

Vinbeskrivning Habsburgsmonarkin

Svante Dolff

Länk till vinbeskrivning

<https://www.systembolaget.se/delad-lista/?shareId=b6fa0181-936a-4cfc-b3a1-983651c32605>

Nr	Namn	Land	Druva	Pris	Socker	Fyllig	Sträv	Syra	Alko	Färg
1	52603 Krogensomintefinns	Österrike, Wien	Cab & Merlot	161	2,3 g/fl	6	6	10	13	Djup mörk röd färg
2	79279 Gobelsburg Zweigelt	Österrike, Niederösterreich	Zweigelt	169	2 g/fl	iu	iu	iu	12,5	Violett rödaktig färg
3	74379 Dorli Muhr Carnuntum	Österrike, Niederösterreich, Carnuntum	Blaufränkisch & Syrah	179	1 g/fl	iu	iu	4,1 g/fl	12,5	Röd mörk färg
4	50869 Sonberk Palava Silver 2021	Tjeckien, Mähren, Mikulov	Palava	276	6,2 g/fl	iu	iu	4,9 g/fl	14	Mörk gul, lejonockra
5	76570 Leth Gruner Veltliner Familien Reserve	Österrike, Niederösterreich, Wagram	Gruner Veltliner	129	2,3 g/fl	1	5	9	13	Ljusgul med grönstick
Karaktäristik										
1	De här båda druvorna växer tillsammans och har skapat en klassiker där de båda verkligen kompletterar varandra. Ingen annan druva spelar andrafiolen så bra som Merlot gör när den rundar av Cab. Vinet får en djup mörk röd färg med smak och doft av mogen frukt, plommon, björnbär svarta vinbär viol och lakrits med mogna fattoner. Merlot odlas idag överallt där Cab odlas. Merlot mognar tidigare än Cab och gör ofta bäst ifrån sig i distrikt där cab tenderar att ge hårda och gröna viner. Merlot är en relativ ung druvsort från 1700 talet, en spontan korsning av Cabernet Franc och Magdeleine noire. Blandningen har fått ligga ett år på ekfat enligt den svenske importören.									
2	Druva: 100 % Zweigelt Doft: Ungdomlig, kryddig, bärig doft med inslag av körsbär, örter och choklad. Smak: Kryddigt och bärigt vin, medelfylligt, elegant och med toner av körsbär, örter och choklad. Tillverkning: Vinet har lagrats i fat av storlek 5000 och 6000 liter i 15 månader. Faten är 30 år gamla och kommer från Manhartsberg i Österrike. Zweigelt ger fruktiga röda viner med mjuka tanniner och aromer av sura körsbär, cassis, vanilj och kanel, som har lagringspotential när de eklagras. Den vinifieras ofta som en enskild sort, men används också ofta för blandningar med Cabernet Sauvignon, Merlot och andra.									
3	Nyanserad och elegant doft med fin fruktighet, inslag av röda bär och örter. Smakrikt, friskt och kryddigt vin med inslag av mörka körsbär, skogsbär, mineral, väl integrerade tanniner och en fin pepprighet. Druvor Blaufränkisch 65%, Syrah 35%. Jordmån: Sandiga och kalkhaltiga jordar. Skörd: Druvorna skördades för hand med en noggrann selektering redan i vingården. Endast de perfekt mogna druvorna väljs ut. Druvorna vinifierades mycket varsamt enbart med hjälp av den naturliga jästen och musten fick jäsa och macerera i stora öppna jäskar utan att temperaturen vare sig kylades ner eller värmdes upp och helt utan inblandning av mekaniska verktyg. Efter avslutad jäsnings lagrades vinet i ytterligare 2 år. Utmärkt till rätter av fågel, ljust kött och lamm.									
4	Elegant och torr Pálava för vardagen. Soberks lättaste vin från druvsorten Pálava. Doft & smak: Med en doft av gul melon, söta kryddor och rosor. Smaken är komplex, kryddig, full med exotiska frukter och behagliga mineraltoner på slutet. Total produktion: 13000 flaskor Tillverkningsprocess: Skördas endast för hand från 15 – 20 år gamla plantor. Pressas mjukt efter kort skalmaceration. Terroir: Lösjord. Lagring: 5 år Passar till: Fetare fiskar, lättare sallader, kyckling och fågel									
5	Druvorna till Familien Reserve kommer från fyra separata vingårdslägen och är en hyllning till tre generationer av Franz Leth. Det första vingårdsläget, Shafflerberg som planterades under 50-talet ger lågt skördeuttag men med mycket kraft och karaktär. De tre övriga vingårdslägena Steinagrund, Scheiben och Brunthal ger enligt Franz en extra dimension till vinet. Vinet genomgår fyra separata jäsnings på ståltank för respektive läge med skalkontakt under ca 6-8 timmar innan musten pressas varsamt. Därefter fermenteras vinet genom spontan-jäsnings under temperaturkontroll för att sedan blandas till denna speciella cuveé. Vinet lagras ungefär 3 månader på sin fällning för att inbringa extra koncentration och komplexitet. Filtrering och buteljering av vinet sker i slutet av februari och början av mars. Tonerna i vinet är fruktiga och kryddiga med inslag av vitpeppar och grape. Smaken är kryddig, koncentrerat fruktig, med mineralitet och typisk grüner veltliner-karaktär. Avslutningen är lång med härlig mineralitet och en fet eftersmak.									