

Sød og lækker

Serveringstemperatur: 10-11°C.

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

I modsætning til andre søde dessertvine som f.eks. Sauternes, er druerne, der bruges til fremstilling af Eiswein, ikke angrebet af Botrytis. Temperaturen skal på høsttidspunktet være minimum minus syv grader. Ved høsten af druerne til denne Eiswein Riesling lå temperaturen på minus otte grader, og mostvægten udgjorde 170 grader Öchsle. Druerne bringes straks til presning, mens de stadig er frosne. Ved fremstillingen af Eiswein er udbyttet af mosten blot 20% i forhold til normalt høstudbytte. Vinifikationen finder sted på rustfri ståltanke. Når gæringen er forbi, lagres vinen på rustfri ståltanke, inden den tappes på flaske.

Weingut Josef Andert ligger i Østrigs østlige del, på østbredden af søen Neusiedler, hvor mikroklimaet egner sig storartet til dyrkning af hvidvine.

Josef Andert råder over 9 ha vinmarker. Hovedparten, nemlig 7 ha, er hvidvin, og kun 2 ha er rødvin. Josef Andert er en yderst talentfuld vinmager med en livslang erfaring indenfor vin. Med dygtighed og stor erfaring fremstiller Josef Andert fortræffelige vine med markant druekarakter og renhed i smagen.



Mad & Venner

