

Weingut Rabl - Riesling Steinberg



Vinhus	Weingut Rabl
Områder	Kamptal DAC, Langenlois,
Land	Østrig
Kan gemmes	6 År
Temp	8
Lukning	Skruelåg
Druetype(r)	Riesling, ,
Lagring	100%, Ståltank
Volumen	75 cl

DKK 269.00 ekskl. moms

DKK 336.25 inkl. moms

Passer til



Lukning



Skruelåg

Lagring



100%, Ståltank

Smag



Tør

Fylde



Kraftig

Weingut Rabl - Riesling Steinberg

Tør Riesling fra unik terrior

I Kamptal har Weingut Rabl sine rødder godt plantet gennem generationer. Her 100 km. nord for Wien ligger et unikt terrior samt landsbyen Langenlois. I Langenlois dyrkes der på nogen af de bedste bakkeskråninger med vin. Jorde med rig forekomst af mineraler, kombineret med traditionel vinfremstillings teknik skaber en perfekt harmoni med naturen. Kan skabe vine med flotte komplekse strukturer.

Jorden er stenet og enormt godt drænet. Tørre dyrkningsbetingelser.

Denne Riesling er til dig som ønsker sig det "rene" meget tør riesling som ikke har fede tykke noter men en syre der skaber vinen til en overraskende mundfuld.

Hr. Rabl beskriver selv vinen som en muskuløs Riesling med lang forfriskende eftersmag.

Weingut Rabl - Riesling Steinberg

Weingut Rabl, R. Rabl GmbH

Succesfuld far-søn duo

Bag vinene fra Weingut Rabl står en succesfuld far-søn duo, som ikke går på kompromis med kvaliteten i deres arbejde. Weingut Rabl finder vi i Langenlois, der er Østrigs største vinproducerende by. Gennem byen flyder Kamp, der er en biflod til Donau. Det er et fantastisk område for kraftfulde supervine, for de varme dage og kølige nætter her giver optimale dyrkningsbetingelser.

Allerede i det 11. århundrede var området et centrum for dyrkning af og handel med vin. Stedet blev kaldt Liubisa - den dejlige, måske på grund af det særlige klima i den beskyttede Kamp-dal. Vi befinder os i det nordøstlige hjørne af Østrig i delstaten Niederösterreich, som rummer over halvdelen af landets samlede vinareal. Vindistriktet Kamptal er traditionelt hjemsted for berømte hvidvine, men Rabl har en god næse for mørke, saftige og velsmagende røde vine. Weingut Rabl har en historie, der går helt tilbage til 1750. Dele af vingårdens hvælvede kælder stammer fra denne tid. Allerede i 1900 solgte Ignaz Deibl, der er oldefar til den nuværende ejer Rudolf (Rudi) Rabl junior, vin på fade til de lokale kroværter.

I 1946 begyndte bedstefar Karl Pell at flaske sine vine på 0,7 liters flasker. Det var ikke almindeligt for den tid, men var med til at vise, at vinene var af en særlig god kvalitet. Rudolf Rabl senior overtager familieforetagendet i 1968. Og da den kun 18-årige Rudi Rabl slutter sig til sin far i vingården i 1986, starter et helt nyt kapitel i vingårdens historie, hvor gamle traditioner blandes med nye og moderne ideer.

Omhu fra mark til kælder

Det er Rabl senior der tager sig af vinmarkerne, og Rudi Rabl der står for arbejdet i kælderen. Og dette samarbejde har resulteret i et væld af internationale anerkendelser og priser. Rabl har som filosofi, at kun de bedste druer kan give kvalitetsvine, og at gode druer kræver de bedste vinmarker. Det er nemlig druens unikke terroir, altså dyrkningsstedets særlige jordbund, vejrforhold og dyrkningsteknikker, han ønsker at udtrykke i sine vine. I mange generationer har Rabl-familien dyrket vin på nogle af de bedste skråninger i Langenlois-området. Rabl råder over gode vinmarker med jordbundstyper, der varierer lige fra løss og lerjord over grusholdig jord til marker med grundfjeld. Og alle vinstokke passes under størst mulig hensyntagen til miljøet.

Rabl skaber kraftfulde vine

I kælderen er Rudi Rabl i sit es. Her lader han sine druer gære ved moderat temperatur på 20-21 grader. Han lader mosten gære spontant, hvilket er sjældent efterhånden. Det betyder, at gæringen går i gang med det naturlige gær, der sidder på druerne, og ikke ved tilsætning af industrigær. Processen både starter og stopper naturligt og kan tage fra fire uger til fire måneder. Denne ukontrollerede gæring kan meget vel ende galt, men Rudi Rabl, der selv er en årgang 1968, har fundet de vises sten. Smag selv, du vil ikke blive skuffet. Rabl går ind for en lang maceration, altså den tid, hvor drueskallerne udblødes i mosten. Derved udtrækkes en kæmpe koncentration af smag, aroma, farve og tanniner. "Du finder ikke tynde vine hos os," siger Rudi Rabl, der mener, at dette er den eneste måde at skabe store vine på. I dag er vinmarkernes samlede areal udvidet fra 20 hektar til 80, og vingården er en af de største i vindistriktet Kamptal. Weingut Rabl producerer omkring 400.000

flasker vin om året, heraf er mere end to tredjedele hvidvin. Halvdelen af vinen eksporteres, storaftager er især Canada. Navnet Rabl kommer af det tyske ord Rabe, som betyder ravn, og det er netop en ravn, der pryder vinetiketterne fra Weingut Rabl.

Fra skandale til skandaløst godt

Produktion af vin kan i Østrig spores helt tilbage til romerne. Men landets lange stolte tradition blev ramt af en skandale, da der i 1985 blev fundet kølervæske i nogle af de østrigske vine. Svindelsagen betød, at en ny og meget skrap vinlovgivning blev vedtaget i 1986, som skulle sikre en nøje kontrol med landets vinfremstilling. Derfor er vine fra Østrig i dag forsynet med en let-genkendelig rød- og hvid-stribet banderole på toppen af proppen. Siden skandalen i midtfirserne har den østrigske vinbranche gennemgået en markant og positiv udvikling. Med en ny Europa-stil af elegante, rene vine byder Østrig i dag på smagsoplevelser af meget høj kvalitet.