



UMATHUM BEERENAUSLESE 37,5 CL. BURGENLAND, ØSTRIG

De største søde vine i Østrig kommer fra området omkring Neusiedler. Baseret på Chardonnay og Welschriesling dyrket biodynamisk fra marker ved Neusiedler-søen. Vinen holder 126,2 gram restsukker pr. liter og moderate 11% i alkohol.

Vinen har en frisk og sød aroma pakket med nuancer af tropiske frugter som litchi, abrikos, ananas og et strejf af honning. Smagen har bibeholdt en sund frugtsyre, der gør at vinen fremstår usædvanligt frisk på trods af den intense sødme.

Vinen kan gemmes op til 15 år fra høståret og kan både anbefales til langtidslagrede oste og skimmeloste, isdesserter med friske bær eller rabarber. Prøv den også til det store kagebord, der foruden de lyse eksemplarer også kan indebære chokoladebaserede og tungere eksemplarer, hvor Umathum Beerenauslese i kraft af sin syrlighed byder ind med et friskt og opkvikkende pust.

Serves ved 7-9 grader!

OM VINHUSET

Indtil midt i 70'erne leverede familien Umathum deres druer til det lokale kooperativ ved Neusiedler, Burgenland. Josef Umathum tog over i 1985 og siden har vinhuset bevæget sig op i den absolutte top i Østrig. De 30 hektar er hovedsageligt beplantet med St. Laurent, Pinot Noir og Blaufränkisch på vinmarker rig på skifer, kalk, ler og grus på begge sider af søen Neusiedl. Som noget unikt i Burgenland dyrker Umathum bl.a. Pinot Noir og Blaufränkisch på gamle terrasser grundlagt af Cistercienserordenen tilbage i 1200-tallet. Alt dyrkes i dag efter Rudolf Steiners biodynamiske principper, alt høstes i hånden og her hersker en generel naturlig tilgang, for at lade terroir og druer fremstå så rent og præcist som muligt.

"Vital soil and alert plants lead us on the right path and give us the necessary inspiration that we need not only for our vineyards, but for our personal relationship." - Josef Umathum

