



JIDVEI®



CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Rhein Riesling
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:	6,99 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

Limpede, plin de strălucire, de culoare galben-auriu intens.

OLFACTIV

Arome intense de fructe conflate între care se regăsesc caise, stafide și curmale, tonuri de făgure de miere și propolis, alături de care se simt ușoare note minerale, specifice soiului.

GUSTATIV

Demisec, cu o prospețime aparte, a dezvoltat arome intense de fructe deshidratate - curmale, smochine și stafide – și nuanțe fine oxidative, caracteristice vinurilor învechite timp îndelungat în sticlă. Remarcăm persistența plăcută a aromelor.

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

ASOCIERI CULINARE

Rhein Riesling 2009 demidulce este un vin versatil, iar pe lângă brânzeturi nobile, preparate asiatice și deserturi, se poate asocia și cu alte feluri de mâncare care îi pun în valoare dulceața echilibrată și aciditatea plăcută. Acest vin se potrivește perfect cu mâncăruri cu influențe orientale, precum miel sau vită în stil marocan, gătit cu condimente dulci, cum ar fi scorțișoara, anasonul și cardamomul, și fructe uscate, precum curmale, stafide sau smochine.

În plus, vinul se potrivește de minune cu carne albă în sosuri cremoase, cum ar fi pieptul de pui sau curcanul în sos de muștar dulce, cotletul de porc cu sos de mere sau pere caramelizate. La final, dulciurile tradiționale și patiseria fină, cum ar fi cozonacul cu nucă și stafide, plăcinta cu dovleac și scorțișoară sau panettone, aduc o completare perfectă. Toate aceste opțiuni evidențiază complexitatea vinului și oferă un echilibru armonios între aromele preparatelor și notele sale fructate și minerale.