JACOB‘S CREEK Classic
Chardonnay Semillon 187ml



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Australija

GAMINTOJAS

Jacob‘s Creek

ISTORIJA

JACOB‘S CREEK vyninės ištakos siekia 1847 m., kai Johann Gramp Barossa slėnyje, Pietų Australijoje, pasodino pirmuosius vynmedžių sodinukus. Nuo 1950-ųjų daugelis šiandien Australijos vyno rinkoje dominuojančių vyninių pradėjo savo žinomumo erą – tarp jų ir *Orlando* (dabar Jacob’s Creek), *Lindeman’s*, *Hardy’s* bei *Penfolds*. Šios vyninės modernizavo pramonę, pirmosios pradėjusios naudoti nerūdijančio plieno talpas bei temperatūros kontrolės sistemas. Todėl JACOB‘S CREEK laikomas vienu iš kokybiškų ir modernių vyno gamybos pionierių Australijoje. Be to, JACOB‘S CREEK išsiskiria tvariu požiūriu į vynuogininkystę ir vyndarystę. Visi vynuogynai sertifikuoti pagal „Sustainable Winemaking Australia“ ir ISO 14001 aplinkosaugos standartus. 100 % vynuogynų palaikomi natūralūs želdiniai, atkurtos 35 ha upių zonos, o 63 ha vynuogynų skirta natūraliai augmenijai – visa tai siekiant skatinti biologinę įvairovę.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vynas gaminamas iš vienos populiariausių tarptautinių vynuogių veislių – *Chardonnay* ir kiek mažiau pasauliniu mastu žinomos, tačiau Bordo regione itin reikšmingos *Semillon* vynuogių veislės.
„Classic“ serijos vynai pasižymi vaisiškumu ir subalansuota struktūra. Šiems vynams nereikalingas tolimesnis brandinimas butelyje, galima mėgautis po įsigijimo.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo spalvos vynas kvepia sodo vaisiais, melionu, šiltais anakardžiais. Burnoje vynas aksominės tekstūros, lydimas prisirpusių obuolių, baltų gėlių, liepų medaus aromatų.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie baltos mėsos grietinėlės padaže, oto kepsnio, jūros gėrybių, šviežių salotų.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10 °C