

RUBIN CARNUNTUM GRASSL

РУБИН КАРНУНТУМ ГРАССЛ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Карнунтум, Нижняя Австрия

Сорт винограда: 100% Блауэр Цвайгельт

Содержание алкоголя: 12,5%

Возраст лоз: 8-50 лет

Объем бутылки: 0,75; 1,5 л.

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: виноградник расположен в регионе Карнунтум, на песочных и каменистых, хорошо дренированных почвах.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную. Алкогольная ферментация проходит при контролируемой температуре 28 °С в контакте с кожей в стальных чанах 12-16 дней.

Малолактическая ферментация, за которой следует выдержка в течение одного года в барриках (10%) и 500-литровых дубовых бочках.



Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий темно-гранатовый.

Аромат: яркие ноты спелой вишни, ежевики и голубики, а также выраженными пряными оттенками.

Вкус: полнотелое вино, с тонкими, бархатными танинами и приятным ягодно-пряным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно сочетается с различными мясными блюдами, мясными пирогами и зрелыми сырами. Температура подачи: 16-18°С.



Оценки и рейтинги:

Falstaff Magazin'17 – 91 балл.