

Qvevri White



KRAJ	Gruzja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Kachetia
APELACJA	Kakheti
SZCZEP	Rkatsiteli , Kisi , Mtsvane
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	IWC 2018 Gold Medal

Aromat:

Bursztynowo złoty kolor z pomarańczowym odcieniem. Wspaniałe owocowo-kwiatowe aromaty z akcentami marmolady pomarańczowej, herbaty ziołowej, imbiru i orzecha włoskiego.

Smak:

Na podniebieniu wielka harmonia, rewelacyjne zestawienie świeżości z wyraźnymi taninami o smaku zielonych orzech włoskich, wykończenie z nutą wosku pszczelego. Oryginalna metoda dojrzewania w amforach daje ekscytujące, wielowarstwowe wino o delikatnie korzennej głębi.

Potrawy:

Sery twarde starzone, ramen

Więcej informacji:

Wino skomponowane jest z rdzennych gruzińskich szczepów Rkatsiteli (60%), Mtsvane (30%) oraz Kisi (10%). Część winogron trafia do *qvevri* wraz z szypułkami, a fermentacja i maceracja na skórkach trwają 6 miesięcy. Po tym czasie wino trafia na okres 12 miesięcy do używanych dębowych beczek.

Tamada

