

Gruner Veltliner Smaragd ried „ Achleiten ” 2014

Wachau weingut Holzappel 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Rakousko



Kód produktu

RA002722

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Gruner Veltliner (u nás Veltlínské zelené) vypěstovaných na vinicích rakouské vinařské oblasti Wachau - v obci Weissenkirchen, terroir vinice Achleiten - suché

Víno z nejlepší vinice Achleiten ve Wachau, ve svém vyžrálém ročníku, vykazuje výrazně rozvinutější aromatický profil: Čerstvé tropické ovoce z mládí se nyní projevuje jako zralejší a teplejší, doprovázené jemnými, lehce medovými nuancemi. Mineralnost je jasně znatelná, ale harmonicky integrovaná a dodává vínu další hloubku. Dochuť vína GV Achleiten Smaragd je obzvláště elegantní, hladká a dlouhotrvající - s jemnou komplexností, jejíž vývoj trval roky.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Gruner Veltliner Smaragd ried „ Achleiten ” 2014

Wachau weingut Holzapfel 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Rakousko

Popis

Weingut Holzapfel vinařství se nachází na bývalém statku v oblasti Wachau - v barokním klenotu postaveném Pöltnerem Chorherrenem a Jakobem Prandtauerem před 700 lety. V současné době obhospodařují celkem cca 14 hektarů vinic s výhradně tradičními pracovními metodami. Když dnes stojíte před vinařstvím Holzapfel, je téměř neuvěřitelné, že bylo postaveno před 700 lety augustiniánskými kanovníky, kteří dostali povolení od rodiny Kuenringů v roce 1304. Tehdy, když vinice v oblasti Wachau ještě z velké části vlastnila církev a okolní kláštery, sloužil dvůr vinařství jako centrum pro lisování hroznů a správu prodeje vína. Prandtauerhof dostal své jméno po architektovi Jakobu Prandtauerovi, který jej v roce 1696 přestavěl na čtyřkřídlý dvůr, čímž vytvořil prostor pro arkádový dvůr ve středomořském stylu a uvedl toto vinařství do nádhery barokní éry. Byl mimochodem architektem světoznámého opatství Melk. Slovy vinaře - jsme si vědomi jedinečného charakteru Prandtauerhofu a jeho historického významu. V souladu s touto tradicí jsme budovu nepřeměnili na muzeum, ale nadále zde vinificujeme naše vína a destilujeme lihoviny a snažíme se naplnit panství skutečně příjemným zážitkem pro naše hosty. My - Barbara a Karl Holzapfelovi - si uvědomujeme a hluboce si ceníme nádherných zdrojů a tradic, které oblast Wachau nabízí. Inspirováni našimi četnými cestami přijímáme také vnější vlivy, neustále rozvíjíme naše řemeslo a přijímáme inovace. Naše produkty vnímáme v kontextu zážitku z požitku. Rozmanitost a nejvyšší kvalita našich vín, ovocných pálenek, jídla, domácích lahůdek a naše vřelá pohostinnost jsou pro nás samozřejmostí. Vinařská a kulturní krajina se táhne podél Dunaje od Melku po Krems, zasazená mezi majestátní benediktinské opatství Melk a Göttweig. Rozmar přírody zde vytesal hory a údolí do jedinečné krajiny. Úžasné skalní útvary úzkého údolí jsou viditelné z dálky. Žít a pracovat ve Wachau, jedné z nejvelkolepějších krajin Rakouska, je velkou výsadou. Na kamenitých, minerály bohatých a také vápenatých, břidlicí posetých půdách se daří hroznům vynikající kvality. Za jedinečnost těchto hroznů však nestojí jen zvláštní lokality a pečlivá péče. Teplotní výkyvy způsobené specifickými klimatickými podmínkami a různou nadmořskou výškou vinic mají za následek kyselost, která přispívá k svěžesti a eleganci.

Hlavní parametry

Značka	Holzapfel
Druh	Wachau
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Rakousko, Wachau
Barva	bílá
Ročník	2014
Oblast & obec	Weißkirchen
Klasifikace původu	DAC
Klasifikace vinice	Ried & Lage & víno z jediné vinice obdoba Cru
Vinice	Achleiten
Odrůda	Veltlínské zelené & Grüner Veltliner
Přívlastek	Smaragd
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.