



Santa Sarah

Цар Симеон

ОПИСАНИЕ

"Цар Симеон" - първи български супербренд за червено вино, носещ името на Негово Величество Симеон II Саксбурготски. Освен с характера и селекцията си, серията е истинска революция в "опаковането" и маркетингането на български вина в чужбина. И до днес, той е най-добрият български бранд за вино в Германия в премиум сегмента. Цар Симеон 2021 е бленд от сортовете Каберне Совиньон и Мерло, които са подбрани от собствени лозя, в района на с. Горица, в близост до черноморския бряг, на последните южни склонове на източната част на Стара планина. За тях се грижи Калина Дянкова, която създава и самото вино.

ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

- ✓ Произход
- ✓ Винен регион
- ✓ Вид
- ✓ Реколта
- ✓ Сортов състав
- ✓ Възраст на лозето
- ✓ Площ на парцелите
- ✓ Характеристики на терена:
 - Каберне Совиньон
 - Мерло

- ✓ Гъстота на лозите
- ✓ Формировка
- ✓ Почви
- ✓ Добив
- ✓ Гроздобер

България, с.Горица, местност Бадемите, община Поморие Южно Черноморие
Качествено червено сухо вино със ЗГУ
2021
60% Каберне Совиньон, 40% Мерло
8 години
Каберне Совиньон 3,00 ха, Мерло 2,40 ха
По сортове:
Наклон 5-13°/ Надморска височина 20-130 м/ Ориентация Югозапад; Юг; Север-Юг; Изток-Запад
Наклон 5-13°/ Надморска височина 20-130 м/ Ориентация Югозапад; Север-Юг
5000 лози/ха
Двустранин Гюйо
Песъкливо-глинести, карбонатни черноземовидни, рендзини
5000 кг/ха - 32,5 хл/ха
Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 27.09 до 10.10.2021

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

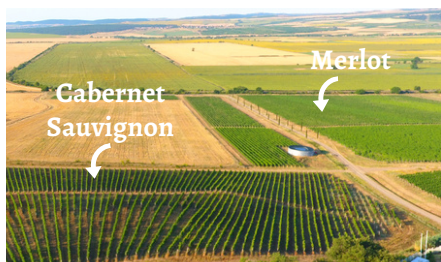
- ✓ Алкохол, об.%
- ✓ Титруеми киселини, г/л
- ✓ Захари, г/л
- ✓ Обем бутилка
- ✓ Затваряне
- ✓ Година на бутилиране
- ✓ Произведени бутилки
- ✓ Температура на сервиране

14,50
5,10
3,90
750 мл
DIAM 5
Декември 2022
7 000 бутилки
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, съдове от неръждаема стомана с вместимост 4200 кг и в ротобъчви от австрийски дъб с капацитет от 450 кг, за период от 7 дни. Ферментацията протича в продължение на 3 седмици, 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 20 % от виното отлежава в нови френски барици, а останалите 80 % в използвани френски дъбови бъчви за период от 10 месеца.



БЕЛЕЖКИ

Дегустационни бележки

Наситен, дълбок рубинен цвят. Комплексен нос с нотки на сладък червен пипер, череша, какао, землисти нотки, масло с розмарин и мента. Тялото е сочно, плодово и зряло с нотки на масло, черен плод и печена червена чушка в дългия финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре със сочни меса - телешко, агнешко, както и с ризото или паста с манатарки. Може да се консумира и самостоятелно.



Goritz 8225, Ivailo street 2, Pomorie region, Burgas



Santa Sarah

Zar Simeon Royal Heritage

DESCRIPTION

Zar Simeon Royal Heritage is the first Bulgarian super-brand for red wine, bearing the name of his Majesty Simeon II Saxe-Coburg. In addition he has revolutionized the "packaging" and the marketing of Bulgarian wines abroad. Zar Simeon is the best Bulgarian wine brand in Germany and part of the premium segment. Zar Simeon Royal Heritage 2021 is a blend of the Cabernet Sauvignon and Merlot varieties, which are selected from the estate's own vineyards, in the area of the Goritzka village, near the Black Sea coast, on the last southern slopes of the eastern part of Stara planina. Kalina Dyankova, who cares for the vineyard, also crafted the wine itself.

GENERAL INFORMATION

- ✓ Origin
- ✓ Wine region
- ✓ Type
- ✓ Vintage
- ✓ Grape varieties
- ✓ Age of vineyard
- ✓ Vineyard surface area
- ✓ Topography of vineyard:
 - Cabernet Sauvignon
 - Merlot
- ✓ Planting density
- ✓ Vine training system
- ✓ Soils
- ✓ Yield
- ✓ Harvest

Bulgaria, Goritzka village, Bademite area, Pomorie region
Southern Black Sea Coast
Quality dry red wine with PGI
2021
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
8 years
Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Merlot 2,40 ha
By varieties:
Slope 5-13°/ Altitude 20-120 m/ Orientation Southwest; South; North South; East West
Slope 5-15°/ Altitude 20-130 m/ Orientation Southwest; South; North South;
5000 plants/ha
Guyot double
Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas
5000 kg/ha - 32,5 hl/ha
Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 27.09 to 10.10.2021

TECHNICAL DATA

- ✓ Alcohol by volume, % **14,50**
- ✓ Total acidity, g/l **5,10**
- ✓ Residual sugar, g/l **3,90**
- ✓ Bottle sizes available **750 ml**
- ✓ Closure type **DIAM 5**
- ✓ Bottling **December 2022**
- ✓ Production **7 000 bottles**
- ✓ Serving **Optimum drinking temperature is 18 °C / 64 °F**

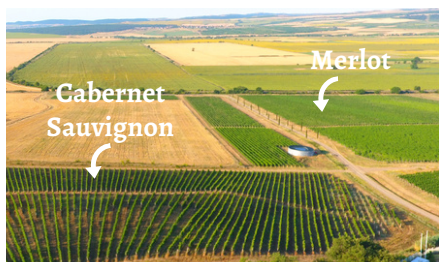
WINEMAKING

Vinification

Cold maceration at 8°C in wooden vats of French, German, and Austrian oak with a capacity of 3500 kg, stainless steel vats with a capacity of 4200 kg, and rotobarrels of Austrian oak with a capacity of 450 kg, for a period of 7 days. After the cold maceration, the grapes are fermented for 3 weeks. 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 10 months in French oak barrels - 20% are new and 80% have been previously used.



WINE NOTES

Tasting notes

Rich, deep ruby color. Complex nose with notes of sweet red pepper, cherry, cocoa, earthy notes, rosemary oil and mint. On the palate, this wine is juicy, fruity and ripe with full body and hints of butter, black fruit and roasted red pepper in the long finish.

Food pairing

It pairs well with juicy meats - veal, lamb, as well as with risotto or pasta with mushrooms. Its structure and complexity can be appreciated on their own, without the need for food pairings.



Goritzka 8225, Ivailo street 2, Pomorie region, Burgas



Santa Sarah

Zar Simeon Royal Heritage

BESCHREIBUNG

"Zar Simeon" ist der erste bulgarische Rotwein, der in Supermärkten verkauft wird und den Namen Seiner Majestät Simeon II. von Sachsen-Coburg trägt. Neben seinem Weincharakter stellt er auch eine echte Revolution in Bezug auf die "Verpackung" und Vermarktung bulgarischer Weine im Ausland dar. Bis heute gilt er als die beste bulgarische Weinmarke im Premiumsegment in Deutschland. Der Zar Simeon 2021 ist eine Cuvée aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot, die aus unseren eigenen Weinbergen in der Region des Dorfes Goriza, nahe der Schwarzmeerküste und an den südlichen Hängen des östlichen Teils des Stara Planina Gebirges, stammen. Die Verantwortung für diese Weine liegt bei Kalina Dyankova, die auch die Weinkreation übernimmt.

GRUNDINFORMATION

✓ Herkunft	Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie
✓ Weinregion	Süd-Schwarzmeer-Region
✓ Bezeichnung	Trockener Rotes Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft
✓ Jahrgang	2021
✓ Sortenzusammensetzung	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
✓ Alter des Weinbergs	8 Jahre
✓ Fläche der Grundstücke	Cabernet Sauvignon 3,00 ha, Merlot 2,40 ha
✓ Eigenschaften des Geländes:	Nach Sorten:
• Cabernet Sauvignon	Neigung 5-13°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-120m/ Ausrichtung Südwesten; Süd; Nord-Süd; Ost-West
• Merlot	Neigung 5-15°/ Höhe über dem Meeresspiegel 20-130m/ Ausrichtung Südwesten; Süd
✓ Rebplante	5000 Reben/ha
✓ Erziehung	Zweiseitiger Guyot
✓ Böden	Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina
✓ Ertrag	5000 kg/ha - 32,5 hl/ha
✓ Weinlese	Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 27.09 bis 10.10.2021 gelesen und selektiert

TECHNISCHE DATEN

✓ Alkohol, Vol.%	14,50
✓ Titrierbare Säuren, g/l	5,10
✓ Restzucker, g/l	3,90
✓ Flaschenvolumen	750 ml
✓ Verschluss	DIAM 5
✓ Jahr der Abfüllung	Dezember 2022
✓ Hergestellte Flaschen	7 000 Flaschen
✓ Serviertemperatur	Optimale Temperatur 18 °C / 64 °F

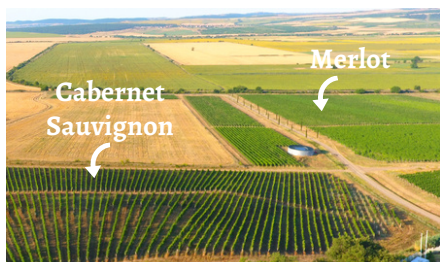
TECHNOLOGIE

Winifizierung

Eine Kaltmazeration wird bei 8°C in Eichenfässern aus Frankreich, Deutschland und Österreich mit einer Kapazität von 3500 kg durchgeführt, ebenso in Edelstahlfässern mit einer Kapazität von 4200 kg und in rotierenden Fässern aus österreichischer Eiche mit einer Kapazität von 450 kg, und das über einen Zeitraum von 7 Tagen. Die Fermentation dauert 3 Wochen, danach folgt eine weitere Mazeration der fermentierten Trauben bei 31°C für 3-4 Tage. Die malolaktische Gärung findet in Eichenfässern mit 225 Liter Kapazität über einen Zeitraum von 4 Wochen statt.

Lagern

Ein Fünftel des Weins wird in neuen französischen Fässern gelagert und die verbleibenden vier Fünftel in bereits genutzten französischen Eichenfässern, jeweils für einen Zeitraum von 10 Monaten.



BEMERKUNGEN

Geschmacksprofil

Ein tiefes und sattes Rubinrot in der Farbe. Die Nase ist komplex mit Noten von Paprika, Kirsche, Kakao, Rosmarinöl und Minze. Der Körper ist saftig, fruchtig und ausgereift mit einem Hauch von Butter, schwarzen Früchten und gerösteter roter Paprika im langen Nachhall.

Essenspaarung

Der Wein harmoniert hervorragend mit saftigem Fleisch, beispielsweise Kalb und Lamm, ebenso wie mit Risotto oder Nudeln mit Pilzen. Er kann ebenso pur genossen werden.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Bargas