

GEWÜRZTRAMINER FRANZ HAAS ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ФРАНЦ ХААС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Alto-Adige DOC

Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 35 000-40 000 бутылок

Семейная винодельня Franz Haas (Франц Хаас) была основана в 1880 году, где изначально производилось вино из собственного винограда. На протяжении многих лет винодельня передается от отца к сыну, которого по семейной традиции всегда называют Франц. В настоящее время это уже седьмое поколение виноделов.

Около 55 га виноградников обрабатываются Домом (собственные участки, арендуемые у родственников и других виноградарей). Принципы Франц Хаас при производстве вина: приверженность терруару, качество вина и его значительный потенциал к выдержке.

Все этикетки Franz Haas авторские – руки художника-кубиста Риккардо Швайцера. Впервые они появились на винах 1987 года, и были подарком Марии-Луизы Манни своему супругу Францу Хаасу.

Терруар:

Траминер Ароматико произрастает на склонах холмов Монтанья, Глено, Пиндзано и Мацон. Виноградники юго-западной экспозиции расположены на глинистых почвах с присутствием гальки, на высоте от 400 до 650 метров.

Винификация и выдержка вина:

Проводится криомацерация, а затем ферментация при низкой температуре в стальных чанах. По её завершения, вино выдерживается 6 месяцев на осадке, и еще несколько месяце в бутылках.

Продолжительность выдержки в бутылке зависит от года урожая; обычно созревание в бутылке происходит в течение трех месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Вино желто-соломенного цвета.

Аромат: Интенсивные ноты розы и гвоздики, личи, маракуйи, апельсиновой цедры и мускатного ореха.

Вкус: Полное, гладкое, с хорошей структурой, и тонкой горчинкой. Яркое на нёбе.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с печеночным паштетом, белым мясом, морепродуктами на гриле и множеством пряных азиатских блюд. Температура подачи: 14° - 16° С.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'12 – 86 баллов.