

Уважаемые посетители нашего сайта, дорогие любители
высококачественных вин!!!

Нам доподлинно неизвестно, случайно ли Вы оказались на нашем интернет-портале или по чьему-то дельному совету, мы уверены в одном – попробовав однажды вина австрийского винодельческого Дома семьи Юст из города Руст, Вы не будете разочарованы в своих ожиданиях и присоединитесь к кагорте любителей и ценителей неподражаемого напитка с побережья озера Нойзидлер земли Бургенланд в юго-восточной Австрии.

Вы скажете, чем же так хороши именно эти вина, что в них особенного, какие отличия от других? Именно это мы и попытаемся объяснить Вам ниже.

Начнем, пожалуй, с экологии и стандартов качества.

Виноградники семьи Юст находятся в зоне национального заповедника Зеевинкель, на значительном удалении от объектов промышленного производства, в том числе находящейся в непосредственной близости Венгрии. Особенно мягкие климатические условия благодаря соседству с илистым озером Нойзидл, насыщенная кальцием благодатная почва (здесь когда-то были морские рифы) создают неповторимые условия для созревания винограда и изготовления из него удивительного продукта.

Разразившийся в Альпийской Республике в середине 80-х годов прошлого столетия так называемый «винный скандал» (когда ряд небросовестных производителей в целях улучшения вкусовых свойств вин начал добавлять в них небезопасные для здоровья человека химические вещества) привел к принятию в Австрии жестких регулирующих производство вина норм (одних из самых строгих не только в ЕС, но и в мире). Это, в свою очередь, положительно отразилось на стандартах качества местных вин, по которым они сегодня превосходят многих конкурентов из других, не только европейских стран.

В этом же контексте следует заметить, что при обработке виноградников в Русте более 10 лет не используются пестициды, а опрыскивание плантации производится планомерно и одномоментно.

Вы скажете, да, неплохо, но ведь и другие вина региона производятся при подобных условиях. Вы абсолютно правы – при подобных, но ни при таких же! Вот тут-то мы и переходим к самому главному.

Относительно небольшой объем производства Дома Юст позволяет осуществлять обработку виноградной лозы и сбор урожая исключительно вручную, в чем Вы лично можете убедиться начиная с сентября, посетив уникальный город – памятник ЮНЕСКО Руст.

Свое вино семья виноделов в четвертом поколении изготавливает из 14 сортов винограда. Замечательное сочетание традиций и современных передовых технологий позволяют создавать неповторимый индивидуальный ассортимент вин исключительно высокого качества. Зреет напиток в дубо-

вых бочках в подвале, вырубленном в естественной скале – морском рифе, где зимой и летом сохраняются требуемые, в том числе температурные, условия. Разливаются вина непосредственно в Доме. Делается это, прежде всего, в интересах сохранения высокого качества вина (в бочках не продается).

Именно последнему аспекту отдает предпочтение и глава семьи – Герхард. Он намеренно не стремится расширять производство и наращивать объемы, что неизбежно приводит к потере качества. Наоборот, путем сохранения полностью ручного производства удастся поддерживать эксклюзивность и имидж Дома.

Благодаря подобной концепции вина семьи Юст приобрели популярность далеко за пределами Австрии. Среди постоянных почитателей этой торговой марки есть представители Великобритании, Германии, Дании, Франции, Швейцарии и, что особенно удивительно, Японии. Причем японцам настолько нравятся отдельные сорта производимых Герхардом вин, что они договариваются о приобретении целой партии еще задолго до получения конечного продукта.

Благодаря нашей компании теперь у Вас, дорогие россияне, появляется возможность прикоснуться к удивительному миру высококачественных австрийских вин и ощутить эталон качества.

В линейке Дома Юст предлагаются как классические сухие белые и красные вина, так полусладкие и сладкие белые. Вина последней категории, более известные под названиями Аусбрух и Трокенберенауслезе, являются наиболее уникальными австрийскими напитками, получившими свое мировое признание. Эти сладкие вина изготавливаются из изюмированного перезревшего винограда, тронутого благородной плесенью, удерживающей сахар в ягоде. Такой виноград собирают в конце октября - начале ноября, при особенных погодных условиях, примерно раз в пять лет. По своим характеристикам Аусбрухи и Ауслезе превосходит знаменитые десертные сладкие вина французского Сотерна и венгерского Токая.

Вина этой группы имеют характерный золотистый цвет, который при старении меняется от легкого золотистого до всех возможных оттенков янтаря, иногда с красноватым отливом, в них можно уловить элегантно насыщенный аромат дикого меда и цветов. Во вкусе развиваются нотки сложного букета тропических сухофруктов, меда, лайма. Роскошная шелковистая текстура напитка гармонирует с его потрясающей мощью. Долгое послевкусие не оставляет равнодушным никого. Все вина этой категории отмечены престижными международными наградами.

Впечатлят истинных любителей и красные вина дома Юст, производящиеся без технологий сгущения. Не разочаруют и классические белые

сухие вина. Традиционно изысканным ароматом и вкусом обладают полусладкие вина.

В качестве ремарки хотелось бы заметить, что эмблему винодельческого дома Юст в свое время разработал индустриальный дизайнер фирмы Ауди, который также, долгие годы работал для Ламборджини и Мазератти.

Не правда ли, возникло желание попробовать. Добро пожаловать, будем искренне рады ввести Вас в мир качества и наслаждения!

С уважением, команда семьи Герхарда Юста.