

2025 Grüner Veltliner

Funkstille

Funkstille

Funkstille er en østrigsk vinserie, skabt sammen med en producent i 16. generation i Niederösterreich. Navnet betyder radiotavshed, og serien samler klassiske østrigske druer og vintyper under ét moderne udtryk. I markerne bruges dækningsafgrøder og halm til at støtte jordens struktur og holde på fugten. Druerne høstes tidligt på dagen og vinificeres i et energineutralt vineri, hvor metoden tilpasses den enkelte vintype.

Niederösterreich

Niederösterreich omkranser Wien og er Østrigs største område for kvalitetsvin. Vinmarkerne ligger i otte underområder, blandt andet Weinviertel, Wachau, Kamptal og Carnuntum, og forskellene er markante. Længs Donau og sidefloderne mødes varme luftstrømme fra øst med køligere luft fra nord og vest. Det giver især Grüner Veltliner og Riesling gode betingelser for modenhed uden at miste friskhed. Jordbunden kan være krystallinsk grundfjeld på stejle terrasser, dyb løss eller grus, ler og kalk længere mod øst og syd. Grüner Veltliner er områdets vigtigste drue, men Niederösterreich rummer også en vigtig produktion af rødvin og lokale specialiteter. Navnet på etiketten dækker derfor et stort og sammensat vinland, ikke én bestemt stil.

Vinen

En tør, let og sprød hvidvin med ren frugt, tydelig friskhed og en rolig runding i midten. Druerne kommer fra sydvendte terrasser i 230-300 meters højde, hvor materialet er høstet til en stil med energi frem for vægt. Mosten gærer 15-25 dage i temperaturstyret stål, uden malolaktisk gæring og uden eg. Otte uger på gærresterne giver lidt ekstra tekstur, mens udtrykket forbliver rankt, friskt og umiddelbart.

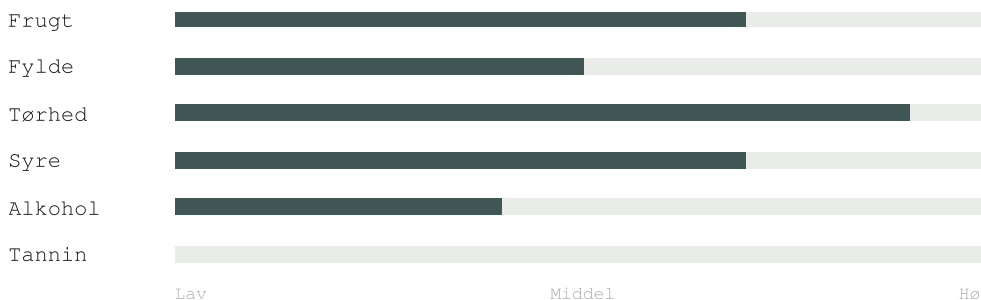
Primære aromaer: Moden pære, melon, grapefrugt, fersken og kaprifolie.

Madforslag: Prøv til grillet kylling med krydderurter og nye kartofler og grøn salat.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2025



Hvidvin



Grüner Veltliner



Niederösterreich
Østrig