

Simonsvlei Lifestyle Chenin Blanc

Вино Симонсвлэй Лайфстайл Шенён Блан, белое сухое

Страна: ЮАР

Регион: Вестерн Кейп (Western Cape)

Производитель: SIMONSVLEI INTERNATIONAL LTD

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: Шенен Блан

Особенности: ферментация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми отблесками

Аромат: приятный, свежий раскрывается оттенками гуавы, киви, персика, груши, абрикоса, с нюансами пчелиного воска и жасмина

Вкус: с хорошей структурой и четкой кислотностью, выразительными тонами тропических фруктов (ананаса, дыни) и косточковых фруктов. Послевкусие длительное, стойкое, освежающее

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: подходит в качестве летнего аперитива, а также для сопровождения салатов, устриц, моллюсков, суши, блюд тайской и вьетнамской кухни



Simonsvlei Lifestyle Pinotage

Вино Симонсвлэй Лайфстайл Пинотаж, красное сухое

Страна: ЮАР

Регион: Вестерн Кейп (Western Cape)

Производитель: SIMONSVLEI INTERNATIONAL LTD

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Пинотаж

Особенности: ферментация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре, малолактическая ферментация (яблочно-молочное брожение)

Цвет: глубокий бордовый

Аромат: чувственный и элегантный, раскрывается оттенками сливового пудинга, вишни, кофе, шоколада и специй

Вкус: обладает мягкими, выразительными танинами и привлекательной бархатистой текстурой. Яркие, сочные фруктовые оттенки находят продолжение в гармоничном послевкусии

Температура подачи: 16 - 18 °C

Гастрономия: составит пару мясным блюдам, пасте, пицце, сырам, шоколадным десертам



Pinot Grigio South Atlantic

Вино Пино Гріджо Са́ус Атлантик, белое сухое

Страна: ЮАР

Регион: Вестерн Кейп (Western Cape)

Производитель: SIMONSVLEI INTERNATIONAL LTD

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: Пино Гріджо

Особенности: ранний сбор, стабуляж*

Цвет: бледно-соломенный с золотистыми отблесками

Аромат: наполнен цитрусовыми и фруктовыми акцентами (груша, желтое яблоко, лайм, абрикос, грейпфрут), нюансами свежескошенной травы и цветов медоносов

Вкус: сухой, свежий, изящный с гастрономичной кислотностью, выраженными оттенками лимонной мякоти, сочного яблока, белого персика, легкой травянистостью и солоноватостью, пикантной горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: подходит в качестве летнего аперитива, а также для сопровождения салатов, устриц, моллюсков, суши, рыбных блюд

*Стабуляж – мацерация (настаивание) и перемешивание осадка в сусле перед брожением при низкой температуре для насыщения веществами, дополняющими ароматику будущего вина.



Simonsvlei Brut

Вино игристое Симонсвлэй, белое брют

Страна: ЮАР

Регион: Вестерн Кейп (Western Cape)

Производитель: SIMONSVLEI INTERNATIONAL LTD

Крепость: 11% об.

Сорта винограда: Шенен Блан, Шардоне, Совиньон Блан

Особенности: метод Шарма-Мартинотти (резервуарный), вторичная ферментация в акротофоре

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: яркий, освежающий, фруктовый, в котором доминируют ноты абрикоса, крыжовника, спелых косточковых фруктов с легким намеком на ваниль

Вкус: живой и элегантный, очаровывает своей хрустящей кислотностью, раскрывается оттенками лайма, смородины, сочной груши и яблока в послевкусии

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: подходит в качестве летнего аперитива, а также для сопровождения рыбных блюд, морепродуктов, молодых сыров



Simonsvlei Demi-Sec

Вино игристое Симонсвлэй, белое полусухое

Страна: ЮАР

Регион: Вестерн Кейп (Western Cape)

Производитель: SIMONSVLEI INTERNATIONAL LTD

Крепость: 11,5% об.

Сорта винограда: Шенен Блан, Шардоне, Совиньон Блан

Особенности: метод Шарма-Мартинотти (резервуарный), вторичная ферментация в акротофоре

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: яркий, восхитительный, спелый с сочными оттенками тропических и косточковых фруктов

Вкус: изящный, фруктово-цитрусовый с хорошим балансом сладости и кислотности, легкими медовыми нюансами в послевкусии

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: подходит в качестве летнего аперитива, а также для сопровождения рыбных блюд, морепродуктов, молодых сыров



Simonsvlei Rosé Brut

Вино игристое Симонсвлэй, розовое брют

Страна: ЮАР

Регион: Вестерн Кейп (Western Cape)

Производитель: SIMONSVLEI INTERNATIONAL LTD

Крепость: 12% об.

Сорта винограда: Шираз, Шенен Блан, Шардоне, Совиньон Блан

Особенности: метод Шарма-Мартинотти (резервуарный), вторичная ферментация в акротофоре

Цвет: нежно-розовый

Аромат: сочетает в себе яркость и элегантность, выражен нотами красных ягод и легкими цветочными оттенками

Вкус: чистый, мягкий, освежающий с нюансами красной смородины, малины, розового персика и красного яблока, дополнен еле заметными минеральными акцентами в послевкусии

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: подходит в качестве летнего аперитива, а также для сопровождения рыбных блюд, морепродуктов, паштетов, молодых сыров





Simonsvlei — уверенно растущая южноафриканская компания, которая предлагает широкий ассортимент вин, ориентированных на современного потребителя. Ее продукция уже завоевала рынки Германии, Дании, Тайваня, Китая и России. Деятельность компании пропитана новаторским духом и стремлению к независимости, зародившейся более трех веков назад. После окончания Второй мировой войны в 1945 году группа небольших винодельческих хозяйств объединила свои усилия в кооператив Симонсвлей. Свое название он получил в честь основателя южноафриканской винодельческой промышленности — губернатора Симона ван дер Стела, жившего в XVII веке. Этот весьма дальновидный деятель увидел большое будущее виноделия в Южной Африке. Он первым понял, что контрастный сезонный климат и сильные ветра идеально подходят для выращивания винограда, а залегающие в почве источники станут естественным охлаждением для винных погребов.

На сегодняшний день компании Симонсвлей принадлежит около 1000 гектаров виноградников, которые обрабатываются 36 отдельными хозяйствами. Одним из тех, кто помог создать фундамент, на котором была построена репутация Симонсвлей, — легендарный Ома Сарела, под опекой и руководством которого осуществляется работа в компании.

Хелена Синекал — исключительно искусный винодел, и ее страсть к виноделию была вознаграждена. Хелена была выбрана женщиной-виноделом 2024 года.

«Виноделие — это искусство, сочетающее науку, страсть и терпение. Для меня каждая бутылка рассказывает историю виноградника, времен года и людей, стоящих за ним.»

Благодаря многолетнему опыту она стала неотъемлемой частью семьи Simonsvlei. Хелена Синекал привносит экспертные знания и креативность в процесс виноделия Simonsvlei. С глубоким уважением к земле и стремлением к инновациям она создает вина, которые отражают богатое наследие и динамичный дух Simonsvlei.