

## Apátsági Sauvignon Blanc

<b>Alkuperä:</b>	Unkari, Pannonhalma
<b>Rypäelajike:</b>	Sauvignon Blanc 100 %
<b>Kypsytytys:</b>	Terästankkikypsytytys, sur lie 2 kk (pieni osa viinistä kävi suurissa tammitynnyreissä)
<b>Suljentatyyppi:</b>	Kierrekorkki
<b>Jäännössokeri / hapot:</b>	2,9 g / l // 6,0 g / l

Pannonhalmi Apátsági Pincészet -luostari perustettiin vuonna 996 Pyhän Martin (Saint Martin) kunniaksi. Missiona oli unkarilaisten kääntäminen kristinuskoon. Unkarin kuningas Tapani I virallisti benediktiiniluostarin perustamisen vuonna 1001 virallisella perustamiskirjalla. Perustamiskirjasta käy ilmi, että luostarin maihin kuului jo tuolloin viinitarhoja. Kirjallisen perimätiedon mukaan Pannonhalmssa oli 1100-luvun tienoilla 74 viinitarhaa ja 88 työntekijää! Pannonhalmi Apátsági Pincészet onkin yksi Euroopan vanhimpia viinitilaluostareita.

Viinivalmistui pysähtyi suunnitelmatalouden aikana, jolloin munkit karkotettiin ja valtio otti luostarin maat haltuunsa. Uudelleenistutus ja -tuotanto aloitettiin vuonna 2001 ns. rautaesiripun romahdettua. Kolmella kukkulalla sijaitseva luostari maineen ja rakennuksineen on restauroitu arvonsa mukaisesti. Munkit ovat palanneet luostariin, ja tänä päivänä luostarissa on yli 40 munkkia! Viinitarhoja on pikku hiljaa hankittu takaisin ja nykyään Pannonhalmian luostaritalalla on 54 hehtaaria viljeltyjä viinitarhoja. Tilan vuotuinen tuotanto on noin 300 000 pulloa.

Viinitila sijaitsee nimensä mukaisesti Pannonhalman viinialueella pääkaupunki Budapestista luoteeseen. Budapestiin on matkaa 130 kilometriä ja suunnilleen samanlainen matka Itävallan Wieniin. laatuviinialueella. Maaperä on kalkkipitoista ja mineraalista. Pannonhalman ilmasto-olosuhteet vastaavat hyvin pitkälti Ranskan Alsacen tai Loiren ilmastoa, ja sen pohjalta noin 2/3 viinitarhoista hallitsevat Rheinriesling, Sauvignon Blanc ja Gewürztraminer. Unkarin kotoperäisenä lajikkeena kunnioitetaan Welshrieslingiä. Lisäksi tilalla viljellään kansainvälisiä lajikkeita, kuten Chardonnay, Pinot Blanc, Merlot, Cabernet Franc ja Pinot Noir, josta valmistetaan upeita Bourgogne -tyyppisiä punaviinejä.

### LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kirkas hennon vaaleanviherkeltainen. Viinissä tuoksu vihreä omena, lime, karviaismarjat ja heinä. Hienostunut suutuntuma on kuiva ja trooppisen hedelmäinen. Maun aromeista löytyy erityisesti passionhedelmä ja kypsää limeä. Ryhdikkyyttä tuovat pirteät ja tasapainoiset hapot sekä mineraalisuus. Jälkimaku on keskipitkä ja siinä on eksoottisia hedelmiä. Lopputuloksena on laadukas, mielenkiintoinen Sauvignon Blanc, joka sopii erinomaisesti muiden viinimaiden Sauvignon Blancien rinnalle!

### RUOKASUOSITUKSET

Apátsági Sauvignon Blanc on paitsi erinomainen aperitiivi myös monipuolinen ruokaviini. Se maistuu erityisesti vähärasvaisen kalan (kotimaisista erityisesti hauki, ahven ja kuha, myös ankerias; ulkomaisista erityisesti miekkakala) ja äyriäisten kanssa. Myös raikkaat salaattit edellä mainituin lisukkein tai siipikarjalla varustettuna sopivat viinin makumaailmaan. Myös tämän Sauvignon Blancin kanssa maistuu klassikkoyhdistelmä vuohenjuusto.

