

Teufelstal Pinot Noir



KRAJ	Słowacja
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Malokarpatská
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Wiśnie i dojrzałe czerwone owoce przeplatają się z delikatnymi nutami kwiatowymi i świeżą skórką pomarańczy. Aromat jest lekki, eteryczny i subtelny, z naturalną świeżością oraz dyskretnym, lekko ziołowym akcentem.

Smak:

Lekkie i soczyste, z wyraźną owocowością wiśni i czerwonych owoców. Żywa kwasowość nadaje mu energii, a subtelna struktura i delikatne taniny podkreślają naturalny charakter. Finisz jest świeży, lekki i bardzo harmonijny.

Potrawy:

Kaczka w żurawinie, pieczone buraki

Więcej informacji:

Pierwszy rocznik Pinot Noir z wyjątkowej parceli Teufelstal w Vlčej Dolinie to długo wyczekiwany debiut tego szczepu w winnicy rodziny Magula. Młoda winnica, założona w 2017 roku, już podczas pierwszych zbiorów pokazała ogromny potencjał siedliska i doskonałe warunki dla tej szlachetnej odmiany.

Teufelstal Pinot Noir 2021 zachwyca delikatnym, niemal eterycznym charakterem, łącząc czystość odmiany z wyrazem Małych Karpat. Powstaje zgodnie z zasadami biodynamiki, z ręcznie zbieranych winogron i przy minimalnej ingerencji w piwnicy. Spontaniczna fermentacja, brak filtracji i klarowania pozwalają zachować autentyczność owocu oraz charakter miejsca. Eleganckie, subtelne i pełne świeżości wino, które zapowiada niezwykle interesującą przyszłość parceli Teufelstal.

Magula



Historia uprawy winorośli i produkcji wina rodziny Magula jest spleciona z lokalnością i jej historią i sięga roku 1930, kiedy to pradziadek Joseph Husar nabył ziemie obecnych winnic. Od 2001 roku kolejne pokolenia kontynuują tradycję rodzinną dokładnie tam, gdzie została przerwana przez okres komunistyczny. W 2007 roku rodzina Magula posadziła na działce dziadka krzewy Blaufränkisch, które dały pierwsze regularne zbiory w 2011 roku. Winogrona wyjątkowej jakości zostały przekształcone w głębokie i złożone wina, zachęcając do dalszego odkrywania unikalnego potencjału terroir, w którym założono winnice. Dzięki wsparciu wielu lokalnych słowackich i austriackich winiarzy, rodzina Magula odnalazła własną drogę i postanowiła skupić się na biowinifikacji, autentycznej i niskointerwencyjnej metodzie produkcji win. Jak sami mówią, ich siła tkwi w pracy zespołowej i osobistym zaangażowaniu każdego członka rodziny, w tym długoletnich współpracowników.