**”Ernst Kirchsteigers utvalda” viner från Österrike och Italien**

**– ett samarbete med vinimportören Domaine Wines.**

*”Om druvorna solen och jorden vore instrument är vinet musiken som uppstår”*

Lanserings datum den 1 juli 2013

Vin, kanske en av naturens ädlaste drycker, har jag alltid fascinerats av och respekterat - både smakmässigt och för det underbara hantverk det är. När jag fick chansen att tillsammans med skickliga vinmakare ta fram mitt eget vin från två av de länder som står mig närmast, så infann sig en värme och lycka i kroppen. Jag fylldes med energi men även av respekt, respekt till vinrankan som växer och hantverket som skapas utifrån den.

Detta är min kärleksförklaring till Österrike och Italien, två länder som har påverkat mig med känslor, kärlek, energi och inspiration i både form och smak. Nu tar jag med mig min kärleksförklaring hem till Sverige, det tredje landet som gett mig så mycket att tacka för.

**ERNST Kirchsteigers utvalda** från Leth

Jag är så glad att få presentera detta vin för dig. Det är till stor del skapat av mina favoritdruvor Grüner Veltliner och Chardonnay, vilka odlas på vackra soldränkta sluttningar i Österrike – min familjs hemland! En av Österrikes skickligaste vinmakare, Franz Leth, har hjälp mig att ta fram ett vin av hög kvalité som är underbart att dricka i sin enkelhet, men som även är ett brett matvin eftersom allsidighet var en viktig del när vi skapade vinet tillsammans.

Vinet avnjuts med fördel till fisk och skaldjur med fräscha tillbehör, som en yoghurtsås och sparris, men även till en buffé med många intryck och smaker och självklart till en frasig Wienerschnitzel!

Allra godast smakar vinet i sällskap med någon man tycker mycket om. Det är helt enkelt ett vin som passar livets alla tillfällen.

**ERNST Kirchsteigers utvalda** från Leth 99:-

Artnr: 79636-01 (Beställningssortimentet, vinet måste beställas i butik eller på www.systembolaget.se)

Land: Österrike.

Distrikt: Niederösterreich

Druvor: Grüner Veltliner, chardonnay samt pinot blanc.

Årgång: 2012

Smak: Vinet är torrt och friskt med inslag av mogna päron, stenfrukter och kryddiga inslag med en lång och frisk avslutning samt en krispig syra i modern Österrikisk stil.

**2011 ERNST Kirchsteigers utvalda** från Toscana

Landskapet, naturen, kulturen, maten, dofterna och vännerna. Till Toscana återvänder jag ofta för att hämta inspiration. I västra Toscana nära den underbara historiska staden Grosetto växer Sangiovese och Syrah druvor under perfekta förhållanden med närhet till havet. Sex månaders fatlagring ger vinet exakt den karaktär som jag förknippar med Toscana; solmogna körsbär, färska örter och mycket värme som får munnen att le, länge.

Vinet avnjuts lika bra i mina bästa vänners sällskap som till min favoritmat; en rosmarindoftande lammstek med grillade grönsaker och örter. Jag ville skapa ett vin med bredd, ett vin som man kan njuta av i sin enkelhet men som även skall passa till det bästa från det Italienska och Svenska köket, både till vardags och till fest. Varför göra det krångligt?

**2011 ERNST Kirchsteigers utvalda** från Toscana 99:-

Artnr: 79635-01 (Beställningssortimentet, vinet måste beställas i butik eller på www.systembolaget.se)

Land: Italien

Distrikt: Toscana

Druvor: Syrah, merlot samt sangiovese.

Årgång: 2011

Smak: Vinet är kryddigt med inslag av fat, solmogna körsbär, plommon, örter och choklad. Avslutningen är lång och balanserad utan strama tanniner med härlig eftersmak av solmogen frukt.

För eventuella intervjuer med Ernst Kirchsteiger hänvisar vi till Ernst manager:

**Krister Roseen**

[**krister@liljedals.com**](mailto:krister@liljedals.com)

**0730302020**