

RIESLING GRAND CRU PFERSIGBERG KUENTZ-BAS

РИСЛИНГ ГРАН КРЮ ПФЕРЗИГБЕРГ КУЭНЦ-БА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Alsace Grand Cru AOP

Сорт винограда: 100% Рислинг

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%

Средний объем производства: 2000 бутылок

Дом Kuentz-Bas возделывает свои виноградники, расположенные на территории двух участков Гран Крю, которые являются настоящей драгоценностью Эльзасских виноградников: Эйхберг и Пферзигберг. Возделываемые с XI века монахами аббатства Марбах, виноградники получили международное признание и заслуженную высокую репутацию.

Поместье располагается в Юссерен-ле-Шато, самой высокой деревне на эльзасской винной дороге, примерно в 8 км к югу от Кольмара. Площадь виноградников составляет 12 га.

Современные технологии соединились со старинными методами, чтобы вписать новую страницу в историю Дома Kuentz-Bas.

Выбор биодинамического подхода к виноградарству в 2004 году стал важным шагом вперед в поисках совершенства.

Терруар:

Терруар Гран Крю Пферзигберг занимает склоны, расположенные на юго-востоке, защищенные горами Эльзаса и получающие большое количество света. Почвы - глинистые и известняковые, богатые мелом, галькой и твердым ракушечным известняком.

Винификация и выдержка вина:

Для производства вина применялась только биодинамическая практика. Винификация проходит в стальных чанах с термоконтролем. Остаточный сахар: 5,5 г/л.

Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'2012 – 94 балла;

James Suckling'2012 – 93 балла;

Wine Spectator'2012 – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенный.

Аромат: Фрукты, свежие цветы и минеральные нотки.

Вкус: Освежающее с хорошей кислотностью. Тонкое, ароматное, с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Подавать к блюдам из морепродуктов, особенно хорошо сочетается с устрицами, омарами и креветками, а также с козьим сыром. Температура подачи: 8-10°C.