

Марян Ориндж Димят барел ферментег

Maryan Orange Dimyat Barrel Fermented



Произход

Държава	България
Винен регион	Вино без ЗГУ/ЗНП
Винарна	Винарска изба Марян

Технически данни

Сортов състав	Димят
Вид	Сухо оранжево вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Ферментация със зърната без добавяне на култивирани дрожди и сулфити. Мацерация след приключване на ферментацията – 5 месеца.
Отлежаване	В дъбови бъчви.

Описание

Накратко

Димят Ориндж е виното, което успява да покаже другото лице на този български сорт. Продължителната мацерация и ферментацията с не-култивирани дрожди показват наситените аромати и вкусове, които остават само леко загатнати в другите вина.

Дегустационни бележки

Красив кехлибарен цвят. Комплексен аромат на ядки, сушени и печени плодове, ябълки конфи. Във вкуса постепенно се разкриват ябълка и кайсиеви ядки, деликатно допълнени от ванилови и маслени тонове. Тялото е плътно и балансирано с продължителен елегантен финал.

Съчетание с храна

Прекрасно като аперитив, както и с пикантни храни или десерти.

Бележки

