

GRÜNER VELTLINER Federspiel „J+G“

[grýnr veltlínr fedršpíl]

vinařství / winery HÖGL

[hégl]

Rakousko, oblast / region Niederösterreich (Horní Rakousko), podoblast Wachau

[nýdresteraich/wachau]

Rodinné vinařství vedené Josefem a Georgem Höglými sídlí v oblasti Spitzer Graben, nejchladnější části Wachau. Vinice se nacházejí převážně ve vyšších polohách na kamenito-písčité půdě s příměsí břidlice. Díky chladnějšímu klimatu a pomalejšímu zrání vznikají vína s výraznou svěžestí, minerálním charakterem a dlouhým archivačním potenciálem. Vína Högl patří každoročně k nejlépe hodnoceným ve Wachau. „J+G“ je lehčí, minerálnější a elegantní, zatímco „Schön“ je plnější, kulatější a bohatší s ovocnějším projevem.

The family-run winery, led by Josef and Georg Högl, is based in the Spitzer Graben, the coolest part of Wachau. The vineyards are situated mainly at higher elevations on stony-sandy soils rich in slate. The cooler climate and slower ripening result in wines with remarkable freshness, a distinct mineral character, and excellent aging potential. Högl wines are consistently ranked among the best in the Wachau region. The „J+G“ is lighter, more mineral, and elegant, while the „Schön“ is fuller-bodied, rounder, and richer with a more pronounced fruity character.

Apelace/appellation: Wachau DAC Federspiel

Odrůda/variety: Veltlínské zelené

Popis/description: **Svěží, elegantní a harmonické víno s jemným ovocným aroma a tóny černého pepře. Čerstvá a kořenitá chuť s jemnou ovocnou dochutí.** / *Fresh, elegant, and harmonious wine with a delicate fruity aroma and notes of black pepper. The palate is fresh and spicy, with a subtle fruity finish.*

Podávat při/serving temperature: **10-12°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **maso lehčích úprav, ryba, salát** / *light meat dishes, fish, salad*

Klima/climate: chladnější kontinentální klima s výraznými rozdíly mezi dnem a nocí, podporující aromatu a svěžest vín / *cool continental climate with marked day-night temperature differences, enhancing aroma and freshness*

Půda/soil: hlinitá půda s kameny / *clayey soil with stones*

Nadmořská výška/altitude: 300-450m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / *fermentation in stainless steel tank.*

