

2017 Grüner Veltliner Ried Supperin Wachau Pichler-Kr... Pichler-Krutzler



Berømte aner

Berømte vinfamilier er blevet forenet i vinhuset Pichler-Krutzler, der blev grundlagt i 2006 - Elisabeth Pichler er datter af den berømte FX Pichler, der for længst har opnået kultstatus og som er ophavsmand til den - af Parker - højest ratede Gruner Veltliner, der med sine 97P befinder sig et godt stykke foran andre Gruner Veltlinere. Elisabeths mand, Erich Krutzler, er medstifter af rødvinshuset Moric, der er beliggende i Burgenland. Det er med andre ord erfarne ildsjæle med den vinøse bagage i orden, der har sat sig for at skabe rene og kompromisløse vine i Wachau.

Wachau - Østrigs pendant til Mosel

Wachau er et lille område, der strækker sig over 33 km langs Donaufloden. De bedste producenter ligger på de stejle skråninger/terrasser helt tæt til floden. Man kunne meget vel tro at man befandt sig i det tyske Mosel, hvis man har sovet lidt på køreturen igennem Europa, for det ligner utroligt meget. Det er da også Riesling- og Gruner Veltlinerdruer, der frembringer de allerbedste vine i Wachau. Man skal dog ikke forveksle Rieslingvinene fra Wachau med deres "fætre" fra Mosel, for de er et stykke fra hinanden stilmæssigt - det er en langt mere rig og fyldig stil - a la Alsace - i Wachau. Der er en helt særlig mineralitet i vinene fra Wachau. Efter sigende stammer den fra en bestemt slags gnejs (bjergart), der findes i området. Dog ses der tendens blandt de unge vinbønder, som Elisabeth og Erich, til at gå imod den Wachauske tradition om at høste druerne næsten overmodne efter begreberne Steinfeder, Federspiel og Smaragd, der bl.a. indikerer, hvor lette eller tunge vinene er samt alkoholprocenten. Derfor finder man heller ikke disse betegnelser på Pichler-Krutzlers etiketter og vinene vil være langt mere terroir- og årgangsprægede end hvad man ellers ser i Wachau.

Grüner Veltliner Ried Supperin

Supperinmarken kan dateres helt tilbage til 1493, hvor den bliver nævnt første gang. Den er opkaldt efter matriarken på nonneklostret i Dürnstein. Pichler-Krutzlers Grüner Veltliner stokke er op til 45 år gamle og gæring og lagring af denne vin foregår på store gamle egefade af slavonsk eg. Vinen er flot gulgrøn og har en elegant krydret næse med de klassiske Grüner veltliner toner af hvids peber og let røg. Vinen har en flot saltet mineralitet med stor personlighed.

Anbefalet til: Aperitif, salater, retter med fisk, skaldyr eller kylling, risotto og ost.

Robert Parker: **92 point**