

## Seifried Nelson Gewurztraminer

### Вино Зайфрид Нельсон Гевюрцтраминер, белое полусухое

**Страна:** Новая Зеландия

**Регион:** Нельсон

**Производитель:** Seifried

**Сорт винограда:** Гевюрцтраминер

**Крепость:** 12,5 % об.

**Особенность:** ферментация при контролируемой температуре

**Выдержка:** непродолжительная на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** яркий, интенсивный, раскрывается оттенками тропических фруктов, весенних цветов, засахаренного имбиря, хурмы, личи и лепестков розы

**Вкус:** сбалансированный, освежающий, с нотами тропических фруктов, меда и легкими оттенками специй в послевкусии с отличным балансом сладости и кислотности

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** рекомендуется подавать к блюдам из рыбы и морепродуктов, белого мяса птицы, салатам и суши



## Seifried Nelson Riesling

### Вино Зайфрид Нельсон Гевюрцтраминер, белое полусухое

**Страна:** Новая Зеландия

**Регион:** Нельсон

**Производитель:** Seifried

**Сорт винограда:** Рислинг

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** ферментация при контролируемой температуре, возраст лоз 10 -30 лет, гребнеотделение

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** яркий, интенсивный, освежающий, раскрывается нотами зеленых фруктов, спелых цитрусов, легкой горчинки грейпфрута и минералов

**Вкус:** освежающий, с прекрасным балансом сладости и кислотности, раскрывается тонами цитрусовых фруктов, белых цветов, зеленого яблока, оттенками мёда, леденцов и минералов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** подходит в качестве аперитива, а также сочетается с блюдами азиатской кухни, блюдами из морепродуктов, устрицами, легкими салатами и мягкими сырами



**Seifried**  
FAMILY WINEMAKERS

Семейная винодельня Seifried (Зайфрид) была основана в 1973 году.

Уроженец Австрии, Герман Зайфрид, вместе со своей женой Агнес приобрели 2 га виноградников на глинистых почвах в области Нельсон, чтоб осуществить мечту Германа, который получил образование в Германии и приобрел опыт виноделия в одной из крупнейших корпораций ЮАР — KWV. В 1976 году появились первые пять сортовых вин. В те времена продажа вина осуществлялась прямо из погреба и

только почтовыми поручениями. Через некоторое время семья владельцы хозяйства приобрели еще 2 виноградника, которые расположены в Рэббит Айленд и в долине Рэдвуд. На сегодняшний день владельцам компании принадлежит площадь в 180 гектаров, на которых растут лозы Шардоне, Пино Нуар, Сира, Гевюрцтраминер, Пино Гри, Совиньон Блан и Рислинг. В 1993 году посреди виноградника в Рэббит Айленд семья Зайфрид построила ресторан, который вскоре стал очень популярным местом для проведения торжеств, свадеб и других мероприятий.