**2020 THORN EDEN VALLEY RIESLING**

Konec formuláře

WINEMAKING  
Our Thorn Riesling is sourced from Eden Valley region, renowned for producing some of Australia’s finest Riesling styles. The 2020 vintage saw an unusually dry Summer and early Autumn. The low disease pressures associated with dry, warm conditions coupled with the cool night-time temperatures allowed the vines to produce fruit with exceptional character and flavour - vibrant, balanced and lower alcohol style.

TASTING NOTES  
Appearance: Very pale straw with green tinges

Bouquet: The bouquet is a symphony of florals from musky roses to lemon-blossom and oriental lilies, floating above the sweet scents of fresh Meyer Lemons and Kaffir Lime. There are subtle buttery undertones of lime curd and apple pie with custard, creating a rich and invitingly diverse nose.

Palate: The richly flavoured mid-palate is awash with the flavours of sweet citrus, which belies the structural elegance and slate-like minerality that runs the length of the palate. Following on from the rich and supple mid-palate, this wine is gradually bound in by racy natural acidity which draws through to a crisply refreshing finish. A perfect balance of richness and elegance.

Food Pairing: The acidity in this wine would be ideal to temper the richness of creamy French or Germanic dishes, but would also pair beautifully with fresh sushi, stir-fry or creamy curries. It also goes exceptionally well with seafood.

**2020 THORN EDEN VALLEY RIESLING**

Konec formuláře

DĚLÁNÍ VÍNA

Náš Thorn Riesling pochází z oblasti Eden Valley, která je známá výrobou některých z nejlepších australských stylů ryzlinku. Ročník 2020 zažil neobvykle suché léto a začátek podzimu. Nízký tlak nemocí spojený se suchými, teplými podmínkami spojenými s chladnými nočními teplotami umožnil révě produkovat ovoce s výjimečným charakterem a chutí - živé, vyvážené a méně alkoholické.

POZNÁMKY K DEGUSTACI

**Vzhled:** Velmi světlá sláma se zelenými odlesky

**Vůně:** Vůně je symfonií květin od pižmových růží po citronové květy a orientální lilie, vznášející se nad sladkými vůněmi čerstvých citronů Meyer Lemons a Kaffir Lime. Jsou zde jemné máslové podtóny limetkového tvarohu a jablečného koláče s pudinkem, vytvářející bohatou a lákavě rozmanitou vůni.

**Chuť:** Bohatě ochucené střední patro je plné chutí sladkých citrusů, které popírá strukturální eleganci a břidlicovou mineralitu, která se táhne po délce patra. V návaznosti na bohaté a vláčné střední patro je toto víno postupně svázáno řvoucí přirozenou kyselinkou, která přechází do křehce osvěžujícího závěru. Dokonalá rovnováha bohatosti a elegance.

**Párování s jídlem:** Kyselost v tomto víně by byla ideální pro zmírnění bohatosti krémových francouzských nebo germánských jídel, ale také by se krásně spárovala s čerstvým sushi, smaženým nebo krémovým kari. Výborně se hodí i k mořským plodům.