

2004 OBERHÄUSER BRÜCKE  
RIESLING AUSLESE

Weingut  
H. Dönnhoff  
Oberhausen/Nahe

CHARAKTERISTIKA:

ROČNÍK: Ročník můžeme označit za spíše průměrný až dobrý s relativně teplým jarem, chladnějším a vlhčím létem a sušším podzimem. Hrozny dosáhly na přelomu října listopadu potřebnou cukernatost.

OBLAST: Nahe

TERRIOR: krytá, velmi malá vinice, s jihovýchodní expozicí, jedna z nejmenších v Nahe. Podloží je tvořeno také šedou břidlicí pokrytou spraší. Odtud se získávají typické čisté velmi ovocné ryzlinky. Díky tomu, že se vinice nachází velmi blízko řeky, na dně mrazové kotliny, jsou zde velmi příznivé podmínky pro výrobu ledových vín.

CO ŘÍKÁ VINAŘ: Výjimečné víno, sklíženo při cukernatosti odpovídající téměř bobulovému výběru, vůně lipových květů se prolíná s ovocnými tony. Vysoká kyselina vyvažuje zbytkový cukr, víno je velmi extraktivní s velkým potenciálem zrání

GASTRONOMIE: Víno je velmi vhodné k desertům a ovocným specialitám jako např. k marinovaným lesním plodům, nebo k sušenému jádrovému ovoci.

TEPLOTA PŘI SERVISU: 13° C

CENA: 986 Kč

DOBA ZRÁNÍ: Víno je určeno ke delšímu zrání v lahvi, 10 – 15 roků