



Pernod Ricard Estonian

Jacob's Creek WAH

MAA

Austraalia

ALKOHOLISISALDUS

13%

Esimene selle veini aastakäik valmis Juulis 2013

“Wah” tähendus:

Esimese silbi hääldus sõnast “Washoku” tähendab Jaapani kööki

Esimese silbi hääldus sõnast “vein” Jaapani keeles

Kanji kirjamärk seondub mõistetega “rääkima”/“lugu” ja “ring”/“side”

Jacob's Creek WAH veini loomisele eelnes koostööprotsess sushi kokkade ja Jacob's Creek veinimeistrite vahel. WAH demonstreerib tugevat sidet Jaapani toidu ja veini vahel.

2013 aastal oli külm ja kui talv, pehme vähese vihmaga kevad, mis tingis kastmise vajaduse, et kobarad välja areneksid. Suvi oli soe ja kuiv ning võimaldas Chardonnay, Pinot Grigio ja Sauvignon Blanc viinamarjade optimaalse küpsemise. Korje õõ jaheduses, et tagada marjade värskus. Erinevate sortide ja kasvukohtade marjad korjatakse siis kui on veinimeistri hinnangul õige aeg ning valmistatakse vein eraldi. Tulemuseks aromaadne vein, mille fermentatsiooniks kasutatakse neutraalse iseloomuga pärm. Osalisel veinid jäävad pikemaks ajaks pärm sademele ja osa veinist on läbinud malolaktilise fermentatsiooni.

Välimus: kahvatukollane, roheka helgiga

Aroom: värske rohune aroom, mündi ja salveid, küpseid pirne ja punast õuna, kerge varjundina heleda greibi õied ja udo (Jaapani selleri sarnane juurvili).

Maitse: rikkaliku maitsega, kus tunda magusat melonit, nektariini ja värsket Nashi piri sorti ning meeldiv pehme happesus, kreemjas struktuur ja kergelt suitsune järelmaitse.

Serveerida valge kala sashimi, aurutatud koorikloomade, hakitud Jaapani kalapallid, Thai kala küpsetised või kana yakitori, lisandiks Jaapani köögis tuntud maitseid dashi või soya kaste.



Maht

ART. NR

MAHT

750 ml