# Gewurztraminer „ Turckheim ” 2024 Alsace AOP domaine Zind Humbrecht 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie




DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT



| | |
|---|---|
| Kód produktu | F0400421 |

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Gewurztraminer (u nás Tramín červený) vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Alsasko - suché

Víno má ze všech alsaských vín nejplnější buket a chuť. Víno má slámovou, jiskřivě žlutou barvu a bohatou vůni tropického ovoce a květin - banánů, liči, grapefruitu, květů akátu a růží, s podtóny skořice, pepře a hřebíčku. Vyzráním získá atraktivní perníkový nádech. Chuť je suchá a výrazně aromatická, s dlouhou dochutí růží a muškátu. Právě proto toto víno návštěvnící Alsaska ochutnají jako první a jeho skvělý styl si je okamžitě získá.

V chuti se vyznačuje neuvěřitelnou suchostí se šťavnatou chutí nektarinek, grapefruitové a citronové kůry, ananasu a vanilkového koření. Co se týče chuti v ústech, poskytuje hutnost červeného vína se sametovými tříslovinami a vysokou kyselinkou. Díky plně ekologickému přístupu společnosti Zind-Humbrecht je toto víno čistým výrazem alsaského terroir - čisté, chladné a živé. Zvažte jeho snoubení s lehce kořeněnými jídly nebo mořskými plody, například krevetami.

Gewürztraminer Turckheim je suché bílé víno, sklízené na jednom z nejteplejších a nejslunnějších míst Alsaska, oblasti s typicky chladným podnebím. Začíná klasickými aromatickými tóny bílých květů, tropického ovoce a citrusů s příměsí kůže, minerálů a pepře. Turckheim je jednou z mála lokalit v Alsasku, kde může tento delikátní hrozen plně dozrát, a to na štěrkovitých a písčitých půdách.

Lze skladovat ve sklepě po dobu 10 a více let. Před podáváním není třeba dekantovat.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme objednáno<br>na cestě - objednáno |

# Gewurztraminer „ Turckheim ” 2024 Alsace AOP domaine Zind Humbrecht 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

**Popis**

Gewürztraminer byl dominantní odrůdou révy vinné na tomto aluviálním údolí poblíž vesnice Turckheim. Vyžaduje teplejší teploty od kvetení do sklizně a v minulosti měl v mnoha oblastech Alsaska potíže s dozráváním. Dnes se region těší teplejším ročníkům a Gewürztraminer lze pěstovat téměř všude. I když je snazší dosáhnout dobré technické zralosti (cukrovosti), bohužel bude na mnoha místech ve fázi fyziologické zralosti příliš zralý a při suché vinifikaci by měl velmi vysoký obsah alkoholu. V této vinici nám změna klimatu umožňuje vyrábět mnohem sušší styl, aniž bychom riskovali vysoký obsah alkoholu ve víně. Předčasná zralost vinice zvyšuje fyziologickou zralost (více hodin slunečního svitu), takže můžeme sklízet dříve a udržet víno na rozumné úrovni alkoholu, i když je víno jako toto suché. Absolutní špička v Alsasku. Vinařství je proslaveno zejména sladkými pozdními sběry a výběry z bobulí, které jsou nesmírně komplexní, překvapivě svěží a téměř nesmrtelné. Jedny z nejlepších vinic, hustá výsadba, nejnižší výnosy na hektar v Alsasku, mimořádný vinařský talent a minimální intervence při výrobě vína společně zajišťují ta nejautentičtější a nejkvalitnější vína, jaká může Alsasko dát. Jedná se o biodynamické vinařství. Vinařství je vášeň, která se v rodině Humbrechtových předává z otce na syna již od 17. století. Vinařství Domaine Zind Humbrecht dnes obhospodařuje 42 hektarů vinic, rozprostřených na rozmanitých typech půd a stanovišť – v oné geologické mozaice, kterou je alsaská vinařská oblast, kolébka našich ušlechtilých odrůd révy vinné. Rodina Humbrechtových, která se vinařství věnuje po generace již od roku 1620, obhospodařuje své vinice na významných alsaských terroirech. Vinařství Domaine Zind Humbrecht vzniklo v roce 1959. Poté, co v roce 1989 převzali vedení od Léonarda a Geneviève Humbrechtových, řídí dnes podnik Olivier a Margaret Humbrechtovi. V roce 2019 se k nim připojil jejich syn Pierre Emile. V současnosti vinařství vlastní 42 hektarů vinic, které zahrnují polohy Grand Cru: Rangen de Thann (5,5 ha), Goldert v Gueberschwihru (0,9 ha), Hengst ve Wintzenheimu (1,4 ha), Brand v Turckheimu (2,4 ha), Sommerberg (0,3 ha) a Wineck-Schlossberg (1 ha). Dále patří k majetku polohy Rotenberg (1,8 ha) a Clos Häuserer (1,2 ha) ve Wintzenheimu; Herrenweg (11,5 ha), Clos Jebsal (1,3 ha) a Heimbourg (4 ha) v Turckheimu a také Clos Windsbuhl (5,15 ha) v Hunawihru. Výraz terroiru, zprostředkovaný alsaskými odrůdami révy vinné, je umocněn ekologickým pěstováním révy v souladu s biodynamickými principy. Díky zralým, vyváženým a koncentrovaným hroznům není nutné využívat žádné vinařské postupy, které by narušily původní harmonii daného terroiru. Fermentace probíhá velmi pomalu a vína následně zrají minimálně 6 měsíců na jemných kalech. Do lahví se vína plní v rozmezí 12 až 24 měsíců po sklizni. Jelikož je úcta k révě a životu v půdě naprostou prioritou, o vinice pečuje tým 22 oddaných pracovníků. Vysoký počet zaměstnanců v poměru k rozloze vinic umožňuje věnovat pozornost každému detailu a provádět řadu prací ve vinohradu ručně. K omezení zhutňování půdy těžkou technikou navíc přispívá využívání tažných zvířat a vlastního kompostu. Výnosy se výrazně liší v závislosti na konkrétním ročníku a v průměru dosahují přibližně 35 hl/ha; roční produkce se pohybuje mezi 12 000 a 16 000 kartony vína. Od roku 1992 sídlí vinařství Domaine Zind Humbrecht na adrese Route de Colmar v obci Turckheim, přímo v srdci vinice Herrenweg. Vinařství Domaine Zind Humbrecht bylo v mnoha ohledech, ať už jde o práci ve vinohradu či samotnou výrobu vína, často průkopníkem. Ve vinohradu se to projevilo například návratem k vysoké hustotě výsadby v 70. letech, zavedením biodynamických postupů v roce 1997 či návratem k využívání tažných zvířat při obdělávání půdy v roce 2005. Ve sklepě byl Léonard Humbrecht prvním vinařem ve Francii, který v roce 1981 vybavil velké dubové sudy sofistikovaným chladicím systémem umožňujícím regulaci teploty během fermentace; v roce 1986 začal lisovat celou úrodu v podobě neporušených hroznů a koncem 80. let zavedl praxi prodlužování fermentace až na dobu jednoho roku. Všechny tyto kroky vypovídají o snaze neustále se posouvat vpřed s cílem získat víno, které je věrné svému terroir.

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Zind Humbrecht |
| Barva | bílá |
| Původ | Alsasko, Francie |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Zrání | v dubových sudech |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,00 % |

**LMIV & Doplňkové parametry**

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| EU & výrobce | Domaine Zind Humbrecht, 4 Rte de Colmar, 68230 Turckheim, Alsasko, Francie |