# Riesling „ Terassen ” 2017 Traisental Dac weingut Markus Huber 0.75 l






| | |
|---|---|
| Kód produktu | RA008250 |

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Riesling vypěstovaných na vinicích rakouské vinařské oblasti Traisental - suché

Víno světle žluté barvy se zelenými odlesky. V nádechu vůně květin a malých bílých broskví. Struktura bohatá a jemná. Na středním patře je citelná svěží kyselinky, náznaky citrusů. Živý, energický, ovocný závěr.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme pro Vás připraveno |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Riesling „ Terassen ” 2017 Traisental Dac weingut Markus Huber 0.75 l



## Popis

Traisental patří k nejmladším vinařským oblastem v Rakousku; v současné podobě existuje teprve od roku 1995. Je zároveň jednou z nejmenších oblastí v zemi, avšak pokud jde o zdejší Veltlínské zelené, zaujímá Traisental velmi významné postavení. Nedílnou součástí místních malých vinařských obcí jsou tradiční vinné šenky (tzv. Buschenschank), zatímco historická města Traismauer a Herzogenburg nabízejí skutečný návrat do minulosti. Typická ovocná a kořenitá Veltlínská zelená i plné, minerální Ryzlinky rýnské se od ročníku 2006 uvádějí na trh pod označením Traisental DAC. Krajinu údolí Traisental (Traisental) charakterizují krásné zvlněné kopce a malé vinice. Břehy křišťálově čisté řeky Traisen lemuje úrodná zemědělská půda, která postupně přechází v drobné terasovité vinice. Vína z oblasti Traisental vděčí za svůj osobitý charakter především svému „terroir“ – půdy jsou zde totiž tvořeny převážně vápencovými usazeninami. Tyto půdy nutí révu zapouštět kořeny hlouběji do země, což místním vínům dodává jedinečný profil s plným tělem a pevnou strukturou. Předpolí Alp a Karpat je tvořeno směsí zvětralého materiálu, písků a dalších sedimentů. Mateční horninou půd v údolí Traisental je především jíl, slín, písek či pískovec, štěrk, slepenec a vápenec. Díky tomu získávají zdejší vína minerální charakter, který podtrhuje jejich kyselinku a zajišťuje jim dobrou schopnost zrání. Specifické klimatické podmínky – vlivy panonského klimatu z východu v kombinaci s chladným vzduchem z podhůří Alp – vytvářejí střídání teplých dnů a chladných nocí. Výsledkem je víno s velmi jemným aromatickým projevem a pikantní vytříbeností. Majitel vinařství Markus Huber získal vzdělání v oboru vinařství a enologie v Rakousku v Klosterneuburgu. V roce 2000 navštívil Jihoafrickou republiku a po návratu začal postupně rozšiřovat své malé, ale více než 250 let staré rodinné vinařství. Dnes je Weingut Huber mezinárodně uznávanou, vedoucí rakouskou značkou. Jejich cílem je výroba bílých vín nejvyšší kvality, které odrážejí jejich původ. Vína Markuse Hubera se vyznačují svou elegancí, jemnou minerálností, přesností a složitostí.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Markus Huber |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Riesling, Ryzlink rýnský |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Ročník | 2017 |
| Zrání | v dubových sudech, v nerezových nádobách |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| Balení | holá lahev |
| Alkohol ABV | 13,00 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |