

GEWURZTRAMINER GRAND CRU PFERSIGBERG CUVEE CAROLINE VENDANGE TARDIVE ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ГРАН КРЮ ПФЕРЗИГБЕРГ КЮВЕ КАРОЛИН



Вино белое полусладкое

Аппелласьон: Alsace Grand Cru AOP

Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%

Остаточный сахар: 44 г/л

Средний объем производства : 6000 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:

Склоны, расположенные на юго-востоке, защищенные горами Эльзаса, получают максимальное количество света в течение дня. Глинистые и известняковые почвы с различными типами: бело-желтоватые Юрского периода и очень твердого ракушечного известняка. Богатая мелом почва, позволяет корням лозы глубоко проникать в почву, и набираться минеральными веществами. Почвы несильно задерживают влагу, что способствует раннему созреванию винограда.

Винификация и выдержка вина:

Для производства вина применялась только биодинамическая практика. Проводился поздний сбор винограда, когда ягоды накопят большое количество сахаров.

Винификация проходит в стальных чанах с термоконтролем.



Органолептические характеристики:

Цвет: Янтарный.

Аромат: Мощный и сложный аромат по началу открывается нотками меда, айвы и тростникового сахара. Далее вино раскрывается ароматом белых цветов.

Вкус: Маслянистое тело, а ароматическая палитра сложна и многогранна. Тонкие нотки специи в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с блюдами азиатской кухни, фуа-гра, десертами.

Температура подачи: 8-10°C.