

# SAUVIGNON BLANC GRASSL СОВИЬОН БЛАН ГРАССЛ

## Вино белое сухое



**Апелласьон:** Карнунтум, Нижняя Австрия

**Сорт винограда:** 100% Совиьон Блан

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Возраст лоз:** 20 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 Совиьон, 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:** выразительные ноты крыжовника, цветов бузины, раскрывается нотами экзотических фруктов.

**Вкус:** сочный, свежий, с хрустящей кислотностью, тонкой минеральностью, богатый нотами сладких тропических фруктов и сливочными оттенками.

**Гастрономические рекомендации:** универсальный компаньон к закускам с ярким вкусом, блюдам под пряными соусами, различным пастам, рыбе и твердым сырам. Температура подачи 10-12°C.