

Weissburgunder Südsteiermark Schauer

Charakter:

Minerální svěží víno se svěžejší kyselinou. Jeho projev je mírně krémovitěho charakteru, ve vůni lze najít stopy bylinek, ovoce, ořechů, čajového pečiva a medu. Perzistence má středně dlouhý charakter, kdy se na patře drží určitá jemná kořenitost, která nějak neovlivňuje jemnost tohoto vína. Chuť je zcela suchá. Kvašení probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě, následně školené ve velkých dřevěných sudech.

Vinice:

Region: Rakousko – oblast Südsteiermark

Odrůdy: 100% Rulandské bílé

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2020

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12%

Zbytkový cukr: 3,3 g/l

Kyselina: 7,6 g/l



Doporučení k pokrmům:

Perfektní v kombinaci se zadělávanými drzkami nebo koprovou omáčkou.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10°C



Malé, rodinné vinařství, nacházející se v části Kitzack im Sausal, jenž je součástí jižního Štýrska. Jeho kořeny produkce vína sahají dlouho do minulosti. Přesněji první zmínky o produkci vína v tomto vinařství se datují rokem 1640. Samotná rodina Schauer začala produkovat vína pod svým jménem až roku 1757. Dnes ho vedou Karl a Stefan Schauer, otec a syn, kteří jsou také zodpovědní za kvalitu všech vín. Současně provozují nádherný pension, který je součástí vinařství. V letních měsících si lze vychutnat idylickou atmosféru z jedné z teras nad vinicemi, při sklence lahodného vína a domácích specialit. Pracují na přibližně 15 hektarech vlastních vinic v okolí místa Gaisriegel. Mezi typické štýrské odrůdy, které používají, patří ryzlink vlašský, sauvignon blanc a žlutý muškát. Mimo ně v menší míře rulandské bílé, ryzlink rýnský, rulandské šedé a místní specialitu Morillon (Chardonnay). Vedle tradičních vín s charakteristickými vlastnostmi Štýrska se Štefan snaží upozornit na jedinečný charakter jednotlivých vinic – Kittenberg, Gaisriegel a Mellancher. Velikou předností všech vín, která vznikají v části Kitzack, je jejich rozmanitost díky jedinečné geologické historii. Typickým úkazem jsou příkré svahy vinic se sklonem kolem 45°, které v dávné minulosti vystoupily z moře. Jsou bohaté převážně na břidlici, která dodává vínům velmi minerální charakter a jemnou ovocitost.