

# Schuster Grüner Veltliner Ried Eisenhut BIO

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| <b>Wijnhuis</b>           | Weingut familie Schuster |
| <b>Merk</b>               | Schuster                 |
| <b>Land</b>               | Oostenrijk               |
| <b>Regio</b>              | Niederösterreich         |
| <b>Subregio</b>           | Wagram                   |
| <b>Wijntype</b>           | Wijn                     |
| <b>Kleur</b>              | Wit                      |
| <b>Alcohol %</b>          | 14                       |
| <b>Serveertemperatuur</b> | 9-11 graden              |
| <b>Afsluiting</b>         | Schroefdop               |
| <b>Keurmerken</b>         | Biologisch, Vegan        |
| <b>Druivenras</b>         | Grüner Veltliner         |



**Korte Omschrijving** De wijn presenteert zich levendig met tropische fruitaroma's, zijdezachte textuur, subtiele zuren, opvallende mineraliteit en een scala aan smaken, waardoor het een voortreffelijke metgezel is voor fijnproevers.

**Vinificatie** "De druiven werden met de hand geplukt en voorzichtig naar de persruimte vervoerd in kleine kisten. Na een periode van maceratie werden ze met lage druk geperst, waarna het druivensap werd gekoeld en langzaam gefermenteerd in stalen tanks. Na voltooiing van de fermentatie werd onze Eisenhut Veltliner gerijpt in eiken vaten van 500 liter."

**Omschrijving** Deze Grüner Veltliner komt uit Ried Eisenhut, een van de hoogste punten van Wagram, met een bodem die rijk is aan kalk. Het is een uitdagende en complexe witte wijn met een intrigerende persoonlijkheid. De druiven zijn gefermenteerd in roestvrijstalen tanks en de wijn heeft gerijpt in grote houten vaten, wat heeft geleid tot een wijn met opvallende complexiteit en diepgaande lagen van smaak. Bij het proeven onthult de wijn zich als levendig en intens, met een boeiende mix van tropisch fruitaroma's. De smaak is zijdezacht met subtiel aanwezige zuren. Het biedt een opvallende mineraliteit, een lichtelichte romigheid en een scala aan smaken, waaronder rijp fruit, delicate bloesemtonen en een vleugje acacia-honing. De toevoeging van fijne kruidigheid geeft deze wijn een extra dimensie, waardoor het een voortreffelijke metgezel is voor culinaire hoogstandjes.

**Over De Producent** Schuster, gevestigd in Großriedental, Wagram, is een historische Oostenrijkse wijnproducent met een erfgoed dat teruggaat tot 1772. Het bedrijf wordt geleid door Karl en Helga Schuster, met ondersteuning van hun zoon Thomas. Ze onderscheiden zich door hun toewijding aan natuurlijke wijnbouw en milieubewuste praktijken. Met 8 hectare wijngaarden in verschillende gebieden, waaronder Altweingarten, Diebstein, Goldberg en Eisenhut, produceren ze voornamelijk witte wijnsoorten, zoals Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc en Chardonnay. Opmerkelijk is hun Roter Veltliner, bekroond met de Salon Österreich Siegerprijs, en de Riesling Diebstein, die hen tot landskampioen maakte in 2013. Recentere investeringen hebben geleid tot een nieuwe productiekelder, een kijkwijngaard en een modern proeflokaal, allemaal met een sterke nadruk op ecologie. Hun motto, "Lust auf Löss," weerspiegelt hun liefde voor de karakteristieke lössbodems in hun regio, die unieke eigenschappen aan hun wijnen toevoegen. De druivenoogst gebeurt nog steeds handmatig, wat zorgt voor een zorgvuldige selectie van druiven en kwalitatieve wijnen.

**Wijn En Spijs** Serveer deze Grüner Veltliner met gegrilde witvis, zoals forel of zeebaars. De frisheid van de wijn zal de delicate van de vis aanvullen, terwijl de citrustonen en kruidigheid voor een harmonieuze balans zorgen.