



Wijnfiche

Minkowitsch - Bernsteinwein | Niederösterreich Oostenrijk (WEINVIERTEL) – 2024

Domein

Weingut Lehner - Minkowitsch

Het wijnhuis Minkowitsch is een traditioneel familiebedrijf dat bestaat sinds 1875. De zesde generatie staat tegenwoordig aan het roer. Sinds 2022 opent zich een nieuw hoofdstuk in hun wijngeschiedenis. De fusie van twee wijnfamilies: Lehner en Minkowitsch. Lukas Lehner en Agnes Lehner-Minkowitsch brachten hun families niet alleen privé, maar ook professioneel bij elkaar. Twee onafhankelijke wijnboeren werken nu samen aan een gemeenschappelijke toekomst. Men produceert vooral frisse, fruitige witte en soepele rode wijnen op ca. 7 hectaren met wijngaarden. De wijngaarden liggen in het zuidelijke Weinviertel, in Velm-Götzendorf en Mannersdorf an der March, ten Noordoosten van Wenen, aan de grens met Slowakije. De filosofie van wijnmaken is de eenvoudigst denkbare: eigen wijngaarden, eigen druiven en eigen wijn. Het resultaat zijn cepagewijnen met balans en harmonie.

Vinificatie

Het type Bernsteinwein is een project van 12 wijnbouwers aan de rivier de March (Marchweingärten), waar de wijnstokken naast de historische Bernsteinstrasse groeien. Elk van de wijnmakers stelt zijn eigen blend samen en ze gebruiken hetzelfde label op de fles. De wijn is telkens een blend van druivensoorten typisch voor de regio.

Men oogst met de hand. Er volgt een kort schilcontact en trage persing. Enkel de riesling ondergaat een malolactische gisting. Deze blend rijpt in stalen tanks waarin de wijn op zijn fijne droesem wordt gelaten tot het bottelen.

Smaak

Verleidelijke tonen van steenfruit (perzik) en appeltoetsen worden gecombineerd met een delicaat aroma van bloemen. De wijn geeft in de mond een mooie mineraliteit met een heel fruitige smaak, een volle body en een aangename achtergrond van frisse zuurtjes. We merken een mooie lengte en elegantie in de afdronk.

Gerechten

vis - kabeljauw | Asperges | Pasta - met pesto

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Riesling, Pinot Blanc, Grüner Veltliner

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8°-10°C

Smaakprofiel: Rond Soepel

