



WINO SAPERAVI QVEVRI CZERWONE WYTRAWNE.

Czas wysyłki: 48 Godziny

Smak/gronowe: Wytrawny

Kolor/gronowe: Czerwony

Kraj pochodzenia/gronowe: Gruzja

Cena

89,00 PLN

Opis produktu

WINO SAPERAVI QVEVRI CZERWONE WYTRAWNE

Saperavi Qvevri to czerwone, wytrawne, naturalne wino, wytwarzane z winogron szczepu Saperavi, uprawianych w rejonie Kachetia, we wschodniej Gruzji. Wino dojrzewa przez co najmniej 12 miesięcy w qvevri - tradycyjnej glinianej amforze zakopywanej w ziemi. Ta starożytna metoda produkcji stosowana jest w Gruzji już od 8000 lat. Qvevri to nazwa glinianych naczyń, w których wytwarzane i przechowywane jest wino. Saperavi Qvevri ma ciemny rubinowy kolor, aromat polnych kwiatów z nutami dojrzałych wiśni. Wino doskonale zbudowane z długim posmakiem. Może zawierać naturalny delikatny osad. To wino dla prawdziwych smakoszy! Idealne do potraw w kuchni gruzińskiej.

Kraj pochodzenia
Gruzja



Szczep
Saperavi



Smak
Wytrawny



Kolor
Czerwony



Alkohol
13%



Pasuje do
dań z czerwonego mięsa



Podawać w temperaturze
14-16°C

Pojemność
750ml.

Produkowane i butelkowane w Gruzji.

Zapraszamy na nasz profil FB

