

GEWURZTRAMINER GRAND CRU PFERSIGBERG TROIS CHATEAUX ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ГРАН КРЮ ПФЕРЗИГБЕРГ ТРУА ШАТО



Вино белое полусладкое

Аппелласьон: Alsace Grand Cru AOP

Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%

Остаточный сахар: 46 г/л

Средний объем производства : 13000 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.

Уже семь поколений виноградарей передают из поколения в поколение весь свой опыт и тайны виноделия. Современные технологии соединились со старинными методами, чтобы вписать новую страницу в историю Дома Kuentz-Bas.

Терруар:

Терруар Гран Крю Пферзигберг располагается на юго-восточных склонах Эльзаса, где, благодаря оптимальному количеству солнечных лучей создаются прекрасные условия для выращивания винограда. Почвы - глинистые и известняковые, богатые галькой и твердым ракушечным известняком.

Винификация и выдержка вина:

Проводился поздний сбор винограда, когда ягоды накопят большое количество сахаров. Винификация проходит в стальных чанах с термоконтролем.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'2011 – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Янтарный.

Аромат: Вино сложное, богатое специями (гвоздика, карри), смешанными с мощными и интенсивными ароматами экзотических фруктов (манго, ананас, папайя).

Вкус: Демонстрирует мощную и плотную структуру, уравновешенную сливочными нотами и приятной кислотностью и алкоголем. Аромат специй и фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с блюдами азиатской кухни, ароматными сырами и засахаренными фруктами. Температура подачи: 8-10°C.