

MATERIA PRIMA

2021

FRITSCH

Alcohol %	13,00%
Bewaarpotentieel	6 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Loess
Druivenras	Gewürztraminer, Grüner Veltliner
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Roodbacteriekazen, Aziatisch, genietwijn op zich
Jaargang	2021
Lagering	Betonei
Land	Oostenrijk
Regio	Wagram
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Witte wijn
Stijl	Medium, aromatisch, fijn
Wijndomein	Fritsch



Omschrijving

Een Traminer, maar dan één verre vanuit het boekje. Voor dit indrukwekkend glas verwerkte Karl Fritsch de witte druiven zoals hij dat met rode druiven zou doen, tzt met lange schilmaceratie. Het resultaat is een hyperfijne Traminer met aroma's van citroenmelisse, rozen, specerijen en limoen. Heerlijk verfijnd in de smaak, veel spanning en lengte. Omdat Traminer vaak te opdringerig kan zijn, wordt er ook een klein gedeelte Grüner Veltliner toegevoegd en krijg je een wijn met één en al finesse. Een genietwijn! Om het bijzondere en pure karakter van deze wijn te benadrukken is de wijn gebotteld in een fles van klei.

FRITSCH

In 1999 nam Karl Fritsch dit ouderlijke wijndomein over. Zijn wijngaarden vinden we in Oberstockstall, 60 km ten westen van Wenen in het gebied Wagram. In totaal zijn er 23 ha en sinds 2006 werkt Karl biodynamisch.

De voornaamste wijngaarden zijn Schlossberg, Steinberg, Mordthal, Kapuzinerberg en Foggathal. Alle bodems hebben een hoog calciumgehalte. De Schlossberg heeft een pure Lösslaag met op 10 meter diepte veel kalk. Deze wijngaard draagt de naam van het kasteel dat aan de voeten van de helling ligt. Situering is zuidwest en is dus een van de warmere wijngaarden.

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

De Steinberg is een steile wijngaard die zuid-zuidoost georiënteerd is. De bodem is hier 15 meter diep Löss daaronder verweerde kiezel en rots. In vergelijking met de Schlossberg is deze wijngaard veel koeler. De wijnen van deze wijngaard zijn mineraler en zijn minder rijk.

Mordthal is volledig naar het zuiden gericht. De bodem is Löss met daaronder leisteen en conglomeraat. Hier staan de Rieslings van Fritsch. Riesling met veel extract en mineraliteit.

Kupuzinenberg ligt dicht bij Krems, zuidelijk georiënteerd en heeft een bodem van oergesteente. Hier staat ook Riesling. De wijngaarden in het Foggathal zijn voor de rode wijnen bestemd. Bodem van klei en ijzer.

Ooit lag Wagram aan de kust. Bewijzen hiervan zijn de vele schelpen die hier in de wijngaarden gevonden worden. De zee is er niet meer maar wel de Donau die enkele kilometers ten zuiden van deze regio stroomt. De naam Wagram komt van het woord "Wogenrain" wat "rand van de golven" betekent.

Vandaag is de Wagram 40 meter hoger en opgebouwd uit verschillende bodemsoorten. Löss is hiervan veruit de belangrijkste. Deze bodem sterkt zich over 50 km uit van Krems richting Wenen en zo bevindt zich hier het grootste Lössmassief van Centraal-Europa. Naast de wijnstokken is er een grote biodiversiteit, zonnebloemen, maïs, granen, maanzaad, kersen-en abrikozenbomen en veel bossen. Wagram is gekenmerkt door loess. Het voelt aan als een grof geel poeder. Het is een sediment dat ontstaat door erosie en de wind en bestaat voornamelijk uit leem en silicaten. Het verdeelt de zon evenwichtig en houdt de warmte goed vast. Ook voor de waterhuishouding is dit een uitstekende bodem. Een teveel aan water laat het doorsijpelen maar bij droogte kan men dit zien als een spons die het water teruggeeft. Het is een poreuze bodem waardoor de wijnstok makkelijk tot een grote diepte kan groeien.

"Het is niet alleen een verplichting, maar ook een voorrecht om met de natuur samen te werken" zegt Karl Fritsch. Ook om deze reden worden de volledige wijngaarden sinds 2006 biodynamisch bewerkt. Karl Fritsch houdt zich niet alleen bezig met de verbetering van de kwaliteit van de wijn, maar ook met een duurzame en verantwoordelijke benadering van de natuur. Als boegbeeld van Wagram, probeert hij de hele regio dienovereenkomstig te beïnvloeden. Een prachtig domein waarmee we al jaren intens samenwerken.