NAUTIMUS

Kolonics Harslevelü

PÄRITOLU

Ungari, Nagy-Somlo
– Soml? on väike kõigest 800ha suurune vulkaanilise pinnasega viinamarjakasvatuspiirkond loode Ungaris;
– Soml? veinid olid hinnatud Habsburgide dünastias ja neid joodi alati pulmades, sest usuti et Soml? veini joomine suurendab võimalust saada poeglapsi. Sealt sai piirkonna vein hüüdnime – naszejszakak bora – pulmaõhtu vein.

TOOTJA

Kolonics Pinceszet
– väike, mitmendat põlve Kolonics perekonnale kuuluv veinimaja Nagy-Somlói piikonnas. Veinimeister K?roly Kolonics. Veiniaedu kokku 9 ha.
– enne segamist ja villimist arendab veine 1-3 aastat erineva vanuse ja suurusega Ungari tammevaatides.

VIINAMARJAD

H?rslevelü 100%
– Ungari pärisomane ja üks enim kasvatatud hele marjasort. Koos Furmintiga oluliseim pärisomane Ungari hele marjasort;
– H?rslevelü'st valmistatakse Ungaris kuivi valgeid veine ja hinnalisi dessertveine. Kasvatatakse ka veidi Slovakkias;
– nimi tähendab tõlkes „pärnalehte".

VEIN

Kuiv, keskmisest täidlasem, mineraalse karakteriga valge vein
– värvus keskmisest intensiivsem, kuldkollane;
– aroom veidi „vahane", õliselt puuviljane, floraalne ja elavalt mineraalsusega. Tunda pomerantsi, kuivatatud apelsinikoort, värskeid ürte ja magusat greipfruuti. Aroomilõpp mineraalne ja küpselt puuviljane;
– maitse on keskmisest täidlasem, puuviljaselt kreemjas ja mineraalne.Tunda küpseid kollaseid luuvilju, veidi mesisust ja meevaha, küpseid tsitruseid ja ning troopilisi puuviljanoote. Järelmaitse pikk ja elavalt tsitruselinepuuviljane koos torkiva mineraalse alatooniga; – viinamarjad pärinevad vulkaanilise-settelise pinnasega Soml`mäe nõlvadelt. Marjad on tavalisest korjeajast veidi hiljem käsitsi korjatud. Vein kääritatakse roostevabast terasest vaatides, areneb 9 kuud 500 L ungari tamme vaatides, selitatakse bentoniidiga (veganitele sobiv) ja laagerdub 12 kuud pudelis;
– arengupotentsiaali veinikeldris säilitamisel 3 – 5 aastat arvestades marjade korjeaastat.

VEINI SOOVITUS

Küpsetatud linnuliharoad, grillitud koorikloomad ja BBQ kalaroad, veidi vürtsikam aasiapärane fusion köök, Jaapani, Korea ja Tai köök, pehmed juustud.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

Jahutatult 9-12 °C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0,75L

5999880644075

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.