

# Landauer Gisperg, Pinot Noir ”Best Of” 2020

**Producent:** Landauer Gisperg.

**Geografi:** Thermenregion, Østrig.

**Årgang:** 2020

**Normalpris:** 299,-

**Medlemspris:** 250,-

**Måned:** Oktober 2022

Så skal vi dykke ned i østrigsk Pinot Noir. Et land jeg er overbevist om, at vi kommer til at høre meget mere til fremover når vi snakker Pinot.

Jeg smagte mig igennem rå mængder af det i foråret og var dybt imponeret over det generelle høje niveau. Der er rigtig mange dygtige producenter og vi har valgt at starte et samarbejde med familiegården Landauer Gisperg, som jeg håber I bliver ligeså begejstrede for som undertegnede. De står altså for begge vine i denne box og der følger en lille intro til producenten på næste ark 😊

”Best of” er fra nogle af familiens bedste marker med grus og højt indhold af kalk samt god soleksponering.

Lavt høstudbytte og nænsom ekstrahering, den ligger 12 mdr på fad hvoraf cirka 30% er nye og resten er 2 og 3 gangs brug.

Jeg vil også nævne at begge vine her fra Landauer har noget skub på koncentrationen. Så jeg anbefaler helt klart dekantering, 2-3 timer. Lige når vinene er åbnet er fadet tydeligt og der er lidt frugtsødme, men de har stadig syre og kølighed og med luft viser de sig noget mere elegante og balancerede.



Gården har været økologisk certificeret i 16 år og her ses en markerne med fokus på biodiversitet.

## Lidt om Østrig og vin

Østrig har cirka 50.000 hk vinmarker. 80% er hvidvin, hvoraf 40% er lavet på nationaldruen Grüner Veltliner. Østrigerne konsumerer selv 70-80% af de vine de producerer. Vinregionerne ligger centralt og mod øst, altså væk fra bjergene og skiområderne.

## Hvordan smager det?

Åben og indsmigrende næse med skovkrat, modne hindbær og løftet friskhed.

Blød og über-juicy med tranebær, hindbær, hvid peber, orangeskal, fermenteret salami og svampe.

Der er afstemt syre og let grønt bid der lige giver det kant der skal til.

Drukkes til stuvning på Karl Johan svampe, det kan anbefales! ;)