

DIWALD GRÜNER VELTLINER VOM LÖSS

”Itävallan kansallisviini”

Tarina Tässä Grüner Veltliner puhtaasta, muuntelemattomasta lössimaaperästä. Se tulee Diwaldin parhailta loess-tarhoilta Goldberg, Gsang, Diebsnest ja Hinter der Au. Kypsä, mausteinen ja kermanenkin rakenne, mutta viini on 'kevyt jaloiltaan'. Tämä kaikki on tyyppillistä lössiä ja Grüner Veltlineriä. Rypäleet poimitaan käsin, yleensä lokakuun alussa ja ne saavat käydä luonnonhiivoilla terästankeissa. Valitut tarhat ovat avainasemassa, että lopullisesta viinistä saadaan mausteinen, eloisa ja melko täyteläinen valkoviini, joka maistuu juuri kasvupaikalleen tyyppiseltä. Viini sopii vegaaneille.

Tuottaja Bioweingut Diwald on luomuviinien pioneeri Itävallassa. He olivat ensimmäisten joukossa, ellei jopa ensimmäinen itävaltalainen luomuviinitali. Tilan juuret ovat Wagramin alueella. Hans ja Paula Diwald ottivat tilan haltuunsa vuonna 1972 ja jo vuonna 1980 aloitettiin konversio luomuviljelyyn. Nykyään luomuviljely sujuu jo toisessa sukupolvessa Martin Diwaldin johdolla. Tilalla on noin 20 hehtaaria viinitarhoja. Kaikki rypäleet korjataan käsin ja viininvalmistuksessa vältetään ylimääräistä käsittelyä. Viinit saavat käydä spontaanisti. Diwaldilla käytetään vain rikkiä desinfiointiin ja stabilointiin ja bentoniittia valkoviinien kirkastamiseen. Siinä kaikki. He haluavat tehdä viinejä, jotka ovat elegantteja, eloisia ja jokaisella on oma selkeä luonteensa joka puhuttelee. Bioweingut Diwald on Traditionsweingüter -yhdistyksen jäsen. Vain muutama muu Wagramin alueen tuottaja on jäsenenä tässä arvostetussa yhteisössä. Kuten Saksassa VDP-laatu tuottajayhdistys, myös Traditionsweingüter antaa luokituksia viinitarhoille kasvupaikan mukaan. Diwaldin joissakin single vineyard -viineissä voi siis nähdä etiketissä Erste Lage -merkinnän, joka on Itävallan oma Premier Cru-tasoinen luokitus.

VÄRI Oljenkeltainen

TUOKSU Tuoksussa voi havaita greippiä, limettä, valkoisia kukkia, persikkaa, valkopippuria, yrttejä ja mineraaleja

MAKU Kuiva, raikkaan hapokas, sitruksinen, kermanen ja mausteinen. Tyylikäs, vivahteikas ja tasapainoinen maku

KÄYTTÖVINKIT Diwald Grüner Veltliner on herkullisena ja tasapainoisena erinomainen seurusteluviini, se maistuu mainiolta sushin kera, kala ja meren herkut ovat hieno valinta sen seuraan ja lampaan- ja vuohenmaidosta tehdyt juustot sopivat siihen upeasti.

DIWALD
Biologischer Weinbau seit 1980



VIINITYYPPI	Valkoviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Grüner Veltliner 100%	PULLONSULJENTA	Kierrekorkki
VALMISTUTTAJA	Martin Diwald GmbH	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	12%	TUOTENUMERO	245002
SOKERIPITOISUUS	1 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Martin Diwald GmbH



