



Pernod Ricard Estonia

Old Tbilisi Saperavi Dzelsavi

MAA

Gruusia

ALKOHOLISISALDUS

12,5%

Stiil: Gruusia naturaalne kuiv vein

viinamarjasordid: Saperavi 90% and Dzelshavi 10%

Piirkond: Georgia

GWS kasutab Saperavi marju Gruusia parimatest viinamarjaaedadest. Korje toimub käsitsi. Fermentatsioon kontrollitud temperatuuril, et hoida maksimaalselt värskust ja puuviljasust. Peale fermentatsiooni naturaalne stabiliseerimine tänu külmale talvetemperatuurile keldrites. Siis segatakse vein ning lühiajaliselt jäetakse tammevaatidesse seisma, et lisada veinile karakterit.

Välimus: elav rubiinpunane

Aroom: musti põldmarju, kirsse, suitsusust.

Maitse: tumedad küpsed kirsid, keskmise täidlusega, pehme parkainega.

Küpsenud: parim tarvitada kohe, säilimispotentsiaali kuni 3 aastat.

Soovitame: loomaliha steak roheline pipra kastmes, casserol, Osso Bucco ja lambaliha juurde. Pizza 4 juustuga, beef-asparagus, kuivatatud tomatid.

Serveerimistemperatuuriks soovib tootja 10-12 C.



Maht

ART. NR

MAHT

750 ml