

Vinoplevelser

Grüner Veltliner

Dominique Stagård, Urban



Lesehof Stagård er et mindre østrigsk vinhus i regionen Kremstal, små 200 km vest for Wien. Her på de stejle marker, tæt ved Donau-floden, hersker primært Grüner Veltliner- og Rieslingdruen.

De fleste undres over navnet. Et "å" i Stagård må være en fejl. Det er det ikke!

Familien har i seks generationer lavet vin på vingården, som formodes at være 1000 år gammel. Benediktiner-munke menes at have dyrket vin og abrikoser på ejendommen, der i 1786 blev overtaget af Familien Lesehof Tegernseer. Familien producerede vine under dette navn helt frem til 1981, hvor svenske Kenneth Stagård blev gift med familiens datter. Efter overtagelse af vingården bidrog Kenneth med sit svenske efternavn vinhusets navn.

I 2006 blev det så sønnen, Urban, og hans hustru, Dominique, der overtog vingården. De besluttede straks at overgå til økologisk drift.

Som Urban selv fortæller:

"Vores idé om økologisk vinproduktion slutter ikke ved kælder døren. Bag døren arbejder vi med minimal indgriben og frem for alt, så stoler vi på tiden. Derfor lader vi vores vine ligge på bærmene så længe; for at harmonisere strukturen, give vinen stabilitet og samtidig sin egen særlige karakter".

En tredjedel af Østrigs vinmarker er beplantet Grüner Veltliner-druen, hvoraf mange giver forholdsvis ordinære vine. Urban og Dominiques fokus ligger ikke at producere ordinære vine, som skal passe i tørre eller sødere kategorier. Vinene får lov til at finde deres egen "rytme". Det grundige markarbejde og den minimalistiske tilgang til vinifikationen er de to vigtigste grunde til, at Stagård kan producere disse helt utrolige rene, usminkede og charmerende vine.

Leverandør
Dominique Stagård

Land
Østrig

Område
Kremstal

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Grüner Veltliner

Dyrkning
Økologisk

Riedel glas
Riesling / Grüner Veltliner

Serveringsforslag
Fisk - lys
Grøntsagsretter
Fjerkræ
Salater

Vinifikation
Hos Stagård høstes der relativt sent for at sikre maksimal modenhed i de nu gyldne druer. Der bliver kun høstet i hånden og druerne udblødes i 48 timer før de presses og den spontane gæring starter. Selve gæringen foregår i rustfrie stålitanke og her bliver vinen med bærmene indtil selve aftapningen. Det giver maksimal tekstur til vinen og beskytter samtidig mod oxidation.

Smagekommentarer
Vi var mere end almindeligt begejstrede, da vi første gang smagte Lesehof Stagårds "basisudgave" af deres Grüner Veltliner. I samme øjeblik vinen er i glasset fanger næsen en skøn og indtagende duft af gule æbler, modne pærer, lidt citrus og mineralske toner. Vinen er ren og tør, men spiller samtidig på sit lille sødmefulde touch, der bakkes flot op af en



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN