

Gelber Muskateller „ Neubergen ” 2018 Kremstal DAC weinhof Fink 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Rakousko



EAN

9120061270103

Kód produktu

RA006471

Světle žlutá barva se zelenými odlesky, v nádechu decentní aroma čajové růže a bílé broskve. V chuti plné a díky příjemné svěží kyselince působí elegantně, živá textura na patře i v závěru. Ukázkový muškát z limitované produkce.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Gelber Muskateller „ Neubergen ” 2018 Kremstal DAC weinhof Fink 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Rakousko

Popis

Hrozny tohoto vína se pěstují na viniční trati Neubergen poblíž obce Tiefenfucha. Půda je tvořena primární kamenitou půdou a štěrkem. Réva dosahuje stáří 10 let a pro zachování kvality jsou hrozny pravidelně prostřihávány. Sklizené hrozny se šetrně přepraví do vinařství, kde probíhá vinifikace. Fermentace za studena probíhá v tancích z nerezové oceli, kde pokračuje i zrání. Lokality vinic se rozprostírají na svažitých místech při úpatí Göttweiger Berg. Patří mezi ně známé kremstalské polohy jako Gottschelle, Goldbühel, Eichbühel, Seebodenberg, Neubergen nebo Glockenberg. Podloží těchto top poloh se vyznačuje širokou škálou různých půdních typů jako jsou spraše, zvětralé primární podloží, písky nebo štěrkovité půdy. Je velkým posláním promítnout jejich vliv do vína co nejlépe. Nápadné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí pak už jen pomáhají dotvářet aroma a dokreslovat výjimečný charakter zdejších vín. Vinařství FINK je rodinné vinařství z rakouského Kremstalu. V současnosti obhospodařuje 38 ha vinic a 6 ha ovocného sadu. Vinice jsou vysázeny na svazích kopce, nad kterým ční slavné a krásné opatství Göttweig, které už zdaleka vítá poutníky směřující do údolí Wachau. Při výrobě vína věnují zvláštní důraz na odrůdově typická ovocná bílá vína a plná červená vína, přičemž největší snahou je udržení nejvyšší kvality. Lokality vinic se nacházejí z velké části na svazích úpatích hor Göttweiger a ve známých kremstalských lokalitách jako Wetterkreuzberg, Oberfeld, Gottschelle, Frauengrund a Neubergen. Půdy v těchto top polohách vykazují rozdílné charakteristiky, které se promítají do vína.

Hlavní parametry

Značka	weinhof Fink
Původ	Kremstal, Rakousko
Barva	bílá
Ročník	2018
Klasifikace původu	DAC
Odrůda	Muškrát & Moscato & Muscat
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Weinhof Ernst Fink Hollenburgerstraße 2 3508 Krustetten bei Göttweig Rakousko
Alergeny skupina I.	Obiloviny obsahující lepek: 1a) pšenice (například špalda a khorasan), 1b) žito, 1c) ječmen, 1d) oves
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.