

Grüner Veltliner Steinfeder Stab 2019

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger

Charakter:

Jedná se o základní víno z nabídky Mathias Hirtzberger. Ve vůni svěží, lehce ovocné, s tóny čerstvých jablek, bílých broskví a přezrálých meruněk. Chuť je suchá, svěžího charakteru, velmi jemné struktury, s tóny pikantního koření. Pochází z vyzrálých hroznů vinic nacházejících v okolí vesnice Wosendorf. Při kvašení se používají pouze přírodní kvasinky, kvašení probíhá ve velkých dubových a akátových sudech. Víno je necháno na kalech do března následujícího roku a pak je jemně vyčeřeno a před lahvování filtrováno.

Vinice:

Region: Rakousko – oblast Wachau

Odrůdy: 100% Veltlínské zelené

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2023

Analytické hodnoty:

Alkohol: 11,5%

Zbytkový cukr: 1,0 g/l

Kyselina: 6,0 g/l



Doporučení k pokrmům:

Vhodné především s pokrmy z telecího masa, selete nebo králíka, typu marinovaných kolínek nebo pečených úprav.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10°C



Vinařství Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger vzniklo v roce 2014, kdy rodina věhlasného jména Franz Hirtzberger zakoupila pro svého mladšího syna budovu z 13. století, která původně patřila klášteru sv. Floriána ve Wosendorfu. Tu nechali opravit a k tomu získali první 4 hektary vinic ve velmi uznávaných polohách jako je Kollmütz, Kollnitz, Gaisberg, Angern a Marienfeld. Dnes v této budově pánové Hartmuth Rameder und Erwin Windhaber provozují Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger, prvotřídní kuchyni s velkým výběrem špičkových vín především z oblasti Wachau. První vína vyrobil Mathias ve stejném roce, kdy vzniklo samotné vinařství. Druhý ročník 2015 se vyznačuje elegancí s ovocitostí, přesto nezapře otcův rukopis. Vína byla klasifikována podle Vinea Wachau jako Steinfeder, Federspiel a Smaragd. S prací mu dnes pomáhá hlavně jeho žena Hana, ale zároveň je stále v kontaktu se svým otcem a bratrem, kteří zůstali ve vinařství Franz Hirtzberger.