

# PINOT NOIR BEN'S RESERVE STAPLETON & SPRINGER ПИНО НУАР БЕН'С РЕЗЕРВ СТЕПЛЕТОН-СПРИНГЕР



**Вино красное сухое**

**Страна:** Чехия

**Регион:** Моравия

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 13,5%



Компания Stapleton & Springer была основана в 2004 году. Бывший посол США Крейг Стэйплтон, адвокат Бенджамин Стэйплтон и винодел Ярослав Спрингер заключили соглашение о создании предприятия, основной целью которого является производство вин самого высокого качества.

Общая площадь виноградников хозяйства – около 20 га. Винодельня Stapleton-Springer специализируется, прежде всего, на производстве красных вин из сорта винограда Пино Нуар. Белые вина создаются из Шардоне. Также в хозяйстве выращиваются такие сорта, как Сен-Лорен и Блау Португизер.

С 2007 года компания полностью перешла на органическое земледелие и производство вин. В 2011 году был получен официальный сертификат. Любовь и почтение к природе, к виноградникам – девиз, который компания пытается донести до потребителя.

Вино **Pinot Noir Ben's Reserve** подается в двухзвездочном мишленовском ресторане Steirereck Vienna (один из девяти лучших ресторанов мира!).

## **Терруар:**

Виноград происходит с виноградника Тераси, культивируемого органическим методом.

## **Винификация и выдержка вина:**

Собранный виноград отправляется на винодельню и затем подвергается прессованию без гребнеотделения. Далее следует мацерация и последующая ферментация в течении 1 месяца в цементных емкостях. Затем проводится малолактическая ферментация. Далее вино выдерживается в новых дубовых бочках. Вино не подвергается оклейке и разливается по бутылкам без фильтрации.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Яркий рубиновый.

**Аромат:** Выразительные ноты спелых красных ягод, черешни, земляники, переплетающиеся с нюансами уваренного шиповника и бальзамическими нотками.

**Вкус:** Превосходно структурированное вино, наполненное гладкими танинами; оставляет в послевкусие ноты спелой вишни, сливы и тонким оттенком кофе.

## **Гастрономические рекомендации:**

Отлично подойдет к индейке, с дичью, говяжьим тар-таром, коричневому и белому рису, блюдам под провансальскими травами, достойно дополнит вкус мягких и твердых (пармезан) сыров. Температура подачи: 16-18°C.

