

GEWURZTRAMINER GRAND CRU EICHBERG ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ГРАН КРЮ АЙХБЕРГ



Вино белое полусладкое

Аппелласьон: Alsace Grand Cru AOP

Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%

Остаточный сахар: 29 г/л

Средний объем производства : 3000 бутылок

Дом 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:

Этот терруар расположен на южном и юго-восточном склонах на высоте 340 м в самой высокой точке. Он хорошо защищен горами Вогезами и наслаждается сухим, теплым микроклиматом. Почвы глинистые и известковые, с большим содержанием камней. В некоторых местах в почве содержится сланец и кварцевый песок. Почвы хорошо задерживают влагу и хорошо проветриваются.

Винификация и выдержка вина:

Для производства вина используется только здоровый виноград, исключительно богатый сахаром, с характерным уровнем кислотности и превосходной ароматической зрелостью. Сок отстаивается в течение 12 - 18 часов. Ферментация происходит в терморегулируемых чанах в течение 6 недель. Вино выдерживается на осадке 4 месяца с регулярным помешиванием, чтобы сохранить насыщенный фруктовый аромат.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенный.

Аромат: Мощный, засахаренные фрукты, смешанными с нотками меда, айвового варенья, переходящих в аромат экзотических фруктов и свежих роз.

Вкус: Округлый и маслянистый, сложный. Хорошая кислотность: уравновешенная, мощная и благородная.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с экзотическими и азиатскими блюдами, курицей под соусом, а также с десертами. Температура подачи: 8-10°C.