

Fina Vini, Traminer Aromatico – Kike - 2017

Vinifikation:

Druer: 90% Traminer (Gewürztraminer), 10% Sauvignon Blanc

Terroir: Vingården er placeret 500 meter over havets overflade. Stokkene er plantet med en beplantningstæthed på 5500 stokke pr. hektar.

Høst: Der høstes i august

Lagring: Fermenteringen foregår på ståltank og vinen lagres herefter yderligere 6 måneder på ståltank. Herefter tappes vinen på flaske, hvor den gemmes i 3 måneder før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Strågul farve med gyldne refleksioner.

Duft: En herlig frugtig duft, hvor sydets varme frugtnoter af nektarin og mango på harmonisk vis fusionerer med frisk saftig citrusfrugt. En anelse kandiseret ingefær spiller flot sammen med de syrlige frugtnoter og giver et unikt modspil til den solmodne tropiske frugt. Bag frugtens klarhed støttes duften op af smukke florale noter af blomstereng og akaciehonning, mens krydderier af ingefær og en anelse kanel giver frugtsødmen et lækkert twist af julekage og honningkage.

Smag: Smukt doseret og med lidt hjælp fra Sauvignon Blanc druerne formår vinens lette syre præcist at "knække" den modne frugt, men uden at syren tager over og bliver styrende for resten af vinens palette. Vinen er frisk, saftig og imødekommende. Den virker i munden indsmigrende og kærtegnende, og alt imens frugten klinger af, så overtager de varme krydrede noter fra Gewürztraminerdruen på vinens finish. Smuk og simpel i udtrykket, men med en forførende herlig friskhed.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2022

Serveringsforslag: Denne vin er det perfekte match til asiatisk inspireret og krydret mad. Vinens krydrede noter vil spille rigtig godt sammen med de krydrede noter af f.eks. chili, ingefær, koriander og limeskal mens de sødlige noter i vinen vil "dulme" chiliens varme. Prøv også at servere vinen til stærk ost.

Serveringstemperatur: Ca. 12 grader.