



Pernod Ricard Estonian

# Tamada Kvanchkara

## MAA

Gruusia

## ALKOHOLISISALDUS

11%

Stiil: Gruusia naturaalne poolmagus punavein

Viinamarjasort: Alexandreuli ja Mujuletuli

Piirkond: Ambrolauri

TAMADA – Gruusia kultuuris traditsiooniline persoon, laudkonnas seltskonna juht-toostimeister. Khvanchkara veiniga käib kaasas toost – ARMASTUSELE!

Khvanchkara vein on tuntud oma hea kvaliteedi ja maitse poolest juba endise Nõukogude Liidu aegadest ja on üks tuntumaid Gruusia poolmagusatest veinidest. Veini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad on kasvanud piiratud territooriumil, kõrgete mägede piirkonnas Musta mere ääres. Veini kääratakse traditsiooniliselt loodusliku pärmiga, mis annab unikaalse fermentatsiooni karakteri. Kääritamine toimub lahtistes tammevaatides koos viinamarjakestadega, et anda veinile tugevam maitse. Kasutatakse vabalt väljavoolavat mahla – ei pressita. Fermentatsioon peatatakse temperatuuri langetamisega ja SO2 lisamisega, mis tagab nõutava suhkrisalduse.

Värvus: keskmise punase värvusega klaasile jäävad rasvased jalad, mis viitab veini heale kontsentratsioonile.

Aroom: kergelt kirsivürtsika karakteriga. Peale avamist korra tunda metsikut pärmi.

Maitse: pehme, samas vürtsikas ning delikaatselt tanniinirikas. Rikkalikku puuviljane magusus ja tammevaadist saadud vanilje maitset. Järelmaitse on magus ja kauakestev. Veini küpsedes tugev puuviljamaitse areneb vürtsikamaks ja tulevad veelgi esile looduslikult magusad nüansid.

Säilitamine: See ei ole aastakäigu vein, ta segatakse kokku teadlikult vana traditsiooni jälgides ning ei vaja seega enam edasist küpsemist ja soovitatakse tarvitada aasta jooksul, et nautida veini värsket marjast iseloomu.

Soovitame seltskonnaveiniks kas iseseisvalt või desserdi juurde nautimiseks.

Serveerida pisut jahutatuna 12-15 C juures.



## Maht

ART. NR

MAHT

750 ml