

HM Lang Grüner Veltliner Dritter Akt

Hvitvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: [Weingut HM Lang](#)

Årgang: 2019

Land: Østerrike

Distrikt: Niederösterreich

Område: Kremstal

Drue: 100% grüner veltliner

Veil. pris horeca: 559.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 699.0,-

EDP nr. : 9081215

SAP nr. : 9081215

Vinmonopol nr. : 16549401

Innhold:

Syre:6.0

Sukker:< 3

Alkohol:11,5 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

UFILTRERT

Om produsenten

HM Lang

Ingen høster så tidlig som Markus Lang som er en relativt ny, men svært interessant, produsent i Kremstal. Han er opprinnelig ingeniør fra Tyskland, men har gjort østerriker av seg. Markus laget sin første vin i 2012 og er nå vinbonde på heltid sammen med kona Heidelinde.

Lang driver 2,5 hektar med 80+ år gamle vinstokker i Steiner Schreck og Braunsdorfer. De bratte vinmarkene langs Donau-elven drives biodynamisk (sertifisert av Demeter). Vinene lages for hånd i en tunnel som ble brukt som bomberom under andre verdenskrig. I denne tunnelen gjæres og lagres altså de flotte Riesling og Grüner Veltliner-vinene til Lang i dag.

Pressen er plassert utenfor tunnelen hans slik at saften renner med tyngdekraften inn i kjelleren. Etter at gjæringen (med naturlig gjær) er ferdig, lagres vinene i minst ett år på bunnfallet. Små mengder SO₂, 30 til 40 mg, tilsettes ved tapping. Vinene lagres deretter ytterligere ett år på flaske før de slippes.

Lang høster på PH istedenfor sukkernivåer, og sier selv at «*Kjølige og lette hvitviner som er like klare som en alpebekk, det er stilen jeg liker å produsere*». Vi syns dette er en bra beskrivelse av vinene hans, som er friske, mineraldrevne og elegante.

«*Without any doubt, Markus Lang, ... has the potential to become an iconic producer of a Riesling and Veltliner style Austria hasn't yet seen in modern times*» - Stephan Reinhardt, The Wine Advocate.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Frisk sitruspreget og krydret duft. Tørr, lett, med mineralitet og dybde.

Passer til

Aperitif/avec, Fisk, Skaldyr