

RIESLING Smaragd Hochrain

[rízling smaragd hochrain]

vinařství / winery RUDI PICHLER

Rakousko, oblast / region Niederösterreich (Dolní 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 a local wine classification for wines with more than 12.5% alcohol.

(Wines up to 11.5% are called “Steinfeder”, and those between 11.5% and 12.5% are classified as “Federspiel”).



Apelace/appellation: Wachau DAC Smaragd

Odrůda/variety: Riesling (Ryzlink rýnský)

Popis/description: **Aroma květin, peckového ovoce a koření; středně-plné s tóny bílé meruňky a minerálu, čersvé a vyvážené.** / *Aroma of flowers, stone fruit and spice; medium-bodied with notes of white apricot and minerality, fresh and well-balanced.*

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: spraš s kameny / *loess with stones*

Nadmořská výška/altitude: 200-400m

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