

2003 ZILLIKEN GUTSRIESLING

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: Příjemné, pitelné víno z naší základní řady, hrozny, které byly použity na výrobu tohoto vína jsou z více vinic, přičemž základ tvoří hrozny z vinice Saarburger rauch.

GASTRONOMIE: Velmi vhodná je kombinace s netučnými rybami, jako je pstruh, štika nebo candát. Úprava těchto ryb by neměla být příliš pikantní. Toto víno můžeme také doporučit k přírodnímu kuřecímu řízku nebo k těstovinám

TEPLOTA PŘI SERVISU: 10° C

CENA: 282 Kč

DOBA ZRÁNÍ: Víno není určeno k delšímu zrání v lahvi, max. 2-3 roky