

Georgiev/Milkov Mavrud Novi Izvor

Rødvin / Bulgaria / Trakiske lavland

Produsent: [Georgiev & Milkov](#)

Årgang: 2021

Land: Bulgaria

Distrikt: Trakiske lavland

Område: Plovdiv

Drue: 100% mavrud

Veil. pris horeca: 215.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 269.9,-

EDP nr. : 9080098

SAP nr. : 9080098

Vinmonopol nr. : 14908801

Innhold:

Syre:7.1

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



BRUK AV EIK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Vinprosjektet Georgiev & Milkov er historien om de to vin-vennene og ønologene, Petar Georgiev og Radostin Milkov. De fikk sin erfaring med å jobbe på vingårder rundt om i verden, fra Østerrike til New Zealand. Imidlertid drømte de begge om å lage vin i verdensklasse i hjemlandet Bulgaria. I 2014 slo Petar og Radostin seg sammen og dermed ble et av de dristigste vininitiativene i det moderne Bulgaria født.

Petar og Radostin bestemte at det var på høy tid at lokale varianter som Mavrud og Rubin fikk den oppmerksomheten de fortjente både fra det brede publikum og vinekspertene. Så de la ut på en reise gjennom vinområdene i Bulgaria for å finne druer fra uberørte terroirer. Som et resultat henter Georgiev & Milkov i dag druene sine fra 40 år gamle vinmarker i Mavrud og en annen 40 år gammel vinmark i Rubin. Begge vingårdene ligger i Plovdiv-regionen, i Thracian Valley. Denne delen av landet har eldgamle tradisjoner for produksjon av vin, og kan dateres så langt tilbake som 4000 f.Kr.

Georgiev & Milkov kombinerer de eldgamle tradisjonene med moderne vinproduksjon, og lager uanstrengt stilige viner med en ekte følelse av sted. Vinene deres viser potensialet i de lokale bulgarske vindruene. Druene er håndplukket og håndsortert, spontangjæring skjer i små tanker med konstant temperaturkontroll. Vinene er lagret i en blanding av bulgarske og franske eikefat og fremstår med en imponerende kvalitet. 2020 har markert en debut for en hvitvin under Georgiev/Milkov-merket fra en spesielt interessant variant - den såkalte Red Misket. Det er en drue som har vokst i disse landene i mange år, men svært sjelden har vinprodusenter hatt mot til å jobbe med den. Petar og Radostins stil gjør at alle vinene deres føles moderne og elegante, og bekrefter den høye kvaliteten til de lokale bulgarske druesortene.

Smaksbeskrivelse

Rubinrød, blåskjær. Rik duft av røde og mørke bær, innslag av sort pepper og nøtter. Tørr, modne tanniner, balansert syre. Fylldig med rik bærfrukt, lett kryddret. God lengde.

Passer til

Lam og sau, Storfe, Svinekjøtt