

RIESLING URGESTEIN JURTSCHITSCH

РИСЛИНГ УРГЕШТАЙН ЮРЧИЧ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Кампталь DAC

Сорт винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем бутылки: 0,75л

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 вручную и мягко прессуется. Брожение проходит в чанах из нержавеющей стали при естественной низкой температуре погреба 18° С. Медленная ферментация позволяет добиться богатства ароматов.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенный.

Аромат: яркий, сложный: ноты спелого абрикоса, прованских трав и лимонной вербены переплетаются с легкими бензольными нюансами.

Вкус: «хрустящая», освежающая кислотность, хорошая структура, ярко выраженная минеральность, а также яблочно-персиковое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с салатами, с мясом птицы, рыбными блюдами, твердым и полутвердыми и сырами. Рекомендуемая температура подачи 10-12°С.

