



2020 ST. LAURENT RIED FRAUENFELD ØKO

Johanneshof Reinisch, Thermenregion

FAKTA

Rødvin
 Drue(r): 100% St. Laurent
 Lagring: 14 mdr. på små franske og østrigske træfade (225 l.)
 Alkohol: 13.0%
 Syreindhold: 5 g/L
 Restsukker: 1 g/L
 Skruelåg: Nej
 Varenummer: 00403512035
 Anbefales til:



Distriktet

Weinbaugebiet Thermenregion (2.181 ha.) ligger syd for Wien og blev oprettet under indførelsen af Østrigs nye vinlov i 1985, ved at slå to distrikter sammen: Gumpoldskirchen og Bad Vöslau. Navnet Thermen er hentet fra romernes berømte badeanlæg "Thermae Pannonicae" (der i dag ligger i Baden), som udnyttede stedets svovlholdige, varme vandkilder. Romerne skulle bruge vin til gæsterne i deres badeanlæg og ikke mindst til soldaterne fra to nærliggende garnisoner. Således blev der for mere end 2000 år siden plantet vinstokke! Senere, i Middelalderen, var det Cistercienser-munke fra Bourgogne, som genskabte vinmarkerne omkring deres kloster i Heiligenkreuz.

I den nordlige del af Thermenregion, omkring Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Baden, Guntramsdorf og Traiskirchen, laver man især hvidvine på særprægede, lokale druesorter som Rotgipfler (beslægtet med Grüner Veltliner), Zierfandler, Neuburger, men også Chardonnay. I den sydligste del, omkring Bad Vöslau, Soof, Tattendorf og Teesdorf, er det til gengæld rødvinene, der dominerer - lavet på Pinot Noir, St. Laurent og Zweigelt, men også på Merlot og Cabernet Sauvignon.

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 vinkspertter og vinguidere blandt eliten af østrigske vinproducenter.

Produktet

Druesorten St-Laurent menes at være en mutation af Pinot Noir, som opstod i Bourgogne og som munkene tog med til Thermenregion, hvor den i dag betragtes som en lokal drue. Den har mange af Pinot Noirs dyder, men er lidt vanskelig at dyrke, samtidig med, at den giver et lille udbytte. Dette var årsagen til, at den forsvandt fra Bourgogne og næsten blev opgivet i Østrig, lige indtil omkring 1999-2009, hvor nogle producenter i Thermenregion genopdagede den - blandt dem Johanneshof Reinisch.

Druerne til denne vin kommer fra vinmarken Frauenfeld, som i området anses for at være et af de bedste steder at dyrke St. Laurent på, med sin meget mineralske, dybe jordbund (småsten, kalk, sand, ler) og de gunstige, varme klimaforhold. Vinstokkene på ca. 35 år er nogle af de ældste på ejendommen. Efter afstilkning og en skånsom knusning udsættes druerne for en kort, kølig skindmaceration for at optimere farve-, aroma- og smagsekstrakt. Derefter flyttes vinen til store træfade, hvor gæringen foregår. Til sidst modner vinen i ca. 16 mdr. på en kombination af franske og østrigske barriques (225 l.).

St. Laurent "Frauendfeld" har en flot, mørk, rubinrød farve. I duften fornemmer man tydeligt det lange ophold på træfad, men vinen er så koncentreret i frugt og aroma ellers, at det hurtigt er nuancerne af skovbær, vilde kirsebær og mandler, som dominerer. Smagen er dyb, fyldig og kødfuld og har stadig god sprøhed og friskhed. I grunden en meget charmerende vin - næsten i bedste Bourgogne stil! Velegnet til okse, lam og råvildt.

