



Pernod Ricard Estonian

Dopff Irion "Les Sorcieres" Gewürztraminer

MAA

Prantsusmaa

ALKOHOLISALDUS

13,5%

Viinamarjasort: Gewürztraminer Chateau Riquewihr valdustes on 27 ha viinamarjapõlde. Veinid "Domaines du Château" on toodetud parima asukohaga Riquewihr mäenõlvadel kasvanud marjadest. Elegantne ja silmapaistvalt peen, isikupära on tugevdanud võrreldamatu terroir mõju maitsele. „Les Sorcieres“ viitab Domaines du Château de Riquewihr Gewürztraminer sordiga rajatud viinamarjapõllule. Kohaliku legendi järgi keskajal põletati seal nõidasid (Sorcieres) Appellatsioon : A.O.C. Alsace Viinamarjaaed : 5 ha, keskmiselt 25a vana Pinnas : merglit ja savi. Korje : käsitsi ja hoolikalt sorteeritud. Ettevaatlik transport ja välditakse marjade muljumist enne pressi.

Veinivalmistus : pneumaatiline press, ainult esimese pressi mahla kasutatakse. Fermentatsioon kontrollitud temperatuuril, hoitakse pärmisademel 3-4 kuud. Küpsemine pudelites 12 kuud miinimum.

Välimus: kuldne kollane ja särav

Aroom: esmane aroom on viinamarjasordile omane, lilli, roose, puuviljasust, värskeid rosinaid, vajab pisut õhutamist, aroomibukee täieneb kompleksusega jäädes elegantselt vürtsikaks ja puuviljaseks, kerge suitsune nüanss ja karamelliseeritud puuviljade ja jahvatatud pipra nüanssi. Areneb edasi – kannikesi, aprikoosi, troopilisi muuvilju, mangot ja roose.

Maitse: nõtke ja värske, hästi küpseid viinamarju, rikkalik, suurepärase struktuuriga.

Soovitame: "Gewurz" tähendab saksa keeles vürtse ; Gewurztraminer " Les Sorcières " on rikkalik vein, suurepärase vürtsikas kastmes kalaroogadega (ingveri kaste, merilest apteegitilliga) samas hea ka magushapude roogadega. Juustudest Munster, Epoisse, küps Brie de Meaux, Blue cheese jt. Vaadake ka retsepti: "caramelised pineapple with honey and linden" - www.dopff-irion.com Küpsemise potentsiaali 5-6 aastat.

Serveerida: 10-12 °



Maht

ART. NR

MAHT

750 ml