

Salwey «RS» Oberrotweiler Grauburgunder

Вино Зальвай «РС» Оберротвайлер Граубургундер, белое сухое

Страна: Германия

Регион: Баден

Производитель: Salwey

Сорта винограда: Граубургундер 100%

Крепость: 13%об.

Выдержка: 12 месяцев в дубовой бочке

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, наполнен привлекательными нотами сочных апельсинов, подчеркнутыми медовыми оттенками и нюансами лесного ореха

Вкус: насыщенный и комплексный, раскрывается оттенками спелых жёлтых фруктов, мускатного ореха и ванили, спелого крыжовника, засахаренного лимона и подсушенных полевых трав. В продолжительном послевкусии ощущаются ноты цветов фруктовых деревьев, незрелого персика и жёлтой груши

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: хорошо сочетается с запечённой рыбой со сливочным соусом, лангустинами или блюдами из белого мяса птицы



Salwey «RS» Oberrotweiler Weissburgunder

Вино Зальвай «РС» Оберротвайлер Вайсбургундер, белое сухое

Страна: Германия

Регион: Баден

Производитель: Salwey

Сорта винограда: Вайсбургундер 100%

Крепость: 13%об.

Выдержка: 12 месяцев в дубовой бочке

Цвет: соломенный

Аромат: освежающий, с нотами спелых цитрусовых фруктов, зеленого яблока персика, луговых цветов и яркими минеральными оттенками

Вкус: элегантный, гармоничный, с тонами зелёных садовых фруктов, белого персика, мякоти лайма, свежескошенной травы и жёлтой сладкой груши. В продолжительном послевкусии раскрываются оттенки белых цветов, сливок и минеральные нюансы

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: отлично проявляет себя в сопровождении блюд из морепродуктов, запечённой рыбы и сыров с белой плесенью



Salwey «RS» Oberrotweiler Spatburgunder

Зальвай «РС» Оберротвайлер Шпетбургундер, красное сухое

Страна: Германия

Регион: Баден

Производитель: Salwey

Сорта винограда: Шпетбургундер 100%

Крепость: 13%об.

Выдержка: 12 месяцев в дубовой бочке

Цвет: рубиновый

Аромат: яркий, многогранный, с оттенками красных лесных ягод, чёрной вишни, лёгкими минеральными и землистыми нотами, а также тонким оттенком дымка

Вкус: насыщенный, богатый, с тонами малины и клубники, вишни и чёрной смородины, табачного листа и подлеска. В продолжительном послевкусии раскрываются деликатные оттенки марципана, ванили и белого перца

Температура подачи: 8-10°C

Рекомендации по употреблению: в сопровождении блюд из мяса высокой тепловой обработки, мелкой дичи, стейка с ягодным соусом или выдержанных сыров

