

# ZWEIGELT JURTSCHITSCH

## ЦВАЙГЕЛЬТ ЮРЧИЧ



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Kamptal DAC

**Сорт винограда:** 100% Цвайгельт

**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.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Глубокий рубиновый.

**Аромат:** Доминируют ноты вишни, затем проявляются шоколад, ваниль и перец.

**Вкус:** Элегантный, свежий стиль вина, с тонкими танинами и оттенками красного апельсина во вкусе.

### **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно с мясными пастами, мясом на гриле средней и ниже прожарки, с сырами средней выдержки. Температура подачи: 16-18°С.



### **Оценки и рейтинги:**

Antonio Galloni'14 – 90 баллов.