



SAUTER

WIJNEN



lby Ried Hochäcker 2022 Mittelburgenland DAC

Kleur

Paarsrood, fluweel.

Neus

Dit ademt een zekere klasse. Verfijning, fraai ingetogen hout en goed gedoseerd fruit. Houttonen in de vorm van geroosterde druiventwijgen en subtiel toast. Een goed getemde vruchtenweelde (pruimen, rijpe blauwe bessen) zorgt voor de verleiding. Contact met zuurstof laat de wijn openen, maar verwacht geen bombastisch resultaat, het blijft beheerst.

Smaak

Een onverwachte dosis sappigheid bij de entree in de mond! We hadden een bescheidener binnenkomst in de mond verwacht... Fijne verrassing! Sappig is het, speels zeker niet. Behoorlijk smaakintensief en beklijvend en daardoor heel volwassen. Ook hier is het houtgebruik fraai verweven; kundig doseren, dat kunnen ze wel die lby's! Evenals in de andere cuvées zijn de tannines aanwezig, maar op geen enkele manier storend. Het zijn echte 'dragers' van het fruit. De lengte is voorbeeldig voor een wijn op dit niveau.

Bodem

Wijngaard Hochäcker ligt op ruim 200 (tot 240) meter boven zeeniveau. De bodem bestaat er uit arme bruine aarde. De jongere stokken op dit perceel worden o.a. voor cuvée Classic gebruikt, maar zodra de stokken oud genoeg (20+ jaar) zijn, wordt het oogstmateriaal verwerkt tot cuvée Ried Hochäcker.

Vinificatie

Na de handmatige oogst in oktober (vrij laat!), volgt de inweking van de schillen. De vergisting komt spontaan op gang door wilde, druifeigen gisten. Malolactische vergisting op grote houten foeders, aansluitend zo'n 12 maanden rijping op barriques.

Culinair

Zijn de wijnen uit de Classic-serie perfecte begeleiders van alledaagse gerechten, met deze Ried Hochäcker komen we toch echt bij de wat serieuzere keuken uit. Licht wildgerechten, denk aan fazant en parelhoen bijvoorbeeld, gaan hand in hand met deze wijn.

Druif/Druiven

100% Blaufränkisch.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2035 (2038 aldus lby).

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75