Rosato 2018
Pöckl

Charakter:

Růžové víno, plnějšího charakteru a sytější lososové barvy. Ve vůni lze vystopovat tóny červeného rybízu a výraznějšího svěžejšího patra, které převládá. Chuť je suchá, šťavnatá, svěží, spíše plnějšího charakteru s delší dochutí. Hrozny jsou sbírány ručně, každá z jednotlivých odrůd se nakvasí zvlášť. Následné cuvée je školeno v nerezových tancích po dobu přibližně 4 měsíců.

Vinice:

Region:	Rakousko – oblast Neusiedlersee
Odrůdy:	40% Zweigeltrebe, 30% Frankovka, 30% Cabernet Sauvignon

Potenciál:
Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2020

Analytické hodnoty:

Alkohol:	13%
Zbytkový cukr:	2,5 g/l
Kyselina:	5,4 g/l

Doporučení k pokrmům: ideální v letních měsících k tmavým masům připravovaným na grilu, krémovým sýrům

Teplota servisu: Doporučená teplota je 8 - 10°C

Asi třicet kilometrů jižně od Bratislavy a co by kamenem dohodil k maďarským hranicím, v legendárním vinařském kraji Burgenland, leží u Neziderského jezera v přírodním parku Seewinkel městečko Mönchhof, které je domovem nejslavnějších rakouských červených vín. Zdejší bohatou půdu na bázi štěrku, spraše nebo jílu víc než sto let obdělává rodina Pöcklových, která si hospodářství předává už po čtyři generace. Pradědeček Albert Pöckl tu zakotvil v roce 1910, poté, co se marně snažil uživit rodinu jako americký imigrant. Farmařil, pěstoval víno, se ženou Katharinou vedl i místní hospodu a po druhé světové válce svůj statek předal synu Theodorovi. Teprve Theodorův syn Josef Pöckl v roce 1986 ale udělal zásadní rozhodnutí, které rodinné vinařství nasměrovalo k budoucím úspěchům: zaměřil se totiž výhradně na červená vína a typické místní odrůdy Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent a Pinot Noir, které doplňují ty mezinárodně známé, jako Merlot a Cabernet Sauvignon. „Nekopírujeme vína z jiných regionů a nenásledujeme módní vlny," prozrazuje jejich tajemství současný majitel, Josefův syn René Pöckl, jenž nyní vinařství vede se svou matkou Theresou. Za základ jejich úspěchu, ověnčeného mnoha vinařskými cenami, považuje úrodnou půdu a slunné počasí. Je přesvědčen, že „co se nepodaří na vinici, nedá se později dohnat ve sklepě." Základem tohoto přístupu jsou charakterní, plná a ušlechtilá vína, plně zrcadlící místní terroir. Na vinici se setkáváme s větším počtem keřů na hektar, což umožňuje dělat přísnou selekci hroznů a vybírat jen to nejlepší. Během vegetace jsou používány pouze postřiky na bázi přírodních látek a k přihnojování je využíváno jen organických hnojiv a chlévské mrvy. Nakvášení probíhá za pravidelného promíchávání matolinového klobouku v otevřených nádobách a většina vín poté zraje v nerezových tancích. Menši část převážně speciálních cuvée poté zraje v malých dubových sudech 12 – 18 měsíců. Ale to neznamená, že práce s vínem ve sklepě je pro něj nepodstatná. Jejich víno je proslavené intenzivní červenou barvou, lahodnou ovocnou vůní a tím správným obsahem tříslovin, díky nimž skvěle stárne a je jako stvořené pro archivování. Zraje v barikových sudech z manufaktury Seguin Moreau, v nichž se třísloviny ideálně rozvinou a víno navíc ze dřeva získá jemné vanilkové aroma. „Naše vína se skvěle kombinují s jídlem, především s masem, ale i těstovinami nebo sýry," říká René Pöckl a dodává: „A nezapomeňte, že jedině s dobrým vínem uvaříte dobrou omáčku!"