Zind Humbrecht „ Zind ” 2023 Alsace AOP blanc 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0400407

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay a Auxerrois (min 25 let staré) vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Alsasko - Windsbuhl - suché

Rozhodně je to vidět, protože tyto vinice jsou nyní velmi konzistentní a pravidelné. Vzhledem k tomu, že dozrávají o něco dříve a jsou v chladnějším mikroklimatu. Auxerrois je často potřeba smíchat s jiným hroznem, který přináší strukturu a kyselost a klasickou volbou je Rulandské bílé a Chardonnay.. zvláště pokud vezmeme v úvahu starou skalnatou vápencovou půdu Windsbuhl, vysazené v části Clos, která je nejblíže k lesu, a proto je nejchladnější.

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.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Zind Humbrecht „ Zind ” 2023 Alsace AOP blanc 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Réva použitá v tomto cuvée byla vysazena v roce 1989. Odrůda Chardonnay – vyhrazená výhradně pro apelaci AOP Crémant d'Alsace – byla zvolena namísto odrůdy Pinot Blanc, neboť jí obzvláště svědčí vápencový terroir polohy Windsbuhl. Zdejší podloží tvoří tzv. „Muschelkalk“ (triasový lasturnatý vápenec) – hornina, která se snadno štěpí, což kořenům révy umožňuje pronikat hluboko do půdy. Jde o vápenec s nízkým obsahem jílu, což vínům dodává jasnou a živou strukturu. V roce 1989 bylo navíc mnohem snazší sehnat kvalitní sadbu právě této odrůdy. Blízkost rozsáhlých lesů pohoří Vogézy umocňuje svěžest mikroklimatu tohoto výše položeného terroiru. Vinifikace probíhá v dubových sudech, kde víno následně 16 měsíců zraje na jemných kalech; před lahvováním se již neprovádějí žádné další zásahy ani stáčení. 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
Detail	Biodynamické víno
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Rulandské bílé
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Alsasko, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2023
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