

CHARDONNAY ROTHENBERG GRASSL

ШАРДОНЕ РОТЕНБЕРГ ГРАССЛ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Карнунтум, Нижняя Австрия

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 13%

Возраст лоз: 10-45 лет

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: виноградник расположен в регионе Карнунтум, на глинистой и каменистой почве.

Винификация и выдержка вина: ручной сбор урожая, холодная мацерация в течение 48 часов; малолактическая ферментация проходит в 500 л бочках из австрийского дуба при контролируемой температуре 22-24°C.



Оценки и рейтинги:

Falstaff Magazin 2016 – 93 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-желтый.

Аромат: богатый букет с нотами спелых белых фруктов, цветов акации, бисквитного печенья и экзотических фруктов.

Вкус: округлый, изящный, пикантный, и в тоже время довольно минеральный.

Гастрономические рекомендации: превосходно с пастой под сливочным соусом и трюфелем, блюдами из рыбы и твердыми сырами. Рекомендуемая температура подачи 10-12°C.