



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Heidi Schröck Beerenauslese 2018

PRODUCENT:	Heidi Schröck	DRUVA:	50 % Welschriesling, 50 % Weissburgunder
HEMSIDA:	www.heidi-schroeck.com	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Rust, Lake Neusiedl, Burgenland, Österrike	SOCKER:	168 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	6.1 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Aprikos, apelsin, passion

SMAK: Koncentrerad frukt med tydlig syra.

VINIFIERING: Druvorna till de söta vinerna är angripna av botrytis. Musten jäser i ytterligare 3-4 månader, tills alkoholen är 10-12 %. Därefter 2 år på akaciafat innan vinet kommer ut på marknaden. 20-40 år gamla vinstockar. Jordmånen består huvudsakligen av skiffer.

LAGRING: 10 månader på 20-åriga österrikiska ekfat.



OM PRODUCENTEN

Heidi Schröck tog över familjens vingård 1983. Arealen på 10 ha är spridd över sluttningarna som omger staden. Sjön Neusiedl fyller en viktig funktion som temperaturregulator. Ruster Schotter (Rust crushed rock) är en speciell typ av jordmån som består av lera, sand, kalk och sten. Druvorna är Welschriesling, Weissburgunder, Grauburgunder, Furmint (återinförd av Heidi), Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Blaufränkisch samt Zweigelt. Samtliga skördas manuellt. Tålmod, förtroende, respekt skicklighet samt koppling till den mark hennes förfäder har brukat sedan 300 år tillbaka är av stor vikt. Hon har valt sin egen bana och hon är både visionär och pionjär inom den österrikiska vinnaringen. Viktigt är kvalitet, medvetenhet, framåtanda. Robert Parker, Wine Advocate, betygsätter hennes viner exceptionellt högt. Falstaff valde henne till årets vinmakare 2003. Gröna druvor avstjälkas, pressas, och vilar med jästsediment över natten. Detta följs av jäsning vid 19° -20°C och därefter får musten vila med jästsediment under en kort period. De blå druvorna jäser vid 29° tillsammans med skalen under en period på 14 dagar, därefter pressning. Zweigelt ligger på stora fat under 9 månader och Blaufränkisch under 14 månader. Druvorna till de söta vinerna är angripna av botrytis. Musten jäser i ytterligare 3-4 månader, tills alkoholen är 10-12 %. Därefter 2 år på akaciafat innan vinet kommer ut på marknaden.