

ZWEIGELT CLASSIC GRASSL ЦВАЙГЕЛЬТ КЛАССИК ГРАССЛ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Карнунтум, Нижняя Австрия

Сорт винограда: 100% Блауэр Цвайгельт

Содержание алкоголя: 13%

Возраст лоз: 9-45 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 песчаных и каменистых, хорошо дренированных почвах.

Винификация и выдержка вина: ручной сбор урожая, ферментация при контролируемой температуре 30 °С в контакте с кожицей в стальных чанах на протяжении 12-16 дней.

Вино выдерживается в новых и использованных барриках (10%) и в 500-литровых бочках в течение 12 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий вишневый.

Аромат: выразительные ноты спелой вишни и черники, дополненные пряными оттенками.

Вкус: полнотелый, сочный, с мягкими танинами, ноты специй и черных ягод на нёбе и продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации: прекрасно с пастой под мясным соусом, различными видами мяса, блюдами из дичи, мягкими сырами. Температура подачи: 16-18°C.