

Franz Hirtzberger Gruner Veltliner Smaragd Rotes Tor 0.75 l

» Vína



Kód produktu

RA000521

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Gruner Veltliner (u nás Veltlínské zelené) vypěstovaných na vinicích rakouské vinařské oblasti Wachau - suché

Ve městě Spitz, kde už po pět generací žije ve starém stavení z 13. století rodina Hirtzbergerů - jeden z nejlepších výrobců bílých vín nejen v Rakousku, ale i ve světě. Přestože se jedná o malé rodinné vinařství a víno vyrábí s využitím některých moderních znalostí, jsou stále věrní historii a tradici svých vinic. Striktní zelené práce ve vinici a výrazná redukce sklizně, která se v případě kategorie smaragd pohybuje okolo 35 hl/ha, jsou naprostou samozřejmostí a nutností. Několik desítek let staré dubové sudy velkých objemů, pouze deskové filtry, zbavující víno jen hrubých nečistot, absence čířidel a umělých kvasinek, to je jen krátký náhled pod pokličku tradičního vinaře. Nevyhýbají se takovým vymoženostem techniky, jako je teplotu regulující nerezový tank, ale pouze pokud mu to nezamezí vyrábět vína jako před sto a více lety. Vinařství Hirtzberger je často zmiňováno jako zástupce tzv. „velké čtyřky“ (Knoll, Prager, Pichler a Hirtzberger), tzn. jeden ze čtyř vinařů, který svými kolekcemi vín pravidelně převyšuje své kolegy z Wachau. Tento značný rozdíl můžeme spatřovat především v té nejvyšší kategorii vín - Smaragd. Zde se dostává Hirtzberger do jiné dimenze, především díky plnosti, opulentnosti a hloubce, která společně s obvykle vysokou kyselinou stojí za velmi dlouhým potenciálem ke zrání. Vinařství Franz Hirtzberger hospodaří v současné době na přibližně 12 ha vinic.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Franz Hirtzberger Gruner Veltliner Smaragd Rotes Tor 0.75 l

» Vína

Popis
V oblasti Wachau, mezi nekonečnými skalnatými kopečky a prudkým proudem Dunaje, se nachází městečko Spitz, kde už po pět generací žije ve starém stavení, původně z 13. století rodina Hirtzbergerů – jeden z nejlepších výrobců bílých vín nejen v Rakousku, ale i ve světě. Za věhlasem této rodiny stojí usilovná práce především posledních tří generací, jejíž nejvýraznější osobností je sám Franz Hirtzberger, který povzněl toto vinařství od konce 70. let mezi naprostou světovou špičku. Přestože se jedná o malé rodinné vinařství a víno vyrábí s využitím některých moderních znalostí, jsou stále věrní historii a tradici svých vinic. Nejnámějšími a nejpěstovanějšími odrůdami nejen ve Wachau, ale i na vinicích vinařství Hirtzberger, jsou Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský a právě Veltlínské zelené je vyráběno ve všech kvalitativních kategoriích – Steinfeder, Federspiel a Smaragd. Striktní zelené práce ve vinici a výrazná redukce sklizně, která se v případě kategorie smaragd pohybuje okolo 35 hl/ha, jsou naprostou samozřejmostí a nutností. Jako u mnoha jiných vinařů se i zde dozvíte, že základem dobrého vína je kvalitní hrozen a technolog ve sklepě už v podstatě nemůže nic zkazit. Jakmile se však ponoříte do více než 800 let starého sklepa pokrytého vrstvou ušlechtilé plísně, z části vedoucího pod nejlepší vinicí – Singerriedel, pochopíte, že to není tak úplně pravda. Několik desítek let staré dubové sudy velkých objemů, pouze deskové filtry, zbavující víno jen hrubých nečistot, absence čířidel a umělých kvasinek, to je jen krátký náhled pod pokličku tradičního vinaře. Nevyhýbají se takovým vymoženostem techniky, jako je teplotu regulující nerezový tank, ale pouze pokud mu to nezamezí vyrábět vína jako před sto a více lety. Vinařství Hirtzberger je často zmiňováno jako zástupce tzv. „velké čtyřky“ (Knoll, Prager, Pichler a Hirtzberger), tzn. jeden ze čtyř vinařů, který svými kolekcemi vín pravidelně převyšuje své kolegy z Wachau. Tento značný rozdíl můžeme spatřovat především v té nejvyšší kategorii vín – Smaragd. Zde se dostává Hirtzberger do jiné dimenze, především díky plnosti, opulentnosti a hloubce, která společně s obvykle vysokou kyselinou stojí za velmi dlouhým potenciálem ke zrání. Speciálně u Veltlínského zeleného jsou mnohdy záměrně potlačeny klasické odrůdové znaky a spíše než odrůdou se můžeme kochat jednoduše „velkým bílým vínem“, které nás pravděpodobně přežije. Vinařství Franz Hirtzberger hospodář v současné době na přibližně 12 ha vinic, z nichž nejnámějšími jsou Singerriedel (Ryzlink rýnský) a Honivogl (Veltlínské zelené). Přestože se jedná o malé rodinné vinařství a víno vyrábí s využitím některých moderních znalostí, jsou stále věrní historii a tradici svých vinic. Striktní zelené práce ve vinici a výrazná redukce sklizně, která se v případě kategorie smaragd pohybuje okolo 35 hl/ha, jsou naprostou samozřejmostí a nutností. Několik desítek let staré dubové sudy velkých objemů, pouze deskové filtry, zbavující víno jen hrubých nečistot, absence čířidel a umělých kvasinek, to je jen krátký náhled pod pokličku tradičního vinaře. Nevyhýbají se takovým vymoženostem techniky, jako je teplotu regulující nerezový tank, ale pouze pokud mu to nezamezí vyrábět vína jako před sto a více lety. Vinařství Hirtzberger je často zmiňováno jako zástupce tzv. „velké čtyřky“ (Knoll, Prager, Pichler a Hirtzberger), tzn. jeden ze čtyř vinařů, který svými kolekcemi vín pravidelně převyšuje své kolegy z Wachau. Tento značný rozdíl můžeme spatřovat především v té nejvyšší kategorii vín – Smaragd. Zde se dostává Hirtzberger do jiné dimenze, především díky plnosti, opulentnosti a hloubce, která společně s obvykle vysokou kyselinou stojí za velmi dlouhým potenciálem ke zrání. Vinařství Franz Hirtzberger hospodář v současné době na přibližně 12 ha vinic.

Hlavní parametry	
Značka	Franz Hirtzberger
Druh	Wachau
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Rakousko, Wachau
Barva	bílá
Ročník	2019
Odrůda	Veltlínské zelené & Grüner Veltliner
Přívlastek	Smaragd
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev
LMIV & Doplnkové parametry	
Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.