



МАССАНДРА

Кокур десертный Сурож

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

«Кокур десертный Сурож» — креплёное вино, созданное из отборного собственного винограда, выращенного в уникальных природно-климатических условиях Южного берега Крыма. Выпускается с 1945 года и олицетворяет восстановление в послевоенный период.

Место производства

Россия,
Республика Крым

Крепость

16% об.

Сахар

160 г/дм

Способ сбора

ручной сбор урожая

Средний возраст лоз

20 лет

Сорт

Кокур белый

Метод первичной ферментации

настаивание мезги 18–36 ч., прессование, брожение, остановка брожения внесением спирта-ректификата

Выдержка

не менее 24 месяцев в бочках и бутях из кавказского дуба





МАССАНДРА

Кокур десертный Сурож

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

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 22%, после чего он подвергается дроблению с отделением гребней. Затем мезга настаивается в течение 18–36 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.

«Кокур десертный Сурож» выдерживается по классической технологии в кавказском дубе не менее 24 месяцев, в результате чего приобретает свой неповторимый органолептический профиль.

ОРГАНОЛЕПТИКА

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: медовый, с нотами кумквата и томлёных абрикосов.

Вкус: насыщенный, с оттенками медового пряника, сушёного инжира и айвы, приправленных восточными специями. Сладость сбалансирована элегантной кислотностью.

ГАСТРОНОМИЯ

Рекомендуем с десертами: карамелизированные абрикосы с кремом из маскарпоне, чизкейк, бэзе с заварным кремом, мороженое с манго и персиковый тарт. Вино прекрасно сочетается с сырами с благородной плесенью.

Также вино может служить самостоятельным десертом или дижестивом.

Температура подачи: 12–14°C

