



KESSLER ZINK





KESSLER-ZINK - семейное винодельческое хозяйство из сердца Рейнгессена, которое использует в своем производстве принципы устойчивого развития.

Устойчивое развитие означает сознательное сохранение природы для будущих поколений. Для них устойчивое развитие – это не просто пустая фраза, а целостное убеждение: использование в производстве исключительно энергии из растительного масла и солнечного света.





Riesling dry

УРОЖАЙ: 2021

УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА: Qualitätswein

ВИНОГРАД: Рислинг 100%

АЛКОГОЛЬ: 12%

ВКУС: Фруктовое, свежее белое вино с характерным вкусом плодов лимона и персика. Идеально сбалансированная кислотность.

ХАРАКТЕР: Рислинг – самый традиционный и хорошо известный немецкий сорт винограда. Типично сухой Рислинг с хрустящей и свежей кислотностью.

РЕКОМЕНДАЦИИ: Подавайте это сухое белое вино с морепродуктами, пряным цыпленком и салатами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8-10°C



Riesling Spätlese

УРОЖАЙ: 2021

УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА: German Prädiktswein Spätlese

ВИНОГРАД: Рислинг 100%

АЛКОГОЛЬ: 10%

ВКУС: Полнотелое белое вино с фруктовой структурой и хорошо сбалансированной сладостью и кислотностью

ХАРАКТЕР: Spätlese – это синоним очень фруктового и полнотелого немецкого белого вина. Элегантное и гладкое, со сбалансированной кислотностью и сладостью.

Ароматы сладких апельсинов, а также свежего лимона придает Spätlese гармоничную элегантность.

РЕКОМЕНДАЦИИ: Подавайте это белое вино с ростбифом или с жареной курицей.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8-12°C



Riesling Auslese

УРОЖАЙ: 2021

УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА: German Prädiktswein Auslese

ВИНОГРАД: Рислинг 100%

АЛКОГОЛЬ: 9,5%

ВКУС: Сладость идеально гармонирует с ароматом и вкусом тропических фруктов и свежего меда.

ХАРАКТЕР: Ауслезе – это отборное и редкое белое вино. Для производства виноград должен быть отсортирован вручную, и только лучший может стать основой для этого уникального десертного вина.

РЕКОМЕНДАЦИИ: Подавайте это белое вино к кисло-сладким блюдам или к шоколадным десертам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10-14°C



KESSLER ZINK



г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14

SVAMgroup