

Sine Qua Non Grenache Вино Сине Куа Нон Гренаш, красное сухое

Страна: США

Регион: Калифорния, Долина Напа

Производитель: Sine Qua Non

Крепость: 15,9%об.

Сорта винограда: Гренаш Нуар (70-80%), Сира, Мурведр, Пти Сира, Вионье

Особенности: часть винограда винифицируется целыми гроздьями

Выдержка: от 18 до 24 месяцев в разных типах емкостей – новых и старых дубовых бочках, а также в бетонных емкостях

Цвет: яркий рубиновый, переходящий в гранатовый

Аромат: элегантный, но выразительный, с нотами ежевики, спелой малины, вишневого конфитюра, а также нюансами копченостей, дымка, обугленной древесины, розмарина, душистого перца и горького шоколада

Вкус: интенсивный, плотный, с обволакивающими бархатистыми танинами, с тонами увяленных ягод, гарриги, табака, сушеных трав и копченой паприки в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: классические мясные блюда, телятина, свинина, говядина, баранина, утка, дичь, жареная курица, ребрышки, гамбургеры, барбекю, в сопровождении соусов грибного или демигляс



Sine Qua Non Syrah Вино Сине Куа Нон Сира, красное сухое

Страна: США

Регион: Калифорния, Долина Напа

Производитель: Sine Qua Non

Крепость: 15,8%об.

Сорта винограда: Сира (80-90%), Гренаш Нуар, Мурведр, Пти Мансан, Мускат

Особенности: часть винограда винифицируется целыми гроздьями

Выдержка: от 18 до 24 месяцев в разных типах емкостей – новых и старых дубовых бочках, а также в бетонных емкостях

Цвет: интенсивный пурпурно-рубиновый

Аромат: щедрый, многослойный, с нотами черной смородины, ежевики, смолы, нюансами можжевельника, лаванды, чабреца, тонковыведанной кожи и жареных зерен кофе

Вкус: богатый, сложный, интенсивный, с зернистыми шелковистыми танинами, тонами ягодного джема, спелой вишни, темного шоколада, гвоздики, молотого перца и пряностей в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: мясные блюда с тушеной телятиной, уткой и другой пернатой дичью, жареная курица, паста и пицца со сложными мясными соусами и начинками, выдержанные сыры (пармезан, манчего)



Sine qua non (переводится как «обязательное условие») — вино, производимое в долине Напа, штат Калифорния. Основные сорта винограда в купажах — сира и гренаш. Винтаж каждого года разливается в бутылки с уникальным дизайном, который меняется от года к году. Руководит

производством энолог из Австрии Манфред Кранкль. После окончания вуза он переехал в Калифорнию, где первый собственный винный релиз он сделал в 1990 году.

В 1994 году был официально основан бренд Sine qua non. Первый винтаж назывался «Queen of Spades» (англ. Королева пик), который Роберт Паркер оценил в 95 баллов. Он стал самым дорогим релизом вина в истории калифорнийского виноделия. Вино на 100 % состояло из винограда сира. Объем партии был 100 ящиков.

Спустя три года была построена собственная одноименная винодельня. С тех пор бренд ежегодно экспериментировал с пропорцией виноградов сира и гренаш, производя уникальные купажи. Кроме состава, каждый год менялся и внешний вид бутылок, и название релизов. Дизайн делал сам Манфред,

а финальный внешний вид бутылки перекликался с его работами в области живописи. Эксперты считают, что Sine qua non по своим качествам похож на вина из долины реки Рона во Франции.

Изначально Кранкль использовал покупной виноград из различных хозяйств, но со временем обзавелся собственными плантациями. Ежегодный объём производимой продукции — около 3500 ящиков.

В 2004 году на одном из аукционов покупатель заплатил рекордные 36 200 долларов за бутылку вина этой марки. Фактически, учитывая комиссию, ему пришлось заплатить 45 000 долларов. Спустя небольшой промежуток времени ещё одна бутылка Sine qua non была продана уже за 58 000 долларов. Такая цена объяснялась отчасти тем фактом, что винодельня произвела всего одну бочку этого продукта.

Вино выдерживается в дубовых бочках от 18 до 24 месяцев. Большая часть продукции не поступает в прямую продажу, а распределяется среди коллекционеров по рассылке. В 2018 время ожидания для попадания в список получателей составляло около 9 лет.