



ARVID NORDQUIST

Itävalta

STADLMANN ROSÉ ST. LAURENT

TUOTTAJA: **Stadlmann**
RYPÄLE: St. Laurent
MAA: Itävalta
ALUE: Thermenregion

VUOSIKERTA: 2018
ALKOHOLIPITOISUUS: 12,5%
KOKO: 750 ml

VALIKOIMA: Vakiovalikoima
ALKO TUOTENRO: 436157
HINTA ALKOSSA: €13,90
SERTIFIointi: Luomu



Viini on väriltään vaalean lohenpunainen. Tuoksusta löytyy raikkaita ja marjaisia sävyjä. Viini on kuiva, raikas, mineraalinen ja tasapainoinen. Mausta löytyy punaisia marjoja, persikkaa sekä aavistus sitruksisuutta.

St. Laurent on alunperin ranskalainen lajike, jota viljellään paljon Itävallassa ja Tsekeissä. Rypäleet kasvavat Thermenregionin luomutarhoilla. Viini käy terästankeissa jonka jälkeen sitä kypsytetään neutraaleissa puutyynyreissä 3 kuukautta. On tärkeää että tynnyreistä ei irtoa makua viiniin, niiden tarkoitus on antaa viinille rakannetta ja oikeanlaista suutuntumaa.

Hapokkuus

2

Makeus

1

Hedelmäisyys

3

Sopivuus

Aperitiivi, Kala, Linturuoat, Äyriäiset, Salaatit

Stadlmann

Talon tekemät viinit ovat tasapainoisia ja harmonisia. Niissä yhdistyy upeasti hedelmäisyys, rakenne ja hienostuneisuus. Stadlmannille on tärkeää että viineissä erottuu selkeästi lajikkeen piirteet, terroir ja vuosikerta.

Viinitilan perusti Johann Stadlmann vuonna 1780; tilaa johtaa nyt seitsemäs sukupolvi. Kaikki tilan viinit ovat luomua. Luomutuotannolla on suuri merkitys talolle ja se on pitkän aikajänteen näkökulma viinintuotantoon. Tärkeimpiä osa-alueita luomutuotannossa on luonnonmukainen tarhojen hoito, jotta maaperä pysyy ravinteikkaana. Stadlmann ei käytä kemiallisia lannoitteita ja myrkyjä viinitarhoillaan.

Stadlmann sijaitsee Itävallassa lähellä Wienin kaupunkia, Thermenregionin viinalueella. Alue on Itävallan lämpimin ilmastoltaan ja yksi kauneimmista. Tänä päivänä Stadlmann tuottaa korkealaatuisia, hienostuneita ja erittäin hedelmäisiä viinejä Itävallan paikallisista rypäleistä sekä kansainvälisistä lajikkeista.