

Kolonics Hárslevelü



PÄRITOLU

Ungari, Nagy-Somló

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

TOOTJA

Kolonics Pincészet

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

VIINAMARJAD

Hárslevelü 100%

- Ungari pärisomane ja üks enim kasvatatud hele marjasort. Koos Furmintiga oluliseim pärisomane Ungari hele marjasort;
- Hárslevelü' 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, värskaid 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 tsitruselisi ja ning troopilisi puuviljanuote. Järelmaitse pikk ja elavalt tsitruselinepuuviljane koos torkiva mineraalse alatooniga; – viinamarjad pärinevad vulkaanilise-settelise pinnasega Somló 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 aasiapärase fusion köök, Jaapani, Korea ja Tai köök, pehmed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 9-12 °C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6

0.75L

5999880644075

