

# Weingut Wagentristl, Pinot Noir Kreideberg 2022

**Producent:** Weingut Wagentristl

**Geografi:** Burgenland, Østrig.

**Årgang:** 2022

**Normalpris:** 249,-

**Medlemspris:** 210,-

**Måned:** December 2024

En tur til Østrig! Det er ”kun” fjerde vin derfra igennem Pinot Box’ens levetid og da jeg sendte de første ud i oktober 2022, havde jeg nok troet, at vi ville se mere til landet. Der er sket og sker fortsat en del på den Østrigske Pinot-scene, der er virkelig flotte vine at hente. Så nok en opfordring både til jer og mig selv at kigge den vej ☺ Familien Wagentristl har til huse i Burgenland, der ligger i det helt østlige Østrig med grænse mod Ungarn og Slovenien. Regionen er anerkendt for at give de bedste rødvine i landet og udover Pinot Noir ser man også lokale druer som Zweigelt og Blaufränkisch. Gården her er grundlagt helt tilbage i 1888 og drives stadig af samme familie →

I dag af parret Emma og Rudolf, der har holdt produktionen begrænset og laver bare 35.000 flasker om året. Det er da også værd at nævne, at gården blev kåret som bedste rødvinsproducent i Østrig 2024 af magasinet Guide Austria ☺ Vinen her er lavet på 25-30 år gamle stokke og kommer fra et af områdets mest anerkendte marker, Kreideberg. Her er en rigtig god mængde kalksten i jorden, der bidrager til friskhed og mineralitet. Dagene er varme og nætterne kølige hvilket giver en ideel og lang vækstsæson, der fremmer kompleksitet og balance. I kælderen spontangærer man med 20% helklase og efterfølgende ligger den 18mdr på små egefade hvor cirka en tredjedel er nye.



Emma og Rudolf i kælderen, både store, små, nye og gamle fade ☺

## Medlemsbud

Vi sætter fokus på årets sidste dag og har lavet 3 forskellige pakker at vælge i mellem til din nytårsaften. Der er 4 vine i hver pakke og de er lavet så de matcher en ”typisk” nytårsmenu. Så er det bare at vælge, så du kan krydse den af listen ☺

Som altid er der vedhæftet oversigt i ”box’en er på vej” mail og vi kan klare bestillinger over mail og betaling via Mobilepay

## Hvordan smager det?

Godt af luft, åben tidligt eller lige over en karaffel og så åbner næsen med kølig frugt af tranebær, danske hindbær, estragonkrydret og et let cremet touch. I smagen er der rensende syre, let tanninbid og frisk, nærmest sprød frugt. Hindbær, touch af blåbær, granit-mineralitet, et animalsk strejf af slagterbutik og fast struktur i afslutningen, men stadig blød og charmerende frugt. Dejlig vin! For sig eller til gris/fjerkræ.