

Meerlust Merlot Вино Мёрласт Мерло́, красное сухое

Страна: ЮАР

Регион: Стелленбош, Вестерн Кейп

Производитель: Meerlust Estate

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Выдержка: 17 месяцев в бочках из французского дуба, 60% бочек – новые, 40% - повторного использования

Особенности производства: 40% гроздей было урезано путем зеленого сбора за месяц до сбора основного урожая, чтобы остальные 60% ягод получили равномерное вызревание и должную концентрацию вкусо-ароматических веществ в ягодах. Ручной сбор урожая.

Цвет: темный и глубокий цвет с пурпурными проблесками

Аромат: интенсивный и сильный, с нотами уваренной ежевики, черники, черной сливы и лакрицы на фоне специй и шоколада

Вкус: полнотелое во рту, щедрое, нежное, с бодрой кислотностью и шелковистыми танинами. Сочное и минеральное послевкусие с тонами красных ягод, специй и нюансами ванили, шоколада и дуба

Температура подачи: 16-18 °C.

Гастрономия: красное мясо на гриле, тушеная баранина, выдержанные сыры



Meerlust Rubicon Вино Мёрласт Рубикон, красное сухое

Страна: ЮАР

Регион: Стелленбош, Вестерн Кейп

Производитель: Meerlust Estate

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Выдержка: 20 месяцев в бочках из французского дуба. 67% бочек – новые, 33% - повторного использования

Особенности производства: ежегодно проводится зеленый сбор с целью уменьшения общей урожайности и повышения концентрации вкусо-ароматических веществ в ягодах

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: нежное, парфюмирование вино с цветочно-ягодным ароматом, тонами кедр и яркими нотами специй. Характерные оттенки лакрицы и минеральности

Вкус: бодрое и интенсивное во рту, вино со средним телом и крепкой структурой, деликатное и округлое с тонкой кислотностью и тонами ягод, черной смородины, пряностей и табака в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: составит прау таким блюдам, как филе-миньон, утка Конфи, ягненок на гриле в травах, выдержанные сыры



Meerlust Estate - одно из самых крепких капских винодельческих хозяйств. Его хозяйка Хэннес Майбург, у которой главным виноделом работает исключительно талантливый Джорджио Далла Чиа. Каберне Совиньон Meerlust был одним из первосортных вин с богатым фруктовым ароматом, которое снискало классическую репутацию в Южной Африке (это вино, хотя и хорошее, сейчас далеко не самое выдающееся в этом хозяйстве). Потом появилось Мерло и Каберне-Мерло под названием Rubicon, оба вина безусловные пионеры. Пино Нуар Meerlust тоже оригинально, и хотя были опасения, что хозяйство находится в слишком жарком месте, его владельцам удалось добиться нескольких великолепных урожаев винограда. Последнее их достижение — Шардоне; это, может быть, не самое лучшее вино в Южно-Африканской Республике, но оно первое белое Meerlust, богатое, сильное, зрелое, обладающее всеми достоинствами вина, выдержанного в дубовых бочках. Эти вина настолько хороши, что, когда происходит заказ банкета для различных праздников, эти вина первыми входят в список для покупки на местном рынке.