

GRUNER VELTLINER JURTSCHITSCH

ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР ЮРЧИЧ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Kamptal DAC

Сорт винограда: 100% Грюнер Вельтлинер

Содержание алкоголя: 12, 5 %



Юрчич – выдающаяся винодельня австрийского региона Кампталь, расположенная вблизи города Лангенлойс. Семейное производство было создано тремя братьями Юрчич, сегодня во главе стоят представители молодого поколения Альвин и Стефания Юрчич.

Первое, что сделало молодое поколение, получившее в свои руки хозяйство – полностью перевело виноградники на органическую практику (с 2009 года имеют официальный сертификат). Во-вторых, сократили площади своих виноградников до 62 га, тем самым сосредоточив все внимание на оставшихся первоклассных участках Камптала.

Философия компании: «Стиль нашего вина полностью подчиняется терруару». С 2006 года все виноградники получили официальный сертификат органического виноделия.

Вина производятся так, чтобы виноградники и почва сами говорили и за себя и даже за виноделов. Юрчич – это легкие и элегантные произведения искусства.

Терруар:

Виноградники расположены вокруг Лангенлоиса, преимущественно на неплодородных каменистых или лёссовых террасах. Виноград здесь имеет идеальные условия для производства белых, красных и сладких вин

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается на пике своей зрелости. Брожение проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой низкой температуре 18° С. Вино выдерживается несколько месяцев на мелком дрожжевом осадке.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'15 – 90 баллов,

Falstaff Magazine'15 – 91 балл,

Wine and Spirits Magazine'15 – 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенный.

Аромат: Яркие ноты зеленых яблок, с тонкими цитрусовыми оттенками.

Вкус: Свежий, фруктовый, с освежающей кислотностью и пряными нотами белого перца.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с салатами с мясом птицы, рыбными блюдами, твердым и полутвердыми и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10-12°С.