



Hardtberg Spätburgunder GG 2014 Jean Stodden

Charakter:

Klasická vůně tmavého lesního ovoce, zemitost i náznaky jemných animálních nuancí, které charakterizují velmi bohatý Pinot Noir. V chuti je víno velmi výrazné, podpořené dobrou kyselinkou a tříslovinou. Obdivuhodná je čistota výrazu a dlouhá dochuť. Hrozny byly odstopkovány, následovala řízená fermentace po dubu přibližně 14 dní. Malolaktická fermentace proběhla během 18 měsíčního zrání v nových i starších dubových sudech.

Vinice:

Region: Německo – oblast Ahr

Odrůdy: 100% Rulandské modré

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2015 - 2030

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Zbytkový cukr: 2,3 g/l

Kyselina: 5,6 g/l

Doporučení k pokrmům:

Skvěle doplní pokrmy z telecího masa, jehněčímu nebo k sýrům s bílou plísní. Velmi dobrou kombinaci vytvoří s tuňákem na grilu.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 16°C

Ocenění:

91/100 Eichelmann



Vinařství Jean Stodden vinařství hospodaří na pouhých 6,5 ha vinic v obci Rech nepřetržitě již od roku 1578. Na vinohradech převládá z 80 procent modrá odrůda Pinot Noir. Na velmi příkrých srázech se réva obhospodařuje výhradně ručně, a aby dosáhli co nejvyšší kvality, redukuje Stoddenovi produkci na nejvýše 47 hektolitrů z hektaru. Všechny hrozny, zbavené stopek, se nechávají přibližně 24 dnů na slupkách, než se lisují a následně školí v dubových sudech. Mladá vína plná červené barvy a jemných taninů zrají v závislosti na poloze až do okamžiku, kdy se lahvuji. Nejslavnějšími Grosses Gewächs jsou bezesporu polohy „Hardtberg“ a „Herrenberg“. Právě Pinot Noir z těchto vinic je úspěšně srovnávána se špičkami z francouzské vinařské oblasti Burgundsko. Vinařství samo svá vína nijak významně nepropaguje, mezi znalci v Německu je známo, že Stoddenovy Pinoty patří k absolutní špičce, produkce je v zásadě velmi brzy vyprodaná a tudíž ani masivní medializaci prakticky nepotřebují.