



JIDVEI



CATEGORIE	Vin alb liniștit
SOI	Rhein Riesling Muscat Ottonel
TIP DE RECOLTARE	Manuală
PALIER DE GUST	Sec
AN DE RECOLTĂ	2024
TIP DE ÎNCHIDERE	Dop Bio New Select Green
ALCOOL	13 %
ZAHĂR REZIDUAL	3,5 g/l
ACIDITATE	4,94 g/l
VALOARE ENERGETICĂ	303 KJ / 73 Kcal
D.O.C.	C.M.D. Jidvei

Mysterium este o provocare de a desluși tainele terroir-ului Podgoriei Jidvei cuprinse în labirintul de arome, care intrigă și se dezvăluie mai mult cu fiecare gustare.

VIZUAL

Este un vin limpede, strălucitor de culoare galben-auriu.

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.

GUSTATIV

Gust sec, proaspăt și echilibrat, susținut de o aciditate bine conturată. Aromele 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.

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.