



Karthäuserhof – Kolébka světově proslulých Ryzlinků

RIESLING BRUNO TROCKEN, QbA

Vinařství Karthäuserhof je idylicky zasazené do malého údolí potoka Eitelsbah, nedaleko Trieru u řeky Ruwery. Je to magické místo a slavnou ikonou velké tradice německého Ryzlinku. Monopolní vinice Karthäuserhofberg se nachází přímo nad vinařstvím, kde příroda dává ryzlinku jedinečný charakter a aromatickou mnohovrstevnost. Zdejší ryzlinky jsou hravě skotačivé a zároveň hluboce komplexní vína. Ryzí, krystalické, noblesní. Nezaměnitelná v mládí a zcela vyjímečná při delším zrání.

V roce 1335 vinařství založili mniši Karthäuserhof a od roku 1811 jej vlastní a vína tvoří rodina Rautenstrauch, která svá vína s typickou hrdelní etiketou proslavila po celém světě. Vína se vyjadřují silnou mineralitou, která jim umožňuje dlouhé zrání. Patří mezi noblesní Ryzlinky Německa celého spektra od suchých svěžích vín, po noblesní a aristokratická vína Grosses Gewachs (GG). Jejich úspěch po staletí stvrzují mnohá mezinárodní ocenění a velký respekt odborníků.

Zajímavost: Hrdelní etiketa – majitel vinařství Ahnherr Rautenstrauch si chladíval láhve svého Ryzlinku ve studené pramenní vodě potoku Eitelsbach, který protéká vinařstvím a sklepem. Při tom se vždy odlepily etikety láhví, což majitele velice iritovalo a přimělo ke geniálnímu rozhodnutí, užívat pouze hrdelní etikety, které již přes 100 let zdobí láhve jeho vín a staly se tak v nejlepším slova smyslu skvěle rozpoznatelnou značkou.

„Vinařství je kolébkou německého Rieslingu 1335. Vína Karthäuserhoff jsou jiskrná, brilantně čistá, ryzí, minerální, kamenitá, tančící na jazyku. Jsou lahůdkou všem milovníkům této královské odrůdy“. Je vzpomínkou na mnich Bruna von Koeln, který vinařství zdokonalil a rovinul.

Jiří Markuzzi



odrůda: Riesling 100%

Oblast: Německo, Mosel, Ruwer

Vinice: monopol, Karthäuserhofberg, 19ha, jiho-západní expozice, příkrý sklon 45°

Stáří keřů: 15 – 70 let, průměrné stáří 40 let

Půda: hluboké, červené, mnohovrstevné břidličné pláty, zvětraliny, devon velice dranážní, záhřevné

vinifikace: ruční sběr, třídění, pomletí, odkalení, kvašení a zrání v malých nerezových tancích

vůně: citrusové plody, limety, žluté ovoce

chuť: suchá, minerální, svěží, štavnatá se skvělou říznou kyselinougastronomie: samotné pití, asiatické pokrmy