Gruner Veltliner „ Göttweiger Berg ” 2024 Kremstal DAC weinhof Fink 1.00 l

» Víno » Tiché víno » Rakousko



Kód produktu	RA006459

Čistě udělaný harmonický, lehký, ovocně šťavnatý Veltlín, který se vám bude až nebezpečně dobře pít. Na nic si nehraje, ale přesto nebo právě proto se k němu budete rádi vracet.
Na nose je víno krásně ovocně šťavnaté a už po prvním přičichnutí láká k napití, ve vůni najdete svůdné tóny nektarinek, bílé květy a osvěžující citrusové tóny, patrná je i jemná kořenitost a jemné tóny bylinek. Primárně ale nos působí ovocně šťavnatým dojmem.
V chuti je víno perfektně harmonické a skvěle pitelné působí lehce, ovocně a svěže. Zároveň je patrná i jemná minerální slanost, ale ve finále si víno na nic nehraje, co je jeho silnou stránkou je až nebezpečná pitelnost a ovocně šťavnatá lehkost. Dochuť je střední ovocně šťavnatá, lákající k dalšímu doušku
Tento Veltlín má na etiketě název apelace Kremstal. V souladu s tím se pro toto oblíbené víno používají hrozny z Veltlínského zeleného ze všech oblastí regionu Kremstal. Směs štěrkových, spražových a rulových půd tvoří zaklad tohoto skvěle pitelného vína. Svěží a šťavnaté víno, které je typické pro region.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned

Gruner Veltliner „ Göttweiger Berg ” 2024 Kremstal DAC weinhof Fink 1.00 l

Popis

Hrozny tohoto vína se pěstují na vinicích v blízkosti oblasti Wachau. Půdu tvoří spraše a hlinité půdy. Réva dosahuje minimálního stáří 35 let a pro zachování kvality a vysokého extraktu jsou hrozny pravidelně prostříhávány. Ručně sklizené hrozny se šetrně v ranních hodinách přepraví do vinařství, kde se ihned zpracovávají. 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 zdálky 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
Barva	bílá
Odrůda	Veltlínské zelené & Grüner Veltliner
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Kremstal, Rakousko, Wachau
Klasifikace původu	DAC
Ročník	2024
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	1 000 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
Výrobce	Weinhof Ernst Fink Hollenburgerstraße 2 3508 Krustetten bei Göttweig Rakousko