

WACHAU, ITÄVALTA

# Josef Fischer Grüner Veltliner Federspiel Rossatz



## Ruokasuositukset

Vähärasvainen kala  
Kana, Kalkkuna  
Salaatit ja kasvisruoka

## Tuoksu

Hedelmäinen, omenainen, mineraalinen,  
yrttinen

## Rypäle

Grüner Veltliner

## Maku

Kuiva, hedelmäinen, tasapainoinen, elegantti, jossa päärynää, keltaista  
omenaa ja villiyrtejä

## Väri

Vaalea oljenkeltainen

## Viinistä

Josef Fischer Grüner Veltliner Federspiel Rossatz tulee nimensä mukaisesti Tonavan etelärannalla sijaitsevasta pienestä Rossatzin kylästä Wachau alueelta, joka on yksi Itävallan arvostetuimpia viinialueita. Rypäleet viiniin tulevat yhdeltä yksittäiseltä viinitarhalta ja Federpiel-laatuoluokituksen vaatimusten mukaisesti rypäleet kerätään aina käsin.

Rossatzin alueella maaperä on tyypiltään hiekkakiveä, savea ja soraa. Josef Fischerille on tärkeää, että viinitarhoja hoidetaan kestäväillä toimenpiteillä, tarkoittaen mm. että tarhoilla ei käytetä tuholaismyrkkijä tai rikkakasvien torjunta-aineita. Sen sijaan tarhoilla suojellaan hyödyllisiä eläimiä kuten perhosia ja erityisesti mehiläisiä ja toisaalta istutetaan kukkivia kasveja kuten apilaa ja tattaria.

Rypäleet on kerätty käsin syyskuun alkupuolella ja puristettu hellävaraisesti mehuksi. Rypälemehu on siirretty terästankkeihin ja sen on annettu käydä luonnollisesti omilla hiivoilla. Tämä vaihe kestää neljästä kahdeksaan viikkoa. Sen jälkeen viini on kypsynyt sakan päällä seuraavan vuoden alkuun ja lopuksi viini on suodatettu sekä pulloitettu.

Tyypilliseen Federpiel-viinin tapaan myös Josef Fischer Grüner Veltliner Federspiel Rossatz on hyvin hedelmäinen, elegantti ja tasapainoinen.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Viini sopii hyvin runsaiden salaattien, vaalean kalan sekä kasvis- ja pastaruokien kumppaniksi. Se on parhaimmillaan viennettyä 9-11 asteiseksi.

## Weingut Josef Fischer

Fischerin perhe on viljellyt viiniä Rossatzin kaupungissa Tonavan oikealla rannalla jo vuodesta 1898. Hiljattain Josef Fischer nuorempi otti viinitalon ohjat käsiinsä, ollen jo viidennen sukupolven viinintekijä perheessä. Joe opiskeli viinivalmistusta tunnetussa Klosterneuburgin koulussa, ennen kuin matkusti Uuteen Seelantiin, Australiaan, Saksaan ja Etelä-Afrikkaan oppimaan erilaisia viinivalmistustyyliä ja -menetelmiä. Josef Fischerin viinitalo tuottaa pääasiassa valkoviinejä, joista suurin osa on Grüner Veltlineriä (70 %). Rieslingin osuus on 25 % ja Gelber Muskatellerin 5 %.

Luotettuaan viininvalmistuksen poikansa käsiin, Josef Fischer vanhempi on keskittynyt melkein sukupuuttoon kuolleen "Huchen"-kalan (Tonavan lohen) kasvattamiseen. Fischerin perheen rakkaus ja arvostus luontoa kohtaan on inspiroinut myös heidän viinipulloetikettejään, joissa juuri "Huchen" komeilee.

Wachaun alue on Itävallan arvostetuimpia viinialueita ja samalla yksi maailman kauneimmista jokilaaksoista, missä jyrkille rinteille pengerretyt viinitarhat reunustavat Tonavan vartta. Syystäkin Wachau on yksi Unescon maailmanperintökohteista. Korkean laadun taatakseen alueen viinintuottajat kuuluvat paikalliseen "Vinea Wachau – Nobilis Districtus" -järjestöön, joka määrittelee kolme laatuluokkaa: "Steinfeder", "Federspiel" ja "Smaragd". Wachaun alueen valkoviinien ainutlaatuisuuden turvaamiseksi kaikilla luokilla on tiukat laatuvaatimukset ja esimerkiksi koneellinen sadonkorjuu on kielletty.

[www.huchenfischer.at/en/](http://www.huchenfischer.at/en/)

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Itävalta
<b>Alue</b>	Wachau
<b>Tuottaja</b>	Josef Fischer
<b>Vuosikerta</b>	2018
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	Federspiel
<b>Hintaryhmä</b>	0
<b>EAN</b>	9120061311028
<b>SKU</b>	607162
<b>Korkkityyppi</b>	Kierrekorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	2,00g/l

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com