiven die groeien in de directe nabijheid van de Neusiedler See. Zijn zoon Kurt zet op een moderne manier de tradities voort. Feiler-Artinger behoort met de zoete wijnen tot de top van dit gebied en Oostenrijk. De rode wijnen uit de heuvels ten westen van de Neusiedlersee zijn ook voortreffelijk en vallen op door een intens, zuiver en sappig karakter met veel finesse.

- | | | | | |
|-----|--|---|---------------|----------|
| ●● | Blaufränkisch
rijping 8 mnd in grote houten vaten | 📖 | 2016 | |
| ●● | Blaufränkisch Ried Ruster Umriß
rijping 10 mnd in barriques, 20% nieuw | 📖 | 2015 | |
| ●●● | Solitaire
blaufränkisch 66, merlot 17 en cabernet sauvignon 17%
rijping 14 mnd in Franse barriques, 90% nieuw | | 2003 | |
| ∞∞ | Beerenauslese
chardonnay, welschriesling en weissburgunder;
restsuiker 107 gram/liter | 📖 | 1/2 2017
📖 | 1/2 2015 |

DE GRONDLEGGER VAN RESPECT

Kurt Feiler van Feiler-Artinger is een van de 12 grondleggers van de Oostenrijkse vereniging RESPEKT-BIODYN, opgericht in 2007. De leden hebben zich gecommitteerd aan het doel om wijnen van de hoogste kwaliteit te produceren met behulp van biodynamische methoden. De eisen om lid te worden van RESPEKT-BIODYN zijn gelijk aan die van bijvoorbeeld Demeter. Minder gebruik van sulfiet in de wijnen is hier ook een belangrijk onderdeel van de certificering. Sulfiet voorkomt oxidatie van de wijn en heeft een antibacteriële en antioxidante werking. Kurt Feiler: "De benodigde hoeveelheid sulfiet hangt voornamelijk af van hoe gezond of ongezond de druiven zijn, het suikergehalte na de vergisting (droog of met restsuiker) en de pH-waarde van de vergiste wijn. Bijvoorbeeld, hoe hoger de pH-waarde, hoe meer sulfiet er nodig is om de wijn stabiel te maken. Ook belangrijk is de stijl van de wijn die je wilt produceren. Om weer een voorbeeld te geven: wil je een romige wijn maken door lang contact met de droesem, dan heb je beduidend minder sulfiet nodig dan bij het creëren van een frisse wijn zonder ook maar enig contact. Aangezien wij gecertificeerd zijn, gebruiken wij pas sulfiet net voor het bottelen van de wijn, en dan nog zeer minimaal."