



# Mrozowski Grüner Veltliner Matzner Hügel

Christian Mrozowski valmistaa luomuviinejä Itävallan Weinviertelissä. Intohimoinen viinintekijä ei poikkea periaatteistaan millimetrin vertaa: ”Pullotan viinin vasta kun se on valmis, en silloin kun sitä tarvitsen. Annan sille aikaa kypsyä ja kehittyä”. Niinpä Christianin viinit saavat kypsyä rauhassa hiivasakkansa päällä aina sadonkorjuuta seuraavaan kevääseen/ alkukesään saakka, minkä seurauksena hänen hapokkaan raikkaissa valkoviineissään on enemmän rakennetta ja hieman täyteläisyyttäkin antamassa pyöreämpää suutuntumaa. Hidas kypsymisen antaa viineille myös ikääntymispotentiaalia.

Christian Mrozowskille lunnonmukaisuus on kaiken keskiössä, ja alusta asti säiliöstä on tullut vain luomua. Mrozowskin viinikellari toimii täysin painovoimaisesti, eli rypäleet tuodaan kerättynä kellariin ylemmälle tasolle, josta ne lajittelun jälkeen painovoiman avulla päätyvät alemmille tasoille puristettavaksi ja lopulta terässäiliöihin käymään. Mrozowski Grüner Veltliner Matzner Hügel on ollut kuorikontaktissa 24 tuntia ja sitten käynyt terästankissa viileässä lämpötilassa raikkaiden hedelmäisten aromien säilyttämiseksi. Sen jälkeen viini on kypsynyt tankissa useamman kuukauden hiivasakan päällä.

Viinistä löytyy hurmaavia vihreän omenan, valkoisten kukkien ja trooppisten hedelmien aromeita. Maultaan viini on kuiva, hapokas, raikas, hedelmäinen ja lajikkeelle tyypillisesti myös hieman mausteinen. Sopii erinomaisesti kala- ja kasvisruokien pariin, niin kevyisiin kuin vähän rasvaisempiin ja täyteläisempiinkin annoksiin.

## Tuotetiedot

---

**Maa:** Itävalta

---

**Tuontantoalue:** Niederösterreich

---

**Tuottaja:** Mrozowski

---

**Rypäle/rypäleet:** Grüner Veltliner

---

**Sokeri:** 3,9 g/l

---

**Happo:** 5,3 g/l

---

**Alkoholi:** 11,5%

---

**Pullokoko:** 750 ml

---

**Korkki:** Kierrekorkki

---

**Väri:** Hennon vaaleankeltainen

---

**Tuoksu:** Vihreää omenaa, valkoisia kukkia, trooppisia hedelmiä, mausteinen

---

**Maku:** Kuiva, hapokas, raikas, hedelmäinen ja lajikkeelle tyypillisesti myös hieman mausteinen

---

**Ruokasuositukset:** Aperitiivi, Itämainen ruoka, Kala, Kasvisruoka

---

