



## 2024 DIALOG ØKO

### Familie Reinisch, Thermenregion

#### FAKTA

Hvidvin  
 Drue(r): 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc  
 Lagring: 5 måneder på ståltank  
 Alkohol: 13.0%  
 Syreindhold: 4,7 g/L  
 Restsukker: 1,4 g/L  
 Skruelåg: Ja  
 Varenummer: 00403622435  
 Anbefales til:



#### Distriktet

Niederösterreich ligger omkring hovedstaden Wien. Nord for byen finder man vindistrikterne (Weinbaugebiet/DAC) Weinviertel, Wagram, Kamptal, Kremstal, Wachau og Traisental og syd for byen Thermenregion og Carnuntum. Mens man prioriterer hvidvine lavet på Grüner Veltliner og Riesling i den nordlige del af området, finder man hovedsageligt rødvine lavet på Zweigelt, St. Laurent og Pinot Noir mod syd. Vine, som dyrkes på vinmarker, der ligger uden for klassificerede distrikter eller laves på blandinger fra forskellige distrikter, må bære benævnelsen Niederösterreich.

De bedste vine er ofte dem, som kommer fra sydvendte skrånninger. De er beskyttet mod vinde fra nord og øst, noget som giver mange soltimer og høje temperaturer om dagen. Om natten blæser der til gengæld kølige vinde igennem dalene. Disse temperaturskift er en af hemmelighederne bag vinenes delikate aromaer. Især for druesorter som Grüner Veltliner og Riesling er disse forhold afgørende for kvaliteten.

#### Producenten

Familie Reinisch har produceret vin i fire generationer i Thermenregion, nær landsbyen Tattendorf, ca. 30 km. syd for Wien. Det hele startede meget beskedent i 1923 med en enkelt parcel på 0,5 ha. i vinmarken Ried Mitterfeld, men ejendommen er siden vokset til i alt 40 ha. Hovedvægten (65%) er på røde druer som Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt, Merlot m.fl. Hvidvinene frembringes primært på de lokale druer Rotgipfler og Zierfandler, men også på Chardonnay og Sauvignon Blanc.

Familiens aktuelle vingård "Johanneshof Reinisch" blev i 1995 opført af Johann Reinisch, en af Østrigs mest berømte vinpersonligheder og far til de tre brødre, Hannes, Michael og Christian, som i dag i fællesskab har ansvaret for familiefirmaet. I kælderen forefindes de mest moderne vinificeringsfaciliteter og sammen med de tilliggende markers særdeles gode beskaffenhed og familiens mangeårige erfaring, giver det rigtig gode muligheder for at producere nogle af Østrigs bedste vine. Rustfrie ståltanke samt træfade i et meget alsidigt udvalg (store som små, nye som gamle) anvendes til gæring og/eller modning. Egetræet til fadene hentes lokalt, idet vinhuset selv udvælger træ fra Wienerwald syd for Wien og selv tørrer stavene i 3-4 år. Ristningen af fadene afhænger af vinen og årgangen, men ligger som regel i den lette ende.

I 2004 påbegyndte Familie Reinisch en overgang til økologisk produktion, og i 2014 blev man officielt certificeret som økologisk vinproducent.

Familie Reinisch/Johanneshof placeres i dag af mange vineksperter og vinguides blandt eliten af østrigske vinproducenter.

#### Produktet

Hvidvinen "Dialog" er sammensat af økologiskdyrkede Chardonnay (40-50%) og Sauvignon Blanc druer, som hentes på forskellige parceller på ejendommen, bl.a. på marken Ried Lores nær Tattendorf og marken Ried Kästenbaum nær Gumpoldskirchen. Vinstokkene er 8-20 år gamle, og høsten forgår normalt i september. Det er druens klassiske "smørrede" nuancer, der prioriteres i Chardonnay, som derfor bliver gæret på store træfade, mens Sauvignon Blanc bliver gæret på ståltanke for at tilføre en god modvægt af sprøhed og bid. Efter sammenstikningen modnes vinen i 5 måneder på sit "lie" (bundfald) i ståltanke.

"Dialog" er tør hvidvin, som samler Chardonnays struktur, fedme og kompleksitet med Sauvignon Blancs aromatiske og en smule eksotiske nuancer af stikkelsbær, grape og grønne æble. En meget umiddelbar, liflig og appetitvækkende hvidvin, hvor tørhed og velour smelter flot sammen. Serveres til salater, skaldyr eller fisk, til kyllingeretter - gerne asiatiskeinspirerede.

