

Riesling Donauschotter

[rízlink donaušotr]

vinařství / winery CLEMENS STROBL

[klemens štrobl]

Rakousko, oblast / region Niederösterreich (Dolní 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 Kamptal. Od začátku měl 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 sklepech a poté 6 měsíců v láhvi.

Originally from the advertising industry, Clemens Strobl decided in 2017 to fully dedicate himself to winemaking, becoming the owner of 15 hectares of vineyards in the Wagram and Kamptal regions. His goal is to produce pure, naturally driven wines in the best possible environment. The vineyards are organically certified, fertilizer-free, and rich in biodiversity. The wines ferment naturally, with most aging 2–3 years in the cellar followed by 6 months in the bottle.



Apelace/appellation: Niederösterreich

Odrůda/variety: Riesling (Ryzlink rýnský)

Popis/description: **Svěží, elegantní a harmonické víno s krásnou souhrou typických ryzlinkových tónů (meruňka) a živé kyselinky.** / *Fresh, elegant, and harmonious wine with a beautiful interplay of typical Riesling notes (apricot) and lively acidity.*

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: mírné kontinentální klima s teplými dny a chladnými nocemi / *mild continental climate with warm days and cool nights*

Půda/soil: spraš z okraje původního pobřeží moře / *loess from the edge of the ancient seashore*

Nadmořská výška/altitude: 200-350m

Vinifikace/vinification: spontánní kvašení ve větším dubovém sudu, poté min. 12 měsíců na láhvi / *spontaneous fermentation in large oak barrels, followed by at least 12 months in the bottle.*