



Santa Sarah

## Санта Сара Траминер

### Съдържание:

Грозде, консервант : сулфити, (L- аскорбинова киселина, E300)

Бутилирано в защитна атмосфера

Хранителна информация	За 100 ml
Енергийна стойност (kcal/kJ)	81 kcal/ 341 kJ
Мазнини (g)	0
<i>от които наситени (g)</i>	0
Въглехидрати (g)	0,16
<i>от които захари (g)</i>	0,16
Белтъчини (g)	0
Сол (g)	0

### Ingredients:

Grapes, preservative: sulfites, (L-ascorbic acid, E300)

Bottled in protective atmosphere.

Nutritional information	per 100 ml
Energy (kcal/ kJ)	81 kcal/ 341 kJ
Fat (g)	0
<i>Of which Saturates (g)</i>	0
Carbohydrate (g)	0,16
<i>Of which Sugars (g)</i>	0,16
Protein (g)	0
Salt (g)	0





Santa Sarah

# Санта Сара Траминер

## ОПИСАНИЕ

През лятото на 2009г., семейството на Ивайло посещава Мидената ферма край Каварна. Решава да опита морските дарове и по препоръка на сомелиера на ресторанта съчетава тази морска храна с Траминер от винената листа. Всички са приятно изненадани как този сорт пасва идеално с миди. Така "Санта Сара" се вдъхновява да създаде свой Траминер с отличителни качества, съдържани аромати и ефирна свежест и елегантност. Гроздето за Санта Сара Траминер 2023 е изцяло от собствени лозя, в района на Горица, близо до черноморския бряг, в полите на Стара планина, за които се грижи Жулиен Живков, а виното е създадено и отгледано под грижите на Калина Дянкова.

## ОСНОВНА ИНФОРМАЦИЯ

✓ Произход	<b>България, Горица 8225, местност Бадемите, района на Поморие</b>
✓ Винен регион	<b>Южно Черноморие</b>
✓ Вид	<b>Качествено бяло сухо вино със ЗГУ</b>
✓ Реколта	<b>2023</b>
✓ Сорт състав	<b>100% Траминер</b>
✓ Възраст на лозето	<b>9 години</b>
✓ Площ на парцелите	<b>Траминер 0,80 ха</b>
✓ Характеристики на терена	<b>Наклон 2° / Надморска височина 20 м/ Ориентация Изток-Запад</b>
✓ Гъстота на лозите	<b>5000 лози/ха</b>
✓ Формировка	<b>Двустранен Гюйо</b>
✓ Почви	<b>Песъкливо-глинести, хумусно-карбонатни, рендзини</b>
✓ Добив	<b>5000 кг/ха - 32,5 хл/ха</b>
✓ Гроздобер	<b>Гроздето е селектирано и брано на ръка в касетки по 10 кг, от 25.08 до 10.09.2023</b>

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

✓ Алкохол, об.%	<b>13,00</b>
✓ Титруеми киселини, г/л	<b>5,30</b>
✓ Захари, г/л	<b>1,90</b>
✓ Обем бутилка	<b>750 мл</b>
✓ Затваряне	<b>DIAM 5</b>
✓ Година на бутилиране	<b>Февруари 2024</b>
✓ Произведени бутилки	<b>3 000 бутилки</b>
✓ Температура на сервиране	<b>Оптимална температура 10-12°C / 50-54 °F</b>

## ТЕХНОЛОГИЯ

<b>Винификация</b>	Гроздето се бере рано сутрин в малки касетки от по 10-12 кг. Следва ронкане и директно пресоване при по-ниско налягане, без мацерация, минимално огрубяване на мъстта. Ферментация в съдове от неръждаема стомана за около 3-4 седмици при контролирана температура и в безкислородна среда с цел запазване на ароматите.
<b>Отлежаване</b>	3 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.



## БЕЛЕЖКИ

### Дегустационни бележки

Блед, сламеножълт цвят с деликатни златисто-зеленикави отблясъци. Въздържан и благороден нос с нотки на боров мед, бели цветя, тропически плодове - личи и ананас, бял пипер. Елегантно тяло с хармоничен и свеж финал.

### Съчетание с храна

Комбинира се добре с бели меса, риба, зеленчуци, меки сирена и паста с морски дарове. Може да се консумира и самостоятелно.



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



Santa Sarah

# Santa Sarah Traminer

## DESCRIPTION

In the summer of 2009, Ivaylo's family visited the Mussel Farm near Kavarna. They decide to try the seafood and, on the recommendation of the restaurant's sommelier, pairs it with a Traminer from the wine list. Everyone is pleasantly surprised how this variety goes perfectly with mussels. Therefore, Santa Sarah Wine Estate was inspired to create its own Traminer with distinctive qualities, restrained aromas and ethereal freshness and elegance. The grapes for Santa Sarah Traminer 2023 are entirely from own vineyards, in the area of Goritsa, village, near the Black Sea coast, in the foothills of Stara Planina, which are cared for by Julien Jivkov, and the wine is created and grown under the care of Kalina Dyankova.

## GENERAL INFORMATION

✓ Origin	<b>Bulgaria, Goritsa 8225, Bademite area, Pomorie region</b>
✓ Wine region	<b>Southern Black Sea Coast</b>
✓ Type	<b>Quality dry white wine with PGI</b>
✓ Vintage	<b>2023</b>
✓ Grape varieties	<b>100% Traminer</b>
✓ Age of vineyard	<b>9 years</b>
✓ Vineyard surface area	<b>Traminer 0,80 ha</b>
✓ Topography of vineyard	<b>Slope 2°/Altitude 20 m/ Orientation East - West</b>
✓ Planting density	<b>5000 plants/ha</b>
✓ Vine training system	<b>Guyot double</b>
✓ Soils	<b>Sand-clay, carbonate-limestone, rendzinas</b>
✓ Yield	<b>5000 kg/ha - 32,5 hl/ha</b>
✓ Harvest	<b>Hand-picked and selected in 10 kg cases, from 27.08 to 10.09.2023</b>

## TECHNICAL DATA

✓ Alcohol by volume, %	<b>13,00</b>
✓ Total acidity, g/l	<b>5,30</b>
✓ Residual sugar, g/l	<b>1,90</b>
✓ Bottle sizes available	<b>750 ml</b>
✓ Closure type	<b>DIAM 5</b>
✓ Bottling	<b>February 2024</b>
✓ Production	<b>3 000 bottles</b>
✓ Serving	<b>Optimum drinking temperature is 10-12°C / 50-54 °F</b>

## WINEMAKING

**Vinification** The grapes are picked early in the morning and placed in small boxes of 10-12 kg each. Following by destemming and a gentle direct pressing with the equivalent strength of a handshake between friends. In order to preserve their aroma, the must is fermented cool, but not cold, in an oxygen-free environment for 4 weeks, in small stainless steel tanks.


**Ageing** 3 months on fine lees in stainless steel tanks.



## WINE NOTES

<b>Tasting notes</b>	Pale, straw yellow color with delicate golden-greenish highlights. Restrained and noble nose with notes of pine honey, white flowers, tropical fruits - lychee and pineapple, white pepper. Elegant body with a harmonious and fresh finish.
<b>Food pairing</b>	Pairs well with white meats, fish, vegetables, soft cheeses, seafood and pasta. 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

# Santa Sarah Traminer

## BESCHREIBUNG

Im Sommer 2009 unternahm die Familie von Ivaylo einen Ausflug zur Muschelfarm nahe Kavarna. Inspiriert von einer Empfehlung des Restaurantsommeliers, kombinierten sie die Meeresfrüchte, die sie probieren wollten, mit einem Traminer vom Weinkartenangebot. Die Harmonie dieser Kombination überraschte und erfreute sie alle. Dieses Erlebnis inspirierte "Santa Sarah", ihren eigenen charaktervollen Traminer zu kreieren, der durch zurückhaltende Aromen, eine ätherische Frische und Eleganz besticht. Der Santa Sarah Traminer 2023 wird ausschließlich aus Trauben hergestellt, die in den eigenen Weinbergen in der Region um das Dorf Gorica an der Schwarzmeerküste wachsen. Diese Weinberge werden von Julien Zhivkov gepflegt. Unter der erfahrenen Leitung von Kalina Dyankova wurde der Wein hergestellt und kultiviert.

## GRUNDINFORMATION

✓ Herkunft	<b>Bulgarien, Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie</b>
✓ Weinregion	<b>Süd-Schwarzmeer-Region</b>
✓ Bezeichnung	<b>Trockener weißer Qualitätsweißwein mit geschützter geografischen Herkunft</b>
✓ Jahrgang	<b>2023</b>
✓ Sortenzusammensetzung	<b>100% Traminer</b>
✓ Alter des Weinbergs	<b>9 Jahre</b>
✓ Fläche der Grundstücke	<b>Traminer 0,80 ha</b>
✓ Eigenschaften des Geländes: <ul style="list-style-type: none"><li>• Traminer</li></ul>	<b>Nach Sorten:</b>
✓ Rebfläche	<b>Neigung 2/ Höhe über dem Meeresspiegel 20m/ Ausrichtung Ost-West</b>
✓ Erziehung	<b>5000 Reben/ha</b>
✓ Böden	<b>Zweiseitiger Guyot</b>
✓ Ertrag	<b>Sandiger Lehm, kalkhaltiger Lehm, Renzina</b>
✓ Weinlese	<b>6000 kg/ha - 32,5 hl/ha</b>
	<b>Die Trauben wurden von Hand in 10kg-Kassetten im Zeitraum vom 25.08 bis 10.09.2023 gelesen und selektiert</b>

## TECHNISCHE DATEN

✓ Alkohol, Vol.%	<b>13,00</b>
✓ Titrierbare Säuren, g/l	<b>5,30</b>
✓ Restzucker, g/l	<b>1,90</b>
✓ Flaschenvolumen	<b>750 ml</b>
✓ Verschluss	<b>DIAM 5</b>
✓ Jahr der Abfüllung	<b>Februar 2024</b>
✓ Hergestellte Flaschen	<b>3 000 Flaschen</b>
✓ Serviertemperatur	<b>Optimale Temperatur 10-12C/ 50-54F</b>

## TECHNOLOGIE

### Winifizierung

Die Ernte der Trauben erfolgt frühmorgens, wobei sie in kleinen Kisten zu je 10-12 kg gesammelt werden. Anschließend wird eine Kaltmazeration über einen Zeitraum von etwa 4-5 Stunden durchgeführt, gefolgt vom Pressen. Etwa 30% des Mostes unterziehen sich einer Kaltmazeration auf der Hefe, bevor die alkoholische Gärung einsetzt. Die Fermentation selbst findet in Edelstahlbehältern statt und dauert etwa 3-4 Wochen. Dabei wird eine kontrollierte Temperatur beibehalten und ein sauerstofffreies Umfeld gewährleistet, um die Aromen optimal zu konservieren.

### Lagerung

Der Wein reift 3 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.



## ANMERKUNGEN

### Geschmacksnoten

Optisch präsentiert sich der Wein mit einer blassen, strohgelben Farbe, die durch zarte goldgrüne Reflexe veredelt wird. Das Bouquet ist zurückhaltend und edel, mit Noten von Pinienhonig, weißen Blüten, tropischen Früchten - darunter Litschi und Ananas - sowie einem Hauch von weißem Pfeffer. Der Körper des Weins ist elegant, und der Abgang ist harmonisch und frisch.

### Kombination mit Essen

Der Wein harmoniert hervorragend mit weißem Fleisch, Fisch, Gemüse, Weichkäse und Pasta mit Meeresfrüchten. Natürlich kann der Wein auch ohne Begleitung genossen werden.



Goriza 8225, "die Mandeln", Kreis Pomorie Burgas