

**Burg Ravensburg Pinot Noir**  
**Вино Бург Равенсбург Пино Нуар, красное сухое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Баден

**Производитель:** Burg Ravensburg

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** 18 месяцев исключительно в бочках из французского дуба, 50% бочек — новые

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** доминируют оттенки ежевики, смородины и спелой вишни, украшенные пряными и минеральными полутонами

**Вкус:** насыщенный, яркий, утонченный, мягкий, с доминирующими оттенками спелой малины, черной смородины и лакрицы, освежающей кислотностью, округлыми танинами и долгим, слегка пряным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными закусками, сырами, горячими мясными блюдами, мелкой дичью, пастой, ризотто с грибами, овощами-гриль



**Burg Ravensburg Husarenkappe**  
**Бург Равенсбург Хузаренкаппе, белое сухое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Баден

**Производитель:** Burg Ravensburg

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** 6 месяцев в новых и двухлетних бочках на тонком осадке

**Особенность:** средний возраст лоз 40 лет

**Сорт винограда:** Рислинг

**Цвет:** желто-лимонный

**Аромат:** интенсивный аромат вина представлен нотами крыжовника, яблока Гренни Смит, абрикоса, ананаса и персика

**Вкус:** освежающий, с легкой сладостью, сбалансированной кислотностью, фруктовыми оттенками (груши, персика), нотками меда, нюансами цветов и нефти в очень привлекательном послевкусии средней длины

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается мясом птицы, терринами, блюдами азиатской кухни, блюдами с легкими соусами, рыбой и морепродуктами



**Burg Ravensburg Kapellenberg Riesling**  
**Бург Равенсбург Капелленберг Рислинг, белое сухое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Баден

**Производитель:** Burg Ravensburg

**Крепость:** 13 % об.

**Выдержка:** 10 месяцев в новых и двухлетних бочках на тонком осадке

**Сорт винограда:** Рислинг

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** утонченный, с оттенками желтых фруктов, лайма, мякоти лимона, маракуйи, манго, белых цветов и минеральными нюансами

**Вкус:** богатый, с хорошо сбалансированной кислотностью, с тонами зеленого яблока, сочных цитрусовых фруктов, яркими минеральными нотами и легкими цветочными нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** отлично сочетается с блюдами из морепродуктов, креветками, омарами, красной рыбой на гриле, а также с блюдами азиатской кухни



## Burg Ravensburg Sulzfeld Pinot Noire

### Вино Бург Равенсбург Зүльцфельд Пино Нуар, красное сухое

**Страна:** Германия

**Регион:** Баден

**Производитель:** Weingut Burg Ravensburg

**Крепость:** 13% об.

**Сорт винограда:** Шпетбургундер (Пино Нуар)

**Выдержка:** 8 месяцев в старых дубовых бочках

**Особенность:** органическое виноградарство, виноград с участков, расположенных в коммуне Зульцфельд, ферментация на диких дрожжах

**Цвет:** гранатовый

**Аромат:** сбалансированный, средней интенсивности, тонами спелой черники, вишни, красной смородины, с нюансами специй и подлеска

**Вкус:** сбалансированный, среднетелый, сочный с тонами красных и черных ягод, бархатистыми танинами и продолжительным фруктовым послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** в сочетании с блюдами из тушеного или жареного красного мяса, с жарким из дикой птицы (фазан, куропатка, утка), с пряными мясными закусками (коппа, прошутто, хамон), паштетами из печени птицы или кролика, а также с выдержанными сырами



WEINGUT  
BURG RAVENSBURG

seit 1251

Семейство Гёлер фон Равенсбург – старейшая винодельческая династия не только Бадена, но и, пожалуй, всего мира – ее представители выращивают виноград свыше 750 лет.

Виноградники хозяйства Бург Равенсбург расположены на древних гипсовых почвах триасового периода вокруг одноименного замка. Уникальны не только почвы хозяйства, но и его местоположение. В винах чудесно сочетаются минеральность, изящество, мощь и характер. Хозяйство расположено в коммуне Зульцфельд (район Крайхгау) в винодельческом регионе Баден. Согласно источникам, виноградники здесь возделывались еще с 1251 года. Замок Равенсбург, давший имя хозяйству, был родовым имением баронов Гёлер фон Равенсбург, а в наши дни он – один из выдающихся памятников Средневековья в районе Крайхгау.

Сохранившиеся помещения замка в 1950-х годах были отреставрированы, в них оборудован ресторан. Винодельческим хозяйством по-прежнему владеют бароны Гёлер фон Равенсбург, управляющим с 1995 года является Клаус Бургмайстер, а хранителем погреба – Юрген Керн.

Общая площадь виноградников – 33 гектара: среди них монополевые участки Dicker Franz, Nusarenkarpe и Loechle, а также находящиеся в совместном владении виноградники в коммунах Зульцфельд и Кюрнбах. На виноградниках выращивают красные лембергер (20%), пино нуар, пино менье и троллингер, а также белые рислинг (30%), пино блан и пино гри. Лучшие вина с трех участков виноградников выпускаются на рынок как гран крю (Grosses Gewächs). Базовые вина выходят под маркой «Freiherr von Goeler». Каждый год выпускается около 260 000 бутылок. Хозяйство является членом престижной ассоциации VDP (Союз производителей качественных вин), а с 2010 года официально перешло на органическое виноделие.

Баден – самый южный винодельческий регион Германии и третий по величине (16 000 га виноградников). Несмотря на внушительные размеры и высокое качество вин, Баден не слишком известен за пределами Германии, так как объемы экспорта невелики. В Бадене, как и в соседнем Вюртемберге, в винной индустрии господствуют кооперативы, контролирующие 85% урожая, а частные производители скорее исключение. Это объясняет низкую долю экспорта в продукции региона.

Территория региона Баден вытянута с севера на юг примерно на 200 км и расположена, главным образом, вдоль правого берега Рейна, а на противоположном левом находится французский Эльзас. С запада Баден защищает горный массив Вогезы, с востока – Шварцвальд, поэтому его климат самый теплый в Германии. Баден разделен на 9 зон. Регион отличается многообразием почв: гравий, известняк, глина, а также вулканические породы и ракушечник, что, как следствие, сообщает вину и многообразие ароматов. Баден особенно известен своими пино - как белым, так и красным,

составляющими более половины объема всех баденских вин, а знаменитый рислинг здесь лишь на втором плане. На сегодняшний день наиболее распространенный сорт – пино нуар (около 40% посадок). Из белых сортов основными являются мюллер-тюргау, пино гри, рислинг, пино блан и шасла. Район Крайхгау, изобилующий пологими холмами, зажат между Рейном и Неккаром, отличается высокой плодородностью почв и мягким климатом. Виноград выращивается здесь еще со времен Древнего Рима.