



Pernod Ricard Estonia

# Jacob's Creek Riesling

## Maa

Austraalia

## Alkoholisaldus

13%



ART. NR

MAHT

750 ml

1847. aastal rajas Johann Gramp, Orlando Veinikeldri asutaja, esimesed viinamarjaistandused Jacob's Creek'i kallastele Barossa orus.

Aasta oli suurepärase, Riesling viinamarjad küpsesid enamuses piirkondadest 4-5 nädalat tavalisest varem. Korje veebruari lõpust märtsi alguseni. Villitud mai lõpp. Veinivalmistamine: viinamarjad saadakse valitud aedadest Barossa oru külmematest piirkondadest, Mc Laren Vale ja Clare aladelt Lõuna Austraaliast. Peale hoolikat valikut veinimeistri poolt, marjad korjatakse öö jaheduses ja purustatakse koheselt. Mahl eraldatakse kiiresti marjakestadest, et saavutada elegantset puuviljast aroomi. Siis mahl selitatakse ja fermentatsioon madalatel temperatuuridel valik pärmikultuuri abil, et kindlustada sordile omast karakterit. Fermentatsioon peatatakse soovitud suhkru taseme juures ja siis toimub lõplik veini selgitamine enne villimist.

Värvus: roheka tooniga helekollane, särav.

Aroom: kontsentreeritud, küps, laimi-tsiruste aroome, alatoonis lilli.

Maitse: värske, sidruni-laimi, tsitrusviljade iseloomu, järelmaitse jääb pehme ja kergelr vürtsikas.

Soovitame: eelroogadega, koorikloomadega, koriandriga maitsestatud kala magusa tsilli kastmes, suitsetatud kala, Jaapani sushi, Aasia friteeritud riis ubadega ja mereandidega, terav kana nuudlitega, valge kala juurviljade ja kookose kastmes.

Mereannid: lõhe Nizzapäraselt, küpsetatud beebiforell, vikerforell mango ja koriandri kastmes. Juustudega: värske kitsejuust, Ricotta, Mascarpone, Neufchatel.

Serveerida jahutatult 10 C juures.