



Chardonnay Smaragd Schlossgarten 2014 Franz Hirtzberger

Charakter:

Víno světle zelenožluté barvy. Ve vůni jsou tóny zralých žlutých jablek, máslových sušenek, tropického a citrusového ovoce a drobných ořechových nuancí. Chuť je suchá, plná, strukturovaná, s náznaky tónů hrušek. Dlouho drží na patře a výborně se hodí v kombinaci s pokrmy. Při kvašení se používají pouze přírodní kvasinky, rmut je před lisování několik hodin nakvácen pro uvolnění aromatických látek. Kvašení probíhá ve velkých dubových a akátových sudech. Víno je necháno na kalech do března následujícího roku, pak je jemně vyčeřeno a během dubna se lahvuje.

Vinice:

Region: Rakouská vína – oblast Wachau

Odrůdy: 100% Chardonnay

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2021

Analytické hodnoty:

Alkohol: 14%

Zbytkový cukr: 5,1 g/l

Kyselina: 6,7 g/l

Doporučení k pokrmům: Vhodné především s pokrmy z telecího masa, selete nebo králíka.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 10°C



V oblasti Wachau, mezi nekonečnými skalnatými kopečky a prudkým proudem Dunaje, se nachází městečko Spitz, kde už po pět generací žije ve starém stavení, původně z 13. století rodina Hirtzbergerů – jeden z nejlepších výrobců bílých vín nejen v Rakousku, ale i ve světě. Za věhlasem této rodiny stojí usilovná práce především posledních tří generací, jejíž nejvýraznější osobností je sám Franz Hirtzberger, který povznesl toto vinařství od konce 70. let mezi naprostou světovou špičku. Přestože se jedná o malé rodinné vinařství a víno vyrábí s využitím některých moderních znalostí, jsou stále věrni historii a tradici svých vinic. Nejznámějšími a nejpěstovanějšími odrůdami nejen ve Wachau, ale i na vinicích vinařství Hirtzberger, jsou Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský a právě Veltlínské zelené je vyráběno ve všech kvalitativních kategoriích – Steinfeder, Federspiel a Smaragd. Striktní zelené práce ve vinici a výrazná redukce sklizně, která se v případě kategorie smaragd pohybuje okolo 35 hl/ha, jsou naprostou samozřejmostí a nutností. Jako u mnoha jiných vinařů se i zde dozvíte, že základem dobrého vína je kvalitní hrozen a technolog ve sklepech už v podstatě nemůže nic zkazit. Jakmile se však ponoříte do více než 800 let starého sklepa pokrytého vrstvou ušlechtilé plísně, z části vedoucího pod nejlepší vinicí – Singerriedel, pochopíte, že to není tak úplně pravda. Několik desítek let staré dubové sudy velkých objemů, pouze deskové filtry, zbavující víno jen hrubých nečistot, absence čířidel a umělých kvasinek, to je jen krátký náhled pod pokličku tradičního vinaře. Nevyhýbají se takovým vymoženostem techniky, jako je teplotu regulující nerezový tank, ale pouze potud, pokud mu to nezamezí vyrábět vína jako před sto a více lety. Vinařství Hirtzberger je často zmiňováno jako zástupce tzv. „velké čtyřky“ (Knoll, Prager, Pichler a Hirtzberger), tzn. jeden ze čtyř vinařů, který svými kolekcemi vín pravidelně převyšuje své kolegy z Wachau. Tento značný rozdíl můžeme spatřovat především v té nejvyšší kategorii vín – Smaragd. Zde se dostává Hirtzberger do jiné dimenze, především díky plnosti, opulentnosti a hloubce, která společně s obvykle vysokou kyselinou stojí za velmi dlouhým potenciálem ke zrání. Speciálně u Veltlínského zeleného jsou mnohdy záměrně potlačeny klasické odrůdové znaky a spíše než odrůdou se můžeme kochat jednoduše „velkým bílým vínem“, které nás pravděpodobně přežije. Vinařství Franz Hirtzberger hospodaří v současné době na přibližně 12 ha vinic, z nichž nejznámějšími jsou Singerriedel (Ryzlink rýnský) a Honivogl (Veltlínské zelené).