

Bestheim Riesling Grand Cru Schlossberg

Вино Бестхайм Рйслинг Гран Крю Шлоссберг, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Эльзас

Производитель: Bestheim

Сорта винограда: Рислинг

Крепость: 12 % об.

Выдержка: 6 месяцев на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали и 1 год в бутылке

Цвет: светло – соломенный с изумрудными отблесками

Аромат: освежающий, элегантный, изобилует нотами персика, ананаса, желтой сливы, смородины, а также цветочными и минеральными тонами.

Вкус: элегантный, округлый, сбалансированный, освежающий, раскрывается тонами фруктов, ананаса, персика, лимона, цветочного мёда в пикантном послевкусии, дополненные оттенками имбирного пряника.

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: замечательно сочетается с блюдами из птицы и рыбы, фуа – гра и с гребешками.



Бренд Bestheim был создан в 1997 году, хотя корни компании уходят в 1765 год, когда на землях Вестгальтен был основан торговый дом Хейма, вместе с торговлей начавший производить собственные вина. Эльзас, где находится Bestheim, является одним из традиционных мест виноделия. Каждая эльзасская деревня богата историей виноделия, которая не всегда была безоблачной. Будучи расположенной на стыке интересов больших держав, эта область только в XX перенесла две опустошительные войны, после которых приходилось практически с нуля восстанавливать виноградники, после полных разрушений. Об эльзасских виноградниках говорят, что это настоящая мозаика почв – доломит, гранит, суглинок, известняк, песчаник, сланцы – все это палитра, дающая практически неограниченные возможности для экспериментов и для селекции винограда. Традиционные сорта, через несколько лет работы с ними, дают новые букеты вкусов и ароматов. Сегодня Bestheim объединяет наследие нескольких семей виноделов, которые из поколения в поколение передавали свой опыт и знания искусства купажа. Как винодельня, в отличие от многих других, начавшая свой путь в последние десятилетия, дом Bestheim стартовал вооруженный самым современным оборудованием и технологиями. Путем регулярных инвестиций компания идет в ногу со временем, при этом стараясь сочетать традиции и современность. Приобретение самых современных средств производства, позволяет винодельне максимально повышать качество домашнего винограда, суслу, вина и игристых вин. На протяжении многих лет каждое из этих вложений позволяло гарантировать оптимальное качество на каждом этапе производства: от ручного сбора винограда и гребне-отделения, до процессов винификации, фильтрации, выдержки и упаковки. Чаны из нержавеющей стали позволяют оптимизировать мойку, полуподземные помещения со строго регулируемой температурой, благоприятный дневной свет, станция предварительной очистки сточных вод, фотоэлектрические панели, оптимизированное управление потоком, утилизация наших отходов - все разработано для того, чтоб гарантировать оптимальное качество продукции дома Bestheim.