

# PINOT NOIR RESERVE GRASSL

## ПИНО НУАР РЕЗЕРВ ГРАССЛ



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Карнунтум, Нижняя Австрия

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 13%

**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 виноградников Ротенберг и Шайбнер, расположенных в регионе Карнунтум, на известковых и каменистых почвах. Возраст лоз составляет 20 лет.

**Винификация и выдержка вина:** ручной сбор урожая, ферментация проводится в стальных чанах при контролируемой температуре 30°C, в течение 16-19 дней.

Вино выдерживается в новых и использованных барриках (10%) и в 500-литровых бочках 16 месяцев.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий темно-гранатовый.

**Аромат:** выразительные ноты красных и черных ягод.

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

**Гастрономические рекомендации:** прекрасно сочетается с мясом птицы, дичью, стейками средней прожарки и зрелыми сырами. Температура подачи: 16-18°C.



### Оценки и рейтинги:

Falstaff '14 - 91 балл.

Falstaff '13 - 92 балла.