

PINOT NOIR Hengst (= hřebec)

[pinot nuár hengst]

vinařství CLEMENS STROBL

[klemens štrobl]

oblast Niederösterreich (Horní Rakousko), podoblast Wagram

[nýdresteraich/wagram]

Clemens Strobl je původem z reklamní branže, ale v roce 2017 se rozhodl zcela změnit svou práci a stal se majitelem 15 ha vinic v rakouské oblasti Wagram (dříve Donauland) a Kampthal.

Od začátku měli Clemens jasnou vizi, a to vyrábět čistá, pouze přírodou řízená vína, v tom nejlepším možném prostředí. Vinice proto vynikají svou ukázkovou bio-diverzitou, nepotřebují hnojiva a jsou rovněž i bio-certifikovány. Vína kvasí přirozeně a většina z nich dozrává 2-3 roky ve sklepě a poté 6 měsíců v láhvi.

Dnes najdete vína Clemens Strobl v nejlepších gastronomických prodejnách a restauracích na světě. Jsou skvělou ukázkou bio-dynamického přístupu k produktu na té nejvyšší úrovni.



Odrůda: Pinot Noir

Popis: **Komplexní víno s mineralitou. Typický Pinot s tóny zralých lesních jahod. Dlouhý potenciál zrání na láhvi.**

Podávat při: **10-12°C**

Doporučení k jídlu: **maso lehčích úprav, ryba, salát**

Stáří vinice: průměrně 25 let

Rozloha: 15 ha (celkem za vinařství)

Půdní složení: Spraš a červený třetihorní štěrk

Vinifikace: **Kvasilo spontánně v burgundských dubových sudech. Nefiltrováno.**

Zbytkový cukr: do 2g / litr