

# 2018 Mustasõstravein

500 ml | magus | 14,2 vol.

VÄGA KVALITEETNE, SUUREPÄRASELT KONTSENTREERITUD,  
TASAKAALUSTATUD JA PUHAS MUSTASÕSTRAVEIN

## Välimus

Selge ja särav, sügava ja läbipaistmatu tumepunase tuuma ja lilla äärega, paksud veinipisarad, ilma CO<sub>2</sub> või setteta, arenev välimus.

## Aroom

Puhas ja rõhutatud magusate musta sõstra ja mustasõstramoosi nootidega, mida täiendavad põldmurakas ja aroonia, piparmündi, ürtide ja mustasõstralehe noodid, mõõduka keerukusega veel arenev aroom, täis magusaid, moosiseid mustasõstranoote.

## Maitse

Puhas ja lopsakalt magus, väga värske ja karge happesus, väga siidised tanniinid, tugev kontsentratsioon ja tummumus intensiivsete puuviljamaitsetega, milles domineerivad üleküpsed mustad sõstrad ja mustasõstradžemm, mustikamoosi ja aroonia noodid, kerge ürdine mekk nagu mustasõstraleht ja piparmünt, järelmaitsetes on tunda väga kerget tumeda šokolaadi maitset, muutumas keerukamaks, hästi tasakaalustatud ja püsiva lõppmaitsega.

## Kokkuvõte

Väga kvaliteetne, suurepäraselt kontsentreeritud, tasakaalustatud ja puhas mustasõstravein.

## Laagerdumispotentsiaal

Suure suhkruisalduse tõttu järgmised 3–6 aastat.

## Sobivad toidud

Suurepärane digestiiv neile, kellele meeldivad portvein ja magusad punased veinid. Sobib suurepäraselt tumedatest marjadest kastmega serveeritud tumedast šokolaadist magustoitude või Schwarzwaldi tordiga.

Serveerida kergelt jahutatult temperatuuril 12–14 °C elegantsest dessertveiniklaasist, et musta sõstra intensiivne iseloom esile tuleks.

## Kaubanduslik potentsiaal

Huvitav vein neile, kellele meeldivad magusamad (punased) veinid ja kangestatud veinid (portveinid). Oma magususe tõttu on veinil suur potentsiaal kohalikul turul.

