

# Landauer Gisperg, Pinot Noir Ried Ausser Joch 2021

**Producent:** Landauer Gisperg

**Geografi:** Thermenregion, Østrig

**Årgang:** 2021

**Normalpris:** 265,-

**Medlemspris:** 215,-

**Måned:** Maj 2025

Så skal vi retur til Østrig og et hus jeg er blevet rigtig glad for, Landauer Gisperg. De har været med to gange før og senest i marts 2024, hvor det var deres topvin Schönkirchen. Dengang tog vi også Auser Joch her hjem og den var virkelig en favorit på vores vinbar, Anduma, rigtig flot value. Så den skulle selvfølgelig også passes ind i box'en!

Huset her er familieejet og i dag er det sønne Stefan der har det primære ansvar i mark og kælder. De ligger bare 25 km syd for Wien og har i alt 30 hektar. De laver en del forskellige vine og i Thermen har man også tradition for flere lokale druer →

Som Zierfandler og Rotgipfler til hvidvin, men blå druer, især Pinot Noir og St Laurent fylder også en del. Her er også en vis relation til Bourgogne, da det var den samme munkeordning fra Citeaux slottet, der også etablerede vinmarkerne her i Thermen og så potentialet for Pinot Noir tilbage for mange år siden. Pinot er ligeledes Stefan's favorit drue og store passion. Ausser Joch er navnet på marken der giver druer til vinen og som er præget af store mængder kalk i undergrunden. Stefan køber lavt udbytte, anvender lidt carbonic-maceration til at fremhæve frugten og lagre den på små, primært brugte fade.



Stefan og hans maskot Havas ☺

## Hvordan smager det?

Anbefaler helt klart dekantering, der er noget tyngde på og et fadtouch, så den har godt af at åbne sig og smide hvalpefedtet. Så åbner en frisk, lidt grøn og mineralsk næse med dyb frugt bag. I smagen dominerer den røde, let krydrede frugt og står meget balanceret med en god rensende syre og en ret flot længde i eftersmagen. Nærmest sådan chewy frugt og den bygger på med lag, det animalske kommer med hængt rib-eye, der kommer lidt tørret skovbund og den røde frugt bliver der. Altså ret flot vin og leverer godt til prisen.

## Drik det til

Kan sagtens nydes for sig selv, men som jeg er inde på er der koncentration på, så oplagt som madvin.

Her i årstiden er jeg ret begejstret for en skaftekortelet af god kvalitet på grillen. Gerne med lidt grillet grønt, asparges, forårsløg, evt squash og så krydre med timian og rosmarin. Det spiller altså godt ☺

Her er dybde og struktur til at skære igennem kødet og grill skorpen, samtidig syre, friskhed til at rense og de krydrede noter i vinen til at matche timian og rosmarin i maden.