

LOCKVOGEL 2021

Michael Wenzel



ALUE: Rust, Burgenland, Itävalta

VILJELY: luonnonmukainen

RYPÄLEET: Gelber Muscateller, Chardonnay & Sauvignon Blanc

MAAPERÄ: Kvartsi ja gneissi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: Spontaani käyminen, muutaman päivän maseraatio kuorineen. Suodattamaton.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

TUOTTAJA: Michael Wenzelin viinitarhat ovat Furmint rypäleen harvoja linnakkeita Itävallassa. Täällä maaperän kiviaines koostuu pääasiassa kvartsista ja gneissistä, joka tuottaa rakenteellisia ja mineraalisia viinejä. Köynnöksiä on kokonaisuudessaan noin 11 hehtaaria, joista kolme on Furmintiä.

Tarhoilla Michael on sitoutunut työskentelemään luonnonmukaisia menetelmiä käyttäen. Hänen mukaansa luomuviinit eivät välttämättä täytä hänen näkemystään alkuviinistä, mutta jokainen alkuviini saa alkunsa luomumenetelmin viljellyistä rypäleistä. Näin ollen hänen pääasiallinen tehtävänsä viinintekijänä on seurata, ja tarvittaessa ohjata, luontaisia prosesseja. Kaikkein keskeisintä ovat terveet köynnökset joita työstetään pitkin vuotta käsin.

