

Groszer Wein Rote Kúvee

Groszer Wein - Burgenland - Austria



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Qualitätswein
Szczepy:	Zweifelt 30%, Blaufränkisch 40%, Cabernet Sauvignon, Syrah,
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	1 g/l
Kwasowość:	6.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Winogrona, z których powstaje to czerwone wino pochodzą z Eisenbergu i Królewca. Winogrona zbierane są ręcznie. Pierwszy etap winifikacji przebiega w kadzi stalowej, następnie Blaufränkisch i Zweigelt trafiają do dużej drewnianej beczki. Winifikacja Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot przebiega również w beczkach dębowych. Po 10 miesiącach dojrzewania wina skupażowano. Bukiet zdominowany przez owocowe aromaty wiśni i jeżyn. Złożoność i świeżość na podniebieniu sprawiają, że Groszer Kúvee jest pierwszym ambasadorem regionu. Serwować delikatnie schłodzone - doskonale na lato!

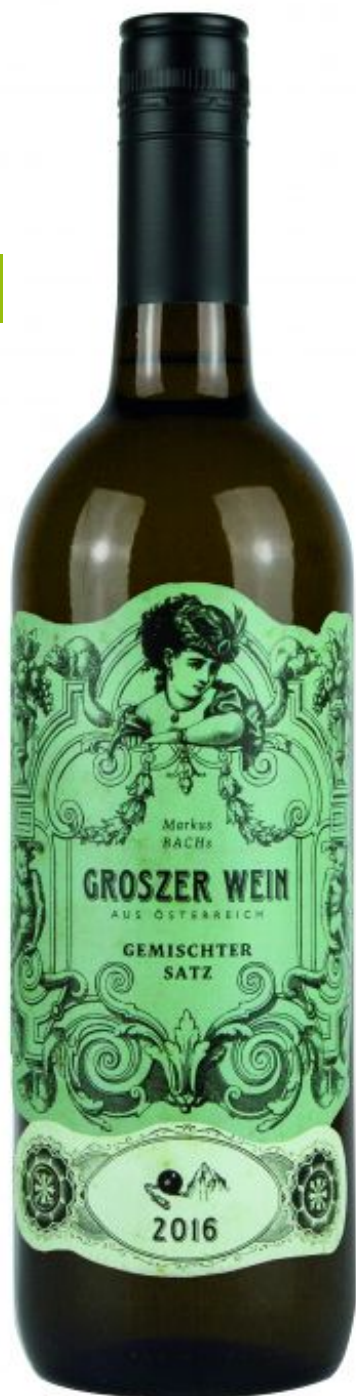
Podawać do:

Polecamy do lekkich przystawek mięsnych, wędlin i pieczonej ryby.



Groszer Wein Gemischter Satz Weisz

Groszer Wein - Burgenland - Austria



Charakter:	Białe
Apelacja:	Qualitätswein
Szczepy:	Welschriesling 45%, Weissburgunder 30%, Gruner Veltliner 15%
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier resztkowy:	4.5 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	9-11 °C

Opis:

Welschriesling, Weissburgunder, Gruner Veltliner i Gelber Muskateller wszystkie te szczepy zostały zebrane i sfermentowane razem. Łączne zalety różnych winogron nadają winu różnorodny, bogaty aromat, a także złożoność na podniebieniu. Powolna fermentacja zapewnia kremowe bogactwo. Jednocześnie wino wykazuje dużą świeżość i bogatą nutę przypraw.

Podawać do:

Polecamy do aromatycznych lekkich potraw, które nie zdominują urzekającego bukietu wina.



Groszer Wein Gemischter Satz Rosé

Groszer Wein - Burgenland - Austria



Charakter:	Różowe
Apelacja:	Qualitätswein
Szczepy:	Blaufrankisch, Zweigelt, Merlot
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	3.6 g/l
Kwasowość:	4.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	8-10 °C

Opis:

Różowa mieszanka jest odświeżającym wynikiem wielo-uprawy winorośli na stromych, południowych zboczach Eisenberga, gdzie Blaufrankisch, Zweigelt i Merlot wzrastają dziko, ale są winifikowane razem. Wino o żywej różowej barwie i zapachu świeżych ziół, na podniebieniu pełne i zwarte, z dużą ilością przypraw. Chrupiące, wilgotne, kwaśne. Te cechy wywołują wręcz pragnienie kolejnego łyka.

Podawać do:

Doskonałe jako aperitif w gorące dni, polecamy do przystawek, wędzonych wędlin, a także aromatycznych wędzonych ryb.



Groszer Wein Csaterberg

Groszer Wein - Burgenland - Austria



Charakter:	Białe
Apelacja:	Qualitätswein
Szczepy:	Welschriesling, Chardoanny, Sauvignon Blanc
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.1 g/l
Kwasowość:	5.6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Temperatura podawania:	8-10 °C

Opis:

Csaterberg jest wyznaczony w regionie jako brat Eisenberga. Winorośle rosną wysoko, na południowym stoku. Północne i zachodnie strony pokryte są drzewami iglastymi, które zapewniają naturalną ochronę przed zimnymi wiatrami północnymi. Jeśli jedziesz do Csaterberg, przejedziesz przez las ochronny. Kiedy zobaczysz pierwsze winorośle widok jest urzekający jak w bajce. Złożoność bukietu jest spowodowana trzema różnymi odmianami, łupkową ziemią i chłodną jesienią. Na podniebieniu kuvee jest bardzo uwodzicielskie, uroczo zaokrąglone, ale o twardej mineralnej strukturze.

Podawać do:

Doskonałe do wędzonych ryb, owoców morza przyrządzonych w obecności aromatycznych przypraw i ziół.



Groszer Wein Blaufränkisch

Groszer Wein - Burgenland - Austria



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Qualitätswein
Szczepy:	Blaufränkisch
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	1.2 g/l
Kwasowość:	6.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 12 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Winnice są położone w Eisenbergu i sąsiednich Königsberg i Kulm. Eisenberg daje winu kwasowość i złożone garbniki, gwarantujące długowieczność. Kulm i Königsberg mają glebę gliniastą, nadającą winu odpowiednią strukturę. Eleganckie wino, o pięknym, owocowym charakterze. Jest szczególnie godne uwagi ze względu na swoją prostą i przystępną naturę. Ma wyjątkowo delikatny owocowy charakter. Wino dojrzewało w 1600l beczkach, butelkowanie po 12 m-cz dojrzewania. Wino o purpurowej barwie, ukazujące aromaty czereśni, wiśni i jeżyn, nuty pikantnego pieprzu. W ustach wykazuje doskonałą strukturę, ładnie zintegrowana kwasowość, gęste garbniki oraz rzeźkie wykończenie.

Podawać do:

Doskonale podkreśla smak łagodnie przyrządzonej polędwicy, pasuje także do soczystych mięs.



Groszer Wein Blaufränkisch Vom Riegl

Groszer Wein - Burgenland - Austria



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Qualitätswein
Szczepy:	Blaufränkisch
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	1 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 15 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Grona Blaufränkisch pochodzą prawie całkowicie z Eisenberga. Winogrona dla tego wina pochodzą z winorośli rosnących na stromych zboczach "Hummergraben" i "Kroatische Ried", które są ukierunkowane na południe i zachód. Wyraziste wino, dojrzewające w drewnianych beczkach. Nawet po 10 lub 15 latach wino będzie zachwycać! Delikatna winifikacja przez trzy tygodnie, sok wyciskany z gron podczas fermentacji, odbywającej się spontanicznie, przez autochtoniczne drożdże i dopiero dwa lata później - bez filtracji - wino zostaje zabutelkowane. Bukiet zdominowany owocami wiśni i czereśni z delikatną pieprzną nutą. Na podniebieniu ładnie zintegrowana kwasowość, gęste garbniki.



Podawać do:

Polecamy do soczystych czerwonych mięs o wyrazistym smaku, do dziczyzny oraz pikantnych wędlin.