

Tricollis Rosé

Alkuperä:	Unkari, Pannonhalma
Rypälelajike:	Merlot 50 %, Pinot Noir 30 %, Cabernet Franc 10 %
Kypsytytys:	Terästankkikypsytytys
Suljentatyyppi:	Kierrekapseli
Jäännössokeri / hapot:	4,7 g / l // 5,9 g / l

Pannonhalmi Apátság Pincészet -luostari perustettiin vuonna 996 Pyhän Martin (Saint Martin) kunniaksi. Missiona oli unkarilaisten kääntäminen kristinuskoon. Unkarin kuningas Tapani I virallisti benediktiiniluostarin perustamisen vuonna 1001 virallisella perustamiskirjalla. Perustamiskirjasta käy ilmi, että luostarin maihin kuului jo tuolloin viinitarhoja. Kirjallisen perimätiedon mukaan Pannonhalmssa oli 1100-luvun tienoilla 74 viinitarhaa ja 88 työntekijää! Pannonhalmi Apátság Pincészet onkin yksi Euroopan vanhimpia viinitilaluostareita.

Viinivalmistui pysähtyi suunnitelmatalouden aikana, jolloin munkit karkotettiin ja valtio otti luostarin maat haltuunsa. Uudelleenistutus ja -tuotanto aloitettiin vuonna 2001 ns. rautaesiripun romahdettua. Kolmella kukkulalla sijaitseva luostari maineen ja rakennuksineen on restauroitu arvonsa mukaisesti. Munkit ovat palanneet luostariin, ja tänä päivänä luostarissa on yli 40 munkkia! Viinitarhoja on pikku hiljaa hankittu takaisin ja nykyään Pannonhalman luostaritilalla on 54 hehtaaria viljeltyjä viinitarhoja. Tilan vuotuinen tuotanto on noin 300 000 pulloa.

Viinitila sijaitsee nimensä mukaisesti Pannonhalman viinialueella pääkaupunki Budapestista luoteeseen. Budapestiin on matkaa 130 kilometriä ja suunnilleen samanlainen matka Itävallan Wieniin. laatuviinialueella. Maaperä on kalkkipitoista ja mineraalista. Pannonhalman ilmasto-olosuhteet vastaavat hyvin pitkälti Ranskan Alsacen tai Loiren ilmastoa, ja sen pohjalta noin 2/3 viinitarhoista hallitsevat Rheinriesling, Sauvignon Blanc ja Gewürztraminer. Unkarin kotoperäisenä lajikkeena kunnioitetaan Welshrieslingiä. Lisäksi tilalla viljellään kansainvälisiä lajikkeita, kuten Chardonnay, Pinot Blanc, Merlot, Cabernet Franc ja Pinot Noir, josta valmistetaan upeita Bourgogne -tyyppisiä punaviinejä.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Ulkonäöltään viini on hennon lohenpunainen. Raikkaan hedelmäisestä tuoksusta voi aistia punamarjaisuutta, vadelmaa sekä hentoa karamellimaisuutta. Kuiva, keskitäyteläisen hedelmäinen suutuntuma, jota raikastaa tuntuva, tasapainoinen hapokkuus sekä hiven mineraalisuutta. Melko pitkä, hedelmäinen jälkimaku.

RUOKASUOSITUKSET

Tricollis Rosé sopii raikkautensa puolesta loistavasti aperitiiviksi ja sellaisenaan nautittavaksi. Se sopii myös hyvin keville kasvis- ja kala-annoksille, pastaruuille sekä raikkaille salaateille. Juustoista erityisesti pehmeät brie -tyyliset juustot sopivat viinin makumaailmaan.

