

SEGAKAST NR14: TALVINE KAST

Iseloomustus

Siia kasti oleme kokku pannud valiku mõnusaid talviseid veine, millele oleme juurde lisanud ka toidusoovitused.

Komplekti kuulub: 1 x Fine Ruby Porto, Kopke, Karbis, 75cl Käsitsi korjatud viinamarjadest valmistatud magusale punasele veinile lisatakse brändit ja laagerdatakse 3 aastat osaliselt metallist ja osaliselt tammest vaatides. Värvuselt rubiinpunane, aroomis punased ja mustad marjad, puuviljasus, maitselt marjane ja moosine. **Toidusoovitus:** Desserdid, šokolaadikook ja sigarid. **1 x Shiraz, Terra Barossa, Thorne-Clarke, 2017, 75cl** Terra Barossa on sügava lillakaspunase värvusega vein, mille aroomis annavad tooni küpsed ploomid, kirsid ja vanilje. Maitstes on fookuses puuviljased noodid, peen tammine noot ja pehmed tanniinid. Vein balanseerib keskmise täidluse ja täidlase veini piiril. **Toidusoovitus:** Lambahautis ja tugevamaitseelised juustud. **1 x Zinfandel, Estate, Central Valley, Hampton, 75cl** Klassikaline Kalifornia rubiinpunane Zinfandel, mille aroomis tunda vürtsid ja must sõstar. Maitse on keskmise täidlusega, mahlane, tunda musta pipart ja pikka järelmaitset. **Toidusoovitus:** BBQ ribi, burger ja roogadega veiselihast. **1 x Crianza, Castillo de Albai, Rioja, 75cl** Castillo de Albai Crianza on valmistatud Hispaania väärikaimast viinamarjast – Tempranillost. Hoolikalt käsitsi korjatud marjad on pärit üle 80 aastastest viinamarja aedadest. Pudeldamine toimub pärast 12 kuud Ameerika tammevaadis küpsemist. Tulemuseks on rubiinpunane vein, mille aroomides on tunda idamaised vürtse nagu kaneeli ja nelki, küpseid punaseid vilju, kui ka vihjeid puidususele. Maitsepalett on tugev, jäädes sealjuures elegantseks ja balanseerituks. Pikas ja intensiivses järelmaitstes domineerivad mustsõstrad, küpsed puuviljad ja puidu nüansid. **Toidusoovitus:** Sobib grillitud liha ja juustudega. **1 x Riesling, Mosel, Dr. Pauly Bergweiler, Blitz, 75cl** Blitz Riesling on pärit Rhine'i jõe äärest, Saksamaal. Maitsetasakaalult uõmar, pehmem vein, milles on äratuntavad õuna ja virsiku värskus. Mahlakas ja õrnalt mineraalne järelmaitse. **Toidusoovitus:** Seapraad hapukapsaga ja ahjulõhe. **1 x Tinto, Douro, Kopke, 75cl** Douro Tinto valmistamisel on kasutatud nelja erinevat viinamarjasorti: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz ja Tinto Cão. Veini valmistamisel on kasutatud viinamarju, mis austavad Kopke pikka ja rikkalikku ajalugu. Fermentatsioon toimub roostevabast terasest vaatides umbes 13 päeva. Pool veini küpseb hiljem 225 liitristes Prantsuse tammest vaatides ja pool veinist hoitakse roostevabast terasest vaatides. Aroomis tunda puuviljased noodid, millest võib esile tuua punased marjad ja vürtsid. Hea struktuuriga vein, millel





a v a l l o n e

on velvetine tekstuur. Elegantse, pika ja vastapandamatu lõppmaitsega. **Toidusoovit**us: Part, hani ja faasan. |

Tootegrupp	VEIN
Maht	75cl