



Grauer Burgunder trocken 2017

Ökonomierat Rebholz

Charakter:

Vůně si Vás podmaní svým burgundským rukopisem. Jemné kouřové tóny, doplněné o kořenité nuance a ořechy. Chuť je suchá s jemnou kyselinou doplněná o výše uvedené tóny. Hrozny pocházejí z vinice Löblehm, byly sbírány ručně. Po vylisování proběhla 24 hodinová macerace na slupkách. Kvašení při kontrolované teplotě v nerezových tancích.

Vínice:

Region: Německo – oblast Pfalz

Odrůdy: 100% Rulandské šedé

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2021 - 2023

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 0,6 g/l

Kyselina: 6,3 g/l

Doporučení k pokrmům:

Ideální společník v kombinaci s rybami, bílým masem a středomořskou kuchyní.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10 - 12°C



Rodinný vinařský podnik sídlící v obci Siebeldingen, jednoho z center oblasti Pfalz, má velmi dlouhou tradici datující se až do 16. století. Každý z členů rodiny Rebholz se v minulosti věnoval pěstování vinné révy v součinnosti i s dalšími odvětvími, jako bylo např. lesnictví. Až poslední tři generace se zcela začali věnovat pouze produkci vína a dnes se dá říci, že jsou striktně vinařský podnik. Současní majitelé Hans – Jorg Rebholz a jeho žena Birgit hospodaří na 20 ha špičkových vinic, z nichž nejlepší a nejvíce uznávaná jsou vinice Kastanienbush a Im Sonnenschein. Jejich výjimečnost tkví především v unikátním půdním složení, obzvláště u vinice Kastanienbusch, která obsahuje hodně červené krystalické břidlice, což je půda typická spíše pro oblast Mosely než Pfalze, a proto zde vznikají ojedinělé, velmi ovocné a zároveň silně minerální ryzlinky. V dnešní nabídce najdeme především odrůdu ryzlink rýnský, který činí přibližně 85% z celkové produkce. Zbytek tvoří sylvánské zelené, muškát, sauvignon blanc, tramín a burgundské odrůdy. Hans – Jorg Rebholz, se snaží využívat moderní přístupy při výrobě vína. Po vylisování jsou mošty částečně odkaleny s pomocí bentonitu a poté jsou zakvášeny čistou kulturou kvasinek. Kvašení probíhá pozvolně při kontrolované teplotě v nerezových tancích. Co se týče zrání, dává vína do dubových sudů jen malé množství Blauburgunderu, zbylé vína leží krátce v nerezových tancích a po vyškolení jsou lahvována. Rebholz rozhodně neprodukuje vína pro širokou veřejnost. Jeho vína jsou prvotřídní kvality, komplikovanějšího charakteru, kterému musí jejich konzument dát čas a prostor, aby mohla ukázat, co je v nich. Jak sám říká Hans – Jorg, „každé mé víno, potřebuje čas a správný okamžik, aby se mohlo ukázat v celé své kráse“. Od roku 1999 se stalo toto vinařství členem uskupení VDP a o tři roky později, roku 2002, bylo vyhlášeno jako „Vinař roku“ a 5 hroznů hodnocení od Gault Millau. Dnes je považováno za Top producenta celého Německa, jehož každoroční produkce je právem považována za to nejlepší z nejlepších, co můžete v Německu ochutnat.