



МАССАНДРА

Мускатель Массандра белый

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

«Мускатель Массандра белый» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1936 года.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

150 г/дм³

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Мускат белый, Мускат Италия, Мускат янтарный, Цитронный Магарача, Кокур белый и Ркацители

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 12–36 ч., прессование, брожение и остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

без выдержки





МАССАНДРА

Мускатель Массандра белый

Российское креплёное (ликерное) вино с защищенным географическим указанием «Крым» марочное десертное белое

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%, после чего подвергается дроблению с отделением гребней. Мезга настаивается в течение 12–36 часов до появления первых признаков брожения, после чего отделяется сусло-самотёк, а мезга прессуется. Полученные сусло-самотёк и прессовые фракции объединяются и направляются на брожение, которое останавливается добавлением спирта-ректификата.

«Мускатель Массандра белый» не выдерживается в дубе и поступает на розлив по истечении 90 дней после завершения процесса брожения.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: яркий, с нотками спелого абрикоса и белого персика, переплетающимися с оттенками меда и легкими нюансами цветов акации и цитрусовых.

Вкус: мягкие фруктово-карамельные оттенки, гармонично переплетающиеся с классическими мускатно-пряными нотами, придающими послевкусие легкую пикантность.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем сочетать с куриными паштетами с карамелизированным луком и выдержанными сырами, такими как рокфор и бри. Вино отлично дополнит тарталетки с фруктами и сладкую выпечку, а также легкие десерты, такие как панна-котта и мусс из белого шоколада.

Также вино может быть самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 10–12°C

