

# SCHÜTTENBERG GRASSL ШУТТЕНБЕРГ ГРАССЛ



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Карнунтум, Нижняя Австрия

**Сорт винограда:** 100% Цвайгельт

**Содержание алкоголя:** 13%

**Возраст лоз:** 45 лет

**Объем бутылки:** 0,75; 1,5 л

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 Шуттенберг, расположенного в регионе Карнунтум, на известняковых и песчаных почвах. Возраст лоз - 45 лет.

**Винификация и выдержка вина:** ручной сбор урожая, ферментация, в контакте с кожицей, в деревянных бочках (50% новые) при контролируемой температуре 30°C в течение 14-18 дней.

Малолактическая ферментация и выдержка в маленьких бочках из французского дуба в течение 18 месяцев.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий гранатовый.

**Аромат:** выразительные ноты черных ягод, ежевики, фруктов и тонкие нюансы свежего табака.

**Вкус:** сочное вино, с элегантными танинами и черешнево-вишневым послевкусием.



## Оценки и рейтинги:

Falstaff'16 – 94 балла.

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