

VINUNIC

TRADITIONAL KVEVRI KISI 2018

Art. nr 92506

Pris 221 kr

Storlek 750 ml

Producent Mukado Wines

Ursprung Mukuzani , Georgien

Varukategori Orangevin

Förslutning Naturkork

Druvor Kisi 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 4,9 g/l

Restsocker 1,9 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Stor doft med inslag av aprikos, torkad frukt och rostade nötter. Fyllig, torr och smakrik med mjuka tanniner från traditionell lång skalkontakt. Lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten spontanjäser kort därefter och avslutas naturligt när vinet jäst torrt. Vinet skalmacereras 7 månader.

Lagring Vinet lagras på kvevri som är på både på 1000L och 1500L. Vinet lagras sedan ytterligare 3-6 månader på flaska innan det släpps.

Passar till Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk, skaldjur och kyckling , gärna med inslag av rostade nötter. Vinet passar även bra till charkuterier och lagrade ostar.

Information Kisi är en grön druva från Kakhetien som är känd för sin elegans och blommighet. Den är en stigande stjärna på den georgiska vinkartan, inte bara för att den är lättare att uttala än flera av de andra druvorna, men också för att den passar lika bra att tillverkas i kvevri som att göra lätta viner i europeisk stil.

