

GRUNER VELTLINER GRASSL ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР ГРАССЛ



Вино белое сухое



Аппелласьон: Карнунтум, Нижняя Австрия

Сорт винограда: 100% Грюнер Вельтлинер

Содержание алкоголя: 12,5 %

Возраст лоз: 10-40 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 при контролируемой низкой температуре 18°C. По завершении брожения вино еще несколько месяцев выдерживается на мелком дрожжевом осадке с периодическим батоннажем (взбалтыванием).



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-соломенный.

Аромат: яркие пряные цитрусово-цветочные ноты, белый перец, ваниль.

Вкус: хорошо сбалансированное вино с освежающей кислотностью и приятным послевкусием с тонкими ванильными оттенками.

Гастрономические рекомендации: универсальный компаньон к традиционной австрийской кухне (запеченная курица, тушеная телятина, простая домашняя еда), хорошо с блюдами паназиатской кухни и мягкими сырами. Температура подачи 10-12°C