



Sohm & Kracher Grüner Veltliner St Georg 2018

Deze ambitieuze Grüner Veltliner komt van één van de koelere hellingen in Leithaberg. De bodem bestaat uit kalksteen. Ideale situatie dus om een meer Bourgondische stijl van wijnmaken toe te passen. Met als resultaat een unieke Grüner Veltliner die sommigen doet denken aan de betere Chablis. Precies, wonderlijk mooie textuur en fijne mineraliteit. Melden, wit steenfruit, rabarber, het typische witte pepertje. Decanteren doet wonderen.

91/100 The Wine Advocate // 94/100 James Suckling

Sohm & Kracher is het samenwerkingsverband tussen twee grootheden in de Oostenrijkse wijnsceen. Aldo Sohm is sommelier en werd vier jaar op een rij verkozen als beste sommelier van Oostenrijk. Na meer dan 10 jaar bij de beste restaurants in Oostenrijk te hebben gewerkt koos hij er voor om naar de USA te verhuizen. Om dan vervolgens ook nog eens beste sommelier van de USA te worden. Daardoor mocht hij deelnemen aan de wedstrijd 'Best Sommelier of the world'. Ook deze medaille mag de jongeman ondertussen op zijn mouw spelden. Gerhard Kracher is de zoon van de legendarische wijnmaker Alois Kracher. Net als zijn vader staat Kracher vooral bekend om zijn zoete wijnen. Er moesten grote schoenen gevuld worden, want vader stond bekend als één van de beste wijnmakers ter wereld wat betreft dessertwijnen. Gelukkig kan Gerhard aan de verwachtingen voldoen.

Samen richten ze het project Sohm & Kracher op. Doel was om te laten zien wat hun interpretatie is van Oostenrijks meest iconische druif, de Grüner Veltliner. Twee doelen werden geformuleerd: de wijnen mogen niet te hoog in alcohol zitten (vaak een issue bij ambitieuze gruner veltliner's) én voldoende fraîcheur bewaren.

Naar onze bescheiden mening één van de betere prijs/kwaliteitsverhoudingen die je in België kan vinden in Gruner Veltliner. Maar oordeel vooral zelf.

21,49 €

Wijnhuis	Söhm & Kracher
Land - Streek	Oostenrijk, Weinviertel
Smaakstijl	Wit: complex & vol
Druiven	Grüner Veltliner

Wijnbouw	Traditioneel
Wijnmaken	Handpluk, spontane fermentatie
Rijping	24 maanden op eiken vaten
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Schaaldieren, steviger visgerechten, risotto's,...
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	13.5