



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Junge Löwen 2018

PRODUCENT:	Heidi Schröck	DRUVA:	85 % Blaufränkisch, 15 % St. Laurent
HEMSIDA:	www.heidi-schroeck.com	ALKOHOL:	13.5 %
OMRÅDE:	Rust, Lake Neusiedl, Burgenland, Österrike	SOCKER:	1 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5.6 g/l
FÖRSLUTNING:	Screw cap		

DOFT: Ett rubinrött vin med aromer av hallon, viol och mineralitet.

SMAK: Ett medelfylligt vin med livlig syra, mjuka tanniner och elegant finish.

VINIFIERING: Vinrankorna är 30-50 år gamla. Druvorna jäser vid 29° med skalen under en period på 14 dagar, därefter pressning Jordmånen består av skiffer och lerig sand.

LAGRING: 12 månader på 40 år gamla 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 Welshriesling, 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 vinnäringen. 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.