

ROSE GRASSL РОЗЕ ГРАССЛ



Вино розовое сухое

Аппелласьон: Карнунтум, Нижняя Австрия
Сорта винограда: 80% Цвайгельт, 20% Блауфренкиш
Возраст лоз: 8-50 лет
Содержание алкоголя: 13%
Остаточный сахар: 2,8 гр/л
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: виноградник расположен в регионе Карнунтум, на глинистых почвах, южной экспозиции.

Винификация и выдержка вина: ручной сбор урожая, ферментация при контролируемой низкой температуре 18 °С. По окончании брожения вино еще несколько месяцев выдерживается на мелком дрожжевом осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-лососевый.

Аромат: нежные ноты свежих ягод (клубника, вишня).

Вкус: сочный, освежающий; приятная кислотность, в послевкусии ноты спелой вишни.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, с легкими салатами и закусками, белой рыбой и сырами. Температура подачи: 8-10°С.

