

2003 SAARBURGER RAUCH  
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:** 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 VINÁŘ:** Je to víno s velmi intenzivní ovocnou vůní a silnou minerální dochutí. Cukry a kyseliny jsou v dokonalém souladu a víno má před sebou velký potenciál dlouhého zrání.

**GASTRONOMIE:** Zvláště vhodné je zkombinovat toto víno spolutvrdými sýry jako jsou madeland, Gouda, salámový sýr nebo jihočeský uzený sýr

**TEPLOTA PŘI SERVISU:** 12° C

**CENA:** 598 Kč

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