

MYSTERIUM



JIDVEI®



GUSTATIV

Gust sec, proaspăt și echilibrat, susținut de o aciditate bine conturată. Arome de fructe albe și fructe cu sămbure sunt completate de note citrice și o subtilă impresie minerală. Contribuția Muscatului Ottonel se exprimă printr-o nuanță floral-aromatică delicată, care amplifică expresivitatea gustativă. Final curat, persistent și tonic, cu ecouri fructate și florale. Temperatura recomandată de servire: 8-10°C.

OLFACTIV

Proaspăt și elegant, dominat de fructe albe și nuanțe de fructe de livadă: pere zemoase, gutui și măceșe, completate de note de caise și piersici albe. În plan secund apar accente florale discrete de flori de tei și tonuri fine de ierburi uscate, care aduc profunzime și un aer ușor aromatic, fără a încălca profilul.

CATEGORIE:	Vin alb liniștit
SOI DE STRUGURI:	Rhein Riesling Muscat Ottonel
TIP DE RECOLTARE:	Manuală
AN DE RECOLTĂ:	2025
TIP DE ÎNCHIDERE:	Dop Bio New Select Green
ALCOOL:	12,5%
ZAHĂR REZIDUAL:	3,5 g/l
ACIDITATE:	4,94 g/l
VALOARE ENERGETICĂ E/100ML:	292 KJ/ 70 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

Se asociază armonios cu preparate din pește și fructe de mare, în special pește alb la grătar, tartar de pește sau creveți sotați. Este un partener potrivit pentru preparate din carne albă (pui, curcan), servite simplu sau cu sosuri ușoare pe bază de citrice ori ierburi aromatice. Completează elegant brânzeturi proaspete și semimaturate, precum și preparate vegetariene cu legume de sezon. Datorită expresiei aromatice, se potrivește și cu bucătăria asiatică ușor condimentată sau cu preparate cu note exotice discrete.

Risotto cu creveți, stir fry de legume, langustine în sos de unt și citrice, pui în sos de smântână și vin, curcan rumenit la cuptor.

VIZUAL

Este un vin limpede și strălucitor, cu o culoare galben-pai deschis, animată de reflexe verzui. Luminozitatea sa sugerează prospețime și tinerețe, anticipând un stil elegant și bine definit.