GRW Saperavi

Ett unikt och komplext vin från trendiga Georgien, gjort på deras egna blå signatur druva som ger mörka och kraftfulla viner

99,00 kr



VINTYP	Rött vin
PRODUCENT	Georgian Royal Wine
LAND	Georgien
REGION	Kakheti
SAMMANSÄTTNING	Saperavi
ÅRGÅNG	2023
VOLYM	750 ml
ALKOHOL	13,5 %
FÖRSLUTNING	Naturkork
FÖRPACKNING	Glass flaska
SORTIMENT	Fast sortiment
ARTIKELNUMMER	209501

SMAKPROFIL

Ett komplext och kraftfullt vin från Georgien, med en härlig doft av fat, romrussin, choklad, lavendel och björnbär. Grw Saperavi är gjort på druvan Saperavi som är Georgiens mest planterade blå druva och översätts till ‘’färga” på svenska, på grund av sitt mörka fruktkött och tjocka skal som ger vinet en djup, mörk färg en kraftfullhet. Smaken är nyanserad och fruktig med inslag av fat, plommon, svartpeppar, mörka körsbär, svarta oliver och björnbär. Grw Saperavi kommer från den historiska vinregionen Kakheti, från familjeproducenterna ‘’Georgian Royal Wine”, som grundades 2011. Här har vinet fått lagrats i fem månader i franska ekfat och utvecklats till ett fint, strukturerat vin med komplexa aromer. Saperavi passar utmärkt till rätter av lamm- eller nötkött, och gärna grillat!

OM VINET

Tät mörk blålila färg.

- Passar till: Lamm, Nöt
- Produktionsmetod: Vinet jäser under kontrollerad temperatur tillsammans med druvskalen. Jäsningen startar under 24 grader och hålls sedan under 28–30 grader.
- Odlingsområde: Druvorna kommer från en 45 hektar stor vingård i Eniseli, Kvareli, i Kakheti i sydöstra Georgien.
- Jordmån: Jordmånen består huvudsakligen av stenig, brun lera.