



## Der Rebenhof

Hartmut Aubell

Хартмут Аубелл

Ratsch an der Weinstraße

Рач на Вейнштрассе

Ottenberg 38

Оттенберг № 38

A-8461 Ehrenhausen

A-8461 Эренхаузен

Винодельческое хозяйство «Ребенхоф» расположено на самом высоком месте (515 м) области в Штирии, находящаяся недалеко от Австрийско-Словенской границы и знаменитой своими винодельнями. Наши виноградники на Витшейнской горе Херренберг и на Рачской горе Нусберг относят к лучшим в стране.

Песчаные сорта глины, известковый песчаник, почва рыхлого осадка и южно-штирийский климат являются залогом высокого качества наших вин. В богатый ассортимент ребенхофской винодельни входят вина от мускателя до совиньона, произведенные по последним технологиям без использования искусственных добавок.

Изготовление вина проходит в деревянных бочках по традиционной штирийской рецептуре. Мы перегоняем шнапс из ягод, винограда, косточковых и семечковых плодов согласно правилам по производству вина австрийского финансового управления.

1 января 2008 г. Хартмут Аубелл (1980 года рождения) получил хозяйство «Ребенхоф» от своих родителей. С середины 2007 г. велось строительство нового винного погреба в стиле «ансамбля Ребенхоф», который Вы можете посетить уже сейчас. Старые подвалы в доме «Херренхаус» были переоборудованы под комнаты для наших гостей, а в винограднике была установлена небольшая танцплощадка.

Хартмут Аубелл имеет многолетнюю практику приобретенную не только в Австрии (у виноградарей Еммериха Кнолла, Сеппа Мосера, Шлосса Халбтурна), но в и Германии (Форстмейстер Гельц-Цилликен) и Франции (Шато Эрмитаж, Бордо и Дидье Дагно, Лоар.Его первое вино «Юнкер» (самое молодое вино в Штирии) появится уже в ноябре 2008 г.

Мы ждем Вас в гости в нашем винном погребе с сентября 2008 г.!

Домики для гостей «Моархойзер» были модернизированы в 1988 г. Егинхардом Аубеллым.

В комфортабельных номерах на двоих, на троих, а также в VIP-номере «Силт» Вы можете переночевать и насладиться нашими винами.

## ОПИСАНИЕ БЕЛЫХ ВИН «РЕБЕНХОФ КЛАССИКА» 2007 г.:

**Welschriesling:** сорт винограда рислинг итальянский, вино нежно-зеленого цвета с тонким букетом ароматов, темпераментной плодовой нотой, чистым ароматным привкусом и традиционной штирийской кислинкой.

**Weissburgunder:** сорт винограда пино блан, вино зеленоватого цвета с минеральными и кисловатыми ароматами бургундского типа. Достаточно простое, но привлекательное, очень питкое вино.

**Morillon:** сорт винограда шарденей, вино желто-зеленоватого цвета с плодовой, очень элегантной структурой, с нежной кислинкой и комплексным привкусом. Аромат нежный и взвешенный.

**Sauvignon blanc:** сорт винограда совиньон блан, вино желто-зеленоватого цвета с растительным характером, чистыми сортовыми ароматами, минеральном привкусом. Вино имеет темпераментную структуру с мягкими лимонными нотами.

**Gelber Muskateller:** сорт винограда мускатель, вино желто-зеленоватого цвета с мускатными ароматами, ясным, свежим и плодовым привкусом, и мягкой кислинкой. Вино с приятными и свежими ароматами с мягкими нотами сладкого плода.

## ОПИСАНИЕ ВИН РЕБЕНХОФСКИХ ВИНОГРАДЕН

**Herrenberg rot 04:** Вино красное «херренбергского» местоположения, произведено из винограда сорта цвейгельт и пино ноар. Вино красно-рубино-гранатового цвета и темной косточкой с нюансами сливы, вишни, лесных ягод и темного плода. Достаточно мягкая, нетяжелая приправа с нотами торфа, дерева и табака.

**Herrenberg Sauvignon blanc 05:** Вино желто-зеленоватого цвета «херренбергского» местоположения произведено из винограда сорта совиньон блан. Ароматы ягодного плода с нежными цветочными оттенками. Пригоден для хранения на сладе.

**«СИЛТ 03»:** Вино белое сухое зелено-желтоватого цвета с мягкими нюансами жженого сахара, оттенками экзотического плода, нотами ваниля, ананаса и манго. Букет ароматов элегантный, имеет мягкую сладость, очень хороший финиш. Подавать к омару и др.

