

# Livets Goda<sup>®</sup>

med  
**Vinet & Maten**

**GAJA 2017**

*En gamechanger?*

**WACHAU 2019**

*Ett fantastiskt år*

**PORTUGAL**

*The New Douro  
& Vintage Port 2018*

**GAJA**

SORÌ SAN LORENZO<sup>®</sup>

BARBARESCO  
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA  
2017

IMBOTTIGLIATO DA - BOTTLED BY GAJA - BARBARESCO - ITALIA  
RED WINE - PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

L2020

**GAJA**

COSTA RUSSI<sup>®</sup>

BARBARESCO  
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA  
2017

IMBOTTIGLIATO DA - BOTTLED BY GAJA - BARBARESCO - ITALIA  
RED WINE - PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

L2022

**GRATTAMACCO**

*Ikönvinet på höjden i Bolgheri*

PARENTAL  
**ADVISORY**  
EXPLICIT CONTENT




# Wachau 2019

*– med instick från 2018*

AV ANDREAS LARSSON







2019 var överlag en fantastisk årgång i stora delar av Österrike. I synnerhet i Niederösterreich där de friska, mineraliska och aromatiska vitvinerna fick skina till fullo. Årgången stod ut med att ingenting stod ut! Gott om sol men inte för mycket, lagom med regn när det behövdes och friska välmående druvor. Dessutom var skördeuttagen betydligt lägre än året innan så den naturliga koncentrationen är det inget fel på. Lucas Pichler sammanfattade kort och gott årgången som GREAT! Den bästa sedan 1999 enligt honom. Både Toni Bodenstein på Prager och Emerich Knoll hade längre utläggningar om årgångens beskaffenheter men var överens om ett fantastiskt år.



**I**vanlig ordning så har producentens stil mycket att säga – Domäne Wachau var starkare på gröner än på riesling detta år medan FX Pichler fullständigt briljerade med sina rieslingviner som är några av de bästa vi någonsin provat. Prager briljerade som vanligt längs hela rangen.

Samtidigt skall det sägas att dessa toppvinmakare överlag har producerat strålande exempel även 2018! Trots att det var den tidigaste och varmaste årgången på länge så tacklade man detta med en tidigare skörd – Knoll startade den 2 september, och flertalet redan i slutet av augusti. Knoll är dessutom en av de som gjorde de absolut bästa vinerna denna årgång. Även Peter Veyder-Malberg gjorde briljanta viner 2018 – dels tack vare hans aningen stramare stil med tidigare skörd och de aningen svalare lägena i Spitzengraben. I vanlig ordning så tacklar gröner hettan bättre än riesling och i vissa fall föredrog vi dessa framför 2019.

## VINREGIONEN WACHAU

- Wachau är en av Österrikes 16 DAC, det vill säga Districtus Austriae Controllatus, en ursprungsappellation som reglerar förutsättningarna för respektive region. Wachau återfinns i Niederösterreich.
- Av landets 45 574 vinodlingshektar utgör Wachau 1344 hektar
- Wachau domineras av gröna druvor (1173 ha) och röda utgör blott 116 hektar
- Mest odlade druva i Wachau är gröner veltliner som står för nästan 57 % av arealen (765 ha)
- Riesling utgör drygt 17 % med 234 hektar medan zweigelt är överlägset störst bland de blå druvsorterna med nästan 6% av odlingsarealen (79 ha)
- Wachau har en stor andel äldre rankor där hela 725 ha är mer än 30 år gamla
  - I regionen finns 207 vinerier
- Wachau klassificeras som Riedenweine (enskilda vingårdslägen), Ortsweine (ungefär Village-viner) och Gebietsweine (regionala viner)
- Geologin är varierad med mestadels metamorfa bergarter. Gnejs, amfibolit, marmor och kvartsit vid de branta sluttningarna längs Donau, särskilt Gföhler-gnejs, medan i de lägre delarna återfinns mer vittrad sten och lera. Även lössjord är vitt utbrett i Wachau, särskilt som ett lager ovan de äldre bergarterna.

# VEYDER-MALBERG

Bakom namnet finner vi Peter Veyder-Malberg som tog vägen via Napa Valley College of Viticulture när han släppte sitt tidigare jobb och gav sig in i vinbranschen. Efter att ha jobbat på flera olika vinerier startade han eget 2008. Peter odlar ekologiskt och även utifrån biodynamiska principer.

- Fokus på riesling och gröner veltliner • Äger 4 hektar i Wachau • Årlig produktion runt 20,000 flaskor



### 2018 Gröner Veltliner Libedich

**88** Ett seriöst instegsvin med fin renhet, mer frukt och mindre pepprighet än en klassisk GV, frisk stenfrukt med en balanserad citrusbitterhet med seriös längd och substans. 30% ny ek och full malolaktisk jäsnig.

### 2018 Wösendorfer Hochrain Gröner Veltliner

**92** Ett tätt och strukturerat exempel med pepprig kryddighet, grapeskal, en tydlig närvaro av salt/mineral med bra extrakt och rejält lång finish.

### 2018 Weissenkirchner Weitenberg Gröner Veltliner

**93** Den första vingården Peter köpte, idag nästan 70-åriga stockar från massal selektion. Ett vin som uppvisar värme och solmognad även om det är fint tillbakahållet av en stram kärna och fint extrakt, mogna aprikoser och krossad peppar. Väldigt lång finish som betar sig varmt och moget men ändå med en bra nerv av friskhet och bett.

### 2018 Viesslinger Bruck Riesling

**94** Ett vin från tre olika parceller, endast två till tretusen flaskor göres från 0.8 hektar. Här talar vi verkligen sten och flinta på doften med aromatisk ren stenfrukt och utsökt bett. Ett vin som motbevisar teorin om att den varma årgången gav klumpiga viner.

### 2018 Weissenkirchner Buschenberg Riesling

**92** Ett underskattat läge bredvid Ried Klaus som uppvisar lite mer fenol och extrakt vilket ger textur och fyllighet. Vinet är stöpt i en producenttypisk stram, ren och frisk stil. Vinet ovan håller 12% alkohol och detta exempel 13,5 % men smakmässigt känns inte detta påtagligt.

### 2019 Gröner Veltliner Libedich

**89** Lite mer briljans och friskhet än 2018 men ändå i en avrundad stil med mild syra och nedtonad pepprighet, drickvänligt.

### 2019 Wösendorfer Hochrain Gröner Veltliner

**92** Man känner ett uns fat på doften blandat med pepprig stenfrukt, mogen och varm textur med en lätt krämighet och bra längd.

### 2019 Weissenkirchner Weitenberg Gröner Veltliner

**93** Här talar vi generositet, mango, färsk ananas, peppar och torra kryddor med bred och fyllig kropp, fint balanserad friskhet, mer extrakt än syra i sig. Känns definitivt som en smaragd även om Peter inte använder sig av dessa beteckningar.

### 2019 Viesslinger Bruck Riesling

**95** Brillant, ren stenig och intensiv doft med diskret men ändå lockande frukt. Superb friskhet och briljans på smaken med lager av elegant stenfrukt och en magnifik längd.

### 2019 Riesling Brandstatt

**94** Endast 800 flaskor producerade från denna nyplanterade vingård som legat i träda i många år. Ytterligare ett strålande exempel då vi talar om rena, steniga och briljanta viner, citrongräs, ingefära, sval stenfrukt och en strålande längd.

### 2019 Weissenkirchner Buschenberg Riesling

**94** Ett rent och parfymrat uttryck som blandar stendamm med passionsfrukt. Vinet besitter den substans, friskhet och längd vi förväntar oss av en Riesling i världsklass.

### 2019 Schöner Riesling Süß

**93** Då Peter inte vill ha botrytis i de torra vinerna sorterar han bort dessa vilket har resulterat i denna fenomenala "restprodukt" med 55 gram restsötma som bjuder på citrongräs, passionsfrukt med en briljant friskhet och finish som är mer frisk än söt.

### 2016 Gröner Veltliner Alter. Native

**90** Ett funkigt och alternativt exempel som verkligen tilltalar. Detta är gröner jäst fyra veckor med skalen, en orange/bärnstensfärg med aprikos, patisseri, massor av torra kryddor med nöthighet. Definitivt tanniner på smaken men välbalanserat och rent med en generöst kryddig finish.





Peter Veyder-Malberg.



Namnet 50° Riesling har sin förklaring. Raktigenom vinodlingarna går nämligen den 50:e breddgraden, den gräns som anses vara den nordligaste för att odla druvor till kvalitetsvin. Och riesling är en av de mest eleganta och lagringsdugliga av de gröna druvsorterna.

”Bland de mest pålitliga riesling i sitt segment på Systembolaget”

89p  
/Livets Goda



50° RIESLING TROCKEN  
NR 5824. 12% VOL.  
750 ML. 99 KR.

WWW.HENKELL-SVERIGE.SE

**Alkohol  
kan skada  
din hälsa.**





Ried Loibenberg  
Foto: Herbsti.

Unter-Loiben.



Fat hos Weingut Knoll.



# WEINGUT KNOLL

Det familjeägda och drivna vineriet Emmerich Knoll återfinns i byn Unterloiben och har varit i drift allt sedan 1825. Knoll hör till landets mest respekterade namn och buteljerade sina första viner i flaska under 50-talet. Familjens etiketter är välkända och avbildar helgonet Saint Urbain sedan 1962.

- 14 hektar odlingar i flera topplägen • Fokus på riesling och grüner veltliner men även muskateller och gelber traminer
- Även husets så kallade Vinothekfällungen, limiterade buteljeringar av absolut toppklass, är värda att hålla utkik efter

## 2019 Loibner Grüner Veltliner Federspiel

**89** En lättare och friskare tolkning av GV med behagligt kryddig ljus frukt och massor av citrus. Medelfyllig och frisk med generös och pepprig finish.

## 2019 Ried Kreutles Grüner Veltliner Federspiel

**90** Samma profil som vinet ovan men lägg lite mer av allt, bra bett och substans med ren och lång finish.

## 2019 Ried Sturm Grüner Veltliner Federspiel

**90** Vinet är kvalitetsmässigt på samma nivå som ovan men stöpt i en stramare profil med citrongräs, lime och ljus frukt med en typisk för producenten fin precision och längd i en icke yppig stil.

## 2019 Ried Schütt Grüner Veltliner Smaragd

**93** Återigen en stramare tolkning av GV som bjuder på pepprig färsk stenfrukt och citrus med mer längd än bredd. Bra extrakt, renhet och precision.

## 2019 Loibenber Grüner Veltliner Smaragd

**95** Trots min fäbless för vinet ovan är det svårt att motstå charmen och kraften som Loibenber bjuder på. Här finner vi krossad sten, melon, päron och citrus med blommiga toner, en bred och kraftfull struktur med underbart extrakt, friskhet och mycket lång finish.

## 2018 Ried Kreutles Grüner Veltliner Smaragd

**92** En pepprig och generös GV som bjuder på yppig frukt med en rik struktur, trots den varma årgången så är de flesta exempel från Knoll ytterst välbalanserade, dessutom så tacklar Grüner alltid hetta bättre än Riesling.

## 2018 Ried Schütt Grüner Veltliner Smaragd

**92** En fin kombination av exotisk frukt med friska citrustoner och torra kryddor, mild syra men utan plumphet. Lång, kraftfull och pepprig finish.

## 2018 Loibenber Grüner Veltliner Smaragd

**95** Underbar renhet, ett vin som trotsar årgångens rykte med sten, mineral, renhet, lager av ljus stenfrukt, citrongräs, blommiga toner och en mycket lång koncentrerad finish. Precis lika bra som 2019 i en annorlunda stil.

## 2019 Loibner Riesling Federspiel

**90** Ett seriöst instegsvin man vill köpa lädvis av! Man bjuds alla de attributen såsom renhet, sten, mineral och friskhet vi förväntar oss i en torr riesling av toppklass.

## 2019 Loibenber Riesling Federspiel

**93** Trots den strålande kvaliteten ovan så kan vi inte negligera hur fantastiska vinerna från Loibenber blir! Här har vi ovan nämnda attribut men med ytterligare täthet, djup och längd. En briljant Federspiel!

## 2019 Loibenber Riesling Smaragd

**96** En underbar och intensiv parfym av krossad sten, blommor, mogen citrus, ljus stenfrukt och hallon med en kraftfull och koncentrerad smak som föredömligt kombinerar kraft och fräschör. Hög mognad och massor av extrakt med en superbt lång finish.

## 2019 Ried Schütt Riesling Smaragd

**95** Aningen mer återhållet än exemplet ovan på ett positivt sätt! Mindre yppig frukt med sensationell fräschör och stenighet, vibrant och mycket lång finish.

## 2018 Loibenber Riesling Smaragd

**95** Vinet uppvisar mer koncentration och en aningen bredare textur än 2019, dock så finns friskheten där, speciellt om man inte jämför vinerna sida vid sida. Imponerande kraft med massor av exotisk frukt, bra extrakt och en mycket lång kraftfull finish.

## 2018 Kellerberg Riesling Smaragd

**96** Det är något speciellt med Kellerberg, vanligtvis alltid det läge som imponerar mest, dock så gör Knoll en Loibenber på samma höga nivå i mitt tycke. Här har vi dock en fantastisk förening av mogen gul frukt, lime, ingefära, krossad sten och blommiga toner med aningen mer stramhet än Loibenber, mycket lång och bitande finish, ett imponerande stycke vin.





Området Spitz.









# RUDI PICHLER

Pichler är ett respekterat namn i Wachau och vineriet återfinns i Wösendorf där en Pichler odlat och framställt vin sedan 1730-talet. Rudi Pichler har styrt familjeegendomen sedan 1997, byggde nytt vineri 2004 och är medlem i föreningen Vinea Wachau precis som många av de andra topparna i Wachau. Organisationen verkar för kompromisslös standard och en vilja att definiera Wachaus unika uttryck.

- 15 hektar odlingar varav bland annat toppläget Achleiten
- Fokus på riesling och grüner veltliner samt mindre mängder weissburgunder som har ett gott renommé
- Cirka 70,000 flaskor produceras årligen och endast vitt vin

## 2019 Grüner Veltliner Federspiel

**88** En välgjord och rättfram GV med ung pepprig frukt, välbevarad friskhet och god drickbarhet.

## 2019 Grüner Veltliner Terrassen Smaragd

**90** En utmärkt instegs-smaragd där druvorna fottrampas och får en 3-4 timmars urlakning med skalen. Vinifikation i stål utan malolaktisk jäsning. Vinet bjuder på päron, persika, peppar och grape i en mogen men ändå slank stil med generös längd.

## 2019 Kollmütz Grüner Veltliner Smaragd

**91** Ännu ungdomligt med en för druvan stram profil, återhållen frukt, citrongräs, grape och krossad peppar med bra bredd och längd. Ett vin som behöver längre lagring men har fin potential.

## 2019 Hochrain Grüner Veltliner Smaragd

**93** Väsensskilt från vinet ovan, här bjuds det på exotisk frukt som papaya, mango, mogen citrus och mängder av torra kryddor. Aningen rundare och bredare textur men med en typisk för 2019 välbevarad friskhet.

## 2019 Achleiten Grüner Veltliner Smaragd

**95** Från 75-åriga rankor bjuds en mycket komplett GV som har en lockande exotisk frukt, klassisk kryddighet med sten och mineral. Smaken är både ren, stram och kraftfull med en mycket lång finish. Stiligt.

## 2019 Kollmütz Weissburgunder Smaragd

**90** Ett rent vin med mindre aromatisk uttryck än GV, känns mer Wachau än Weissburgunder, som en aningen kryddigare och mognare Chablis med viss flintighet och bra extrakt.

## 2019 Roter Veltliner Smaragd

**89** Ett charmigt vin med färska äpplen och päron, en mild kryddighet och florala toner. Rik och generös på smaken med bra längd.

## 2019 Riesling Federspiel

**89** Ungdomlig aromatisk och frisk riesling med bra bett och utsökt drickbarhet, välgjort med en bra närvaro av sten och mineral.

## 2019 Riesling Terrassen Smaragd

**91** En riesling från olika lägen men definitivt med nyans och komplexitet med mogen stenfrukt, briljant friskhet och seriös längd.

## 2019 Kirchweg Riesling Smaragd

**94** Ett vin vi inte ser speciellt ofta – från 1.5 hektar och en lägre sluttning med löss i Wösendorf. Vinet bjuder på sten och marina, nästan saltiga toner som sjögräs med gul stenfrukt, krossad lime och en briljant friskhet, hög fruktmognad och rik textur med lång ihärdig finish.

## 2019 Hochrain Riesling Smaragd

**92** En rik och yppig version som påminner mer om en grüner med dess yviga kryddighet och rika frukt, dock så finns det en distinkt friskhet och slankhet à la riesling och därtill en förnämlig längd.

## 2019 Achleiten Riesling Smaragd

**94** Ett strålande vin som verkligen är komplett med allt på plats – ren och aromatisk doft med krossad sten, persika, lime, citrongräs, ingefära och blommiga toner, bred och strukturerad med en briljant syra och stor längd.





# MARTIN MUTHENTHALER

Martin har ingen formell vinutbildning utan är autodidakt samtidigt som han bland annat haft hjälp av sin vän Peter Veyder-Malberg. Som utbildad mekaniker jobbade han hos en annan av regionens stora producenter men när han fick ta över föräldrarnas tre hektar i branta lägen så kastades han in i vinmakandet 2006.

- Äger 3 hektar vinodlingar, samtliga ekologiskt skötta. Cirka 15,000 flaskor i årlig produktion • Fokus på riesling och grüner veltliner
- Återfinns i byn Spitz och dalgången Spitzer Graben där Donau inte influerar rankorna

## 2018 Grüner Veltliner Spitzergraben

**87** En frisk och klassisk stil av GV som fått en viss komplexitet och textur efter 18 månader på hela jästfällningen. Viss vegetal och pepprig ton med krossat päron, äpple och grape med bra balans i en ambitiös indestil.

## 2018 Grüner Veltliner Ried Schön

**89** En liknande stil som ovan, dock med mer sten och mineral. Aningen mognare och tydligare frukt, päron, persika, grape och peppriga toner med bra volym och längd.



## 2018 Grüner Veltliner Viesslinger Stern

**91** Elegant med nedtonad kryddighet, sten, flinta, färsk mogen stenfrukt med fin kryddighet, både friskhet och längd. Endast 1 000 flaskor producerades.

## 2018 Mühlendorf Riesling

**89** En ren, frisk och nedtonad stil med aromatisk ung frukt, citrongräs, ingefära, lime och lätt struktur med fin renhet och längd.

## 2018 Viesslinger Stern Riesling

**92** En riesling lagrad på 600-liters fat som uppvisar en struktur påminnande om grüner. Hygglig integration av faten, färsk stenfrukt och aromatisk citrus med en bred struktur, komplexitet och längd.

## 2019 Viesslinger Bruck Riesling

**92** Ett vin som uppvisar både hög mognad och friskhet i typisk 2019 stil. Ren, klar och precis med mogen stenfrukt, lime och citrongräs. Medelfyllig med bra bett och en salivutsöndrande syra och en lång ihärdig finish.



Martin Muthenthaler





Lucas Pichler.





# F.X PICHLER

Vineriet F.X. Pichler i Dürnstein har varit i familjen Pichlers ägo i fem generationer. Lucas Pichler är vinmakare sedan drygt två decennier men har fortfarande hjälp av sin far F.X. som sköter vingårdarna. Ambitionen är inget annat än världsklassviner vilket också visar sig i vår provning.

- Äger 20 hektar
- Vingårdar i terrasserade lägen som anlagts redan under 1200-talet
- Fokus på riesling och grüner veltliner

## 2019 Loibner Grüner Veltliner Federspiel

**91** Generellt gör Lucas Pichler bland de bästa exemplen av Federspiel som har koncentrationen och komplexiteten men med ett yngre drickfönster. Detta vin uppvisar en hög mognad med krossad melon och kryddiga toner, god känsla av fräschör och en lång finish.

## 2019 Ried Klostersatz Grüner Veltliner Federspiel

**92** Detta vin är ännu ungdomligt med ljusare frukt och distinkt kryddighet, som ovan men med ytterligare en dimension stenighet, den närmar sig en Smaragd stilmässigt med välbevarad fräschör och bra extrakt.

## 2019 Dürnsteiner Grüner Veltliner Smaragd

**92** Ren och briljant doft, hög mognad och exotisk frukt, nästan med texturen av ett sött vin med klassisk torr stor skärpa och seriös längd.

## 2019 Steinertal Grüner Veltliner Smaragd

**94** Pichlers svalaste läge för GV, djupa rötter i vittrat urberg. Lagras 6-8 månader på stora träfat. Doften är floral och mer mot en riesling i stilen, elegant stenfrukt, flintiga toner, munfyllande med både bredd och skärpa följt av en hejdundrande lång finish.

## 2019 Loibenberg Grüner Veltliner Smaragd

**94** Vinet bjuder på krossad sten, vit persika, päron, citrongräs och klassisk vitpeppar. Vinet har bredden som förväntas men med mer extrakt och längd än ovan.

## 2019 Kellerberg Grüner Veltliner Smaragd

**95** Vinet är sedvanligt oerhört kraftfullt utan att bli plumpt, brett och strukturerat med en klassisk kryddighet, mängder av torrextrakt och exotiska frukttoner med en mycket lång finish.

## 2019 Grüner Veltliner "M" Smaragd

**96** En cuvée från vingårdarna ovan, druvorna skördas med hög mognad men sedvanligt utan botrytis, 24 timmar skalkontakt och därefter lagring i stora fat. Länge har väl detta ansetts som det kraftigaste och bredaste exemplet men detta briljerar verkligen med sin elegans och finess.

## 2019 Burgstall Riesling Federspiel

**93** Det mest imponerande exemplet i kategorin Federspiel. Lucas gör endast detta vin från 1.5 hektar från en gnejsplatå som hela tiden utsätts för svalare vindar. Doften bjuder på blommor, citrongräs, färsk ananas, mango och en briljant skärpa på smaken med stor längd. Strålande bra.

## 2019 Dürnsteiner Riesling Smaragd

**93** En cuvée från de yngre stockarna och de belägna på lägre sluttningen. Krossad sten, ljus stenfrukt, aningen högre mognad än ovan men ändå med briljans och utsökt längd.

## 2019 Steinertal Riesling Smaragd

**94** En snygg smaragd med underbar friskhet, återigen sval tropisk frukt med steniga toner, vit persika och citrus med en smak som förenar friskhet och kraft. Seriös längd.

## 2019 Loibenberg Riesling Smaragd

**96** En underbar parfym av krossad sten, flinta, aprikos med en tät och frisk struktur, lager av frisk gul frukt och en väldigt lång och harmonisk finish.

## 2019 Kellerberg Riesling Smaragd

**98** När man jämför de bästa lägen i denna del av Wachau så brukar alltid Kellerberg stå ut som något exceptionellt och även så denna gång. Vinet uppvisar lite mindre generositet och mognad än ovan men vilken finess med en extra dimension, djup, extrakt och bett med en vidunderligt kraftig, ren och lång finish.



## 2019 Riesling Unendlich

**100** 90% av frukten kommer från Kellerberg, de äldsta stockarna och de senast skördade druvorna, Lucas skördar konsekvent utan botrytis men i detta fall är en del druvor övermogna/skrumpna men renheten är total. Ren, harmonisk och stenig doft, relativt diskret men med stort djup och aromatisk mångfald. Smaken är sensationell, det var länge sedan vi fick en sådan här wow-upplevelse av ett ungt vin, typ som att prova Montrachet från fat eller så. Dock annorlunda och en perfekt definition på renhet, stenighet, sval exotisk frukt, mängder av extrakt och en aldrig sinande finish. Absolut imponerande.



# WEINGUT PRAGER

Toni Bodenstein hör till Österrikes främsta vinmakare och lägger stor vikt på växtläget. Han är svärson till Franz Prager och dessutom borgmästare i byn Weissenkirchen. Pragers stil är växtlägesbaserad vilket märks i mottot "Vom Stein zum Wein" och man har ett unikt uttryck mellan kraft, rikedom och elegans i sina viner.

- 16,5 hektar odlingar där riesling står för 60% och grüner veltliner för 40%
- Prager är en av föreningen Vinea Wachaus grundare
- Toppvintet Wachstum är en mix av 25 olika rieslingkloner.

## 2019 Hinter der Burg Grüner Veltliner Federspiel

**90** En grüner som bjuder på en klassisk pepprig och kryddig ton med en strålande kombination av friskhet och kraft typisk för producenten. Härlig renhet, bra bett, extrakt och längd.

## 2019 Achleiten Grüner Veltliner Smaragd Stockkultur

**94** En vingård planterad 1937 med 15 000 stockar per hektar. Vinet bjuder på krossad persika, grape, peppar, melon och en synnerligen bred struktur. Hög mognad men välbevarad friskhet och en lång kraftfull finish.

## 2019 Achleiten Grüner Veltliner Smaragd

**94** Ett aningen mer diskret exempel än ovan, klassisk grüner i en friskare stil med färsk stenfrukt, lime, grape, fina kryddor, bred och kraftfull i en typisk för producenten elegant och balanserad stil.

## 2019 Wachstum Bodenstein Grüner Veltliner Smaragd

**96** Trots att vi charmas av gamla vingårdar så är denna endast planterad 1997, men vinet uppvisar en monumental bredd och komplexitet. Mer sten än frukt, trots det, lager av papaya, mango, citrus, peppar och citrongräs med en tät och kraftfull struktur, massor av extrakt och en enorm längd. Oerhört imponerande.

## 2019 Steinrigl Riesling Federspiel

**92** Ett av de bästa federspiel-vinerna som undertecknad alltid lyckas köpa för lite av. Vinet har en underbar drickbarhet, friskhet, renhet och allt annat man vill ha i en riesling av världsklass. Frisk och aromatisk med druviga toner från en sidodal i Wachau där den ovanliga kombinationen kalk och marmor bjuder på både yppig frukt och strikt friskhet.

## 2019 Achleiten Riesling Smaragd

**96** Underbar doft med klar och tydlig persika, aprikos, citrus och krossad sten. Doften bjuder på ett uns rökighet trots att inga fat förekommer, smaken är häpnadsväckande frisk, koncentrerad med en enormt lång och absolut ren finish.

## 2019 Klaus Riesling Smaragd

**94** Då exemplet ovan bjuder på en underbar upplevelse så känns detta ännu aningen ofärdigt även om man i dess kraft och superba längd skådar en enorm potential. Jag brukar alltid hålla Klaus högre än Achleiten men i nuläget får vi vänta och se.

## 2019 Wachstum Bodenstein Riesling

**98** Imponerande exempel som sammanfattar vad vi vill ha i en riesling - ren frukt med hög mognad, nyanserad kryddighet med citrongräs, lime och saftiga persikor med absolut renhet, precision, kraft och vidunderlig längd.

## 2019 Zwerithaler Kammergut Grüner Veltliner Smaragd

**98** Ett vin vi inte ser så ofta, från en brant sluttning och enkom 2 hektar bjuds vi på ett vin som uppvisar en magnifik koncentration och oerhärmlig kraft. Pepparn, kryddorna, stenfrukten och den krossade stenen är där och längden är häpnadsväckande.







Weingut Prager.





Ried Vorderseiber.  
Foto: Herbst.













# DOMÄNE WACHAU

- Bland Österrikes största vinproducenter finner vi Domäne Wachau, förr Freie Weingärtner Wachau innan namnbytet 2008. Kooperativet lägger totalt fokus på kvalitetsviner och frågan är om inte detta är ett av världens främsta inom bolagsstrukturen, kanske det främsta?
- Kontrollerar och sköter drygt en tredjedel av Wachaus odlingsareal, bland annat hälften av det legendariska Achleiten-läget
  - Vineriet leds av Master of Wine Roman Horvath
  - 90% av produktionen är vitt vin

## 2019 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

**87** Det viktigaste vinet för denna utsökta producent, vinet göres i en klassisk stramare och kryddigare profil med citrus, grape, ljus frukt och en klassisk lätt mot medelfyllig struktur med både syra och fräschör från en fin bitterhet.

## 2019 Ried Kaiserberg Grüner Veltliner Federspiel

**89** Vinet uppvisar steniga toner med diskreta aromer, mer bredd än ovan i en frisk stil med elegant stenfrukt och bra längd.

## 2019 Ried Achleiten Grüner Veltliner Smaragd

**93** Ett nyanserat och intensivt uttryck med mängder av stenfrukt, fint extrakt, täthet och längd, välbalanserat med absolut renhet.

## 2019 Ried Kellerberg Grüner Veltliner Smaragd

**94** Mer sten och ljusare frukt än ovan, som vanligt märker Kellerberg ut sig med de mer svårdefinierade attributen som sten, renhet, djup och finess, dock med en bedårande frukt och tät lång finish.

## 2019 Grüner Veltliner Steinwerk Spitzer Graben

**94** Ett unikt exempel vinifierat i tankar av marmor och sten vilket namnet antyder. Det skulle vara svårt att retirera från att säga sten och mineral så jag säger det, lägg därtill exotiska toner av mango, papaya, ett stort bett djup och längd. Ett imponerande och banbrytande vin.

## 2019 Ried Bruck Riesling Federspiel

**91** Floral och högttonad doft med lime, citrongräs, ljus frukt och krossad sten. Smaken är slimmad och stram på ett positivt sätt med salivutsöndrande syra och bra djup.

## 2019 Ried Achleiten Riesling Smaragd

**93** En flintig och ren doft med ljus stenfrukt, hög mognad men frisk och briljant med bra djup, nyans och en stor längd.

## 2019 Ried Loibenberg Riesling Smaragd

**94** En storlek större än ovan, vinet har definitivt de steniga tonerna men frukten är aningen mer yppig med mango och aprikos, strålande djup och bredd med en mycket lång finish.

## 2017 Riesling Amphora

**91** Jag måste tillstå att detta är ett av mina favoritviner inom segmentet orange! Får ett helt rent uttryck utan oxidation, doften bjuder på exotisk frukt, torra kryddor och en fin tanninstruktur på smaken, fräschör som kommer både från tannin och syra, komplext och kryddigt med bra renhet och längd.





# Wiener Saftgulasch, nockerl & kamratvin

Gulaschen har sannolikt sitt ursprung i Ungern där grytan går under namnet gulyás.

Potatis och kött är basingredienserna tillsammans med paprikapulvret såklart och rätten har ofta en närmast soppliknande struktur. Från denna skiljer sig österrikarnas version markant där "såsen" istället ska vara lite trögflytande och tjock vilket den blir på grund av den myckna mängden lök och efter många timmars kokning. Wiener Saftgulasch kallas denna lite finare varianten av gulasch och vi serverar den givetvis med obligatoriska nockerl, gnocchins urmoder. I glaset; Schwarz nya röda Kumarod, ett vin som domineras av zweigelt.

För 4 personer.

## GULASCH

- 1 kg grytkött, gärna högrev
- 7-8 medelstora lökar
- 3 msk paprikapulver
- 1 kryddmått cayennepeppar
- 2 lagerblad
- 1 tsk mejram
- 1/2 tsk kumminfrön
- 1 msk vitvinsvinäger
- 1 msk tomatpuré
- salt, svartpeppar, vatten, smör

## NOCKERL

- 4 ägg
- Drygt 1 dl mjölk, treprocentig
- Ca 5 dl mjöl
- 1 tsk salt
- Smör, färsk persilja, vitpeppar

## GULASCH

Börja med att tärna köttet i lagom stora bitar. Stek sedan köttet i omgångar, använd smör, så att bitarna stänger igen porerna. När de fått lite färg så lägg över i en gryta så att du kan spara eventuell köttsaft som läcker ut.

Skiva all lök i jämnstora slantar och stek upp i smör. När de är blanka och börjar antyda lite färg så rör ner mejram, kumminfrön, tomatpuré, vitvinsvinäger, cayenne och sist paprikapulvret. Häll direkt på ett glas vatten och rör om så att allt löses upp fint. Lösåsén ska inte vara rinnig men inte heller fast så reglera vattenmängd därefter. Låt puttra in några minuter. Stavmixa sedan lökröran till en slät massa och häll över köttgrytan som du saltar och pepprar. Är massan för trög så addera lite vatten vid mixandet. Låt grytan koka på låg effekt i cirka tre timmar. Peppra och salta efter behag. Såsen har nu blivit trögflytande i konsistensen och köttet mör.

## NOCKERL

Knäck äggen i en bunke och vispa samman med mjölk och salt. Rör ner mjölet och det gör du bäst med en slev eller liknande. Se till att degen blir jämn och utan klumpar. Är den lagom kletig så har du lyckats bra. Koka upp saltat vatten. När vattnet kokar så tar du med hjälp av en tesked och formar en liten nockerl men använd inte hela skedens yta. Doppa skeden med degen i vattnet så lossnar pastan omgående. Fortsätt så snabbt tills du har fått ihop en mängd som får koka ett par minuter. Rör om då och då så pastan inte klistrar fast i kastrullen. Lägg i skål med lite kallt vatten och fortsätt med nästa batch tills du inte har mer deg kvar. Precis innan du ska servera din gulasch så lägger du ner pastaknytena i varmt vatten en kort stund, låter rinna av och klickar ner en rejäl klick smör samt rör i hackad persilja. Avsluta med ett par varv med vitpepparkvarnen.

## 2018 Kumarod (Schwarz, Burgenland, Österrike)

ART.NR. 78436, 179 KR, 90 P

Kumarod är kamrat på högtyska och syftar på Hans Schwarz, Alois Kracher och Manfred Krankl där de två sistnämnda betytt mycket för Schwarz när han tog steget till att bli vinmakare. Vinet är en blend av tre druvor där majoriteten består av zweigelt, landets mest odlade blå druva, och resten är blaufränkisch och merlot. Stor, inbjudande doft som uppvisar skönt vitpeppriga toner, mörka körsbär, kryddiga fat och lite vegetala, blomstjälkiga nyanser. I gommen ett vin med syrligt inspel, mylla och röda körsbär samt fin krydda från faten. Viss intensitet, en hint av citrus och fint kryddigt fäste i det torra avslutet. Ett lite stöddigare vin än Schwarz pinot noir som vunnit många hjärtan.

## MATCHNINGEN

Det finns en ungdomlig busighet i Kumarod som passar väldigt väl till maträtten men inte minst så lockar köttgrytan fram en större fruktighet i vinet. Den lökstinna såsen med den fina paprikatonen gör även den ett storstilat jobb med att balansera mat- och dryckesupplevelsen. Och så får vi inte glömma våra nockerl där lite vitpeppar på toppen blir till en extra knorr och smakbrygga på denna suveräna anrättning. Som gjort för varandra!







# Marulk med svamp- och tryffelsabayon

Garanterat fiskcharkens fulaste firre men ack så god den är perfekt tillagad. För oss betyder det en innertemperatur på 46 grader och sedan vila. Då lossnar lamellerna sådär lagom och köttet liknar närmast en riktigt fin hummerstjärt i strukturen. Till den här rätten ser vi en österrikisk pinot noir från fd slaktaren Hans Schwarz som sadlade om till vinproducent och började jäsa druvor med hyllade Alois Kracher. Vi pratar svamp, tryffel, fisk och bedårande svalodlad pinot.

För 4-6 personer

## LÖK

- 3 stora hela lökar, skalade

## SVAMPFYLLNING

- 200 g skogschampinjoner, skivade
- 3 msk kalvfond
- 1 msk sherryvinäger
- 1 knippe bladpersilja, hackad
- 1 lök, hackad

## TRYFFELSABAYON

- En halv gul lök, hackad
- 100 g skogschampinjoner, hackad
- 1 tsk smör
- 50 gram tryffelkräm
- 2 ägg + 1 äggula
- 1 msk sherryvinäger
- 250 gram brynt smör, 70 grader varmt

## MARULK

- 0,5 kg marulk
- Salt

## CHIPS

- 3 st rödbetor
- 2 st palsternackor

## LÖK

Baka löken i ugnen på 175 grader under 45 minuter. Ställ åt sidan.

## CHIPS PÅ RÖDBETOR OCH PALSTERNACKA

Skala och hyvla rotfrukterna tunt med en mandolin. Bred ut på en plåt och ringla lite rapsolja över och blanda. Baka i ugnen på ca 200 grader tills de blir frasiga som chips. Rör om lite då och då.

## SVAMPFYLLNING

Stek svamp och lök ordentligt i en stekpanna med en klick smör. Tillsätt kalvfonden och smaka av med vinäger. Blanda sist i persilja.

## TRYFFELSABAYON

Bryn lök och svamp i en stekpanna med lite smör. Häll över i en mindre kastrull (eller behållare för stavmixer) och mixa med en stavmixer. Tillsätt tryffelkräm, sherryvinäger samt äggen och mixa igen. Tillsätt till sist det brynta smöret under uppvisning.

## MARULK

Lägg fisken i en stor form eller ugnspanna. Strö en nypa flingsalt över. Baka fisken i ugnen på 100 grader tills den når 46 grader.

## MONTERING & SERVERING

Plocka löklamellerna så att de blir som små skålar och fyll med tryffelsabayon. Toppa med svampfyllningen. Skiva upp marulk i portionsbitar. Servera en bit marulk och några "lökskålar" med fyllningen. Toppa med chipsen.

## 2019 The Butcher Pinot Noir (Schwarz, Burgenland, Österrike)

ART.NR. 70521, 169 KR, 90 P

Österrikes vinregioner kunde glädjas åt riktigt fina förutsättningar 2019 och det märks inte minst i Schwarz pinot noir vars skarpa lyfter frukten och spänsten i vinet. Doften har den fint kryddiga körsbärsfruktigheten som vi känner igen sedan tidigare, men anslaget har en tydligare transparens och mer ljusröda bärinslag såsom jordgubbar tillsammans med vegetala instick där inte minst örtbuketten och malörten kikar fram. Smaken är ännu ungdomligt livlig med lätt körsbärskärvhet, örtiga nyanser och ett piggt citrusinstick. Tanninerna är subtila men finns, syran skänker spänst och ryggrad och det är ett rent, läskande kryddigt avslut som The Butcher bjuder på i årgången. Kan det vara den bästa hitintills?

## MATCHNINGEN

På tallriken samsas både havet och skogen vilket är en kombination som svalodlad pinot noir älskar. Särskilt viktig är givetvis smakbryggan som gör avstamp i tryffelkrämen och svampen som vinet direkt fångar upp. Men lika viktig är också syran från sherryvinägern som ger en fräschör till skogen och som årgången för vinet bara älskar att hänga med. Chipsen på rödbetorna och palsternackan spelar också en viktig roll i mötet med vinets fruktighet och här är det helheten som ger smakkombinationen den största njutningen. Dvs, se till att få med allt i en tugga och skölj ner med vinet. Du kommer att le - vi lovar!





THE NITREK

