



Vinárske družstvo ST.MARTINUS so sídlom v Rakúsku ponúka dva typové druhy tzv. predikátnych vín a to :

- 1. BEERENAUSLESE***
- 2. TROCKENBEERENAUSLESE***

Jedná sa o typovo rovnaké druhy bieleho vína t.j. – neskorý zber, bobuľový výber, ktoré sú prírodne vysoko sladké (bez pridania cukru).

To znamená, že všetky druhy vína, ktoré sa ponúkajú pod označením BEERENAUSLESE a TROCKENBEERENAUSLESE sú veľmi príbuzné – len s minimálnymi chuťovo aromatickými odlišnosťami.

Vinohradnícka oblasť v ktorej sa nachádza aj vinárske družstvo ST. MARTINUS disponuje najlepšimi oblasťami na prírodne sladké biele vína. Teplé pôdy, silne slnečné panónske podnebie, málo zrážok, dlhé letá a mierna jeseň sú optimálnymi podmienkami na zretie vín s hodnotným obsahom. Jedinečným ale je postihnutie zrejúcich hrozien ušľachtilými plesňami. Tieto ušľachtilé plesne tvoria základ pre sladké vína medzinárodnej triedy. Ušľachtilá pleseň **Botrytis Cynerea** spôsobuje priepustnosť hroznovej šupky, čím sa koncentrujú obsiahnuté látky – hroznový cukor, šťava, kyseliny, a arómy, hrozno sa scvrkáva a rastie hmotnosť muštu.

Vďaka tomu sa naše ušľachtilé sladké predikátne vína vyznačujú vyváženosťou medzi zvyškovým cukrom, obsahom alkoholu a dostatočnou kyslosťou. Prostredníctvom tejto harmónie a vysokým obsahom extraktov zaručujeme takmer neobmedzenú skladovateľnosť.

Hrozná používané na výrobu predikátnych vín sa vyznačujú zvláštnym spôsobom zberu a zrelosťou. Sladkosť muštu pri NATURAL SWEET (prírodná sladkosť - bez pridávania cukru) hroziakovom zbere (prezreté alebo hroziakovka s ušľachtilými plesňami) predstavuje minimálne 21° KMW (stupňov Klosterneuburskej stupnice).

Vďaka svojej harmónii je bobuľový výber vhodný k plesnivému syru ako aj k dezertom. Odporúčaná teplota pri podávaní je 10 - 13°C.

1. Beerenauslese Cuvée - Cuvée niekoľkých ročníkov (2001 – 2004)

je základom výberu burgenlandských odrôd Pinot, Blanc, Chardonnay, Ruländer, Neuburger, Bouvier a Traminer, z ktorých je zložené toto cuvée, čo sa odzrkadľuje v jeho rôznorodej aróme a chuti. Mušt na výrobu tohto vína bol získaný výberom z prezretých a ušľachtitou plesňou napadnutých hrozieň. Výsledkom tejto kvality sú aj ktoré je vhodné k plesňovým syrom, ako aj k dezertom. Odporúčaná teplota pri podávaní je 11 – 13°C. Prírodný zvyškový cukor cca 89 g/l. Aperitívne biele prírodne vysoko sladké víno, neskorý zber: alc. 12,0 % VOL, krajina pôvodu: Rakúsko.

2. Trockenbeerenauslese Cuvée - Cuvée niekoľkých ročníkov (2001 – 2004)

Ryzling vlašský, Veltlín zelený, Chardonnay, Pinot blanc a Scheurebe sú odrodovými partnermi tohto cuvée, ktorého príjemná aróma a vyváženosť vytvára lahodné cuvée ktoré sa odzrkadľuje v rôznorodej aróme. Výsledkom tejto kvality sú aj ocenenia tohto aperitívneho vína. Vďaka svojej harmónii chutí je tento hrozienský výber vhodný k plesňovým syrom, ako aj k dezertom. Odporúčaná teplota pri podávaní je 11 – 13°C. Prírodný zvyškový cukor cca 145 g/l. Aperitívne biele prírodne vysoko sladké víno, neskorý zber: alc. 12,5 % VOL, krajina pôvodu: Rakúsko.

Celkové množstvo v cisternách Beerenauslese Cuvée a Trockenbeerenauslese Cuvée je cca 65.000 litrov.

Winzergenossenschaft

ST. MARTINUS

Burgenland • Neusiedlersee-Hügelland

Wiener Strasse 9 • A-7082 Donnerskirchen
Tel.: +43 (0) 26 83 / 85 12 • Fax: +43 (0) 26 83 / 85 124
sales@stmartinus.com • www.stmartinus.com



**WORLD
CHAMPION
WINERY**