



JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Muscat Ottonel
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
PALIER DE GUST:	Demidulce
AN DE RECOLTĂ:	2009
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop de plută naturală
ALCOOL:	12,5 %
ZAHĂR REZIDUAL:	30 g/l
ACIDITATE:	5,3 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	337 KJ/ 81 Kcal

D.O.C. – C.T. Târnave-Jidvei

Vinurile Jidvei se nasc în inima Transilvaniei, în locuri în care liniștea vorbește cu trecutul, iar istoria și-a făcut culcuș printre dealuri. Nu e de mirare că fiecare vin poartă cu el o poveste.

Am reunit în gama **Grand Reserve** unele dintre cele mai expresive vinuri din recoltele unor ani de excepție, vinuri peste care timpul s-a așezat cu blândețe, domolindu-le tinerețea, rotunjindu-le aromele. Obținute în spiritul vechii tradiții viticole a zonei, care pune accent pe simplitate, pe grija și priceperea viticultorului și a vinificatorului, aceste vinuri se disting prin eleganța subtilă și prin expresia echilibrată a *terroir*-ului și a caracterului de soi.

VIZUAL

Este un vin strălucitor de culoare galben-auriu.

OLFACTIV

Impresionează prin intensitatea și savoarea fructelor bine coapte - în special gutui, cu note de fructe exotice, gemuri fine și propolis.

GUSTATIV

ructat, intens și persistent, cu arome de fructe exotice - papaya și fructul pasiunii - și note dulci de fagure de miere și fructe confiate - smochine, curmale și stafide.

Gustativ: Se remarcă prin intensitatea și complexitatea aromatică a buchetului. Delicat și în același timp bine structurat, acest vin și-a păstrat de-a lungul timpului caracterul de soi. Aciditatea încă ridicată, notele specifice de mosc, fructe exotice și tonurile dulci de miere, datorate învechirii în sticlă, încântă iubitorii de vin.

Se servește bine răcit, la o temperatură de 10-12°C.

ASOCIERI CULINARE

Muscat Ottonel 2009 demidulce este un vin elegant, cu arome florale intense, note de miere, fructe galbene coapte și un echilibru perfect între dulceață și aciditate. Se potrivește excelent cu preparate care îi complimentează parfumul și prospețimea. Acest vin se alătură brânzeturilor fine și maturate, precum Gorgonzola, Roquefort, Brie sau Camembert, servite cu nuci, pentru un contrast savuros. De asemenea, se potrivește de minune cu preparate asiatice dulci-picante, cum ar fi pui cu ghimbir și sos de mango, curry thailandez cu lapte de cocos sau mâncăruri vietnameze ușor condimentate.

Pentru o alegere de carne albă, Muscat Ottonel 2009 demidulce completează perfect pieptul de rață cu sos de portocale, curcanul cu sos de gutui sau puiul cu ananas. La final, deserturile cu fructe și nuci, cum sunt tartele cu pere sau caise, plăcinta cu mere și scorțișoară, cozonacul cu stafide și migdale, sau patiseria fină, inclusiv macarons, fursecuri cu migdale, panettone și cheesecake cu fistic, sunt acompaniamente ideale.