

Greywacke Sauvignon Blanc

Вино Грэйвэйки Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Новая Зеландия

Регион: Мальборо

Производитель: Greywacke

Сорта винограда: Совиньон Блан

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: ферментация проходит при низкой температуре: частично — в стальных резервуарах с использованием искусственных дрожжей, частично — во французских дубовых бочках с использованием натуральных дрожжей

Выдержка: 6-8 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: яркий, экспрессивный, соткан из нот спелого персика, нектарина, медовой дыни и маракуйи, которые украшены оттенками смородины и лайма

Вкус: нежный, шелковистый, освежает яркой кислотностью, с тонами экзотических фруктов и смородины, дополненные в сочном послевкусии оттенками грейпфрута и пряностей

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к блюдам из морепродуктов и рыбным блюдам, молодым сырам, белому мясу, в том числе мясу птицы, также вино можно подавать в качестве аперитива



Greywacke Pinot Noir

Вино Грэйвэйки Пино Нуар, красное сухое

Страна: Новая Зеландия

Регион: Мальборо

Производитель: Greywacke

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 11-18 месяцев (зависит от года урожая) в бочках из французского дуба

Цвет: рубиновый с фиолетовыми бликами

Аромат: соблазнительное сочетание ежевики, черники и сладкой черной сливы, жареных орешков, гвоздики и табака, с нюансами лепестков роз, лаванды и фиалки

Вкус: элегантный, сочный, с деликатными танинами и длительным послевкусием с тонами лесных ягод, пряностей, дымка, черного чая и сухих трав

Температура подачи: 16-18 °C.

Гастрономия: сочетается с вяленым мясом, мелкой дичью, блюдами из тушеного мяса, блюдами с бальзамическим соусом, средневыдержанными сырами



Винодельня Greywack — это новый проект знаменитого винодела и винного фотографа Кевина Джада, который он основал в одном из лучших винодельческих районов Новой Зеландии — Мальборо. Кевин родился в Англии. Там же он учился виноделию в колледже Разворти.

В 1993 году Кевин переехал в Новую Зеландию. Сначала Кевин работал на винодельне Selaks, где в течение 25 лет делал, пожалуй, самое популярное новозеландское вино "Cloudy Bay".

Впоследствии Кевин арендовал винодельню Dog Point Winery и начал собственное производство вин. Свой первый виноградник в районе Рапаура Кевин и его жена нарекли Greywacke, по названию местных почв, богатых камнем грейвакка. Название Greywacke было официально зарегистрировано в 1993 году, а в 2009 появился фирменный лейбл.

Виноград для вин Грейвэк поступает с виноградников Южной долины и Ваирау. Невозможно не оценить вклад Кевина Джада в виноделие Мальборо. Прежде всего, он известен благодаря популяризации Совиньон Блан. Несмотря на то, что Мальборо — молодой винодельческий регион, он получил широкую известность и мировое признание благодаря своему Совиньон Блан.