



Santa Sarah

СНЕЖНО ВИНО

ОПИСАНИЕ

Снежното вино е запазена марка на "Санта Сара". Историята казва, че Маврудът преди повече от 200г. в България е бран, когато падне първият сняг. И затова са го наричали Снежното вино. Първото снежно вино от реколта 2005 на "Санта Сара" е било именно от сорта Мавруд. Това вино винаги се прави от подбрано презряло грозде. В последствие се експериментира и със сорта Ризлинг, защото има по-високи киселини.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход	Североизточна България
✓ Винен регион	Дунавска равнина
✓ Вид	Качествено сортово бяло вино
✓ Реколта	2014
✓ Сортов състав	100% Ризлинг
✓ Възраст на лозето	10 години
✓ Формировка	Кордон
✓ Гроздобер	Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, 10.11.2014

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол, об.%	11,00
✓ Титруеми киселини, г/л	9,00
✓ Захари, г/л	180
✓ Обем бутилка	375 мл
✓ Затваряне	Стъклена капачка
✓ Година на бутилиране	Декември 2016
✓ Произведени бутилки	650 бутилки
✓ Температура на сервиране	Оптимална температура 7 °C / 44 °F

ТЕХНОЛОГИЯ

Винификация	След прибирането на реколтата на ръка в малки касетки по 10кг, гроздето се пресова директно в малка кошова преса. Следва контролирана дълга ферментация в 500 литрова френска бъчва, при температура 12°C, за период от 2 месеца.
Отлежаване	Виното отлежава в използвани бъчви от френски дъб за период от 24 месеца. Допълнително отлежаване в бутилка в продължение на 6 месеца преди пускане в търговската мрежа.

БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки	Красив златист цвят с кехлибарени оттенъци. Комплексен и много съблазнителен нос с нотки на смокиново сладко, сушени цветя, стафида, захаросана портокалова кора, дюля и мед. Много добре балансиран между сладост и свежест вкус, благородното развитие, което продължава и във вкусовия аромат. Среден финал с нотки на восък, мед и акация.
Съчетание с храна	Комбинира се добре с терини от патешки и гъши дроб, по-леки десерти като чийзкейк и бисквити с ядки и шоколад, зрели сирена и пикантна азиатска кухня. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah SNOW WINE

DESCRIPTION

Snow wine is a trademark of Santa Sarah Wine Estate. Mavrud is a red grape variety that is indigenous to Bulgaria. Harvesting the grapes when the first snow falls is a traditional practice that has been used for more than 200 years, and it is believed to result in grapes with higher sugar levels and more concentrated flavors. And that's why they called it the Snow Wine. In 2005 Santa Sarah Wine Estate made its first Snow wine which is precisely from the Mavrud variety. Santa Sarah have also experimented with the Riesling grape variety, which is known for its high acidity. This suggests that they are interested in balancing the sweetness of the overripe grapes with a bright, refreshing acidity that can help to balance the wine and prevent it from being too cloying.

GENERAL INFORMATION

✓ Origin	Northeast Bulgaria
✓ Wine region	Danube Plain
✓ Type	Quality varietal white wine
✓ Vintage	2014
✓ Grape varieties	100% Riesling
✓ Age of vineyard	10 years
✓ Vine training system	Cordon
✓ Harvest	Hand-picked and selected in 10 kg cases, 10.11.2014

TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	11,00
✓ Total acidity, g/l	9,00
✓ Residual sugar, g/l	180,00
✓ Bottle sizes available	750 ml
✓ Closure type	Vinolok
✓ Bottling	December 2016
✓ Production	650 bottles
✓ Serving	Optimum drinking temperature is 7 °C / 34 °F

WINEMAKING

Vinification After harvesting by hand in small boxes of 10 kg, the grapes are pressed directly in a small basket press. Following by long fermentation in French oak barrel with a capacity of 500 liters, at controlled temperature of 12°C, for a period of 2 months.


Ageing The wine is aged in used French oak barrels for a period of 24 months. Additional ageing for 6 months in bottle before releasing the wine on the market.

WINE NOTES

Tasting notes Beautiful golden color with amber hues. A delightful and complex wine that is sweet and fresh. The nose is layered with aromas of fig jam, dried flowers, raisins, candied orange peel, quince and honey. The taste is well balanced between sweetness and freshness, with a medium finish of wax, honey and acacia.

Food pairing It pairs well with duck and foie gras terrines, lighter desserts such as cheesecake and nut chocolate biscuits, mature cheeses and spicy Asian cuisine. 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

SNOW WINE

BESCHREIBUNG

Der Schneewein ist ein Markenzeichen von Santa Sarah. Die Geschichte besagt, dass Mavrud vor mehr als 200 Jahren in Bulgarien geerntet wurde, als der erste Schnee fiel. Deshalb nannten sie ihn den Schneewein. Der erste Schneewein aus der Ernte 2005 von „Santa Sarah“ war genau aus der Sorte Mavrud. Dieser Wein wird immer aus ausgewählten überreifen Trauben hergestellt. Anschließend wurde auch mit der Sorte Riesling experimentiert, da diese höhere Säuren aufweist.

GRUNDINFORMATION

✓ Herkunft	Südbulgarien
✓ Weinregion	Donauebene
✓ Bezeichnung	Weißer Qualitätsweißwein
✓ Jahrgang	2014
✓ Sortenzusammensetzung	100% Riesling
✓ Alter des Weinbergs	10 Jahre
✓ Erziehung	Kordon
✓ Böden	Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina
✓ Ertrag	6000 kg/ha - 32,5 hl/ha
✓ Weinlese	Die Trauben wurden von Hand in 10kg - Kassetten am 10.11.2014 gelesen und selektiert

TECHNISCHE DATEN

✓ Alkohol, Vol.%	11.00
✓ Titrierbare Säuren, g/l	9.00
✓ Restzucker, g/l	180
✓ Flaschenvolumen	375 ml
✓ Verschluss	Glasverschluss
✓ Jahr der Abfüllung	Dezember 2016
✓ Hergestellte Flaschen	650 Flaschen
✓ Serviertemperatur	Optimale Temperatur 7C / 44 F

TECHNOLOGIE

Winifizierung	Nach der Handlese in kleinen Kisten von 10 kg werden die Trauben direkt in einer kleinen Korbpresse gepresst. Es folgt eine kontrollierte lange Gärung in einem französischen 500-Liter-Fass bei einer Temperatur von 12 °C für einen Zeitraum von 2 Monaten.
Lagerung	Der Wein reift 24 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern. Zusätzliche Reifung in der Flasche erfolgt für 6 Monate vor der Markteinführung.

ANMERKUNGEN

Geschmacksnoten	Schöne goldene Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. Komplexe und sehr verführerische Nase mit Noten von Feigenmarmelade, Trockenblumen, Rosinen, kandierten Orangenschalen, Quitten und Honig. Geschmacklich sehr ausgewogen zwischen Süße und Frische, die edle Entfaltung setzt sich im Geschmacksaroma fort. Mittlerer Abgang mit Noten von Wachs, Honig und Akazie.
Kombination mit Essen	Der Wein passt gut zu Enten- und Gänseleberterrinen, leichten Desserts wie Käsekuchen und Nuss-Schoko-Kekschen, reifem Käse und würziger asiatischer Küche. Er kann auch pur verzehrt werden.



Goriza 8225, "die Mandeln",
Kreis Pomorie Burgas