



## Пара семийонов Tyrrell's Wines

Редкость, невидаль, фетиш. Но как с музыкой Шнитке — не каждому нравится с лёту



У знатоков и любителей вин с большим дегустационным опытом есть несколько бутылок фетишей. И этот семийон из долины Хантер — из них. Виноград, который даже на своей родине, в Бордо, у многих превращается в тыкву, в австралийском хозяйстве Tyrrell's Wines обретает стать сокровища. Растущий в жаре, но укрытый от прямых солнечных лучей густыми туманами и собранный раньше срока семийон молодым пить не интересно — он безыскусный и довольно плоский. Зато через 8-10 лет выдержки в бутылке (под винтовой пробкой!) вино, никогда не бывавшее в бочке, обзаводится дубовыми тонами: ореховостью, копченостью, глубиной. Декантировать его не стоит. А вот остудить и разлить по бокалам заранее — обязательно. А после — не ждать, что семийон сразу выдаст все свои козыри — их придется искать, дожидаться, ловить. И поймав — обалдеть. Но как со всеми книгами, отелями, местами, которые необходимо непременно увидеть [before you die], от разочарования и непонимания никакой страховки нет.

**2012 TYRRELL'S WINES SINGLE VINEYARD  
BELFORD SEMILLON HUNTER VALLEY АВСТРА-  
ЛИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ**

Вино-вызов. Чтобы прочувствовать всю его прелесть, надо много пробовать — до — и постараться докопаться — во время. Остудить. Разлить. И подумать. Нехотя, с ленцой и с оттяжкой семийон начнет свой перформанс: то бензиновым шлейфом окрутит, то пороху и черемши подпустит, то лесным орехом и лимонным фейерверком выстрелит, то соли подсыпет, а то — мела. Послевкусие тянется часами.и перетянута дедовской кожаной портупей.

**ВКУС**

Соленые лимоны,  
лаймовая цедра, кешью,  
копоть

**ВИНОГРАД**

«семийон»

**ЕДА**

Суши, сашими, соленая  
рыба

**КРЕПОСТЬ**

11,5%