

Ризлинг Кампталер Терасен

Riesling Kamptaler Terrassen

WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS - ÖSTERREICH

Произход

Държава	Австрия
Винен регион	Камптал
Винарна	Брюнделмайер

Технически данни

Сортов състав	Ризлинг
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка
Винификация	Зрялото грозде се бере ръчно в малки касетки и се обработва много внимателно с пневматична преса. Виното ферментира между 15° и 20°C в съдове от неръждаема стомана и след това се пълни директно.
Отлежаване	В съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко	Терасираните лозя на Камптал се характеризират с уникални матерни скали (които на долните тераси са покрити с лъс и глинести почви) и климат. Лозята са разположени на надморска височина между 200 и 300 метра, където се срещат долината на река Дунав и Камптал. Благодарение на щедрата ежедневна топлина, гроздето зрее добре, докато ефекта на Камптал през вечерта и нощта е да внася хладен въздух от север (Валдвиртел) надолу в лозята, като така гроздето запазва свежестта и плодovия характер на ароматите.
----------	--

Дегустационни бележки	Букет от малки бели цветчета (бъз и акация) с нотки на зелена лимонова кора, последвани от подправки (анасон, копър) и минерални нотки. Свежо на вкус и с много богат вкусов аромат - праскови, подправки и минералност. Виното е елегантно, свежо и перфектно в младостта си за летните месеци, но и с потенциал за по-нататъшно отлежаване, когато става Ризлинг „като по учебник“.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Морски дарове, студени предястия, риба на скара, бяло месо, пържено или печено пиле и различни азиатски ястия (Wok), ако не са прекалено люти.
-------------------	--

Бележки

