

weinhof Fink Riesling Wetterkreuz Ernst 0.75l

» Vína



Kód produktu

RA006403

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Riesling vypěstovaných na vinicích rakouské vinařské oblasti Kremstal - suché

Víno světlé zeleno-žluté barvy. Jemné vrstevnaté aroma zralé broskve, žlutých peckovin, mučenky a bílých květů. V ústech je velmi lahodné a svěží, všechny složky dobře provázané. Dotek minerality s vůní žlutého ovoce a jemně sladkým extraktem na patře. Závěr je čistý a minerální.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

weinhof Fink Riesling Wetterkreuz Ernst 0.75l

» Vína

Popis

Riesling pro toto víno pochází z terasovitých vinic poblíž vesnice Krustetten na pravém břehu Dunaje. Réva je zatím relativně mladá, dosahuje stáří 25 let a pro zachování kvality jsou hrozny pravidelně prostřihávány. Sklizeň probíhá ručně a hrozny se šetrně přepravují do vinařství, kde probíhá vinifikace. Zprvu se vylisovaný mošt odkalí a následná fermentace probíhá za studena v tancích z nerezové oceli, kde pokračuje i zrání na kvasnicích po dobu 4-5 měsíců. Lokality vinic se rozprostírají na svažitých místech při úpatí Göttweiger Berg. Patří mezi ně známé kremstalské polohy jako Gottschelle, Goldbühel, Eichbühel, Seebodenberg, Neubergen nebo Glockenberg. Podloží těchto top poloh se vyznačuje širokou škálou různých půdních typů jako jsou spraše, zvětralé primární podloží, písky nebo štěrkovité půdy. Je velkým posláním promítnout jejich vliv do vína co nejlépe. Nápadné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí pak už jen pomáhají dotvářet aroma a dokreslovat výjimečný charakter zdejších vín. Vinařství FINK je rodinné vinařství z rakouského Kremstalu. V současnosti obhospodařuje 38 ha vinic a 6 ha ovocného sadu. Vinice jsou vysázeny na svazích kopce, nad kterým ční slavné a krásné opatství Göttweig, které už zdaleky vítá poutníky směřující do údolí Wachau. Při výrobě vína věnují zvláštní důraz na odrůdově typická ovocná bílá vína a plná červená vína, přičemž největší snahou je udržení nejvyšší kvality. Lokality vinic se nacházejí z velké části na svazích úpatích hor Göttweiger a ve známých kremstalských lokalitách jako Wetterkreuzberg, Oberfeld, Gottschelle, Frauengrund a Neubergen. Půdy v těchto top polohách vykazují rozdílné charakteristiky, které se promítají do vína. Ve vinařské obci Krustetten, která se nachází na vyvýšenině směřující k Wachau s nádherným panoramatickým výhledem na Krems a opatství Göttweig, obhospodařuje rodina Fink 38 ha vinic a 6 ha ovocné zahrady. Při výrobě vína věnují zvláštní důraz na odrůdově typická ovocná bílá vína a plná červená vína, přičemž největší snahou je udržení nejvyšší kvality. Lokality vinic se nacházejí z velké části na svazích úpatích hor Göttweiger a ve známých kremstalských lokalitách jako Wetterkreuzberg, Oberfeld, Gottschelle, Frauengrund a Neubergen. Půdy v těchto top polohách vykazují rozdílné charakteristiky, které se promítají do vína. Odrůdově se nabídka skládá převážně z Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller a Roten Veltliner (obzvláště oblíbené u mladého vinaře Christopha Finka) a dále zahrnují Zweigelt a Pinot Noir z červených odrůd. Dcera Sabine, bývalá královna vína, která je vystudovaná v oboru manažer vína, rovněž přispívá ke společnému perfektnímu know-how rodinného podniku. Weinhof Fink produkuje také ovoce určené k přímému prodeji a k výrobě jemné brandy.

Hlavní parametry

Značka	weinhof Fink
Původ	Kremstal, Rakousko
Barva	bílá
Ročník	2023
Klasifikace původu	DAC
Odrůda	Riesling, Ryzlink rýnský
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Weinhof Ernst Fink Hollenburgerstraße 2 3508 Krustetten bei Göttweig Rakousko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.