

# Landauer Gisperg, Grüner Veltliner 2023

**Producent:** Landauer Gisperg

**Geografi:** Thermenregion, Østrig

**Årgang:** 2023

**Normalpris:** 155,-

**Medlemspris:** 135,-

**Måned:** Maj 2025

Så kan foråret bare komme an, for begge vine i box'en her indbyder i den grad til solskinsstunder på terrassen ☺

Vi stryger til Østrig her med maj box'ens lillebror og anden gang vi skal have Grüner Veltliner. Første forsøg med druen var Erich Machherndl ret særlige udtryk af Grüner. Med Landauer Gisperg her rammer vi nok en lidt mere klassisk forståelse af Østrigs nationaldrue.

Familieejendommen her har været med en gang før tilbage i marts 2024 og er samtidig med i denne måneds Pinot Box.

Så lidt dobbeltlæsning for nogen her, men et lille recap over gården →

Familien ejer 30 hektar, ligger 25 km syd for Wien og i dag står Stefan på cirka 30 for den primære drift i mark og kælder. De laver en del forskellige vine samt dyrker hyldeblomst og alt er certificeret økologisk.

Østrig er jo et ret markant vinland med cirka 50.000 hektar plantet med vinstokke, hele 80% er hvidvin hvoraf 40% af det er Grüner Veltliner. Så ja, det er ikke uden grund, at det er den drue de er klart mest kendt for ☺ Stefan's mål er her at søge et helt frisk, klassik og så samtidig ret mineralsk udtryk af Grüner. Her er ingen fadlagring, ingen gærester, målet er det rene udtryk.



Ikke den værste udsigt fra familiens marker ☺

## Månedens medlemstilbud

Her er der også fokus på vinene fra Landauer Gisperg

Vi har lige fået nye forsyninger fra dem og der er én hvid mere udover deres Grüner her. Så er der landet tre forskellige på Pinot Noir i hvert deres prisleje og så to forskellige røde på druen St Laurent.

Til sidst har jeg sammensat en trio til en rigtig skarp pris med Grüner, Pinot og St. Laurent ☺

Som altid mere info og priser i "box på vej" mailen. .

## Hvordan smager det?

Super frisk næse med umoden pære, liljer, limeskal og hvid peber.

Følger trop i smagen med god rensende syre, "bjergfriskhed", præget af citrusfrugt og igen umoden pære. Her er lidt eksotisk frugt, men jeg synes det er rigtig godt balanceret og modsat meget Grüner i det her prisleje, er her udpræget mineralitet. Salt og kalk der giver et rigtig godt modspil, og nej det er ikke en voldsomt kompleks vin, men det giver den et ekstra lag og får det til at fremstå mere seriøst. Rigtig dejligt glas!