

Понграц Брут Спарклинг

Pongracz Brut Sparkling



Произход

Държава	Южна Африка
Винен регион	Уестърн Кейп
Винарна	Дистел

Технически данни

Сортов състав	Шардоне и Пино Ноар
Виг	Пенливо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се бере ръчно. След пресоване на цели чепки и минимален контакт с ципите, сокът се оставя да се утаи и се премества в съдове от неръждаема стомана за студена ферментация. След първата ферментация и малолактичната ферментация, виното се подготвя за вторична ферментация в бутилката.

Отлежаване

Върху фините утайки в бутилка за 15 месеца, преди утайката да се отстрани по традиционния начин. След това бутилките се затварят и се оставят на хладно за още 2 – 4 месеца.

Описание

Накратко

Еlegantно и отличително, направен по „Methode Cap Classique“ (класическия метод), Понграц е вдъхновено от благородник и бежанец от Унгарското въстание, Дезидериус Понграц, чийто гений и визия съживяват лозарството в Уестърн Кейп. Създаден по класическата френска традиция от два благородни сорта, Пино Ноар и Шардоне, това великолепно пенливо вино създава атмосфера на стил и изтънченост, с почит към гения, на когото дължим името си.

Дегустационни бележки

На нос преобладават свежи нотки на зелена ябълка и аромати на пряно изпечен хляб. На небце се откриват деликатни нотки на мая, наслоени с препечен хляб и зрели плодове. Свежестта е подсилена от устойчивите перли с нотки на къпини и дълъг послевкус. Elegantно и комплексно вино!

Съчетание с храна

Отлично е за всеки повод и в комбинация със сашими, стриди или ястия с морски дарове.

Бележки

