

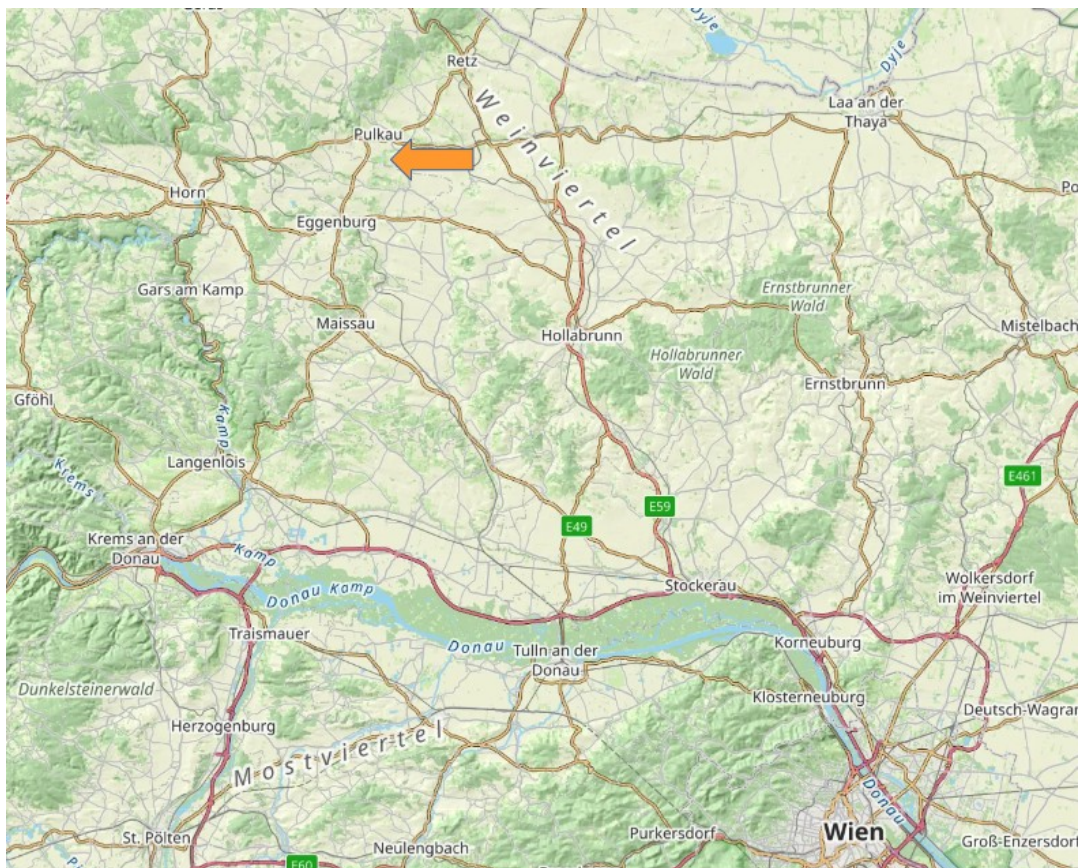
Gruber Röschitz

Domein van 80ha van de familie Gruber, te Gröschitz in de Weinviertel, de wijnstreek ten noorden van Wenen tussen de Donau ten zuiden en de Tsjechische grens ten noorden. De Weinviertel is de eerste officiële Oostenrijkse herkomstbenaming (DAC voor "Districtus Austriae Controllatus") sinds 2002.



De wijngaard wordt door twee broers en hun zus gerund. Ze zijn de derde generatie wijnbouwers. Biowijnen sinds 2013.

De wijngaard ligt tussen 280 en 350m hoogte op loessgrond (tijdens de ijstijden door de wind aangevoerde leem) en een granietondergrond. Samen met het eerder frisse en droge klimaat geeft hij karaktervolle wijnen.



Gruner Veltliner, Weinviertel DAC

De Grüner Veltliner is de typische druivensoort van de streek, gekend voor noten van witte peper en aroma's van appel met een mooie zuurtegraad.

Wijnstokken 15 tot 50 jaar oud.

Opbrengst 60hl/ha.

Gemengde pluk (mechanisch en manueel).

7 maanden rijping in inox gistketel.

Droge wijn met geelgroene kleur, genereus en mineraal, met gematigde alcoholgehalte (12%).

2 tot 3 jaar bewaarbaar.

De rare wezens op het etiket zijn de « wijngeesten », de talrijke organismen die in de wijnproductie tussenkomen, van de microfauna in de bodems tot de gistcellen op de druiven en in de wijnkelders.

Fris drinken (8-10°) met onder andere rauwkost, vegetarische gerechten, vis, aziatische keuken.



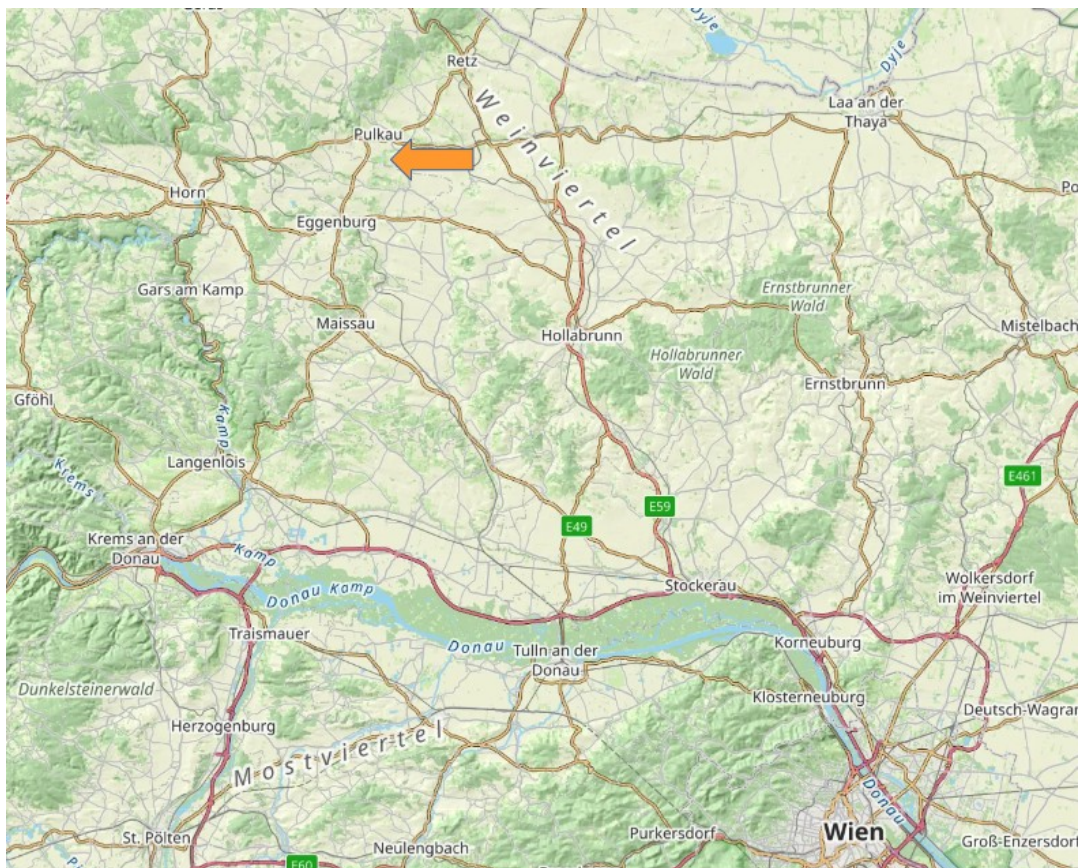
Gruber Röschitz

Domaine de 80ha de la famille Gruber, situé à Gröschitz dans le Weinviertel, région vinicole au nord de Vienne, entre le Danube au sud et la frontière tchèque au nord. Le Weinviertel est la première appellation contrôlée autrichienne (DAC pour "Districtus Austriae Controllatus") depuis 2002.



Le vignoble est conduit par trois frères et soeur formant la troisième génération de vignerons. En bio depuis 2013.

Le vignoble est situé entre 280 et 350m d'altitude, sur du loess (limon déposé par les vents lors des glaciations) et des roches primaires granitiques, qui, en combinaison avec un climat plutôt frais et sec, donnent beaucoup de caractère aux vins.



Grüner Veltliner, Weinviertel DAC

Le Grüner Veltliner est le cépage typique de la région. Il est connu pour produire des notes poivrées (poivre blanc) avec des arômes de pomme et une belle acidité.

Vignes de 15 à 50 ans d'âge. Rendement de 60hl/ha. Vendanges mixtes (mécaniques et manuelles). Maturation en cuve inox 7 mois.

Vin sec, à la robe jaune-verte, généreux et minéral, malgré un % d'alcool modéré (12%). Garde 2 à 3 ans.

Les êtres bizarres sur l'étiquette représentent les "esprits du vin", la multitude d'organismes qui entrent dans la production du vin, de la microfaune des sols jusqu'aux levures sur le raisin et dans les caveaux

A boire entre frais (8-10°) entre autres avec crudités, cuisine végétarienne, poissons, cuisine asiatique.

