

WEINRPOFIL »GÅSEFOD 2018«

ORIGIN HIDEAWAY VINEYARD

Als einer der Pioniere des dänischen Weinbaus pflanzte Michael Gundersen bereits im Jahr 2006 die allerersten Solaris-Reben in Dänemark. Dafür wählte er den höchsten Standort auf der kleinen Insel Fejø, 18 Meter über dem Meeresspiegel. Diese Solaris-Rebstöcke liefern nun die Trauben für *Gåsefod*. Im geradezu mediterranen Klima auf der Insel Fejø gelangen die Trauben zu voller Reife, und das Wachstum auf kalkhaltigem Boden beschert dem Wein eine lebendige Frische.

VINIFIZIERUNG

Alle Trauben werden sofort nach der Handlese gekeltert, Der Jahrgang 2018 bringt volle Traubenreife bei 100° Oechsle. Der Most vergärt in Edelstahltanks und einem Barrique, das zuvor mit Sauternes-Wein belegt war. Bedingt durch das trockene Klima während der Wachstumsperiode behalten die Trauben trotz voller Reife auch noch eine angenehm-spritzige Säure. Dieser Charakter soll auch den Wein prägen. Die im Sauternes-barrique ausgebaute Partie behält etwas Fruchtsüße, die den Wein später abrundet. Die Spontangärung ermöglicht einen Riesling-typischen Weinstil und fördert die fruchtige Aromatik dieses feinherben Weines.

REIFELAGER

Gåsefod vergärt langsam und reift acht Monate lang auf der Hefe, bis der Wein nach natürlicher Klärung gefüllt wird. Dank schonender Verarbeitung verbleibt ein wenig Kohlensäure im Wein, welche den spritzig-frischen Charakter und ein längeres Reifepotential unterstützt.

GÅSEFOD PASST ZU ...

Als einer der ersten dänischen Weißweine dieser Art, mit dezenter natürlicher Restsüße, feiner Fruchtigkeit und angenehmer Säure, inspiriert er zu neuen Geschmackskompositionen, die zuvor vermutlich nie mit einem dänischen Wein probiert wurden. *Gåsefod* passt perfekt zu asiatischer Küche mit leicht süßlichen Aromen oder auch mit dezenter Schärfe - bisher ein kulinarisches Spielfeld für restsüße Rieslinge. Auch Gerichte mit geräuchertem Fisch oder hellem Fleisch harmonieren perfekt. Aber auch ohne Begleitung kann sich *Gåsefod* im Glas behaupten und präsentiert die „Leichtigkeit des Seins“ auf dänische Art.

ANALYSE

Alk. 13,0 %vol · Restzucker 15 g/l · Säure 8,2 g/l