

Trockenbeerenauslese 2011

Pöckl

Charakter:

Barva je velmi intenzivního rubínového charakteru. Ve vůni jsou tóny sušeného ovoce, švestek, fíků a sena. Chuť je intenzivní, plná, s vysokým podílem cukru, který se vyvážen pěknou kyselinou. Chuť evokuje sušené švestky, fíky a třešně. Tyto tóny lze cítit velmi dlouho i na patře v dochuti, která je téměř nekonečná. Ročník 2011 byl naprosto fantastický na produkci tohoto vína. Hrozny nebyly napadeny ušlechtilou plísní Botrytis cinerea, byly pozvolna vysušeny sluncem. Sběr probíhal ručně, hrozny byly šetrně lisovány. Mladé víno bylo školen v nerezových tancích po dobu 20 měsíců.

Vinice:

Region: Rakousko – oblast Neusiedlersee

Odrůdy: 60% Cabernet Sauvignon, 40%
Zweigeltrebe

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2014 - 2030

Analytické hodnoty:

Alkohol: 10%

Zbytkový cukr: 266,2 g/

Kyselina: 7,8 g/l



Doporučení k pokrmům:

K tmavé čokoládě, čokoládovým dortům. Nebo k sýrům s modrou plísní typu Roquefort, Stilton a Gorgonzola.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 12°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, ověřeného 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. Nakvácení probíhá za pravidelného promíchávání matolinového klobouku v otevřených nádobách a většina vín poté zraje v nerezových tancích. Menší 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!“