

1993 SAARBURGER RAUSCH
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 VINAŘ: Nádherné víno, cukr i kyseliny se po delším zrání vytrácí do pozadí a v chuti a hlavně dochuti vystupuje z vína velmi intenzivní zemitá příchut', která trvá několik vteřin. Ve vůni se mísí tóny kávy a karamelu s exotickým kořením

GASTRONOMIE: špičkový aperitiv nebo digestiv. Víno se hodí k sýru Roquefour nebo Stilton, k ovocným nebo krémovým desertům ke karamelu a k horké čokoládě

TEPLOTA PŘI SERVISU: 13° C

CENA: 494 Kč

DOBA ZRÁNÍ: Přes své stáří má víno potenciál k ještě 3 –5 rokům zrání