



Grüner Veltliner Georgenberg 2016

Josef Ehmöser

Charakter:

Intenzivní, jiskřivě žlutá barva. Odrůdově typická kořenitá vůně opulentnějšího stylu, v chuti doplněná o minerální tóny a pepř. Krásně čisté, harmonické víno, plnějšího charakteru je výsledkem nižších výnosů vinice Georgenberg (30hl/ha). Toto víno je považováno jako nejlepší z celé produkce Ehmöser. Vinifikace v nerezových tancích, školení ve velkých dubových sudech. Víno leží na kvasnicích minimálně 6 měsíců než je lahvováno.

Vinice:

Region: Rakousko – oblast Wagram

Odrůdy: 100% Veltlínské zelené

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2015 - 2021

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13,5%

Zbytkový cukr: 3,7 g/l

Kyselina: 5,7g/l

Doporučení k pokrmům:

Husí játra, asijská kuchyně, humer, kořeněné sýry, zvěřinové pokrmy, pečený sumec nebo vnitřnosti.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 12°C



Rodinné vinařství Josefa Ehmosera se nachází v Tiefenthalu v rakouské vinařské oblasti Wagram, 30 km východně od města Krems a jen 45 km západně od Vídně. Po tři generace tam rodina Ehmoser obhospodařuje 17 ha vinic, které se nacházejí v katastru obce Großweikersdorf na levém břehu Dunaje a od řeky jsou vzdálené asi 10 km. Rodina vlastní vinice v polohách Steinberg (spraš a skála), Hausberg (hluboké spraše), Hohenberg (hluboké spraše) a Georgenberg (hluboké spraše). Na jižně exponovaných svazích se díky unikátnímu mikroklimatu výtečně daří vinné révě dozrát. Výsledkem jsou jedinečná, plná a kořenitá vína. Odrůdové složení vinic představuje ze 70% Grüner Veltliner, 10% Riesling, 10% Zweigelt a zbytek pak tvoří odrůdy Saint Laurent a Weissburgunder. Bílá vína kvasí v nerezových tancích a velkých dřevěných sudech, po té zrají na kalech. Červená vína se vinifikují ve velkých dřevěných sudech. Hlavní krédo vinařství je „Respekt k přírodě“ a tento postoj se beze zbytku odráží i v jejich vínech. Absolutně vyloučeno je používání herbicidů, pesticidů a jiných chemických postřiků. Pro ochranu vinic se používají výhradně přírodní preparáty, tak aby ve vinici zůstal veškerý život. Jak sám Josef Ehmoser říká: „V rámci zachování jedinečnosti a síly přírody, minimálně zasahujeme do temperamentu vinice!“ Dokonce i etiketa vypovídá o zhodnocení přírodních živlů slunce, vody a vinice ve výsledný produkt, tedy skvělé víno! Vinařská oblast Wagram přijala nové jméno v roce 2007, předtím byla známá jako oblast Donauland. Název Wagram pochází ze slova „Wogenrain“ což znamená břeh. Vládou zde mírné klimatické podmínky, studené zimy s malým množstvím sněhu, léta jsou i díky panonskému klimatu velmi teplá a suchá a umožňují tak hroznům skvěle vyžrát. Velké teplotní výkyvy mezi dnem a nocí jsou zodpovědné za výrazné aroma vín z Wagramu. Vinice o celkové rozloze 2451 ha rozděluje řeka Dunaj na dvě od sebe odlišné části, severní část tvoří výrazně masivnější terén, jižní část lemují malebné vesničky a nejznámější dominantou je zde klášter Klosterneuburg téměř u bran Vídně. Z hlediska půdního složení zde hrají hlavní roli spraše, které mají vysoký obsah vápence (více než 30%). Na skalnatém podkladu se nachází vrstva spraše místy až 20 metrů hluboká. Tato půda je bohatá na živiny a navíc velmi dobře zadržuje vláhu.