

Owner's Choice



JIDVEI®



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Rhein Riesling
TIP DE RECOLTARE	Manuală
ZONA CULTIVATĂ	60 de hectare
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2021
PROCES DE VINIFICAȚIE	MACERARE • macerație clasică timp de 6 ore la 10°C.
	FERMENTARE • procesul de fermentare a avut loc la temperatura de 12°C - 18°C în vase de inox cu temperatură controlată.
	MATURARE • s-a desfășurat pe o perioadă de 6 luni de la terminarea fermentației alcoolice pe drojdii fine în cisterne de inox la temperatura de 10°C - 14°C.
	ÎMBUTELIERE • îmbuteliere la rece, în sticle de culoare închisă, sub atmosferă controlată.
	TIP ÎNCHIDERE • Reserva CN.
ALCOOL	12.5%
ZAHĂR REZIDUAL	5.75 g/l
ACIDITATE	8,06 g/l

NOTĂ DE DEGUSTARE

ASPECT	Strălucitor. Culoare: galben-verzui.
MIROS	Arome plăcute de mere verzi, citrice - coajă de grepfruit, limetă și suave nuanțe de flori albe de măr.
GUST	Sec, proaspăt, revigorant și mineral grație acidității ridicate. Se regăsesc din plin arome de citrice, de mere verzi și caise, postgustul fiind unul lung și destul de fructat.

ASOCIERI CULINARE

Pește slab și fructe de mare, ca de exemplu: șalău cu sos Meuniere, midii, caracatiță la grătar, paste în sos tomat, brânzeturi slabe, precum: Mozzarella, Mozzarella di Bufalla, Feta și chiar Halloumi, salată grecească cu un dressing din suc de lămâie și ulei de măsline.