

Goruli Mtsvane



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Gruzja

REGION Kartlia

SZCZEP Goruli Mtsvane

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,5 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Aromat kojarzący się zwłaszcza z owocami pestkowymi - żółtymi śliwkami, pigwami i brzoskwiniami, a także z dojrzałymi jabłkami i w mniejszym stopniu z cytrusami. W tle pojawia się subtelny niuans miodowy.

Smak:

Zdecydowanie wytrawne, o średniej budowie i kwasowości. Delikatnie owocowe i dobrze zbalansowane, dostarcza dużą dawkę orzeźwienia. W finiszu pojawia się przyjemna nuta kwiatowa.

Potrawy:

Pieczony indyk, sałatka z zielonymi szparagami

Chateau
Mukhrani



Chateau **Mukhrani** - pod tą nazwą kryje się gruzińska królewska posiadłość z XVI w. skupiająca winnice, winiarnię, pałac i historię. Prawdziwa winiarska przygoda zaczęła się w tym miejscu w 1876 r. gdy z Francji wrócił pełen zapału i wiedzy winiarskiej przedstawiciel rodziny królewskiej Ivane Mukhranbatoni i rozpoczął produkcję wina. W czasie panowania komunizmu posiadłość została zniszczona i opuszczona. W 2003 r. międzynarodowa firma Marussia Bevereges wraz z gruzińskimi partnerami założyli spółkę pod nazwą Chateau Mukhrani. Posiadłość i cały majątek przywrócono do dawnej świetności. W produkcji wina wykorzystano tradycyjne technologie w połączeniu z nowoczesnymi. W posiadaniu spółki jest obecnie 100 hektarów winnic obsadzonych lokalnymi i międzynarodowymi szczepami. Czerwone - Saperavi, Shavkapito, Tavkveri, Cabernet. Białe - Goruli Mtsvane, Rkatsiteli, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Od 2007 roku Château Mukhrani produkuje wino z owoców zebranych we własnych winnicach. Nowa grupa inwestycyjna ma na celu tworzenie silnych marek, które będą służyć jako przedstawiciel gruzińskiego winiarstwa na rynku międzynarodowym.