

RIESLING „Blauschiefer“

[rizlink blaušifr = modrá břidlice]

vinařství / winery BASTGEN

Německo, oblast / region Mosela

Vysoce hodnocené rodinné vinařství Armina Vogela a Mony Bastgen hospodaří na 6 hektarech vlastních vinic v okolí Bernkastel-Kues, v srdci údolí řeky Mosely. Vinice se nacházejí na klasickém břidlicovém (Schiefer) podloží a vyznačují se prudkým sklonem („Steil“), který je pro tuto oblast typický a zásadně formuje charakter místních vín. Od roku 2000 je vinařství členem sdružení Bernkasteler Ring, jež spojuje renomované a inovativní producenty usilující o zachování tradic místního terroiru a klasických vinifikačních postupů. Od ročníku 2011 je výroba vína certifikována jako organická v rámci organizace ECOVIN.

The highly acclaimed family winery run by Armin Vogel and Mona Bastgen farms 6 hectares of its own vineyards around Bernkastel-Kues, in the heart of the Mosel Valley. The vineyards are planted on classic slate (Schiefer) soils and are characterized by steep slopes (“Steil”), a defining feature of the region that strongly shapes the character of the wines. Since 2000, the estate has been a member of the Bernkasteler Ring, an association of renowned and innovative producers dedicated to preserving the traditions of local terroir and classical winemaking methods. Since the 2011 vintage, the winery’s production has been certified organic under ECOVIN standards.



Apelace/appellation: Mosel

Odrůda/variety: Riesling (Ryzlink rýnský)

Popis/description: **Svěží, jemné víno s aroma citrusu a čerstvého ovoce. Harmonická ovocná chuť s jemnou kyselinkou v dochuti.** / *Fresh, delicate wine with aromas of citrus and fresh fruit. Harmonious fruity palate with a gentle acidity on the finish.*

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
zeleninový salát, ryba / *vegetable salad, fish*

Klima/climate: chladné kontinentální klima s výrazným vlivem řeky Mosely / *cool continental climate with a strong influence of the Moselle River*
Půda/soil: břidlice / *slate*
Nadmořská výška/altitude: 120-250m

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