

Hey French. You could have made this but you didn't, Pasqua

Iseloomustus

Pasqua veinimõisa sooviks oli luua midagi täiesti uutset ja teistest selgelt eristuvat veini. Selleks hakati juba 2016. aastal otsima koostööpartnereid Veneto ja selle lähedastest regioonidest. Fookusesse võeti kõrge potentsiaaliga Soave mäed, mis on tuntud oma rikkaliku vulkaanilise pinnase poolest. Hey French on kokku segatud 4 erineva aastakäigu veinidest: 2013, 2015, 2016 ja 2017. Kasutati Garganega, Pinot Bianco ja Sauvignon Blanc viinamarju. Iga aastakäiku valmistati samal meetodil ja laagerdati kõigipealt 6 kuud tammest vaatides ja hiljem roostevabast terasest vaatides. 2013. aasta vein oli hea vintage, millel oli hea tasakaal. Aroomis tsitrus, eksootilised elemendid ja küpsenud puuviljad. 2015. aastal oli väga soe ja pikk suvi. Selle aasta veinis oli vähem hapet ja rohkem puuviljaseid noote. 2016. aasta veini iseloomustas hea happesus ja lillelised ja puuviljased noodid. 2017. aasta saagist valmistatud vein oli viimase 30 aasta üks parimaid veine. Kompleksne ja selgelt eristuva iseloomuga. 4 aastakäiku kokku segades saadi võrratu ja teistest eristuv vein. Unikaalse struktuuri ja kompleksusega vein, mis on saavutatud oskuslikult segedes erinevaid veine. Maitstes on tunda õitsevatest lilledest kuni kummelini, sarapuupähklit, tsitrust ja troopilisi puuvilju. Veinil on pikk vananemispotentsiaal. |

Auhinnad

Luca Maroni 2020 - 90 punkti | James Suckling - 92 punkti | Gambero Rosso 2020 - 2 bicchieri rossi |

Tarbimissoovitus

Aperitiiviks, kerged eelroad, grillitud või küpsetatud valge kala. |

Tootegrupp	VEIN
Tooteliik	Kaitstud geograafilise tähisega vein
Päritolumaa	Itaalia
Piirkond	Veneto
Bränd	Pasqua





Viinamari	Garganega , Pinot Bianco , Sauvignon-Blanc
Tootja	Pasqua
Värvus	Valge
Maitse	Kuiv
Stiil	Täidlane
Maht	75cl
Alkoholisisaldus	13%
Kogus kastis	6
Serveerimistemperatuur	8-10°C
EAN	800788016306
Toidusoovitus	Aperitiiv , Kala , Suupisted