2025 Riesling

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. Langs 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

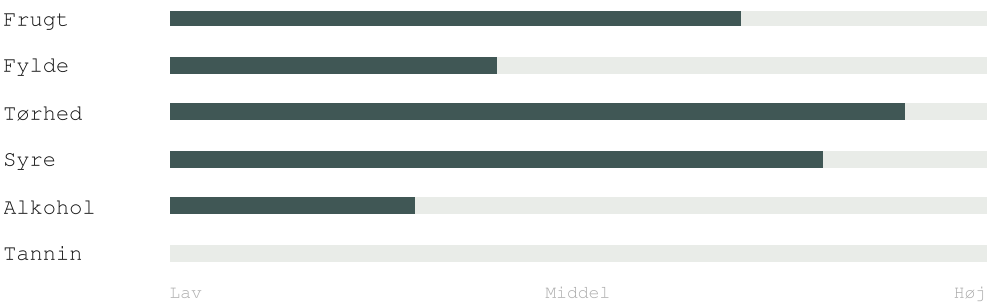
Riesling fra terrasser i Niederösterreich gærer temperaturstyret i stål og ligger otte uger på gærresterne. Ingen malolaktisk gæring og intet fad betyder, at årgang 2025 bevarer en høj, ren syre, mens kontakten med gærresterne giver diskret fylde. Vinen er tør, let og præcis og fungerer særligt godt til fisk, asparges og retter med citron eller smør. En direkte Riesling med teknisk klarhed og stor anvendelighed.

Primære aromaer: Hvid fersken, abrikoskompot, hvide blomster, citron og grapefrugt.

Madforslag: Prøv til stegt rødspætte med persillesmør og nye kartofler og grønne asparges.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2025

Hvidvin

Riesling

Niederösterreich
Østrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk