

MYSTERIUM



JIDVEI®



GUSTATIV

Pe palat, vinul este rotund și armonios, cu o textură catifelată și o structură bine definită. Aromele de măr verde, caisă și piersică se îmbină elegant cu note proaspete de lămâie, oferind echilibru și vivacitate. Finalul este delicat, ușor condimentat și persistent, lăsând o impresie de finețe și eleganță, caracteristică unui vin complex și memorabil.

OLFACTIV

Profilul aromatic este complex și seducător, dominat de note florale fine de petale de trandafir alb, iasomie și flori de salcâm. Acestea sunt completate de accente fructate de măr verde, piersică și caisă, dar și de o tentă discretă de citrice, creând un buchet subtil și intrigant, care invită la explorare.

CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Pinot Noir, Chardonnay Fetească Albă
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Reserva CN
ALCOOL:	13 %
ZAHĂR REZIDUAL:	3 g/l
ACIDITATE:	5,43 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	303 KJ/ 73 Kcal

D.O.C. – C.M.D. Jidvei

Mysterium este mai mult decât o colecție de vinuri exclusiviste. Este, înainte de toate, o poveste în care totul pornește, așa cum sugerează și numele, de la provocarea de a afla misterul vinurilor, de a le desluși tainele. Niciun detaliu nu este lăsat la voia întâmplării, iar povestea vinurilor Mysterium se desfășoară, asemeni firului Ariadnei, într-un labirint de arome și note ce par cunoscute, familiare, dar care nu se lasă ușor descifrate. Tot acest labirint de arome intrigă iubitorii de vin și îi îndeamnă să își folosească simțurile pentru a descoperi mai mult cu fiecare degustare.

ASOCIERI CULINARE

Acest cupaj elegant și complex se potrivește cu preparate fine, în care delicatețea ingredientelor este pusă în valoare. Fructele de mare, fie că sunt servite simple sau în preparate rafinate, evidențiază prospețimea și notele sale fructate. Carnea de pui sau curcan, gătită ușor, completează textura catifelată a vinului, în timp ce preparatele precum salata de vinete sau salata de conopidă creează un contrast plăcut între cremozitate și aciditatea sa.

De asemenea, se armonizează foarte bine cu pește, biftec tartar sau chiar deserturi ușoare precum salata de fructe, unde aromele sale fructate și florale sunt puse în evidență.

VIZUAL

Vinul se prezintă limpede, cu o culoare galben-verzuie strălucitoare, ce sugerează prospețime și vitalitate. Reflexele sale luminoase contribuie la imaginea unui vin tânăr, elegant, care promite o experiență rafinată și echilibrată.