

CLASSIC CHARDONNAY KWV

КЛАССИК ШАРДОНЕ KWV



Вино белое сухое

Регион: Западный Кейп, ЮАР

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 13%



KWV является историческим хозяйством Южной Африки; оно было создано в 1918 году. На момент своего образования, в него вошло 90% всех виноградарей страны. Его целью стало не только производство качественных вин, но и создание стандартов в виноделии. Сегодня KWV разросся до производителя мирового уровня, и объединяет около 100 виноградарей. Компания гордится качеством своих вин, созданных из лучшего винограда, который производит Западный Кейп. Вина делаются на собственной винодельне KWV в Паарле, сердце виноделия Кейпа.

В 2015 году главный винодел KWV – Джон Фурье – получил звание винодела года.

Терруар:

Виноградники расположены в Западном Кейпе, около побережья – самом южном регионе африканского континента. Средиземноморский тип климата.

Разнообразные типы почв, отлично подходящие для выращивания качественного винограда.

Винификация и выдержка вина:

После гребнеотделения и мягкого прессования, происходит мацерация и ферментация при невысоких температурах, для того чтобы максимально сохранить яркие сортовые ароматы. Примерно 40% вина выдерживалось в дубовых бочках в течение 4 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый.

Аромат: Элегантный и стильный, ноты личи, персиков, лайма, переплетающиеся с оттенками бисквита и цветов апельсина.

Вкус: Освежающий, преобладают лайм и сливочный бисквит. Вино прекрасно сбалансировано, обладает изысканной маслянистостью и длительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, с морепродуктами, блюдами из курицы, пастой под сливочным соусом. Температура подачи: 8-9°C.