



NAUTIMUS

Marani Mukuzani



PÄRITOLU

Gruusia, Kakheti Region

Pealinnast Tbilisist ida poole, Venemaa ja Aserbaidžaaani piiri äärde jääv ala on kõige olulisem marjakasvatuse ning veinitootmise piirkond Gruusias. Punast Mukuzani veini tehakse Alazani jõe paremal kaldal asuva Mukuzani küla ümbrusest, kuni 800m kõrgusel merepinnast kasvanud Saperavi viinamarjadest

TOOTJA

TELAVI WINE CELLAR J.S.C

VIINAMARJAD

100% Saperavi

Gruusia enimkasvatatud tumeda kesta ja punase viljalihaga (teinturier) hilisküpsev sort, mille nimetus tähendab „värvi“. Pärineb Kahheetia piirkonnast ja on levinud sealt Gruusia teistesse kasvualadesse

VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, küps, väga aromaadne punavein

-Värvuselt intensiivne purpurpunane

-Aroom on marjaselt elav ja lopsakas. Tunda on küpseid tumedaid marju, põldmarju, mustikaid ja tasakaalukat piprasust koos marjatanniinidega

-Maitse on kuiv ja marjane, keskmisest täidlasem. Tunda küpseid musti metsamarju, mustsõstraid, mustikamoosi ja üleküpsenud tumedaid luuvilju koos magusate vürtsidega. Järelmaitse on ühtlaselt marjane, pikk ja heas tasakaalus

-Viinamarjad pärinevad Alazani jõe paremalt kaldalt, Mukuzani küla ümbrusest, vein kääritatakse roostevabast terasest vaadis ja vein areneb 9 – 12 kuud väikestes 225L suurustes prantsuse tamme vaatides

VEINI SOOVITUS

Grillitud lihatodud, tugevad vokiroad, Kaukaasia köök, lambalihašašlõkk, tugevamaitseelised lihapõhised hautised

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna 15 - 17°C, Bordeaux- tüüpi veiniklaasist. Arengupotentsiaali veinikeldris 3 - 7 aastat, arvestades marjade kasvuaastat

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kastis 6



