

Ada Nada, Vina Rosata Emma

Vinifikation:

Høst: Druerne til denne vin høstes i hånden i begyndelsen af september.

Lagring: Vinen macererer på skindet i 24-36 timer hvorefter druerne presses og saften skilles fra kvaset. Herefter startes den alkoholiske fermentering. Vinen ældes i 3 måneder på ståltank efterfulgt af 2 måneders flaskelagring. Vinen er ufiltreret.

Bonusinfo: Denne vin producerer kun 1300 flasker årligt.

Vinens udtryk:

Farve: Lys pink farve.

Duft: Næsen åbner med et sandt festfyrværkeri af frugter. Friske syrlige skovjordsbær smelter sammen med sødlige noter af hvid fersken og melon. Lette florale aromaer af kirsebærblomst giver frugten vinger at flyve på så den fremstår let, ren og poleret.

Smag: Også i smagen går de frugtige noter igen, som her fremstår bløde og afrundet med et herligt frisk syrebid. Vinen er tør og dens milde tanniner efterlader på dens finish et let krydret og svagt bittert aftryk, hvilket giver den ellers ligefrem-frugtige smag en balanceret og harmonisk struktur.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2021-2022

Serveringsforslag: Server vinen til retter med lyst kød. På grund af vinens krydrede karakter vil den sagtens kunne matche både grillet og krydret kød. Prøv vinen til grillede svinekoteletter/svinemørbrad serveret med sommersalat blandet m. friske syrlige skovjordsbær, fadlagret balsamico og friskkværnet sort peber, hertil serveret med nyopgravede danske kartofler m. krydderurtesmør.

Serveringstemperatur: 10 grade