

Пино Ноар 2012

Курт Ангерер, който силно уважава почвите в Камптал и при все това е светски човек, отдавна е намерил своя стил. Той е силно привързан към традицията и тероара, което личи и по имената на вината му: Kies (Дребен чакъл), Spies (Гранит), Loam (Глинеста почва). Но, преди всичко, за него са важни минералната структура и разнообразието на почвите, което дава резултат в уникалния стил и характер на вината.

Наименование: QUW, Kamptal DAC, Trocken

Сорт: 100% Пино Ноар

Произход: Камптал, Австрия. Гроздето е обрано ръчно от собствени лозя, отглеждани върху чакъл и варовикови почви.

Винопроизводство: Традиционна ферментация в стоманени съдове. Отлежаване 12 месеца в дъбови бъчви (80% употребявани и 20% нови).

Характеристики: Типичен, свеж Пино Ноар с аромат на полу-изсушени червени горски плодове, черни горски плодове и сливи, обвит в нотки на опушено и препечен тон. Леко солен привкус, плодовото усещане е подсилено от аромат на минерали и подправки. Нежно и елегантно вино, с добра структура и баланс, млади танини и прекрасно интегрирана киселинност. Във вкуса доминират сушени сливи и нотки на препечено, финалът е продължителен и леко пикантен.

Предложения за сервиране: Съчетава се добре със сирена, суши и патица. Да се сервира охладено.