



Gimmeldingen Riesling QbA 2008 Müller Catoir

Charakter:

Jemné, elegantní, šťavnaté víno, které je již mírně nazrálé. V chuti naprosto suché, středně minerální, s delší perzistencí. Vůně typická pro Ryzlink Rýnský z tohoto vinařství je bohatá na tóny vyzrálého jádrového ovoce v kombinaci s bylinkovým aroma, v současné chvíli již mírně navinulá. Barva je světle žlutá. Podloží vinice Gimmeldingen je pískovec a jílové sedimenty. Hrozny jsou sbírané ručně, kvasí na přírodních kvasinkách při kontrolované teplotě v nerezových tancích, kde leží po dobu cca 6 měsíců než se víno lahvuje.

Vinice:

Region: Německo – oblast Pfalz

Odrůdy: 100% Ryzlink rýnský

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 -

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 5,1 g/l

Kyselina: 7,8 g/l

Doporučení k pokrmům:

Pokrmů z ryb, drůbežího masa a pernaté zvěřiny, které mohou být doplněny o jemně strukturované omáčky. Telecí brzlík pečený na másle.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10 - 12°C



Vinařství se nachází v Neustadtu v části obce Haardt a je umístěno na kopci nad městečkem. Dům, který pochází z 18 století, konkrétně z roku 1744, je lemován desítkami vzrostlých mandloní a od svého počátku je ve vlastnictví starofrancouzské rodiny hugenotů - Catoir. Původním zdrojem příjmů této rodiny byla výroba kůže, kterou si přivezli z rodné Francie. Průmyslová revoluce v 19. století byla příčinou úpadku jejich podnikání a díky třem ambiciózním ženám došlo k rozhodnutí začít se věnovat produkci vína. Byly to praprababička, prababička a babička dnešního majitele, pana Philipa Davida Catoir, které se zásadním způsobem zasloužily o jemný, elegantní a ovocný styl všech vín, které mají trvalý charakter do dnešních dnů. Jeho otec a sklep mistr Hans-Günther Schwarz měli zásadní podíl na úspěchu tohoto vinařství ve světovém měřítku. David Catoir je dnes již 9. vinařskou generací, je novou etapou tohoto vinařství a společně se svým novým sklepmistrem, panem Martinem Franzenem, navazují na rodinné kořeny. Přesto, věrni svému rodinnému dědictví, si snaží najít svou vlastní cestu. Müller Catoir se řadí mezi tradiční rodinné vinařství, patří mezi nejstarší a nejznámější vinařské domy v Německu. Martin Franzen pochází z regionu Mosel, kde začal svou vinařskou kariéru na vinicích svého otce, který byl jeho prvním učitelem. Následně pracoval ve vedoucí pozici pro Schlossgut Diel z oblasti Nahe a Gut Nægelsförst z oblasti Baden. Jako začínající hvězda ve světovém vinařském světě přijal nabídku stát se vedoucím ve vinařství Müller-Catoir. Müller Catoir již ve svých začátcích, tedy dříve, než se stalo environmentální hnutí moderním, plně podporoval výchovu k odpovědnému zacházení s životním prostředím. Z tohoto důvodu po celou dobu používají organické hnojení, jejich vinice jsou zarostlé trávou a intenzivně pracují s listy keřů. Každoroční zimní prořezávání révy společně s jarní zelenou sklizní jsou každoročně velmi radikální. Společně se selektivní sklizní s ručním sběrem hroznů má toto za následek, že i základní vína typu Kabinett mají velmi nízké výnosy z hektaru. Výsledkem jsou vína elegantní s intenzivními minerální tóny, s filigránskými kyselinami, jemnou strukturou, doplněna o exotické ovocné aroma. Kvašení probíhá při nízkých teplotách v nerezových tancích a velkých 600 litrových sudech z německého dubu. Po dokvašení jsou mladá vína ponechána nějaký čas na kvasnicích, což dává jinak převážně ovocným vínům elegantní minerální nádech. Ani ve sklepě nenalezneme jakékoliv pomocné látky pro vylepšování jejich vín. To, co dnes u mnoho jiných producentů je běžnou aplikovanou praxí, bylo u Müller Catoir zakázáno. Tzv. staré léčebné metody jako odkyselování, odkalování a čiření byly zamítnuty již v minulosti. Pomocí citlivé chuti sklepmistra a jeho zkušeností je u každého jednotlivého vína snaha o co největší možný způsob jeho projevu tak, aby vynikla autentičnost dané odrůdy, její aroma a charakter ročníku. Určit jeden jednoduchý způsob, jak vytvářet všechna vína, není možné. Jedná se o kolekci drobných detailů, které se vzájemně doplňují v relativně malém vinařství. Všechny jsou využívány v optimální míře a jedině tak mohou vzniknout velmi osobitá a ojedinělá vína. Smyslem vinařství Müller Catoir není vytvářet svá vína dle poptávky a módních trendů. Postoj při jejich vzniku je vcelku nenápadný, avšak s naprosto jasnou představou a koncepcí, která je téměř každoročně neměnná.

Přes nejvyšší možnou míru uznání ve vinařském světě dává přednost setrvání v roli outsidera. Není tedy překvapením, že s touto filosofií se toto vinařství stalo baštou stability, kvality a odolává jakýmkoliv vlivům vinařského světa. Snad právě proto se pyšní oceněním 100 nejlepších vinařství Německa. Vinařství obdělává cca 21 ha většinou špičkových vinic, jako jsou Haardter Bürgengarten, Haardter Herrenletten nebo Mussbacher Esselshaut, na nichž se nachází z 60% ryzlink rýnský, 25% tvoří Weissburgunder, Spätburgunder a po 5% Muskateller, Scheurebe a Rieslaner. Roční produkce je 135 tisíc lahví. Výnos z hektaru je 50 hl.