

GRÜNER VELTLINER Smaragd Kollmütz

[grýnr veltliner smaragd kolmic]

vinařství / winery RUDI PICHLER

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

[nýdresteraich/wachau]

Rodinné vinařství s několika generacemi tradice. Na 12,5 ha vinic převažují odrůdy Grüner Veltliner a Riesling, jejichž vína patří k absolutní špičce, nejen v Rakousku. Rudi Pichler, oceněný vinař roku 2010 a přezdívaný „der Weinphilosoph“, pravidelně získává přední umístění na mezinárodních soutěžích a vysoká hodnocení renomovaných zahraničních agentur a časopisů.

„Smaragd“ je označení místní klasifikace vína s více jak 12,5% obsah alk. (Vína do 11,5% se nazývají „Steinfeder“ a vína od 11,5% do 12,5% „Federspiel“).

A

family-run winery with several generations of tradition. On 12.5 hectares, Grüner Veltliner and Riesling dominate, producing wines considered top quality, not only in Austria. Rudi Pichler, named Winemaker of the Year 2010 and nicknamed “der Weinphilosoph,” consistently achieves top placements in international competitions and receives high ratings from renowned international agencies and magazines.

“Smaragd” is the designation of the local wine classification with more than 12.5% alcohol content. (Wines up to 11.5% are called “Steinfeder”, and wines from 11.5% to 12.5% are called “Federspiel”).



Apelace/appellation: Wachau DAC

Odrůda/variety: Veltlínské zelené

Popis/description: **Aroma čerstvých lučních květů, bílého jablka, minerálu a koření.**

Plná, šťavnatá chuť s tóny jablka a medového melounu. Náznak pomerančové kůry v dlouhé výrazné dochuti. / *Aroma of fresh meadow flowers, white apple, minerality, and spice.*

Full-bodied, juicy palate with notes of apple and honeydew melon. A hint of orange peel lingers in the long, expressive finish.

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

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **maso lehčích úprav, ryba, salát** / *lightly prepared meats, fish, salads*

Klima/climate: kontinentální klima s teplými dny a chladnými nocemi, podporující aromatu a svěžest vín / *continental climate with warm days and cool nights, enhancing aroma and freshness*

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

Nadmořská výška/altitude: 250-400m

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