

Landauer Gisperg, ”Ried Schönkirchen” Pinot Noir 2021

Producent: Landauer Gisperg

Geografi: Thermenregion, Østrig.

Årgang: 2021

Normalpris: 399,-

Medlemspris: 345,-

Måned: Marts 2024

Så er der gensyn med Landauer Gisperg. I hvert fald for nogle af jer, da vi skal helt tilbage til oktober 2022 hvor de leverede begge vine. Den gang skrev jeg, at jeg var sikker på, at Østrigsk Pinot vil få mere og mere opmærksomhed. Det ved jeg så ikke om det har ☺ Men det ændrer ikke på, at det virkelig er et interessant land at kigge mod i søgen på god Pinot.

Landauer Gisperg er en familiegård med 30 hektar i det der hedder Thermenregionen og gården ligger bare 25 km syd for Wien. Johanna og Franz er stadig med i driften, men det er deres søn Stefan der har det overordnede ansvar.

Jeg har mødt ham et par gange efterhånden og han er en sjov og initiativrig fyr, der hele tiden kigger nye veje. Han har eksempelvis fokus på at plante nye druesorter, der bedre kan modstå klimaforandringer, men også er resistente overfor sygdomme i marken. Gården har været drevet økologisk siden 2006 og begrænset aftryk i driften er bestemt et fokus. Vinen her er også ny, det er første gang de vælger at vinificere marken Schönkirchen for sig selv og der er også tale om en vin der kun laves 500 flasker af. Der høstes ved lavt udbytte og så ligger den 18 mdr på nye fade, så en vin med en vis koncentration.



Stefan og hans far Franz i udkanten af markerne.

Hvordan smager det?

Det er mørkere, dybere og mere tæt end størstedelen af det i modtaget med box'en. Giv det luft! Gerne 2 timer på karaffel, men så åbner næsen også med dyb, intens frugt og granit-mineralitet. Den er blød og cremet i smagen, men bakket op af god frisk syre og afstemte tanniner. Noter af brombær, kirsebær, granit igen med køligt finish. Lang eftersmag og også klart gemmepotentiale.

Drik det til

Sidst anbefalede jeg Wöhrle's Spätburgunder til steak og det er bestemt også en mulighed her. Men man kunne også køre en gang braiserede svinekæber. Vinen har tilpas koncentration og dybde til at kunne klare den rette tunge ret. Dog vigtigt at nævne, at det jo ikke smager af Amarone, eller Australsk Shiraz, men blot en Pinot med lidt mere tyngde end det vi typisk byder jer ☺