



## Georgium Speckbirn

Filosofi: Old School og øko  
Druetyper: Speckbirn  
Opprinnelse: Kärnten, Østerrike

Sider fra den lokale pæresorten Speckbirn (baconpære) som har fått navnet sitt fordi skallet visstnok skal lukte bacon. Presset til gamle fat og spontangjæret tørt. Annengangsgjæring på flaske. Ikke tilsatt søtresse.

Varenummer: 14363001  
Volum: 0,75 l



Weingut Georgium er en forholdsvis ny vingård, etablert i 2008, drevet av paret Marcus Gruze og Uta Slamanig. De holder til i St. Georgen am Langsee, en liten bosetting med opprinnelse i et benediktinsk kloster fra 1000-tallet i provinsen Carinthia (Kärnten) helt sør i Østerrike. Dyret areal er på knappe 3 ha i sørvendt skråning på nordsiden av innsjøen Langsee. Vinmarksarbeidet følger biodynamiske og ikke-mekaniske prinsipper. Vinene produseres etter et klassisk vinideal som handler om godt terroir, metodisk arbeid, lave avlinger og tålmodig kjellerarbeid kjennetegnet av minimal innblanding i de biologiske prosessene og lang modning for stabilisering og naturlig klaring av vinen.