

Gost Art Riesling



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

Aromat:

Połykliwa słomkowa barwa z lekkimi zielonymi refleksami i zdecydowaną pienistością. Aromatyczność zdominowana jest zwłaszcza cytrusami - limonką i grejpfrutem. Wyraźnie czuć też jabłka Granny Smith, gruszki i białe kwiaty. W tle pojawiają się niuansy białych brzoskwiń oraz drożdżowe czy biszkoptowe.

Smak:

Wino wyraźnie wytrawne, z mocno zaznaczoną kwasowością, która daje odczucie lekkiej słoności. Dzięki musowaniu jest krągłe ale jednocześnie lekkie. Smaki nawiązują do aromatów - dominują smaki cytrusów i jabłek - limonka, grejpfrut i papierówka. Muśnięcie drożdżowej kremowości wyczuwalne, gdy wino osiągnie nieco wyższą temperaturę. Wielka świeżość i długa, bardzo przyjemna końcówka.

Potrawy:

Aperitif, krewetki w tempurze

Więcej informacji:

Riesling z Winnicy Gostchorze to kolejna odsłona wina musującego od producenta z Krosna Odrzańskiego. Jak wszystkie wina tam produkowane, jest przygotowany metodą tradycyjną. Rocznik 2022 dojrzewał nad osadem 18 miesięcy.

Winnica Gostchorze

Winnica Gostchorze

Właścicielem Winnicy Gostchorze jest Francuz o również polskich korzeniach (ze strony matki), Guillaume Dubois. Mieszka w Polsce i oraz we Francji. Ciągłe podróżuje między Krosnem Odrzańskim, Gostchorzem (gdzie znajduje się winnica) a Paryżem (obszar Champagne).

Guillaume ukończył kilka specjalistycznych szkoleń winiarskich w Szampanii. Od 10 lat, z wielką determinacją, każdego roku, sadi winnice. Dzisiaj jego winnice w Gostchorzu mają już ponad 15 hektarów, na których uprawiane jest 5 odmian winorośli.

W 2014 roku Guillaume zrobił swoje pierwsze wino musujące. Wino z Winnicy Gostchorze spotkało się z bardzo dobrą oceną osób z laboratoriów w Szampanii oraz w Polsce. Tak powstało wino robione metodą szampańską - Gostart, które było wielokrotnie nagradzane w wielu konkursach winiarskich.