

NEUBERG GRASSL НОЙБЕРГ ГРАССЛ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Карнунтум, Нижняя Австрия

Сорта винограда: 50% Блауэр Цвайгельт,
35% Блауфранкиш, 15% Мерло

Содержание алкоголя: 13,5%

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: виноград происходит с отдельного виноградника Нойберг, расположенного в регионе Карнунтум, на суглинистых почвах (с высоким содержанием глины). Возраст лоз составляет 20 лет.

Винификация и выдержка вина: ручной сбор урожая, ферментация, в контакте с кожицей, в деревянных бочках при контролируемой температуре 30°C в течение 14-18 дней.

Малолактическая ферментация и выдержка в маленьких бочках из французского дуба в течение 24 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий гранатовый.

Аромат: свежие ноты черных ягод, ноты чернослива, черной смородины.

Вкус: полнотелый, с ярко выраженными танинами и приятным долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно с различными мясными блюдами (тушеным мясом, на гриле), твердыми сырами. Температура подачи: 16-18°C.



Оценки и рейтинги:

Falstaff 2013 – 91 балл.