



Weingut Jaunegg Sauvignon Blanc 'Spiesz' 2017

STEIERMARK | OOSTENRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Weingut
Daniel Jaunegg



SERVEER T°
8-10 °C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Sauvignon Blanc



GLAS
Riedel
Sauvignon Blanc



DRINKVENSTER
2037

STIJL



FRAICHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Kreeft, scampi's, coquilles,
langoustines, aperitief



KAAS

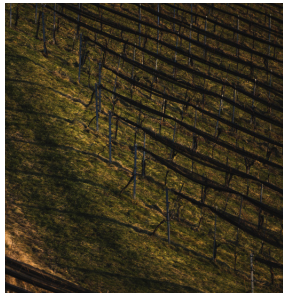
Droge geitenkaas, Emmental, Picadon

COMPLEX ROMIG
ZEER MINERAAL
ZILTIG
WIT FRUIT

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De oogst gebeurt manueel. De fermentatie start op spontane wijze door de inheemse gisten. Dit proces en de 36 maanden durende rijping, waarbij de wijn in contact blijft met de fijne droesem, neemt plaats in één groot eiken vat zonder toast. Hij is in december 2020 gebotteld. De vinificatie verloopt zonder toevoeging van sulfiet, enkel bij het bottelen wordt de zeer minieme hoeveelheid van 10 mg sulfiet per liter toegevoegd. Hij bevat 1,1 gram restsuiker per liter.



WIJNGAARD

De druiven komen van het kleine Spiesz subperceel in de 4 hectare grote Muri wijngaard. De kiezelrijke bodem bestaat hoofdzakelijk uit zand maar bezit ook wat kalksteen. De wijngaard ligt tussen de 500 en 550 meter hoogte.

WIJNBOUWER: WEINGUT JAUNEGG

In het golvende landschap in Südsteiermark, dicht bij de Sloveense grens, op zo'n 25 km ten noordwesten van Maribor, vinden we Weingut Daniel Jaunegg. Dit kleinschalige familieproject werd in 1975 door Johann en Johanna Jaunegg opgericht. Vanaf 2009 heeft hun zoon Daniel het roer overgenomen. Deze toen jonge en zeer ambitieuze wijnmaker is inmiddels volwassen geworden. Dat merk je in de stijl van zijn wijnen. Hun 9 hectare liggen grotendeels op steile en onbeschutte flanken van de 500 meter hoge Eichberg-heuvelketen waar de natuurelementen vrij spel hebben. Deze vrij hoge ligging zorgt voor een relatief koel klimaattype waarin de druiven op een egale en trage manier hun volledige rijpheid bereiken. En zo laten de klassieke Sauvignon Blanc en Chardonnay druiven zich eens op een andere manier zien. De lichte bodemstructuur, die rijk is aan alluviale afzettingen, kiezels, zand en zandsteen, draagt mede bij aan de gracieuze stijl van de wijnen. Dit domein is nu in conversie naar biologische wijnbouw. In de wijnkelder is het opvallendste aspect het zeer lange contact van de wijn met de droesem. Hij streeft ernaar om puristische wijnen te verbouwen met de focus op de essentie. Dit leidt tot elegante wijnen waarin zowel de persoonlijkheid van Daniel als de pure uiting van het terroir naar boven komen.

LOCATIE



LAND
Oostenrijk

REGIO
Steiermark

APPELLATIE
Südsteiermark



KLIMAAT
Continentaal met warme zomers en orografische invloeden

