

Sauvignon Blanc Quarz & Schiefer Südsteiermark DAC Schauer

Charakter:

Jedná se o elegantní, jemně minerální víno středního charakteru. V chuti je zcela suché s pikantní kyselinou. Ve vůni lze rozpoznat tóny chřestů, celeru a tráv. Toto víno pochází z více vinic. Kvasí v nerezovém tanku, kde následně leží po dobu 6 měsíců na kalcu, než se lahvuje. Svým charakterem osvěží především v jarních a letních měsících

Vinice:

Region: Rakousko – oblast Südsteiermark

Analytické hodnoty:



Doporučení k pokrmům:

Různé úpravy sladkovodních ryb, zeleninové pokrmy nebo čerstvý salát a kozí sýr.



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.