



Trockenbeerenauslese 1/2 flaske 2018

Producent:	Weingut Malat
Område:	Kremstal
Land:	Østrig
Alkohol:	13,0
Drue:	Grüner Veltliner

Malats Trockenbeerenauslese er en tyktflydende, koncentreret og samtidig finesserig dessertvin, som uden tvivl skaber wauw-oplevelser omkring bordet.

Vinen produceres udelukkende i årgange, hvor graden af boytritis-angrebene druer er stor. Generelt undgår Malat nemlig for alt i verden boytritiserede druer i sine andre vine, da de ønsker at frembringe disse rene og stringent vine. Men når graden er stor, kan vi andre så blive begunstiget med denne ædelsøde eliksir, der er en stor omkostning for vinbonden at producere.

Malats vine er generelt ensbetydende med særdeles terroirtro af slagsen, som dyrkes så naturligt som muligt med fokus på det hårde arbejde i marken og så lidt indgriben ifm. vinificeringen som muligt.

Druerne til denne er høstet af flere omgange - nærmest bær for bær og nænsomt selekteret en ekstra gang ved ankomsten til vineriet. Grüner Veltliner er herefter gæret og lagret på gamle egetræsfade, mens Riesling er gæret på stål. Slutteligt foretages det endelige blend, hvor man forsøger at skabe balancen mellem Grüners krydrede element og Riesling mere stringente og frugtige udtryk.

Vinbeskrivelse:

Vinen står med en mørk gullig farve og osrer intenst af honningmelon, gule ferskner, modne æbler og hyldeblomst.

Smagen følger mesterligt op, hvor dyb, lagfyldt og olie-tyk frugt balanceres af en skarpt syre-udtryk og en alenlang finale.

En kæmpe dessertvin, som præsterer mesterligt til prisen.



Druesammensætning:

Grüner Veltliner
Riesling

Falstaff:

94 point

Beskrivelse af producenten

Weingut Malat er historien om et mere end 300 år gammelt vinhus fra Kremstal, hvor unge Michael Malat - nu i 10. generation - fører familiens stolte traditioner videre med ønsket om at lave naturlige, terroirtro vine med elegance og finesse.

Vi er i regionen Kremstal. Vineriet er beliggende ved byen Palt lige syd for floden Danube (Donau). Her dyrker Malat deres 45 ha vinmarker efter økologiske principper. Jordbunden varierer mellem ler og kalkstenprægede af slagsen i dalen, mens den ved bjergene består af det næringsfattige Loess, som tvinger vinstokkene til at grave dybt efter næring.

Malats markbesiddelser tæller fornemme af slagsen på Steinbühel, Silberbichel og Pfaffenberg, som alle er klassificeret som Erste Lage. Derudover parceller på Höhlgraben, Leukuschberg, Am Zaum, Hochrain, Satzen og Zistel.

Selvom den økologiske tilgang har eksisteret i mange år, har man dog først for nylig valgt at blive økologisk certificeret, hvorfor det snart kan fremgå af etiketterne.

Derudover har man en særdeles naturlig tilgang til vinificeringen. Fokus er på det hårde arbejde i marken med manuel høst (lave høstudbytter), spontangæring og næsten udelukkende lagring på neutrale fade.

Malats vine er ensbetydende med rene, ærlige og særdeles terroirtro vine. Noget, som anmelderne de seneste år virkelig er begyndt at tiljuble. For både The Wine Advocate, Falstaff og Wine Enthusiast har endelig bemærket Malat. Og i 2021 modtog Malats Riesling Steinbühel 2019 en flot andenplads blandt ca. 5.000 vine, da vinmagasinet Vinum skulle kåre Østrigs bedste vine!

"The Malats know how to master the entire range perfectly, from light white wines to complex red wines."
- Falstaff

