



Santa Sarah
Геновски Сира
Single Vineyard

ОПИСАНИЕ

През 2016г. "Санта Сара" засажда първото си лозе, от сорта Сира, на стръмен южно-югозападно разположен склон, скрито в подножието на Стара планина. Това е рядък тероар, с богатото разнообразие от почви, специфичен наклон, дренаж, надморската височина и уникален микроклимат. Тази комбинация от елементи силно влияе върху ароматите, вкусовете, текстурата и структурата на виното. Геновски Сира Single Vineyard 2021 е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова, от най-доброто грозде от това лозе, за което се грижи Младен Енев. Вино, което има мисията да изрази своето „чувство за място“, да развълнува със своя уникален стил и остави дълъг спомен на безтегловност на сетивата.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход	България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие
✓ Винен регион	Южно Черноморие
✓ Вид	Качествено червено сухо вино със ЗГУ
✓ Реколта	2021
✓ Сортов състав	100% Сира
✓ Възраст на лозето	7 години
✓ Площ на парцела	Сира 0,90 ха
✓ Характеристики на терена	Наклон 10°/ Надморска височина 130м/ Ориентация Югозапад-Юг
✓ Гъстота на лозите	5000 лози/ха
✓ Формировка	Двустранен Гюйо
✓ Почви	Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, рендзини
✓ Добив	5500 кг/ха - 35,7 хл/ха
✓ Гроздобер	Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 20.09 до 25.09.2021

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол, об.%	14,50
✓ Титруеми киселини, г/л	5,00
✓ Захари, г/л	2,86
✓ Обем бутилка	750 мл
✓ Затваряне	DIAM 5
✓ Година на бутилиране	Март 2023
✓ Произведени бутилки	2 600 бутилки
✓ Температура на сервиране	Оптимална температура 18 °C / 64 °F

ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация

Студена мацерация при 8°C в дървени съдове от френски, немски и австрийски дъб с вместимост 3500 кг и съдове от неръждаема стомана с вместимост 4200 кг, за период от 7 дни. Ферментацията протича в продължение на 3 седмици в дървени съдове и съдове от неръждаема стомана, последвана от мацерация на 31°C на ферментиралото грозде за 3-4 дни. Малолактичната ферментация протича в дъбови бъчви по 225 л за период от 4 седмици.

Отлежаване

Виното отлежава 12 месеца в 20 % нови и 80% използвани френски барици и 4 месеца в съдове от неръждаема стомана.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Цветът е рубинено червен. Богат, комплексен, възхитителен нос с изобилие от цветя, черни горски плодове, землисти нотки, екзотични подправки, масло и препечен хляб. Гъвкаво средно тяло с финес и благородство. Заоблено, хармонично във финала.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с различните видове паста и спагети, бели сирена, тъмни месни филенца с деликатна консистенция, сосове със сметана и картофени гарнитурни. Може да се консумира и самостоятелно.



Горица 8225, ул.Ивайло 2, района на Поморие, Бургас



Santa Sarah
Genowski Syrah
Single Vineyard

DESCRIPTION

The story of Santa Sarah's vineyard and its Genowski Syrah Single Vineyard 2021 is a testament to the importance of terroir in winemaking. Santa Sarah Wine Estate planted its first vineyard of Syrah in 2016. The combination of soil, slope, drainage, altitude, and microclimate all contribute to the unique character and quality of the wine. The fact that this vineyard is located on a steep Southwest-South slope, hidden at the foot of Stara Planina, adds to its rarity and uniqueness. The dedication of Mladen Enev in taking care of the vineyard and the expertise of Kalina Dyankova in creating the Genowski Syrah Single Vineyard 2021 is evident in the resulting wine. The mission of this wine to express its "sense of place" and leave a lasting memory is a testament to the power of terroir and the role it plays in creating truly exceptional wines.

GENERAL INFORMATION

✓ Origin	Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region
✓ Wine region	Southern Black Sea Coast
✓ Type	Quality dry red wine with PGI
✓ Vintage	2021
✓ Grape varieties	100% Syrah
✓ Age of vineyard	7 years
✓ Vineyard surface area	Syrah 0,90 ha
✓ Topography of vineyard	Slope 10° / Altitude 130 m / Orientation Southwest-South
✓ Planting density	5000 plants/ha
✓ Vine training system	Guyot double
✓ Soils	Sand-clay, carbonate-loam, rendzinas
✓ Yield	5500 kg/ha - 35,7 hl/ha
✓ Harvest	Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 20.09 to 25.09.2021

TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	14,50
✓ Total acidity, g/l	5,00
✓ Residual sugar, g/l	2,86
✓ Bottle sizes available	750 ml
✓ Closure type	DIAM 5
✓ Bottling	March 2023
✓ Production	2 600 bottles
✓ Serving	Optimum drinking temperature is 18 °C / 64 °F

WINEMAKING

Vinification The first step, cold maceration, is carried out at a temperature of 8°C in wooden vats made of French, German, and Austrian oak with a capacity of 3500 kg, as well as stainless steel vats with a capacity of 4200 kg. This process lasts for 7 days and helps to extract color and flavor compounds from the grapes. After the cold maceration, the grapes are fermented for 3 weeks in both wooden and stainless steel vessels. Following the fermentation, the grapes are subjected to a period of maceration at 31°C for 3-4 days. The final step in the winemaking process is malolactic fermentation, which takes place in 225 liters oak barrels for a period of 4 weeks.


Ageing The wine is aged for a total of 12 months in French oak barrels - 20% are new and 80% have been previously used. Following the barrel ageing, the wine is then aged for an additional 4 months in stainless steel vessels.



WINE NOTES

Tasting notes	Ruby red colour. A rich, complex, delightful nose with plenty of flowers, black berries, earthy notes, exotic spices, butter and toast. On the palate, this wine is voluptuously medium body with a lavish structure and supple tannins. Round, harmonious finish.
Food pairing	Pairs well with different types of pasta and spaghetti, white cheeses, dark meat fillets with a delicate texture, cream sauces and potato garnishes. Its structure and complexity can be appreciated on their own, without the need for food pairings.



 Goritsa 8225, Ivailo street 2, Pomorie region, Burgas



Santa Sarah
Genowski Syrah
Single Vineyard

BESCHREIBUNG

Im Jahr 2016 vollzog "Santa Sarah" eine bedeutsame Wendung und pflanzte seinen ersten Weinberg der Sorte Syrah, eingebettet an einem steilen Süd-Südwest-Hang, behutsam versteckt am Fuße der majestätischen Stara Planina. Dieser besondere Ort offenbart ein außergewöhnliches Terroir, geprägt durch seine reiche Bodenvielfalt, die spezifische Hangneigung, optimale Entwässerungsbedingungen, beachtliche Höhe und ein einzigartiges Mikroklima. Diese ineinandergreifenden Elemente hinterlassen einen tiefgreifenden Einfluss auf die Aromen, den Geschmack, die Textur und die Struktur des daraus resultierenden Weins. Der Genowski Syrah Single Vineyard 2021 ist das Ergebnis dieses besonderen Terrains und der sorgfältigen Pflege, welche er von Kalina Dyankova erfuhr. Er wurde aus den edelsten Trauben dieses Weinbergs kreiert und von Mladen Enev mit unerschütterlichem Einsatz gepflegt. Dieser Wein verfolgt eine klar definierte Mission: Er soll sein "Ortsgefühl" zum Ausdruck bringen, mit seinem unverwechselbaren Stil begeistern und ein Gefühl von Schwerelosigkeit hinterlassen, das in den Sinnen der Verkoster lange nachhallt.

GRUNDINFORMATION

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Herkunft ✓ Weinregion ✓ Bezeichnung ✓ Jahrgang ✓ Sortenzusammensetzung ✓ Alter des Weinbergs ✓ Fläche der Grundstücke ✓ Eigenschaften des Geländes: <ul style="list-style-type: none"> • Syrah ✓ Rebduche ✓ Erziehung ✓ Böden ✓ Ertrag ✓ Weinlese 	<p>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Süd-Schwarzmeer-Region Trockener Roter Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft 2021 100% Syrah 7 Jahre Syrah 0,90 ha Nach Sorten: Neigung 10°/ Höhe über dem Meeresspiegel 130 m/ Ausrichtung Südwest-Süd 5000 Reben/ha Zweiseitiger Guyot Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina 5500 kg/ha - 35,7 hl/ha Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 20.09 bis 25.09.2021 gelesen und selektiert</p>
---	--

TECHNISCHE DATEN

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alkohol, Vol.% ✓ Titrierbare Säuren, g/l ✓ Restzucker, g/l ✓ Flaschenvolumen ✓ Verschluss ✓ Jahr der Abfüllung ✓ Hergestellte Flaschen ✓ Serviertemperatur 	<p>14,50 5,00 2,86 750 ml DIAM 5 März 2023 2 600 Flaschen Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F</p>
---	--

TECHNOLOGIE

Winifizierung Eine behutsame Kaltmazeration bei 8°C findet sowohl in Holzfässern aus französischer, deutscher und österreichischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 3500 kg als auch in Edelstahlfässern, die bis zu 4200 kg aufnehmen können, über einen Zeitraum von 7 Tagen statt. Darauf folgt eine dreiwöchige Gärung in eben diesen Holz- und Edelstahlbehältern, ergänzt durch eine 3- bis 4-tägige Mazeration der fermentierten Trauben bei 31°C. Der Abschluss dieses kunstvollen Prozesses ist die malolaktische Gärung, die für vier Wochen in 225-Liter-Eichenfässern stattfindet.


Lagern Dieser charaktervolle Wein wird sorgfältig gereift: 12 Monate verbringt er in französischen Barriques, wobei 20% neue und 80% gebrauchte Fässer zum Einsatz kommen. Daran anschließend folgt eine weitere 4-monatige Reifungsphase in Edelstahlfässern.

BEMERKUNGEN

Geschmacksprofil Seine prächtige rubinrote Farbe ist eine wahre Augenweide. Die Nase wird von einer reichen, komplexen und bezaubernden Mischung aus blumigen Nuancen, schwarzen Beeren, erdigen Noten, exotischen Gewürzen, Butter und Toast verwöhnt. Am Gaumen zeigt er sich als geschmeidiger mittlerer Körper, geprägt von Finesse und Noblesse. Der Abgang ist abgerundet und harmonisch.

Essenspaarung Dieser elegante Wein passt hervorragend zu verschiedensten Pasta- und Spaghetti-Gerichten, Weißkäse, dunklen Fleischfilets mit zarter Textur, cremigen Saucen und Kartoffelbeilagen. Aber er kann auch pur genossen werden, um seine vollständige Geschmacksfülle zu erleben.



 Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas