

JACOB' S CREEK

Grenache Shiraz

1847. aastal rajas Johann Gramp, Orlando Veinikeldri asutaja, esimesed viinamarjaistandused Jacob's Creek'i kallastele Barossa orus.

Jacob's Creek'i Grenache-Shiraz veini jaoks on marjad korjatud märtsi lõpus, mai alguses ja vein on villitud juulis. Veini valmistamise puhul on kasutatud oskuslikult erinevaid tehnikaid, et kätte saada maksimaalselt mõlema viinamarjasordi isikupära. Nii Grenache kui Shiraz marjad purustatakse ja eraldatakse rootsud-varred. Fermentatsioon toimub roostevabaterastankides. Grenache sordi puhul kääritamise alguses leotatakse marjakestasid 5-9 päeva 22-260 C juures, et saada maksimaalselt kätte kestadest värvi ja parkaineid. Shiraz fermentatsioon viiakse läbi pisut madalamal temperatuuril ja pikema kesatade leotamisega, et kindlustada aroome ja värvust. Alkoholikäärimisele on järgnenud malolaktiline fermentatsioon. Seejärel hoitakse veini jahedas roostevabaterastankides, et kindlustada värskust, elavust, värvi. Veinimeistri oskustel toimub erinevate sortide segamine, üle poole segust on Grenache. Enne villimist on veini selgitatud ja ei ole filtreeritud.

Alkoholi sisaldus: 14%

Happesus: 6,3 g/l

Ph: 3,4

Värvus: rubiinpunase tooniga.

Aroom: vürtsikaid marju, rösti, vaarikamoosi ja kirsisiirupi aroome.

Maitse: rikkalik, ümar, värsked ploome, valge pipar Shiraz'ilt. Pehmet parki ja hea struktuuriga toiduvein.

Soovitatakse: aasiapärase köögi juurde – näiteks Tai loomaliha salat, Vietnami kana salat mündiga, BBQ. Ideaalne kanaliha juurde - näiteks ingveri ja sojaga marineeritud kana, piprane kanafilee, coq au vin, Vahemere ürtidega kana. Sobib ka loomaliha ja lambalihaga nii BBQ kui vürtside, ürtidega maitsestatud. Sealiha, magushapus kastmes, sealiha terriin pisteetsiapähklite ja ploomi moosiga. Pastarogaadega, kus on kasutatud küüslauku, musta pipart, oliivõli, tomatikastmeid, tomati ja küüslauguga Spagetti Marinara. Juustudest sobivad värsked pehmed ja rasvarohked lehmapiimajuustud. Venivad kohupiimased juustud nagu Bocconcini, Provolone. Auguga juustud Edam, Gouda, Emmenthal ja Gryere. Serveerida pisut jahutatult mitte üle 18°C .

HIND 14,00.- €

