



# Grace Koshu Kayagatake 2016

Valkoviini / Rypäleet: Koshu

22.90 €

## *Kuvaus*

Tämä viini on valmistettu Koshu-rypäleestä, Japanin alkuperäisestä vitis vinifera -lajikkeesta, jota on viljelty Japanissa yli 1000 vuoden ajan. Rypäleet viiniin tulevat Kayagatake-vuoriston juurelta, Yamanashin prefektuurista. Alueen pitkät aurinkotunnit ja viileä ilmasto vaikuttavat viinien erinomaiseen laatuun antaen tuotteeseen elinvoimaa ja raikkautta. Tuoksussa yrttejä, melonia, trooppista hedelmää ja sitrushedelmien aromeja. Suussa raikkaus jatkuu, sitruksen ja hedelmäisyyden yhdistelmän tasapainottuessa. Fermentointi ja kypsyttäminen ruostumattomassa teräksessä. Ruokana kalat, äyriäiset ja keväiset salaattit.

## *Tuottaja*

## Grace Wine

Arvostettu ja perinteikäs japanilainen viinintuottajayritys Chuo Budoshu perustettiin jo 1900-luvun puolivälissä Katsunuman kaupunkiin, Japanin suurimmalle ja ihanteellisimmalle viininvalmistusalueelle Yamanashiin, jossa sademäärät ovat alhaisia ja aurinko paistaa täydeltä taivaalta. Chuo Budoshun valmistamat viinit kantavat brändiä ”Grace Wine”. Samoin nimetty viinitila on yksi Yamanashin viinialueen merkittävimpiä. Grace Wine -viinit valmistetaan pääosin uniikista japanilaisesta rypälelajikkeesta Koshusta, jota on viljelty Japanissa yli tuhannen vuoden ajan ja jota pidetään Japanin kansallislajikkeena. Japanin ulkopuolella lajiketta viljelläänkin vain Saksan Rheingaussa. Koshun lisäksi Grace Wine -viinejä valmistetaan myös eurooppalaisista lajikkeista, kuten Chardonnaysta, Merlotista ja Cabernet Sauvignonista. Chuo Budoshu avasi oman ”Misawa Vineyard” -viinitarhan pohjoisen Yamanashin Akenon kaupunkiin, 700 metrin korkeuteen ja takuubarman auringon alle, vuonna 2002 eurooppalaisten lajikkeiden viljelemiseksi. 470:n neliömetrin viinikellari, joka rakennettiin Akenon kaupungin alle, voi puolestaan kätkeä suojiinsa jopa 95 tynnyriä ja noin 60 000 viinipulloa. Viini kypsyy kellarissa mitä hienoimmassa ympäristössä. Grace Wine -viinit ovat kansainvälisesti palkittuja, niiden valmistuksessa suunnataan erityistä huomiota rypäleiden huolelliseen viljelyyn ja niitä kehitetään jatkuvasti entistä luonnonmukaisempaan suuntaan.

**Ruoka:** Äyriäiset, Kala, Kasvisruuat

**Tuotenro:** 8620116

**Viivakoodi:** 4992686125565

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** 11,50

**Laatikkokokoo:** 12 pullo(a)

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)