

**WEINGUT
SCHROCK**
RUST · ÖSTERREICH



Junge Löwen 2016

Heidi Schröck, Weinbäuerin in Rust

Vingården til Heidi Schröck i Rust har eksistert siden slutten av det 18. århundre. Heidi Schröck forvalter ti hektar vinmarker. Den svært sjarmerende og pittoreske gården stammer fra det 16. århundre og har blitt renoveret med omtanke og kjærlighet.

Hemmelighetene ved vindyrkning og kunsten å lage vin har blitt overlevert fra far til datter, og nå videre til Heidis sønner Georg og Johannes (der Junge Löwen).

Drue:

85% Blaifränkisch og 15% St. Laurent som håndplukkes i midten av Oktober.

Vinmark:

Vinmarken ligger i Rust på toppen av åskammen, med sørøstlig eksponering. Jordsmonnet består av leirholdig sand med skifer og kalkstein. Opprinnelig var det en almskog her som ble fjernet i middelalderen. På tysk kalles almtreskog for "Ruster", så slik fikk vinmarken sitt navn. Her dyrker hun flere ulike røde druetyper blant de østerrikske prestisje-druene Blaifränkisch og St. Laurent.

I kjelleren:

Stilkene fjernes og druene får en soft pressing. Gjæringen starter vha. naturlig gjær i temperaturkontrollerte ståltanker. Etter gjæringen ligger vinen i 18 mnd på gamle store eikefat. Vinen tappes i mars.

Ønologens kommentar:

Vakker, intens, dyp rød farge med brillante refleksjoner. Drueblandingen gir en vinøs vin med stor kompleksitet. Duften er tiltalende med røde og mørke bærtoner av kirsebær og mørke moreller med en floralsk touch av hibiskus. Smaken er saftig og leskende med delikate bærtoner av solmodne mørke moreller og bjørnebær samt friske, syrlige kirsebær. Konsentrert og rik med god fylde. Herlig vin med god lenge og friskhet.

Heidi sier selv at vinen har en klar Ruster karakter.

Mat og vin:

En vakker vin som passer perfekt til delikate retter, og til kos og glede utover kvelden!

En super vin som kan nytes uten mat eller til lettere småretter som antipasti, salami, skinker og ost. Passer godt til salater, kylling og kaldt kjøtt av kalkun og svin, samt til fenalår og røkt kjøtt. En perfekt vin til delikate retter med hvit fisk.

Nytes også til Lykke og Glede!

Vinmonopolnr.: 35395(01)

BU

Pris: 199,90



Botrytiserte druer til dessertvinene.

