

## Klein Constantia Sauvignon Blanc

### Вино Кляйн Констанция Совиньон Блан, белое сухое

**Страна:** ЮАР

**Регион:** Западный Кейп, Стелленбош

**Производитель:** Klein Constantia

**Крепость:** 13,5 % об.

**Выдержка:** 2 месяца на дрожжевом осадке

**Особенность:** виноград собран с трех участков: Elgin, Stellenbosch, Durbanville, виноград с каждого участка ферментируется отдельно и при контролируемой температуре

**Сорт винограда:** Совиньон Блан

**Цвет:** светло – соломенный с зеленоватыми отблесками

**Аромат:** яркий, интенсивный, раскрывается тропических фруктов, крыжовника, лайма, свежескошенной травы и легкими кремниевыми нюансами

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, комплексный, с изящной кислотностью, раскрывается нотами тропических фруктов, мандарина, лимона, ананаса, крапивы, свежескошенной травы в продолжительном и минеральном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** в качестве аперитива, отлично сочетается с блюдами из морепродуктов, курицы, легкими салатами и сырами



## Klein Constantia Vin de Constance

### Вино Кляйн Констанция Ван де Констанс, белое сладкое

**Страна:** ЮАР

**Регион:** Западный Кейп, Стелленбош

**Производитель:** Klein Constantia

**Крепость:** 14 % об.

**Выдержка:** 3 года в новых бочках из французского дуба (60%), бочках из венского дуба и французских бочках из акации. Перед розливом вино провело еще 6 месяцев в стальных цистернах

**Особенность:** урожай собирают вручную, отбирая самые зрелые грозди. Несколько дней проводится мацерация. Ферментация проводится в 500-литровых бочках из французского дуба и в стальных чанах с регулируемой температурой

**Сорт винограда:** Мускат Фронтиньян

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** источает тонкие нюансы тропических фруктов (манго, личи) и меда, дополненные намеками на белый персик, цветущие апельсиновые деревья, мяту и цитрусовые деревья

**Вкус:** насыщенный, но очень мягкий, обволакивающий, роскошный в своем богатстве, со сбалансированной кислотностью и длительным послевкусием, наполненным оттенками консервированного персика, цукатов и цитрусового джема

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с голубыми сырами, козьим сыром, кальмарами, телятиной, фруктовым сорбетом, медовыми пирогами, цитрусовыми десертами, рождественской выпечкой, мороженым





## **KLEIN CONSTANTIA**

Klein Constantia — старейшая винодельня Южной Африки. Первые виноградники, принадлежащие винодельне, были посажены еще в 1685 году в живописной долине Констанция, расположенной к югу от Столовой горы. Первый губернатор Капской провинции Симон ван дер Стил оценил достоинства и красоту долины на берегу залива Фолс-Бэй и основал здесь усадьбу с виноградниками. Из Германии и других регионов Европы были завезены лозы различных сортов. Обширные виноградники Симона ван дер Стила к 1709 году насчитывали около 70 тысяч лоз. После кончины Ван дер Стила его наследники не захотели оставаться в Южной Африке. Хозяйство разделили на три части и продали.

В 1778 году усадьбу с виноградниками купил известный в провинции фермер и винодел Хендрик Клете. Именно под его руководством вина хозяйства Кляйн Констанция стали знамениты во всем мире. Особую славу завоевало легендарное сладкое вино "Констанция", которое с начала XIX века поставлялось к королевским дворам Европы вместе с винами Токая и Мадейры. Любителями сладкой "Констанции" были английский король Георг IV и Наполеон. Ее прославляли знаменитые писатели в своих произведениях. Сын Хендрика, Йохан Клете продолжил производить знаменитую сладкую "Констанцию", которая прославила его семью. Винодельня Кляйн Констанция совершенствовала производство, и в 1823 году был построен большой погреб для выдержки вин. Но в конце XIX века филлоксера уничтожила виноградники, и вино перестали выпускать. Успешный бизнесмен Абрахам де Вилье купил хозяйство Кляйн Констанция в 1913 году и возродил производство отличных вин.

Современная история хозяйства Кляйн Констанция началась в 1980 году, после того как владельцем виноградников стал Дагги Йусте. Дагги, чья семья из поколения в поколение занималась виноградарством в Южной Африке, реставрировал поместье. К первому урожаю 1986 года был построен новый погреб. Основной целью хозяйства было возрождение легендарной "Констанции". Для новых посадок нашли уникальный клон винограда сорта Мускат де Фронтиньян. Этот сорт использовали здесь 300 лет назад для производства сладкой "Констанции". Воссозданное великолепное сладкое вино "Vin de Constance" было сделано по той же технологии, на тех же виноградниках и в стиле знаменитой "Констанции".

Сегодня винодельней управляет Ловел Йусте, сын Дагги Йусте. Klein Constantia вошла в число 25 лучших виноделен в мире по рейтингу американского журнала "Wine & Spirits" в 2002 году. Виноградники Klein Constantia находятся всего в 20 км от города Кейптауна, около мыса Кейпского полуострова, на юго-восточных склонах горы Констанция. Общая площадь хозяйства вместе с виноградниками составляет 146 га. Местная почва и климат очень хорошо подходят для выращивания винограда с насыщенным фруктовым ароматом. Глинистая плодородная почва очень хорошо удерживает влагу, а это особенно важно во время засушливого летнего сезона.