

Alte Reben Riesling Вино Альте Рёбен Рйслинг, белое полусухое

Страна: Германия

Регион: Мозель

Производитель: Weingut Van Volxem

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Рислинг

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз до 120 лет

Цвет: светло-соломенный

Аромат: освежающий, с тонами ананаса, спелого красного грейпфрута, спелыми абрикосами и персиками, а также травянистыми и минеральными оттенками

Вкус: сложный, изящный, живой, с ощутимой минеральностью и длительным послевкусием спелых косточковых фруктов и цитрусовых

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с морепродуктами, легкими мясными закусками, белым мясом и оливками



Винодельня Van Volxem находится в самом центре долины реки Саар, близ развалин древнеримской виллы, сохранившихся до наших времен. Первые виноградники хозяйства были высажены еще в III в. н.э., на лучших сланцевых склонах холмов. Монахи восстановили забытый промысел в XI веке, и в 1743 году здесь была отстроена монастырская винодельня. В начале Французской революции собственность церкви была передана государству, и, в конце концов, хозяйство приобрел Густав ван Фольксем, виноторговец из Брюсселя. Новому владельцу удалось быстро превратить вина в одни из лучших и наиболее востребованных в Германии.

Нынешний владелец, Роман Неводничански, унаследовав виноградники хозяйства, привел их в соответствие с самыми современными стандартами виноделия, а также приобрел новые премиальные участки. Виноградники небольшого региона Саар в основном расположены на выходящих к югу сланцевых склонах холмов, окаймляющих долину. По сравнению с основными терруарами Саара, виноградники Van Volxem отличаются теплым микроклиматом в сочетании с каменистыми, сланцевыми почвами, богатыми различными минералами, а подпочвенный слой сформирован слоями морских отложений, чей возраст насчитывает 400 миллионов лет.

Вина от Van Volxem в большинстве своем сухие или с небольшим процентом остаточного сахара. Их отличает умеренное содержание алкоголя, хорошая кислотность и сложность структуры. Они – прекрасный партнер за обеденным столом. Это пример рислингов с выдающимся потенциалом к выдержке, традиция, соблюдаемая в Сааре не меньше 150 лет. Лозы хозяйства Van Volxem отличаются низкой урожайностью, виноград убирается (почти всегда) не раньше середины октября, достигнув оптимальной физиологической спелости, на винодельне практикуется спонтанная ферментация. Примечательно, что такая же философия применяется и при производстве базовых вин.