

Riesling Beton



KRAJ	Polska
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Małopolski Przełom Wisły
SZCZEP	Riesling
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Na pierwszym planie słodkie aromaty kwiatów lipy, jaśminu i świeżego akacjowego miodu, tymianku i imbiru, przełamane nutami orzeźwiającej brzoskwini, soczystej gruszki, dojrzałego pomelo i lemoniady z kwiatów czarnego bzu.

Smak:

W ustach dobrze zbudowane, kremowe i mineralne. Wysoka kwasowość spójnie łączy się ze słodkimi aromatami pochodzącymi z gron dotkniętych szlachetną pleśnią (około 20%). Bardzo długie — pozostawia odczucie pełnego, soczystego i owocowego finiszu.

Potrawy:

Pstrąg z masłem ziołowym, risotto z szafranem

Więcej informacji:

Winogrona pochodzą z wapiennej parceli o ekspozycji południowej oraz parceli skierowanej na południowy zachód, o glebach będących mieszanką piasków, lessów i gliny.

Winnica Kamil Barczentewicz



Winnica Kamil Barczentewicz została założona w 2017 roku w miejscowości Dobre, niedaleko Kazimierza Dolnego. 12 hektarów winnic roztacza się na wapiennym wzgórzu nieopodal Wisły, która w znacznym stopniu wpływa na lokalne terroir. Kamil – właściciel i enolog, z wykształceniem winiarskim zdobywanym we Francji, Austrii i Chile produkuje wina z poszanowaniem natury, minimalnie ingerując w procesy w winnicy i winiarni. Od samego początku kładł nacisk na odmiany *vitis vinifera* – winorośli szlachetnej, m.in. Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling czy Gewürztraminer, co w kontekście polskiego winiarstwa stanowi o wyjątkowość jego projektu.

Precyzja, czystość i autentyczność to cechy, którymi można opisać każdą butelkę wychodzącą spod ręki Kamila.

Wina z Winnicy Kamil Barczentewicz były i są wielokrotnie wyróżniane i nagradzane w krajowych konkursach winiarskich i pomimo stosunkowo niedługiej obecności na rynku cieszą się uznaniem nie tylko w Polsce ale też za granicą.