



Takler Kadarka



PÄRITOLU

Ungari, Szeksard

- Szeksz?rd piirkonnas on viinamarju kasvatatud juba rohkem kui 2000 aastat tagasi ja see on Ungari kõige lõunapoolsem veinipiirkond;
- vahemereline kliima ja setteline kruusapinnas soosivad rohkem tumedate viinamarjade kasvatamist ja nii on enam kui 80% veiniaedadest Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ja Kadarka marjasortide all. Käesoleval sajandil on lisandunud Pinot Noir ja Syrah.

TOOTJA

Takler Winery

VIINAMARJAD

Kadarka 100%

- populaarne tume marjasort Ungaris ja mujal Balkanimaades, Bulgaarias kannab nime Gamza;
- peetakse tänapäeval Balkani piirkonna klassikaliseks tumedaks marjasordiks;
- Kadarka esivanemad on jõudnud Ungarisse arvatavasti Türgi aladelt koos Ottomani Impeeriumi laienemisega, sest DNA uuringute kinnitusele on Türgi rahvuslik tume marjasort Papazkarasi Kadarkaga suguluses.

VEIN

Kerge ja marjase iseloomuga suvine punavein

- värvilt selge, noor, helepunane/granaatpunane;
- aroomis küpseid punaseid metsamarju, maasikaid ja vaarikaid, punaseid sõstraid ja küpseid punaseid kirsse, millele lisanduvad kerged piprasedürdised noodid;
- maitse kergemapoolne ja mahlaselt marjane-vaarikane, tunda lisaks punaseid magusaid kirsse, punaseid sõstraid ja kergelt vürtsikust. Keskmise pikkusega värsket ja marjast järelmaitset täiendab meeldiv ja sametine marjapark;
- vein kääratakse roostevabast terasest vaatides ja laagerdub 4 kuud suurtes 500 L ungari tamme vaatides. Vein on sobib veganitele (on selitatud bentoniidiga);
- arengupotentsiaali veinikeldris säilitamisel 2 – 4 aastat arvestades marjade korjeaastat.

VEINI SOOVITUS

Veise ja sealihast valmistatud hautised, guljašš, linnulihatoidud, grillitud juurviljatoidud, grillitud paprika ja tomat, grillitud tugevamad kalaroad.

SERVEERIMISTEMPERatuur

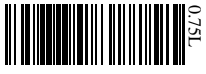
Jahutatuna 11 -13 °C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6



5998109731008