

2003 OCKFENER BOCKSTEIN
SPATLESE

Weingut
Forstmeister Geltz Zilliken
Saarbourg/Saar

CHARAKTERISTIKA:

ROČNÍK: Kvetení bylo trochu opožděno a vyhnuli jsme se tak jarním mrazíkům. Dozrávání proběhlo bez zásadních výkyvů, můžeme hovořit o průměrném až dobrém ročníku

OBLAST: Saar

TERRIOR: Na vinici se nachází velmi pevná tmavěšedá břidlice, která se mísí s hlubokou vrstvou těžké žluté jílovité půdy. Expozice svahu je jihozápadní se strmostí až 70 %. Díky těžké půdě bohaté na minerály zde vznikají velmi zemité kabinety a pozdní sběry s příjemnými ovocnými tóny.

CO ŘÍKÁ VINAŘ: Víno má velmi intenzivní ovocné aroma s broskvovými a meruňkovými tony, které se postupem zrání bude nadále zjemňovat. Víno je velmi extraktivní a vyvážené v poměru cukru a kyselin. Potřebuje čas aby ukázalo svůj pravý potenciál

GASTRONOMIE: Vhodná je kombinace s králičím masem nebo tuňákovým steakiem. Ze sýrů můžeme doporučit camembert nebo hermelín. Víno je vhodné také k desertům a ovocným salátům

TEPLOTA PŘI SERVISU: 12° C

CENA: 598 Kč

DOBA ZRÁNÍ: Víno je určeno k delšímu zrání v lahvi, 5 – 8 roků