




WEINHOF HAIDER Jung & Sexy


Pet Nat

 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**
Putojantis, rožinis, sausas


 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**
Burgenlandas, Austrija


 **GAMINTOJAS**
[Weingut Haider](#)


 **APDOVANOJIMAI**
17/20 Jancis Robinson

 **ISTORIJA**
WEINHOF HAIDER yra nedideli vynuė, įsikūrusi Burgenlande, Austrijoje. Tai šeimos valdomas ūkis, kurio visas būvis yra grindžiamas Rudolf Steiner biodinaminės vyndarystės filosofija: vyndariai tiki, kad tam, jog vynuogynai būtų sveiki reikia užtikrinti bendrą ūkio harmoniją ir stabilumą. Todėl tarp vynuogynų bujoja gėlynai ir žalią žolę rupšnoja galvijai, dūzgia bitės. Viso ko esmė – turėti ūkį kaip savaime išsilaikantį organizmą, kuris klesti dėl biologinės įvairovės. Vynuė taip pat naudoja specialius biodinaminei vyndarystei būdingus preparatus gaminamus iš ūkyje surinktų ramunėlių, dilgelių.

WEINHOF HAIDER vynai gaminami nuoširdžiai ir tauriai, siekiant kuo mažiau įsikišti į natūralius gamtos procesus ir skatinant spontaniinę fermentaciją. Vynai neskaidrinami ir nefiltruojami, naudojamos laukinių mielių kultūros.

 **ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI**
Blauburger, Roesler.
Spontatinė fermentacija nerūdijančio plieno statinėse. Išbuteliuota prieš pasibaigiant fermentacijai. Vynas neskaidrintas, nefiltruotas, be pridėtinių sulfitų. Natūralus.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**
Intensyvios spanguolių spalvos vynas kvėpia kokteilinėmis vyšniomis, raudonuoju greipfruitu, pitanga ir granatais. Burnoje vynas itin smulkių ir švelnių burbuliukų, kreminės putos, itin vaisiškas.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**
Tiekti prie felafelių, humuso ir kalamata alyvuogių, prieskoniais pagardintos vištienos jogurto padaže, lengvai rūkyto unguorio, aštresnių salotų.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**
6-8°C

