

Neumeister Welschriesling Vulkanland Steiermark

Вино Ноймэйстер Вельшрислинг Вулкánланд Штáермарк, белое сухое

Страна: Германия

Регион: Южная Штирия

Производитель: Neumeister

Крепость: 11,5% об.

Сорт винограда: Вельшрислинг

Выдержка: 4 месяца в стальных ёмкостях и старых дубовых бочках на дрожжевом осадке

Особенность производства: ручной сбор урожая, использование диких дрожжей, органическое виноградарство

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: освежающий, утонченный, минеральный, с тонами лайма, киви, желтых персиков и груш

Вкус: освежающий, с хорошей кислотностью, обволакивающий с тонами красного сицилийского апельсина, сухих трав и яркой минеральностью в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к холодным овощным и рыбным закускам, ракообразным

Винодельней Neumeister (Ноймейстер) с 1961 года владеет семья Ноймейстер. Площадь виноградников составляет 30 га, годовое производство: 160 000 бутылок. Главный винодел - Кристоф Ноймейстер. Neumeister находится в винодельческом городке Штраден, в Штирии, на юго-востоке Австрии. Климат смешанный континентальный, подразумевающий теплые дни и довольно прохладные ночи, а влияние средиземноморья обеспечивает достаточное количество осадков. Почвы в этой местности сформированы отложениями двух происхождений: песчаник и ракушечник исторических отелей, которые покрывали весь Штирийский бассейн 11 миллионов лет назад, и сарматский гравий из Альп, содержащий также довольно большую долю известняка и роговика. Из-за сложного ландшафта виноградники здесь разбиты на крошечные участки, расположенные на крутых склонах, каждый со своим микроклиматом. Многие виноградники достигли возраста 50 и более лет. Некоторые из этих виноградников уникальны и классифицированы как GSTK и 1STK, по аналогии с французскими гран крЮ. Винодельня Neumeister практикует органическое виноградарство. Тщательный отбор ягод оптимальной зрелости, сбор в небольшие ящики, повторная сортировка позволяет получить виноград исключительного качества. Виноделие частично гравитационное, чему способствует естественный рельеф местности. Также предпочтительно натуральное виноделие: спонтанное брожение при участии «диких» дрожжей, выдержка на осадке, минимальное участие винодела в процессе. В результате получаются вина соблазнительные и изысканные, стильные и многогранные, отлично выражающие терруар. На винодельне Neumeister выращивают сорта винограда совиньон блан, вельшрислинг, мориллон, пино блан, мускат, пино гри, траминер, цвайгельт, пино нуар.

