



А В С Т Р И Я , Б У Р Г Е Н Л А Н Д

domaine andau austria

Компания была основана в 1959 году и является старейшей винодельней в Андау. Расположенный в районе Зевинкель (район озер), сегодня это крупнейшая винодельня в Бургенланде и один из ключевых игроков на австрийском винном рынке.



Domaine Andau



ТЕРРУАР

Климат:

Сочетание океанического и континентального климата.

Самые высокие температуры и самые низкие количества осадков во всей Австрии.

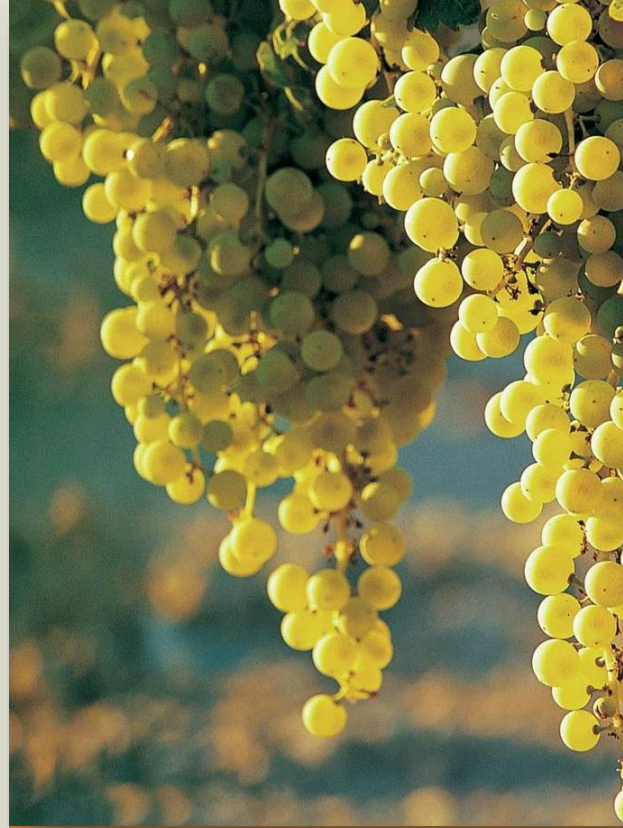
Влияние озера Нойзидлер.

Почва:

С гравием, богаты железом, что придает им коричнево-оранжевый цвет.



ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА DOMAINE ANDAU



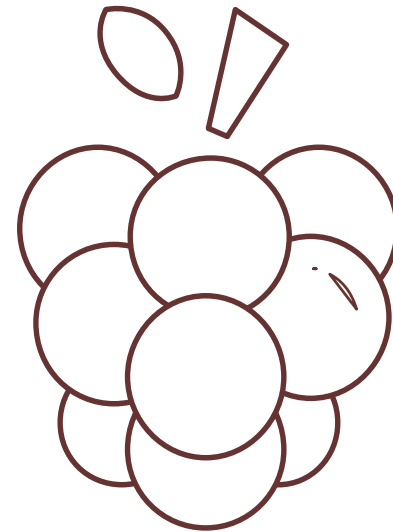
- Грюнер Вертлинер
- Итальянский Рислинг
- Совиньон Блан
- Мускат
- Шардоне
- Пино блан
- Пино Гри
- Траминер
- Рейнский рислинг

- Цвайгельт
- Блауфранкиш
- Сант Лаурен
- Пино Нуар
- Каб Совиньон
- Мерло
- Рёслер





ВИНОГРАДНИКИ



630 га собственных виноградников.

Большинство виноградников расположено в заповеднике Hansag-Seewinkel, который находится под защитой окружающей среды.



Domaine Andau

Вино производится из собственного винограда на собственном винзаводе.

Мобильная линия розлива, которая используется как самой компанией, так и сдается в аренду другим винодельням.

ПОЛНЫЙ ЦИКЛ
ПРОИЗВОДСТВА





1 200 000

Бутылок в год производит компания Domaine Andau



ЭКСПОРТ 90%

- Нидерланды (40%)
- Германия (25%)
- США (10%)
- Китай (10%)
- Бельгия (5%)

Белое сухое.

Сорт винограда: Совиньон Блан (100%).

Категория: ЗНМП.

Регион: Бургенланд.

Алкоголь: 12%

Ферментация в чанах из нержавеющей стали при температуре 16 ° C, выдержка в чанах из нержавеющей стали в течение 5 месяцев.

Вино золотисто-желтого цвета.

Во вкусе ощущаются оттенки косточек фруктов вместе с пряными оттенками, фруктовое, свежее.

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также с рыбой и салатами.

Температура потребления: 10-12°C

DOMAINE ANDAU SAUVIGNON BLANC



Белое сухое.

Сорт винограда: Грюнер Вельтлинер (100%).

Категория: ЗНМП.

Регион: Бургенланд.

Алкоголь: 12%

Ферментация в чанах из нержавеющей стали при температуре 16 ° C, выдержка в чанах из нержавеющей стали в течение 6 месяцев.

Вино золотистого цвета с зеленоватыми отблесками.

Обладает ароматом свежей маракуйи и желтого болгарского перца, фруктовое с тонкой кислотностью.

Рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также с рыбой и салатами.

Температура потребления: 10-12°C

DOMAINE ANDAU GRÜNER VELTLINER



91 балл

Decanter
WORLD WINE AWARDS



Красное сухое.

Сорт винограда: Блауфранкиш (100%).

Категория: ЗНМП.

Регион: Бургенланд.

Алкоголь: 13,5%

Ферментация в чанах из нержавеющей стали при температуре 28-32°C, выдержка в дубовых бочках в течение 10 месяцев.

Вино красного цвета с интенсивными ароматами черники и слив, смешанные с табаком и перцем.

Вкус фруктовый, пряный с хорошей кислотностью, которая сохраняется в долгом и элегантном послевкусии. Рекомендуется подавать к красному мясу и зрелым сырам.

Температура потребления: 16-18°C

DOMAINE ANDAU BLAUFRÄNKISCH



89 баллов



выдерживается в
бочке в течение
10 месяцев

Красное сухое.

Сорт винограда: Санкт Лаурент (100%).

Категория: ЗНМП.

Регион: Бургенланд.

Алкоголь: 12%

Ферментация в чанах из нержавеющей стали при температуре 28-32°C, выдержка в чанах из нержавеющей стали в течение 14 месяцев.

Вино насыщенного красного цвета с интенсивным ароматом ежевики и вишни с дымчатыми оттенками, во вкусе пряная фруктовоcть, подкреплeнная свежей кислотностью и мягкими танинами. Рекомендуются подавать с дичью, олениной, дикой свиной и бараниной.

Температура потребления: 16-18°C

DOMAINE ANDAU SANKT LAURENT



89 баллов



Красное сухое.

Сорт винограда: Цвайгельт (100%).

Категория: ЗНМП.

Регион: Бургенланд.

Алкоголь: 12%

Ферментация в чанах из нержавеющей стали при температуре 28-32°C, выдержка в дубовых бочках в течение 14 месяцев.

Вино насыщенного красного цвета с интенсивным ароматом спелой вишни и красных ягод, табака и шоколада. Вкус фруктовый, пряный, с хорошей кислотностью и тонкими танинами в послевкусии.

Рекомендуется подавать к говядине, свинине, а также с бараниной и зрелыми сырами.

Температура потребления: 16-18°C

DOMAINE ANDAU ZWEIGELT



88 баллов



выдерживается в
бочке в течение
14 месяцев