

Misty Cove Sauvignon Blanc

Misty Cove Wine Group Ltd - Marlborough - Nowa Zelandia



Charakter:	Białe
Apelacja:	Marlborough
Szczepy:	Sauvignon Blanc
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	3.5 g/l
Kwasowość:	8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	8 -10 °C

Opis:

Jasno-zielonkawy kolor, bukiet przepelniony agrestem, świeżymi ziołami, aromatami melona, passiflory, cytrusowych owoców. W smaku nieco pikantne, z chrupiącą kwasowością, długie w smaku i eleganckie.

Podawać do:

Doskonale do picia samo, polecamy do ryb z grilla, pikantnych dań z drobiu.

MISTY COVE
NEW ZEALAND

Misty Cove Signature Sauvignon Blanc

Misty Cove Wine Group Ltd - Marlborough - Nowa Zelandia



Charakter:	Białe
Apelacja:	Marlborough
Szczepy:	Sauvignon Blanc
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2.5 g/l
Kwasowość:	7.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	8 -10 °C

Opis:

Miesiące dojrzewania tego wina są wyraźnie odczuwalne w ustach. Bukiet przepłniony świeżymi ziołami, cytrynową skórką, anansem i marakują. Na podniebieniu dojrzałe tropikalne owoce. Eleganckie i długie w smaku.

Podawać do:

Doskonale do krewetek podanych w ziołach, przegrzebków, małży w sosie pomidorowym ze spaghetti, oraz do szparagów.

MISTY COVE
NEW ZEALAND

Misty Cove Pinot Noir

Misty Cove Wine Group Ltd - Marlborough - Nowa Zelandia



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Marlborough
Szczepy:	Pinot Noir
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2.3 g/l
Kwasowość:	6.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

Opis:

W bukietcie dominuje śliwka, czerwone owoce i aromatyczne przyprawy. Na podniebieniu gorzka czekolada, ciemne owoce - bez i jeżyna, obecne przyprawy i aromat skóry. Przyjemnie ziemiste.

Podawać do:

Polecamy do jagnięciny, doskonale komponuje się z grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami z pesto i miętą.

MISTY COVE
NEW ZEALAND

Misty Cove Signature Pinot Noir

Misty Cove Wine Group Ltd - Marlborough - Nowa Zelandia



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Marlborough
Szczepy:	Pinot Noir
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2.5 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

Opis:

W bukacie i na podniebieniu ziemiste i pikantne smaki łączą się z dojrzałą wiśnią, śliwkami i fiołkami, a także delikatną nutą mokki. W smaku bogate i eleganckie o pikantno-słodkich smakach czeremchy i palonego drewna.

Podawać do:

Polecamy do jagnięciny, grillowanych warzyw oraz ziemniaków zapiekanych z miętą i pesto.

MISTY COVE
NEW ZEALAND