

GELBER MUSKATELLER GRASSL ГЕЛЬБЕР МУСКАТЕЛЛЕР ГРАССЛ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Нижняя Австрия, Карнунтум

Сорт винограда: 100% Гельбер Мускателлер

Содержание алкоголя: 11,5 %

Возраст лоз: 12 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: виноградники расположен в регионе Карнунтум, на известняковых и глинистых почвах.

Винификация и выдержка вина: ручной сбор урожая, проводится предферментационная холодная мацерация в течение 4-6 часов; брожение проходит в стальных чанах и 500 л бочках из австрийского дуба при контролируемой температуре 22-24°C. Примерно для 30% вина проводится малолактическая ферментация. По завершении брожения вино еще несколько месяцев выдерживается на мелком дрожжевом осадке с периодическим батоннажем (взбалтыванием).



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-желтый.

Аромат: выразительные ноты сладких ягод, розы, традиционные мускатные нотки.

Вкус: минеральное, с хорошо сбалансированной кислотностью, нотами апельсиновой цедры и приятным послевкусием с оттенками тропических фруктов. .

Гастрономические рекомендации: идеально на аперитив, с легкими летними салатами, рыбой и фруктовыми десертами. Рекомендуемая температура подачи 10-12°C.

