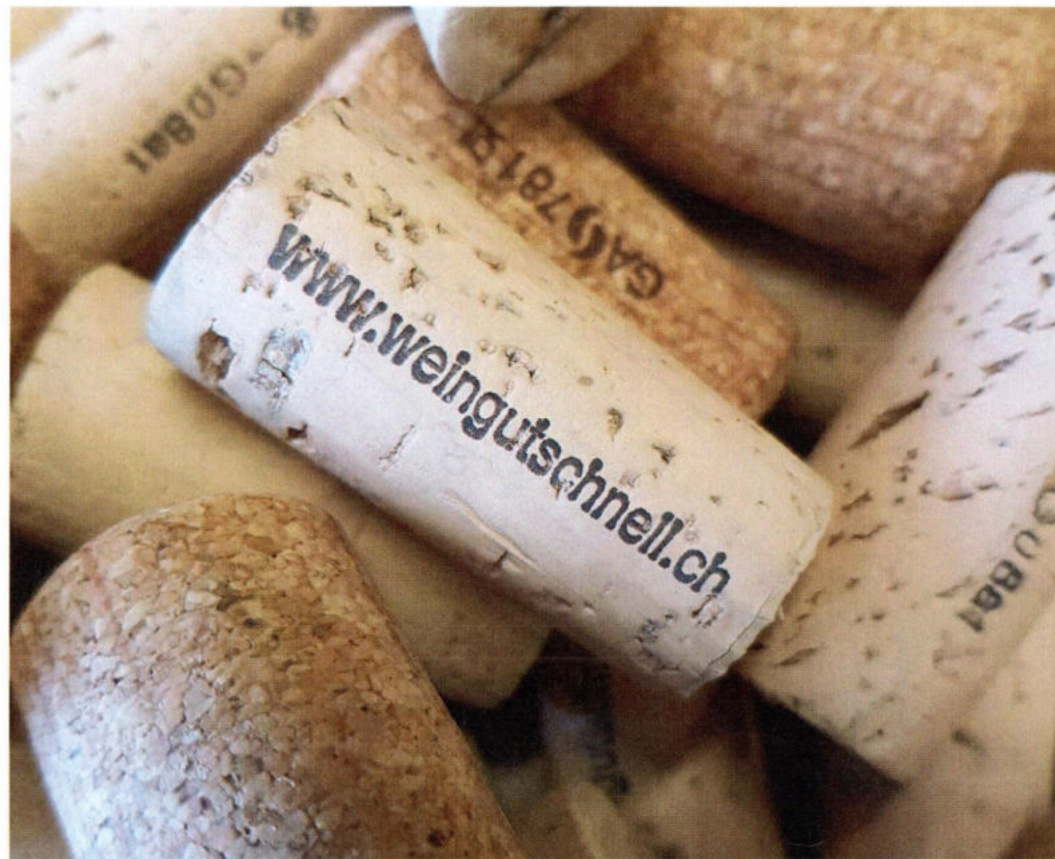


Weingut Schnell AG

«Вайнгут Шнель АГ»

Презентация фирмы и ассортимент продукции



Weingut Schnell AG

Даже находясь рядом с импозантным бетонным сооружением, можно предполагать различные варианты, что же здесь находится, но только не винодельческое хозяйство.

Пуристическая постройка в центре индустриальной области Майенфельд сведена к минимуму. Ничего лишнего, однако, все необходимое в наличии.

Это отражается также и в винах Кристины Маурер и Петера Флиша



Био-аутентичные методы

Кристина Маурер и Петер Флиш представляют собой увлеченную, разностороннюю команду, относятся к первым виноделам в Майенфельде, производящим биопродукты в соответствии с Регламентом об органическом производстве и маркировке органических продуктов. При уходе за своим виноградом они используют «био-аутентичные» методы, это смешение биодинамики и пермакультуры, вдохновленные австрийским фермером Зеппом Хольцером и японским фермером Масанобу Фукуока.



Виноградники

Чистейшая природа из винодельни Шнель

Мы, в качестве единственных виноделов в кантоне Граубюнден, выращиваем виноградную лозу в естественном первозданном виде. Виноградные кусты незначительно обрезаются зимой, а летом, по возможности, вообще не обрезаются.

Мы полностью исключаем химические и синтетические препараты для опрыскивания, гербициды и минеральные удобрения.

Собранный вручную виноград гарантирует высочайшее качество.



Контакты

Weingut Schnell AG

Индуштриштрассе 2А

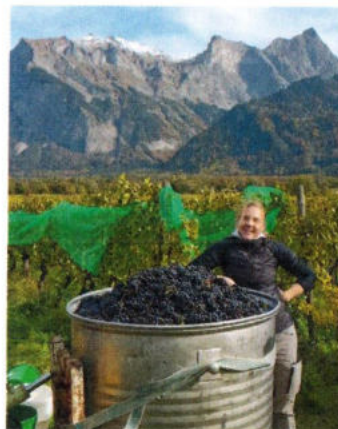
СН- 7304 Майенфельд

Телефон: 081 330 74 30

Факс: 081 330 74 31

Info@weingutschnell.ch

www.weingutschnell.ch



Кристина Маурер



Петер Флиш

Blanc de Noir

Блан де Нуар

- В сегодняшний [#winetuesday](#) для меня наступила очередь следующего «био-аутентичного» вина из кантона Граубюнден. Я до сих пор абсолютно восхищен разнообразными и необыкновенными винами из винодельни Шнель, которой управляет семейная пара виноделов Кристина и Петер Флиш с такой страстью и любовью к природе.
- Вино из Граубюндена 2015 года Blanc de Noir из винограда Pinot Noir поразило меня цветом, светлый медно-красный оттенок с высокой вязкостью. После взбалтывания проявляется зрелые, насыщенные ароматы экзотического ананаса и сушеного абрикоса. Кремообразное, маслянистое вкусовое ощущение и превосходно интегрированный кислотный перляж напомнили мне нечто бургундское и оставили у меня замечательное минеральное послевкусие. Это белое вино весьма удивило меня.



Pinot Gris

Пино Гри

- Мой [#sundaywine](#) родом из кантона Граубюнден, Швейцария. «Био-аутентичную» винодельню [@weingutschnell](#) Кристины и Петера Флиш я вам уже представлял. Я по-прежнему восхищен исключительным качеством, которым эти виноделы наделяют свою продукцию. Определяющим здесь действительно является чрезвычайно экологическое виноградарство, с использованием лучших возможностей и умений виноделов.
- Это относится также и к вину из Граубюндена 2015 года Pinot Gris. В бокале вино имеет золотисто-желтый цвет с медным оттенком и высокую вязкость. Чувствуются комплексные ароматы сочной груши сорта Вильямс, белый цветков и карамели, напоминающие мне карамельные конфеты Werthers Original. При пробе на вкус вино оказывает нежное маслянистое воздействие, кислотность превосходно интегрирована, остается послевкусие изысканных ноток цитрусовых и лесного меда. Скажу честно, на меня редко производило вино такое впечатление.



Pinot Noir био-аутентичное

Пино Нуар

Сегодня я оказался в Швейцарии, точнее, в Майенфельде. Это местечко находится в восточной Швейцарии в винодельческом регионе Граубюнден, славящемся вином Pinot Noir. Располагающаяся там винодельня Шнель управляется семейной парой виноделов Кристиной и Петером Флиш по «био-аутентичному» методу и является единственной винодельней кантона Граубюнден, где виноградник растет естественным образом и подвергается минимальной обрезке. Любые препараты для опрыскивания исключаются, и урожай собирается исключительно вручную. Помимо этого, вино выдерживается в подвале длительное время, чтобы оно могло раскрыть свой полный потенциал.

- Вино из Граубюндена 2018 года Пино Нуар имеет классический рубиновый цвет, прозрачное, средней вязкости. При вращении ощущаются ароматы темной вишни, лесной малины и смородины. Эти ароматы повторяются при пробе на вкус и добавляется интенсивный привкус пряностей. Ощущается дубильное вещество, кислота воздействует живительно и хочется сделать следующий глоток. Послевкусие средней продолжительности завершает аромат. Замечательно подходит к сытным блюдам, приготовленным методом тушения продуктов.



Blauburgunder

Блаубургундер

- По правде говоря, я любитель изысканных и элегантных красных вин. Сорт винограда Pinot Noir отлично отражает этот стиль и не одному виноделу доставляет головную боль, так как он предъявляет высочайшие требования к климату и почве. Однако, это также один из сортов винограда, который лучше всего может передавать терруар. Одним из predetermined винодельческих регионов сорта Пино Нуар или называемого также Блаубургундер, конечно, является Граубюнден в Швейцарии.
- Блаубургундер 2018 года из био-аутентичной винодельни Шнель семьи Флиш, хотя и является еще достаточно молодым представителем, тем не менее, отлично подойдет для соответствующего блюда. В бокале вино светлого рубинового цвета средней вязкости. Фигурные фруктовые ароматы малины и смородины растворяются в воздухе после взбалтывания. На вкус эти ароматы дополняются ароматами вишни с древесными нотками. Ощущаются дубильные вещества и структура кислотности, послевкусие средней продолжительности оставляет после себя положительное общее впечатление.



Pinot Noir

Пино Нуар

- В этот раз у меня была интересная дегустация вина 2014 года Pinot Noir из кантона Граубюнден. Вино Pinot Noir из кантона Граубюнден 2018 года из винодельни Шнель я также имел возможность дегустировать. Страстный, использующий в работе био-аутентичные методы винодел [@flischjohannpeter68](#) был так любезен и отправил мне вино двух разных урожаев.
- Вино урожая 2014 года в бокале имеет классический рубиновый цвет с легким увеличением яркости к краю, средней вязкости. После взбалтывания в бокале ощущается нежный аромат клубники и зрелой черешни, сопровождаемый мягкими пряными нотками. При пробе на вкус фруктовые компоненты уходят на задний план, вино имеет яркий пряный вкус и несет нотки карамели. Дубильное вещество хорошо интегрировано и нежный перляж подчеркивает аромат. Остается долгое послевкусие.



Cuvée Noir ANA

Кюве Нуар АНА

- Снова настало время продегустировать био-аутентичное вино из Граубюндена. Петер Флиш из винодельни Шнель из Майенфельда прислал мне парочку бутылок вина, от которых я до сих пор в абсолютном восторге.
- Вино Cuvée Noir ANA – интересное Кюве из сортов винограда Цвайгельт, Сира и Пино Нуар, следовательно, всего, что необходимо для превосходного красного вина. Дегустация проводится после недолгого нахождения вина в графине. Вино урожая 2009 года имеет темный рубиновый цвет, средней вязкости в бокале. Ощущаются концентрированные ароматы чернослива и черного перца. При пробе на вкус присоединяются мягкие нотки шоколада, подчеркнутые филигранной минеральностью. Уже достигнутая бутылочная зрелость замечательно завершила и интегрировала структуру кислотности и дубильные вещества. Долгое послевкусие оставляет положительное общее впечатление.



Cuvée Pinot Noir Mistigri

Кюве Пино Нуар Мистигри

- Сегодня дегустируется интересная бутылочка от моего швейцарского Пино-эксперта Петера Флиша из винодельни Шнель из Майенфельда.
- «Мистигри» с самостоятельно нарисованной этикеткой имеет веселую историю. Винодельня переехала и одна бочка с Pinot Noir 2006 года была забыта. Спустя 5 лет она снова была обнаружена и была предпринята попытка создать Cuvée из вина урожая 2006 и 2009, что увенчалось определенным успехом. Через час в графине проявился весь потенциал. В бокале Кюве имеет средний рубиновый цвет с небольшим увеличением яркости к краю, высокой вязкости. Различимы отчетливые ароматы ежевики, темного шоколада и легкие жженые нотки. При пробе на вкус они становятся еще более густыми и фруктовый аромат переходит в ягодный конфи. Структура кислотности и дубильного вещества абсолютно завершены и интегрированы. Высокое качество проявляется также в долгом послевкусии.

