

Årets Nobelvin är från Österrike

Just nu pågår Nobelmiddagen i Blå Hallen i Stockholms Stadshus. Många undrar säkert vad pristagarna, kungligheterna och övriga gäster dricker till middagen. Till desserten som återigen är komponerad av Daniel Roos serveras i år Jurtschitsch Grüner Veltliner Eiswein 2017, från den Österrikiska vinfamiljen Weingut Jurtschitsch. Vinet är både ekologiskt och biodynamiskt odlat.



Årets Nobelvin

Vad är Eiswein?

Jurtschitsch gör sitt Eiswein endast vid unika tillfällen och när de gör det är det under perfekta förhållanden. Druvorna kommer från flera lägen i Langenlois, Kamptal. I varje respektive vingård finns alltid några rader med rankor som ligger lite mer i lä och skugga än andra. Det är från dessa rader man låter druvorna hänga kvar över vintern tills det förhoppningsvis blir tillräckligt kallt för att kunna göra sitt Eiswein, något som blivit allt mer ovanligt de senaste decennierna på grund av rådande klimatförändringar. Målet är att få rätt temperatur, - 7 C. i druvorna och under en kort period möjliggöra den sena skörden. I december 2017 var förutsättningarna perfekta för första gången sedan 2010. Man fick ihop ca 200 kilo druvor som till slut resulterade i totalt ca 900 halvflaskor av detta Eiswein, varav 300 av dessa nu serverades under Nobelbanketten 2019.

Jurtschitsch Grüner Veltliner Eiswein 2017 finns inte ännu inte tillgängligt på Systembolaget. Däremot tre viner från Jurtschitsch i fasta sortimentet på Systembolaget.

Nr 2699 Langenlois Grüner Veltliner 2018, 119 kr

Nr 2939 Langenlois Riesling 2018, 149 kr

Nr 5600 Rosé vom Zweigelt 2018, 99 kr

Om Jurtschitsch:

Weingut Jurtschitsch har anor som sträcker sig flera hundra år bakåt i tiden. Idag drivs företaget av Alwin och Stephanie Jurtschitsch som tillhör en ny generation vinmakare i Österrike som rönt stora framgångar de senaste åren. Man har jobbat ekologiskt sedan 70-talet och i dag är samtliga egenägda egendomar ekologiskt certifierade.