

Дърбънвил Хилс Совиньон Блан Спарклинг

Durbanville Hills Sauvignon Blanc Sparkling


DURBANVILLE
HILLS

Произход

Държава Южна Африка

Винен регион Кейптаун

Винарна Дистел

Технически данни

Сортов състав Совиньон Блан

Виг Пенливо бяло вино

Разфасовки 750 мл

Затваряне Технически корк

Винификация

Във винарната гроздето се ронка, пресова и сока се отделя от ципите като се оставя за една нощ да се утаи и след това се прелива в съдове за ферментация. Там ферментира при 15°C, което отнема между 14 и 23 дни. След ферментацията се премахват фините утайки. По време на бутилирането, виното се газира с въглероден диоксид, създавайки магическите балончета

Отлежаване

Без отлежаване.

Описание

Накратко

Впечатляващата винарна Дърбънвил Хилс е разположена на склон, част от поредица от хълмове с великолепен гледки към планината Тейбъл и залива Тейбъл. Това е географията, която вината толкова уникални. Районът Дърбънвил се смята за един от най-хладните винени региони до Кейптаун, благодарение на морския бриз, който се носи навътре от Фолс Бей и Тейбъл Бей, и късните следобедни мъгли, които обгръщат склоновете. Тези условия са отлични за бавното узряване на гроздето, позволявайки му да развие своя пълен ароматен профил и характер.

Дегустационни бележки

Искрящ, бистър светложълт цвят със зелени отблясъци. Наситен аромат на тропическа плодова салата, лайм, папая и маракуя. На небце се откриват нотки на ананас и папая, обогатени от свеж финал с аромат на лайм. Отличен баланс.

Съчетание с храна

Като аперитив или в комбинация със салати с морски, пушена сьомга, суши и други ястия с риба.

Бележки

