



Wijnfiche

Minkowitsch - Chardonnay Granitsteinfass | 5+1 Promoprijs | Niederösterreich OOSTENRIJK (WEINVIERTEL) – 2020

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

De chardonnay druiven komen van stokken met een leeftijd boven de 40 jaar. Het sap van de druiven vergist in granieten vaten. De malolactische gisting laat men spontaan gebeuren. De wijn rijpt nog eens 20 maanden in deze speciale granietstenen vaten. Dit is een nieuwe, pure vinificatiemethode die sinds 2017 bestaat. Door het ruwe oppervlak van het graniet, heb je een groter contactoppervlak voor het contact met de most. Graniet zorgt ook voor een andere en meer ideale zuurstofvoorziening. Tijdens het fermentatieproces wordt de gegenereerde warmte opgeslagen en geleidelijk weer afgegeven, er is dus geen koeltechniek nodig.

Smaak

In het glas fonkelend geelgroen, met een uitnodigend boeket van aangenaam exotisch fruit, subtiele kruidigheid, sinaasappelschil en fijne minerale tonen. Het mondgevoel is romig, vol en gebalanceerd, met een rijke fruitige smaak, versterkt met minerale toetsen en goed geïntegreerde zuren, resulterend in een lange fruitige afdronk met verfrissende mineraliteit.

Gerechten

Vis - Tarbot | Kaas - halfzacht | Kreeft | Pasta's | Vis - griet

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

