



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A

DK-9000 AALBORG

TLF. 9811 4243

CVR-NR. 32827063

Riesling Donatus Kurt Angerer

Regionen – Kamptal

Østrig er et uudforsket skatkammer af store vine, og tiltrækker sig som vinnation større og større opmærksomhed – særligt på grund af landets formidable hvidvine. Man har faktisk set, at nogle af de bedste hvidvine fra Østrig har vundet i blindsmagninger med deltagelse af nogle af verdens allerstørste vine.

Ingen steder i Østrig er effekten af terroir så udtalt som i Kamptal. Dens vinmarker er placeret på stejle sydvendte skråninger med en sund mængde løss i jorden og brændende sol. Vinstokke trives i Kamptals mikroklima og frembringer vine af kvalitet og med karakter. Samspelet mellem de lune briser fra den pannoniske slette og køligere påvirkninger fra nord bidrager også til at give druerne aroma og saftigt syreindhold.

Ligesom Weinviertel har Kamptal vedtaget et DAC-system (Districtus Austria Controllatus) for områdets kvalitetsvine, som hovedsagelig er baseret på Riesling og Grüner Veltliner. De stejle skråninger er den bedste kilde til Rieslingdruer mens lavtliggende områder, med deres ler og løssjord tæt på Donau-floden, giver den bedste Grüner Veltliner. DAC her har to kategorier: Classic (minimum 12 % alkohol) og Reserve (minimum 13 % alkohol). Riesling fra regionen fremviser aromatiske og mineralske noter, mens Gruner Veltliner er forfriskende krydret og frugtig.

Producenten

Østrig er hjemsted for en række potentielle kommende superstjerner – og en af de mest lovende hedder Kurt Angerer. Weingut Kurt Angerer stammer imidlertid helt tilbage fra 1848, og ligger i Kamptal ikke langt fra Wien. Vingården består af knap 20 ha velbeliggende vinmarker.

En af forudsætningerne for at kunne lave stor vin er, at man er tro mod sit mikroklima. Som en konsekvens heraf har Kurt Angerer valgt at specialisere sig i vin lavet på lokale druesorter som Grüner Veltliner, Riesling og Zweigelt. Han har dog også valgt at plante Merlot, Cabernet Sauvignon og Syrah.

Årsagen til den meget høje kvalitet i Kurt Angerers vine, skal primært findes i to forskellige forhold. Dels mikroklimaet, som er ganske unikt, idet det tillader ham at vente med at høste størstedelen af sin vin til helt hen i november måned. Dette forhold giver helt specielt velstrukturerede vine, som emmer af mineralske duftstoffer.

Et andet forhold er Kurt Angerers meget afbalancerede forhold til vindyrkning. Vinene er ganske vist ikke certificerede biodynamisk dyrket og bliver det sikkert heller aldrig. Ikke desto mindre er det hans holdning, at tilnærmet biodynamik er den eneste rigtige måde at lave vin på.

Vinen

Blomsteragtig næse med fine noter af fersken og litchi. Smagen cremet og saftig med en fin struktur og letbitre mineralske noter. Fint spil mellem syre, mineralitet og frugt. Forfriskende i den lange eftersmag.

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens Vinpushere