

ZWEIGELT RESERVE JURTSCHITSCH

ЦВАЙГЕЛЬТ РЕЗЕРВ ЮРЧИЧ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Kamptal DAC

Сорт винограда: 100% Цвайгельт

Содержание алкоголя: 13%



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. Дальнейшая выдержка – в дубовых бочках.



Оценки и рейтинги:

Falstaff Magazin – 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

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

Вкус: Элегантное, средней насыщенности тело, со спелыми танинами и ноткой вишневой косточки.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с мясными пастами, мясом на гриле, с пряными сырами.

Температура подачи: 18-20°С.

