



2014 F.X. PICHLER LOIBNER LOIBENBERG RIESLING SMARAGD WACHAU BAHAU, АВСТРИЯ, БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ

Это рислинг-сфольятелла с абрикосовой начинкой. Это рислинг-лазанья с ромашковым желе между страницами тонкого. Это рислинг-гратен, открывающий каждым лепестком новые ароматы: камень, мед, яблоки. Это рислинг-рататуй из лимонного мармелада, белой сливы и дыни. Как его пить такой, когда хочется просто катать леденцом на языке каждый глоток, пытаюсь понять, как же так аккуратно замаскирована в нем кислотность, что она есть, но ее нет? А пышность эта маслянистая откуда вдруг взялась?

ВКУС

Цитрусовая цедра, абрикос, минералы, дыня

ВИНОГРАД

«рислинг»

ЕДА

Жареная рыба, теплая ветчина, картофельный салат, ризотто с морепродуктами

КРЕПОСТЬ

12,5%

Импрессионисты

Картины с маслом



Два австрийских белых, объединенных не только домом F.X. Pichler, но и удачей, которая помогла эти вина найти и заполучить. Оба с потенциалом долгого хранения. Оба послойно раскрываются в бокале, калейдоскопом выливая в нос ароматы лета, пронизанного солнечным умиротворением. Оба будут помниться долго и радостно.

2014 F.X. PICHLER DURNSTEINER LIEBENBERG GRUNER VELTLINER SMARAGD WACHAU BAHAU, АВСТРИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Устроить пикник на стоге сена, притащив с собой корзинку с белыми грушами, фейхоа и сыром. Болтать ни о чем, наблюдая, как вино в бокале живет своей жизнью — само становится маслянистым, округлым и картинку вокруг превращает в пейзаж Шольнхаммера.

ВКУС

Фенхель, нектарины, персики, грейпфрутовая горчинка

ВИНОГРАД

«грюнер вельтлинер»

ЕДА

Свиной шницель, цыпленок тапака, томленные заячьи почки, печеночный паштет, леберкезе с картофельным салатом, жареная корюшка

КРЕПОСТЬ

13%