

# SANKT-LAURENT CLASSIC GRASSL

## САНКТ-ЛАУРЕНТ КЛАССИК ГРАССЛ



### Вино красное сухое

**Апелласьон:** Карнунтум, Нижняя Австрия

**Сорта винограда:** 90% Санкт-Лаурент, 10% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем бутылки:** 0,75л

Семейный дом Грассл не рисует ярких, броских этикеток – все строго, все просто – упор на то, что внутри бутылки.

Хозяйство расположено в Карнунтум (Нижняя Австрия) и владеет 24 га виноградников. Плотность посадки лоз варьируется от 5 000 до 6 500 лоз/га. Виноградники преимущественно засажены красными сортами (около 80% производимых здесь вин – красные).

Наиболее ценными для себя они считают местные сорта винограда Цвайгельт и Санкт-Лаурент, которые добавляют в ассамбляж красных вин как минимум на 50%. А Каберне Совиньон, Мерло и Сира предназначены для повышения существующих сил Цвайгельта. А сами вина лишь слегка фильтруются перед разливом по бутылкам.

Концепт этой небольшой уникальной винодельни: понятный ассортимент, прекрасный имидж, функциональное производство, простые этикетки, вина «без выкрутасов». Только качество имеет значение. Grassl производит, в лучшем смысле слова, «земные» вина – на международном уровне качества.

**Терруар:** виноград происходит с виноградников Ротенберг и Шайбнер, расположенных в регионе Карнунтум, на известковых и каменистых почвах.

**Винификация и выдержка вина:** ручной сбор урожая, ферментация в стальных танках при контролируемой температуре 30°C, в течение 12-17 дней. Далее следует малолактическая ферментация.

Выдержка в новых и использованных барриках (10%) и в 500-литровых бочках.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий темно-гранатовый.

**Аромат:** выразительные ягодные ноты (вишня, черника, красные ягоды), тонкие ноты кожи и подлеска.

**Вкус:** элегантное, сбалансированное вино, хорошо структурированное, с отличной кислотностью и тонкими танинами.

**Гастрономические рекомендации:** прекрасно сочетается с блюдами из мяса птицы, тартаром из говядины, копченое рыбой и зрелыми сырами. Температура подачи: 16-18°C.



### Оценки и рейтинги:

Falstaff'13 – 93 балла.