

# Enjoy Wine & Spirits lanserar tre naturliga viner från Italien och Österrike i tillfälligt sortiment på Systembolaget

Två av vinerna kommer från Azienda Agricola Radikon i Friuli i nordöstra Italien, på gränsen till Slovenien. Radikon tillhör legendarerna när det gäller traditionellt framställda viner enligt gamla metoder, ofta med lång skalmacerering. **Slatnik 2014** 80% Chardonnay, 20% Friulano. Artikelnummer: 90002 239 kr, 480 flaskor, tillfälligt exklusivt sortiment. Vinet har fått jäsa spontant utan temperaturkontroll. Ingen tillsats av svavel, ingen filtrering vid buteljering. Helt naturligt. Vinet har fått kontakt med skalen från druvorna i 14 dagar, därav den ljusst orangea färgen. Efter jäsning har vinet fått vila på stora ekfat på 2500 - 3500 liter i 18 månader innan buteljering. Efter ett par månaders vila på flaska är vinet redo för försäljning. En liten tillsats av svavel har gjorts i samband med buteljering. **Jakot 2009** 100% Friulano (tidigare kallad Tokaj Friulano, namnet Tokaj får inte längre användas i Italien men har här använts för att namnge vinet ändå.) Artikelnummer: 99400 239 kr (500 ml / flaska), 480 flaskor, tillfälligt exklusivt sortiment. Spontanjäsning, ingen tillsats av svavel, ingen filtrering. Helt naturligt. Vinet har fått kontakt med skalen från druvorna i fyra månader i samband med jäsning, därav den mörkt orangea färgen på vinet. Efter jäsning har vinet fått vila på stora ekfat på 2500 - 3500 liter i fyra år innan buteljering. Efter två års vila på flaska är vinet redo för försäljning. Det tredje vinet kommer från Weingut Jurtschitsch, ett av de äldsta vinerierna i Österrike som fått sitt stora genombrott på den svenska marknaden i år, släpper här ett vin från sin experimentverkstad "Discoveries from Langelois" kallat Belle Naturelle. **Belle Naturelle** 100% Grüner Veltliner Artikelnummer: 95589 149 kr, 600 flaskor, tillfälligt exklusivt sortiment. - Strax innan vi la ordern på detta vin ändrades plötsligt lagarna i Österrike för det som organisationen för klassificering av vin i Österrike valt kalla för "orent vin". Det vill säga i princip samtliga naturviner som framställs i landet. Denna lagändring innebär att man inte får lov att ange region, druvsort/er eller årgång på dessa viner, säger Torbjörn Rolander, Produktchef på Enjoy Wine & Spirits AB. - Jurtschitsch hade redan etiketterat vinerna men fick sålunda tvätta bort samtliga etiketter, tillverka nya enligt de nya lagarna och för hand sätta på dessa för att hinna få med vinerna på vår order, fortsätter han. Årgången är 2015, druvsorten är Grüner Veltliner, och regionen är Kamptal, men detta får alltså inte kommuniceras på etiketten enligt de nya lagarna.. Druvorna kommer mestadels från toppläget Loiserberg. Vinet har fått jäsa på neutrala ekfat tillsammans med skalen i två veckor. Därefter dras vinet om till ståltankar och får vila på sin jästfällning i ytterligare 6 månader. Vinet är inte klarat eller filtrerat och kan således upplevas som något dimmigt i glaset.