



URSPRUNGLAND 
Österrike

Art.nr	Volym ml	Fl/krt
50WF826	750	6



FRITSCH



Wagram Grüner Veltliner

Niederösterreich

I varje klunk känner man Wagrams bergiga landskap med de runda kullarna och de höga bergen i bakgrunden. Fritsch avstår från all slags kemiska bekämpningsmedel.

Årgång
2019

Alkohol
12% vol

— Elisabeth Paulson



DRUVOR

Grüner Veltliner

TILLVERKNING/ODLING

Druvan Grüner Veltliner trivs utmärkt i kalkrika jordarna i Wagram. Handskördade under flera dagar i september, alla druvor ska nå full mognad. Jäsningen startar spontant och pågår i 8-9 veckor, ingen jäst tillsätts. Vinet får därefter mogna på sin jästfällning i ståltank fram till buteljering. Allt arbete är i enlighet med Respect Biodyn certifiering.

KARAKTÄR

Vinet har en ljus klar gul färg. Frisk doft med tydliga inslag av citrus. Smaken är torr frisk med inslag av mogen citrus, ananas och vita blommor. Lång balanserad eftersmak där mineraltonerna balanserar syran och alkoholen.

PASSARTILL

Ett vin som gifter sig fint med räkor och andra skaldjur eller rimmad lax och fiskpaté med romsås.

OM PRODUCENTEN

I Niederösterreich, sex mil väst om Wien ligger Weinberghof Fritsch vingårdar. Idag är alla vingårdar Bio-certifierade och man arbetar efter de principerna i vingården men även i vineriet. Weibergerhof Fritsch består idag av 25 hektar i fem olika vingårdslägen. Wagram, det mest kända med sin granit, sand och mycket kalkrika jordar. Steinberg med sitt sydvästliga läge med granit och mineralrika terroir ger friska fruktiga och mineralrika viner. Egna vingårdar finns även i Foggthal, Schlossberg och Mordthal.

GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

W
WAGRAM