Josef Fischer The Aard Collection Grüner Veltliner

Wachau - Oostenrijk

Met The Aard laat Josef Fischer de strenge regels van de klassieke appellaties los om een wijn te creëren die zingt over zijn oorsprong. De naam is een dubbelzinnige knipoog: het verwijst naar de pure aarde en bodemstructuur van de Wachau, maar ook naar het unieke en ware aard van deze bijzondere blend. Een deel van de druiven ondergaat schilinwerking en rijpt op amforen of gebruikte houten vaten. Dit geeft de wijn een ongekende textuur, grip en complexiteit zonder zijn frisse precisie te verliezen. Dankzij de waanzinnige structuur en complexiteit kan The Aard moeiteloos zwaardere en complexere gerechten aan. Dit is een droom voor creatieve thuischefs en sommeliers.



Proefnotitie

Je ruikt gedroogde kruiden, wilde bloemen, rijpe gele appel, sinaasappelschil en een diepe, ziltige mineraliteit. De smaak is spannend, levendig en textuurri met ragfijne zuren en een energieke finale.

Drinken bij

Sensationeel bij gerechten uit de fusion-keuken (zoals licht pittige Aziatische gerechten), gebraden gevogelte met morieljes, gegrilde groenten met miso, of rijpe, harde kazen.

Houdbaarheid

Vanaf 3 jaar drinken; houdbaar tot zo'n 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Grüner Veltliner

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl