



SUCCÉ FÖR STJÄRNPARET FRÅN WACHAU!

2015-04-10 10:33 CEST

Aprilpremiär för Pichler-Krutzler - stjärnparet från Wachau gör succé!

Rena, kompromisslösa viner, skapade med stor respekt för naturen - så kan man enkelt sammanfatta den österrikiska duon Pichler-Krutzlers vinfilosofi. Elisabeth Pichler och Erich Krutzler är två starka personligheter som på bara några år skapat sig ett gediget namn som nydanare och belönats med toppbetyg av världens vinkritiker. I april är det premiär på Systembolaget för två av deras allra bästa viner!

[Weingut Pichler-Krutzler](#) har sin bas i staden Dürnstein i distriktet Wachau. På sluttningarna runt Donau har man tillgång till några av de allra förnämsta

vingårdslägena med gamla stockar av Riesling och Grüner Veltliner. Både Elisabeth och Erich kommer från anrika vinfamiljer men är nyskapande i sitt sätt att producera mycket personliga viner där varje vin har sin unika berättelse om växtplats, jordmån och mikroklimat. Sedan de grundade sin gemensamma vinegendom 2006 har framgångarna kommit slag i slag.

”Det är faktiskt ganska lätt att göra bra vin – det är kanske därför det händer så sällan”. Citatet låter kanske kaxigt, men skall nog uppfattas precis tvärtom. Det blir uppenbart när man tar del av det unga vinföretagets filosofi. Målet är att göra vin av de allra bästa druvorna, som vuxit i de absolut bästa lägena. Det kräver känsla och intelligens, inte en massa komplicerad teknologi, menar de båda. Och lägger ödmjukt till: ”Med det i bakhuvudet hoppas vi ibland komma i närheten av att göra storartade viner.” Det målet har de uppnått med råge, för vinerna från Pichler-Krutzler får stadigt 90-95 poäng av internationella kritiker.

10 april är det Sverigepremiär på Systembolaget för två av deras viner, en Riesling och en Grüner Veltliner, båda från årgången 2013 som gav lagringsdugliga viner för de odlare, som i likhet med Pichler-Krutzler, prickade in rätt skördetid för varje läge. En regnig vår följdes av rekordvarm sommar och tidiga höstregn. Den som skördade vid rätt tidpunkt fick friska druvor med mycket smak och fina syror.

Elegant Riesling

Rieslingstockarna som växer på Pfaffenberg är närmare 40 år gamla och ger ett mycket rent och distinkt vin. Druvorna plockades för hand 22 oktober och avstjälkades helt innan musten fick dra med skalen i 6-7 timmar. Vinet jästes med naturjäst på ståltankar och lagrades sedan också på tank med jästfällningen i sex månader före buteljering.

Riesling Pfaffenberg har vacker gröngul färg och är gnistrande rent i munnen. Ett elegant och lite lågmäلت uttryck av Riesling med toner av citrus, markerad syra och uttalad mineralitet. Passar till lättare rätter av fisk och skaldjur eller ljust kött.

[Nr 92594 Riesling Pfaffenberg 2013, 75 cl, 171 kronor](#)

Koncentrerad Grüner Veltliner

Druvorna från vingården Kellerberg handskördades sent, första veckan i november. Druvorna avstjälkades helt och musten drog med skalen 8-10 timmar. Vinet jästes sedan med naturjäst i fat på 600 till 1 500 liter av slavonsk och ungersk ek och vilade på jästfällningen under 10 månader innan det buteljerades.

Här tas Österrikes nationaldruva till helt nya höjder i ett gyllene koncentrerat och kraftfullt vin med mycket fin mineralitet och riktig lång eftersmak. Underbart gott redan nu, men ännu mycket ungt och med en lysande framtid. Kommer att vara magnifikt med 4-5 års flasklagring. Passar till eleganta och smakrika rätter av fisk eller kalvkött. Prova gärna till hårdostar av medelstyrka.

[Nr 92593 Grüner Veltliner Kellerberg 2013, 75 cl, 361 kronor](#)

Dessutom lanseras ytterligare fyra viner från Weingut Pichler-Krutzler i Vingruppens restaurangsortiment, alla från årgång 2013:

Grüner Veltliner Klostersatz

Riesling Trum

Riesling In der Wand

Riesling Loibenberg

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Moa Karlsson på tel: 08-545 81 976
e-post: moa@thewineagency.se

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658
e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.