

Ризлинг Хайлигенщайн Алте Ребен

Riesling Heiligenstein Alte Reben

WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

Произход

Държава	Австрия
Винен регион	Камптал, Сингъл Винярд Хайлигенщайн
Винарна	Брюндлмайер

Технически данни

Сортов състав	Ризлинг
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Виното ферментира при температура между 15° и 20°C.
Отлежаване	След ферментация виното частично се прелива в големи дървени бъчви, за да отлежи за кратък период върху фините утайки.
Награди и сертификати	 100 / 100 FALSTAFF KAMPTAL TROPHY 2020; 98 / 100 WINE ENTHUSIAST 02/21; 97 / 100 JAMESSUCKLING.COM, 10/2020.

Описание

Накратко	Семейство Брундлмайер притежава 120 декара лозя точно в центъра на Zobinger Heiligenstein. Това е не само най-старото, но вероятно и най-интересното от техните лозя: почвата е на около 270 милиона години и е пермски пустинен пясъчник. „Alte Reben“ означава „стари лозя“. Днес старите лози в това лозе са средно на 50 години, като най-старите достигат до 75 години. Старите лози са по-малко продуктивни, образуват все по-малко и по-малки гроздове, които се възползват от добре развита коренова система. Тази стари коренови достига дълбоко в земята и снабдява плодовете с разнообразни хранителни вещества. Следователно вината от тези лозя са изключително ароматни и с невероятна концентрация. Всички лозя са сертифицирани BIO от 2018 г насам.
----------	---

Дегустационни бележки	Първоначално виното е доста сдържано, но след това бързо се отваря, за да разкрие зрял букет от аромати - ананас, пъпеш и зряла праскова. Силно концентрирани вкусове покриват небцето. Отличен Ризлинг във всяка фаза на развитието си. Потенциал за стареене: десетилетия.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Отличен в комбинация с риба на скара, печено или пържено пиле, осолени или пушени меса, виенски шницел или като алтернатива на червено вино с печена патица или гъска. Също така е подходящ за много екзотични ястия. След няколко години на стареене може да се препоръча и за риба с различни сосове.
-------------------	---

Бележки

