

2004 SAARBURGER RAUSCH
KABINETT

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: Velikost vinice Saarburger Rauch je 8 ha. Jedná se o
velmi příkrý svah na půdě vzniklé zvětráváním diabasové
břidlice, která se mísí s jílovými částicemi. Tento půdní profil je
velmi hluboký. Vznikají zde velmi minerální a tělnaté ryzlinky
s velkým potenciálem zrání.

CO ŘÍKÁ VINARĚ: víno s vyváženým poměrem cukrů a kyselin,
méně alkoholické víno, květinová vůně lípy a akátu. Chuť je
lahodná, s dochutí a nádechem minerality

GASTRONOMIE: Víno je vhodné k ostřeji připraveným
plátkům telecího, nebo k lososovému steaku, možná i kombinace
s pažitkovou pomazánkou nebo krémovým sýrem Ballet

TEPLOTA PŘI SERVISU: 10° C

CENA: 352 Kč

DOBA ZRÁNÍ: Víno je určeno k delšímu zrání v lahvi, 3 - 5
roků