

DOMAINE BOTT-GEYL

Домен Ботт-Гайль (биодинамика)

После Второй мировой войны, когда перед эльзасским виноделием открылись новые горизонты, два семейных хозяйства с двухсотлетней историей — Ботт и Гайль решили объединиться. Так в 1953 году в коммуне Бебленхайм и возник современный домен Ботт-Гайль, начавший с этой даты свою новую историю.

Хозяйство увеличилось до площади 13 га, приобретая новые виноградники в семи различных коммунах на лучших терруарах: Гран Крю Зонненгланц, Фурштентум и Мандельберг. В настоящее время всем этим управляет Жан-Кристоф Ботт, последователь биодинамического движения.

Стилистика вин Bott — мягкость, округлость при хорошей свежести и достаточном уровне кислотности, с некоторым количеством остаточного сахара и маслянистостью.

В последние годы семейный домен Bott-Geyl настолько поднялся, что по оценкам ведущих критиков, в том числе Роберта Паркера, почти обогнал грандов, став новой яркой звездой Франции.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Белые вина:

Cremant d'Alsace AOC Brut Cuvee Paul-Edouard

Riesling Alsace AOC Les Elements

Riesling Mandelberg Alsace Grand Cru AOC

Gewurztraminer Alsace AOC Les Elements

Gewurztraminer Alsace AOC Cuvee Jules Geyl

Gewurztraminer Alsace Grand Cru AOC Furstentum

Gewurztraminer Alsace Grand Cru AOC Furstentum VT

Gewurztraminer Alsace Grand Cru AOC Sonnenglanz VT

Pinot Gris Sonnenglanz Alsace Grand Cru AOC SGN



CREMANT D'ALSACE AOC BRUT CUVÉE PAUL-ÉDOUARD

Креман д'Альзас АОС Брют Кюве Поль-Эдуар

АПШЕЛЛАСЬОН: Cremant d'Alsace AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино блан, шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: игристое вино, созданное методом шампенуа.

ДЕГУСТАЦИЯ: нежный бледно-золотистый цвет. Тонкие ароматы груши, дыни и цитрусовых. Легкое вино с приятной, свежей кислотностью, пощипывающей игрой пузырьков и фруктовым послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: это превосходный аперитив, создающий праздничное настроение. Также можно порекомендовать к фруктовому муссу, сорбету.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8°C.

Год урожая	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
NV	0,75	12,5



RIESLING ALSACE AOC LES ELEMENTS

Рислинг Эльзас АОС Лез Элеман

АПШЕЛЛАСЬОН: Alsace AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: рислинг.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация в больших дубовых бочках в течение 4-х месяцев. Выдержка на осадке — 7 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: бледно-соломенный цвет. В аромате чувствуются минеральные ароматы и приятные свежие фруктовые нотки груши, лимона, ананаса, яблока. Это легкое освежающее вино с хорошей кислотностью и мягкой текстурой.

ГАСТРОНОМИЯ: прекрасный аперитив, хорошо сочетается с салатами, холодными закусками, блюдами из курицы. Особенно подходит к блюдам русской кухни, таким как солянка, колбаски на гриле и овощные пироги.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10°C.

Год урожая	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2006	0,75	12,0
2007	0,75	12,0



RIESLING MANDELBERG ALSACE GRAND CRU AOC

Рислинг Мандельберг Эльзас Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Alsace Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: рислинг.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в дубовых бочках в течение 10-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: светло-золотистый цвет и яркий блеск. В ароматах растворены свежие минеральные и сладковатые джемовые нотки. Среднетелое, объемное, богатое, но в то же время элегантное и гибкое, с шелковистой структурой и ароматами травяного чая, бергамота, тонами кремния. Превосходно сбалансированное, с хорошей кислотностью в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо подойдет к блюдам азиатской кухни, таким как морепродукты в кисло-сладком соусе, вог со свиной, пряная курица.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %	САХАР, г/л
2005	0,75	12,5	7,0 (п/с)
2006	0,75	12,5	7,0 (п/с)



GEWURZTRAMINER ALSACE AOC LES ELEMENTS

Гевюрцтраминер Эльзас АОС Лез Элеман

АПШЕЛЛАСЬОН: Alsace AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** гевюрцтраминер.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в течение 10-ти месяцев в емкостях из нержавеющей стали.**ДЕГУСТАЦИЯ:** плотный золотистый цвет. В букете слышатся спелые ароматы личи, ананаса и груши. Тельное, округлое, смягченное небольшим количеством остаточного сахара. В послевкусии приятные оттенки специй и горьковатой цедры.**ГАСТРОНОМИЯ:** приятный аперитив, хороший аккомпанемент к курице или морепродуктам под кисло-сладким соусом, мягким и голубым сыром, яблочному пудингу.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75		18,9 (п/с)

**GEWURZTRAMINER ALSACE AOC CUVÉE JULES GEYL**

Гевюрцтраминер Эльзас АОС Кюве Жюль Гайль

АПШЕЛЛАСЬОН: Alsace AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** гевюрцтраминер.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в емкостях из нержавеющей стали.**ДЕГУСТАЦИЯ:** прекрасный золотисто-желтый цвет с яркими ароматами личи, меда и цветочных оттенков. Маслянистая структура, великолепный баланс кислотности и сладковатых фруктовых нот. Длительное послевкусие с оттенком грейпфрута.**ГАСТРОНОМИЯ:** хороший аперитив и замечательное сопровождение к салату с креветками под сладким апельсиновым соусом, кровяной колбасе, к блюдам азиатской кухни. Хорошо сочетается с сырами, таким как мюнстер.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	13,5	20,2 (п/с)

**GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU AOC FURSTENTUM**

Гевюрцтраминер Эльзас Гран Крю АОС Фурштентум

АПШЕЛЛАСЬОН: Alsace Grand Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** гевюрцтраминер.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в течение 10-ти месяцев в емкостях из нержавеющей стали.**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотистый цвет с красивыми желто-охристыми оттенками. Богатый букет сочетает ароматы минералов, пряностей и свежую нотку абрикоса. Превосходно сбалансированный вкус, мощная маслянистая структура, средняя кислотность и длительное послевкусие с оттенками цукатов, смородинового джема, персика.**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо подойдет к пряным блюдам азиатской кухни, фуа-гра, морепродуктам под сладким соусом.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2004	0,75	15,0	32,0 (п/сл)



GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU AOC FURSTENTUM VT

Гевюрцтраминер Эльзас Гран Крю АОС Фурштентум VT

АПШЕЛЛАСЬОН: Alsace Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: гевюрцтраминер.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино категории позднего сбора. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 10-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино золотисто-желтого цвета, маслянистое и с хорошим блеском. Аромат сочетает в себе утонченность и мощность, раскрывая оттенки лепестков розы, персика, меда, специй и экзотических фруктов. Во вкусе ярко выражены ароматы засахаренных фруктов и минеральные оттенки. Приятная мягкая структура и гармоничное послевкусие с освежающей кислинкой.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо подойдет к блюдам азиатской кухни, фуа-гра, пикантным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2000	0,5	13,5	110,0 (сл)



GEWURZTRAMINER ALSACE GRAND CRU AOC SONNENGLANZ VT

Гевюрцтраминер Эльзас Гран Крю АОС Зонненгланц VT

АПШЕЛЛАСЬОН: Alsace Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: гевюрцтраминер.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино категории позднего сбора. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 10-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: густой золотистый цвет. В бокале раскрываются ароматы спелых персиков и абрикосов и пряностей. Среднетелое, плотное, сочное и чистое, с мощной структурой и обволакивающим послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: это десертное вино составит хорошую компанию блюдам из фуа-гра, пикантным сырам и нежирным десертам таким как яблочный бисквитный пирог.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2000	0,5	13,5	97,9 (сл)
2005	0,5	13,5	97,9 (сл)



PINOT GRIS SONNENGLANZ ALSACE GRAND CRU AOC SGN

Пино Гри Зонненгланц Эльзас Гран Крю АОС SGN

АПШЕЛЛАСЬОН: Alsace Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино гри.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: сладкое вино из ягод, пораженных благородной плесенью (ботритисом). Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 10-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный золотисто-желтый цвет и густые ароматы меда, карамели, грейпфрута, абрикоса с легким оттенком ботритиса. Тягучее и сладкое, с приятно удивляющей цитрусовой кислинкой, невероятно сочное с шелковистой структурой и роскошным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: это сладкое вино превосходно само по себе, а также хорошо подойдет к сырной тарелке, сливочному мороженому с фруктовым конфитюром.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
1999	0,5	10,0	210,00 (сл)

