Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois

2025 GV TERRASSEN ØKO

Kamptal, Jurtschitsch Sonnhof

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Grüner Veltliner
Lagring: Få mdr. "sur lie" på ståltanke.
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 00401822535
Anbefales til:

Distriktet
Distriktet Kamptal ligger langs floden Kamp, omkring byerne Langenlois, Zöbing, Gobelsburg, Kammern og Strass. Langenlois har været kendt for sine omkringliggende vinmarker siden 1083, hvor den på daværende tidspunkt hed 'Liubisa' (den yndige) - sikkert på grund af områdets særprægede klima.

Langenlois ligger nemlig ved en sydvendt, skaldyrsformet skråning og er således beskyttet mod vinde fra nord og øst, noget som giver mange solskinstimer og høje temperaturer om dagen. Om natten blæser der til gengæld kølige vinde igennem dalen. Disse temperaturskift er en af hemmelighederne bag vinenes delikate aromaer og særlige kvalitet, især for druesorter som Grüner Veltliner og Riesling.

Producenten
Weingut Jurtschitsch hører til på vingården Sonnhof i Langenlois, et gammelt kloster fra det 16. århundrede, og som med sine 700 år gamle, oprindelige vinkældre er et af områdets flotteste vinhuse. Familien Jurtschitsch overtog Sonnhof i 1868, og råder i dag over 62 ha. vinmarker, og det er helt klart et af Østrigs førende vinhuse.

Jurtschitsch er virkeligt et familieforetagende. De tre brødre, Edwin, Paul og Karl Jurtschitsch, som i mange år henholdsvis tog sig af dyrkning, vinificering og marketing, har nu overladt roret til den unge generation, repræsenteret ved Alwin og Stefanie Jurtschitsch. Efter færdiggørelsen af deres vinuddannelser arbejdede de i New Zealand, Australien og Frankrig, inden de returnerede til vingården i Langenlois.

Et af deres første tiltag var at gå over til økologisk dyrkning på alle deres marker, som både ligger på tung, lerholdig jord og på mere mineralholdige jorde ved Zöbinger Heiligenstein (hvor Riesling kommer fra). ”Den måde hvorpå vi behandler og dyrker vore vinmarker - med så naturlige teknikker som muligt - vil have en kæmpe indflydelse på de vine, som vores børn og børnebørn vil kunne producere på ejendommen i fremtiden”, siger man hos Jurtschitsch.

Vinguiden Gault Millau: ”Weingut Jurtschitsch er det mest spændende vinhus i Langenlois lige nu.”

Produktet
Grüner Veltliner ”Terrassen” laves på druer, som kommer fra forskellige økologiskdyrkede parceller i Kamptal med en undergrund, som hovedsageligt består af löss. Jorden her er ret frugtbar, og udbyttet skal derfor holdes nede. Samtidig giver den høje beliggenhed for disse parceller en afkøling af druerne, som giver lethed og friskhed. For at fremme friskheden endnu mere er det nødvendigt at foretage en skrap sortering af klaserne under håndplukningen og en hurtig transport i små kasser til kælderen. Druerne gennemgår en kort skindmaceration inden gæringen på temperaturregulerede ståltanke. Vinen er aftappet i sin ungdom efter nogle få måneders modning "sur lie" på ståltanke.

Grüner Veltliner ”Terrassen” er umiddelbar og aromatisk i duften, med lækre, saftige toner af citrusfrugter, grønne blade og urter. Smagen er sprød, en smule krydret og slutter meget appetitgivende og saftig. Serveres til salater, skaldyr, fisk og sushi. En rigtig ”terrassevin”. Serveres afkølet (6-8° C) men ikke iskold.

VINOBLE