

Grüner Veltliner – Österrikes nationaldruva.

Grüner Veltliner är Österrikes stora kvalitetsdruva som ger viner av hög kvalitet.



Grüner Veltliner nämns först i skrift under 1700-talet och druvan är en naturlig korsning mellan Traminer (Savagnin) och den unika druvsorten St. Georgener som har sitt ursprung i Burgenland. Trots sitt namn har den ingen koppling till området Valtellina och är inte heller på något sätt släkt med Roter Veltliner eller Frühroter Veltliner. Grüner Veltliner är med 14 423 hektar (2015) Österrikes mest odlade druvsort som står för 31% av landets totala druvodlingsareal.

Det finns även betydande arealer i Tjeckien och i Slovakien där Grüner Veltliner är den mest odlade gröna druvan. Druvan förekommer även en hel del i Ungern och Bulgarien och det finns små arealer både i Italien, USA, Australien och på Nya Zeeland.

Vita och mousserande viner som ger mersmak

Grüner Veltliner förekommer i många olika tappningar, men nästan alla är torra vita viner och man finner allt från enkla lätttryckna viner till mycket högklassiga och nyansrika exemplar med stor smakrikedom. Men det är även en mycket användbar druva till produktion av mousserande viner (Sekt). Även om det är ovanligt stöter man ibland på söta viner, både som Auslese och Trockenbeerenauslese.

Vita torra viner som kommer från slättland har oftast tydlig fruktighet med inslag av aprikos och tropiska frukter. De exklusivare vinerna från sluttningar har mer nyansrika dofter så som nykvarnad vitpeppar, mineraler, citrus och ibland tropiska frukter och kryddor. Med ålder blir de mer Bourgogne-lika. Vinerna är allt från lätta till mycket smakrika. I smaken kan finnas både stenfrukter som aprikos, grapefrukt, päron och tropiska frukter liksom nykvarnad vitpeppar. Syran är oftast frisk.

Ett brett gastronomiskt användningsområde

Grüner Veltliner är en druva som generellt ger viner som är behagliga att avnjuta på egen hand, men som samtidigt är oerhört användbara till mat. De torra mousserande och vita vinerna passar som handen i handsken till fisk och skaldjursrätter. I tillagningen kan man gärna använda sig av skal eller saft från citrus (exempelvis grapefrukt) eller nykvarnad vitpeppar för att skapa en trevlig aromspegling mellan vinet och maten.

De fylligaste vinerna blir ypperliga beledsagare till grillade och halstrade fiskrätter, men även till rätter på ljust kött. I Österrike är det klassiskt att dricka Grüner Veltliner till panerad kalvschnitzel och en syrlig potatissallad. Det är också vanligt att möta vinerna med milda charkuterier och korvar och den så vanligt förekommande surkålen.



Kein Name Niederösterreich Grüner Veltliner

Systembolagsnummer: 78501

99,00 kr

Ett vin framtaget i samarbete med vinproducenten Ferdinand Mayr som har sina vingårdar i byn Senftenberg, beläget norr om staden Krems. Smaken är torr, frisk och fruktig med inslag av tropisk frukt, aprikos, citrus och vitpeppar.



Goldeck Grüner Veltliner Dry Sparkling

Systembolagsnummer: 7763

98,00 kr

Ett mousserande vin som kan drickas som aperitif, sällskapsvin eller till lätta samt medelkraftiga fisk och skaldjursrätter. Smaken är torr med inslag av Tutti Frutti, päron och en fläkt av mandelmassa.

Se också



Kein Name - vinerna utan namn.

Kein Name är ett nytt vinvarumärke med goda viner till fördelaktiga priser. Först ut är en Grüner Veltliner från Österrike och en Riesling från Tyskland.

Läs mer



De bästa vinerna till lax.

Vår dryckeseexpert Mats hjälper dig välja rätt vin till olika rätter av lax: gravad, rimmad, rå, rökt, grillad, halstrad, inkokt eller asiatiskt kryddstark.

[Läs mer](#)



Mousserande vin från Österrike och kvalitetspyramiden.

Österrikiska viner är populära i Sverige men de mousserande vinerna, Sekt på tyska, är nästan en oupptäckt skatt som förtjänar större uppmärksamhet.

[Läs mer](#)
