

Saperavi Supérieur



KRAJ	Gruzja
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Kartlia
SZCZEP	Saperavi
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Bogaty rubinowy kolor. Aromat czarnej morwy, czarnej porzeczki i wiśni.

Smak:

W ustach bardzo ekspresyjne, żywiołowe. Miękkie aksamitne taniny i dobra równowaga dają wspaniale długi finisz.

Potrawy:

Comber z jelenia, sery twarde starzone

Więcej informacji:

20% wina dojrzewa w beczkach z amerykańskiego, francuskiego i kaukaskiego dębu.

Chateau Mukhrani



Chateau **Mukhrani** – pod tą nazwą kryje się gruzińska królewska posiadłość z XVI w. skupiająca winnice, winiarnię, pałac i historię. Prawdziwa winiarska przygoda zaczęła się w tym miejscu w 1876 r. gdy z Francji wrócił pełen zapału i wiedzy winiarskiej przedstawiciel rodziny królewskiej Ivane Mukhranbatoni i rozpoczął produkcję wina. W czasie panowania komunizmu posiadłość została zniszczona i opuszczona. W 2003 r. międzynarodowa firma Marussia Bevereges wraz z gruzińskimi partnerami założyli spółkę pod nazwą Chateau Mukhrani. Posiadłość i cały majątek przywrócono do dawnej świetności. W produkcji wina wykorzystano tradycyjne technologie w połączeniu z nowoczesnymi. W posiadaniu spółki jest obecnie 100 hektarów winnic obsadzonych lokalnymi i międzynarodowymi szczepami. Czerwone – Saperavi, Shavkapito, Tavkveri, Cabernet. Białe – Goruli Mtsvane, Rkatsiteli, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Od 2007 roku Chateau Mukhrani produkuje wino z owoców zebranych we własnych winnicach. Nowa grupa inwestycyjna ma na celu tworzenie silnych marek, które będą służyć jako przedstawiciel gruzińskiego winiarstwa na rynku międzynarodowym.