

CURIOUS KIWI GEWURTZTRAMINER MARISCO VINEYARDS КЬЮРИОС КИВИ ГЕВЬЮРЦТРАМИНЕР МАРИСКО ВИНЬЯРДС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Waihopai River, Marlborough

Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер

Содержание алкоголя: 14%

Остаточный сахар: 1,9 г/л

Во главе компании Marisco Vineyards, созданной в 2003 году, стоит ее владелец, уроженец Мальборо и один из самых уважаемых и успешных энологов Новой Зеландии – Brent Marris. Сплоченная команда энтузиастов и специалистов высокой квалификации на лучших виноградниках региона Мальборо создает премиальные вина, вкус и аромат которых олицетворяют саму Новую Зеландию. Современнейшие технологии, используемые на винодельне, не имеют аналогов в Новой Зеландии и, возможно, во всем Южном полушарии.

Терруар:

Виноградники расположены на илистой почве, с хорошим дренажем, верхний слой представляет собой суглинок.

2018 год выдался в Мальборо очень удачным: весна и лето были очень теплыми, осадков выпало достаточное количество. Сбор урожая начался раньше запланированного срока из-за раннего созревания ягод. Сбор урожая проводился ночью для сохранения в ягодах достаточного количества кислоты.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную при полной зрелости. Ферментация 2/3 вина протекает в стальных ёмкостях, причем дрожжи для этого тщательно отбираются. Критерием отбора служит способность данного вида дрожжей уловить и привнести в вино истинную сущность сорта винограда Гевюрцтраминер. 1/3 вина ферментируется в старых бочках из французского дуба.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенный.

Аромат: обладает ярким комплексным ароматов, в котором угадываются ноты банана, личи, гвоздики, розы, мускатного ореха и мёда.

Вкус: отлично сбалансированный вкус, в котором обнаруживаются нотки спелых фруктов, пряностей, специй. Отличная кислотность, пряно-фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, со свежими салатами и в сочетании с пряной азиатской кухней, мягкими сырами. Температура подачи: 8-10°C.