

PETIT ENIRA

vinařství / winery BESSA VALLEY

[besa vely]

Bulharsko, oblast / region Thrácká nížina

Bessa Valley je moderní vinařství vybudované v srdci thrácké nížiny poblíž vesnice Ognianovo v oblasti Pazardžik, mezi Sofií a Plovdivem. Využívá nejmodernější technologie a francouzské know-how při výrobě vín. Na 140 hektarech vlastních vinic jsou vysázeny zejména odrůdy Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah a Petit Verdot, které zde nacházejí ideální podmínky pro vyzrávání. Majiteli vinařství jsou Stephan Neipperg – významný producent a vlastník několika proslulých chateau v Bordeaux – a Karl-Heinz Hauptmann. Již od svých prvních ročníků se Bessa Valley se značkou Enira zařadila mezi špičku bulharských vín a pravidelně získává ocenění v domácích i mezinárodních soutěžích.

Bessa Valley is a modern winery established in the heart of the Thracian Lowlands, near the village of Ognianovo in the Pazardzhik region, between Sofia and Plovdiv. It combines state-of-the-art technology with renowned French winemaking expertise. The estate covers 140 hectares of vineyards, predominantly planted with Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, and Petit Verdot, which thrive under the excellent local conditions. The winery is owned by Stephan Neipperg, a highly respected Bordeaux producer, and Karl-Heinz Hauptmann. Since its very first vintages, Bessa Valley under the Enira label has ranked among Bulgaria's top wines, regularly winning awards in both national and international competitions.

Apelace/appellation: Thrácká nížina

Odrůda/variety: Merlot

Popis/description: **Sytá rubínová barva. Výrazné ovocné aroma třešně, divoké višně a vanilky. Plná, harmonická a ovocná chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou dochutí.** / *Deep ruby color. Pronounced fruity aroma of cherry, wild sour cherry, and vanilla. Full, harmonious, and fruity taste with soft tannins and a pleasant finish.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **červená masa, zvěřina, zrající a polotvrdé sýry** / *red meats, game, aged and semi-hard cheeses*

Klima/climate: teplé kontinentální klima s dlouhým slunečným létem / *warm continental climate with a long sunny summer*

Půda/soil: hlinito-vápenatá půda s kameny / *clay-limestone soil with stones*

Nadmořská výška/altitude: 200-300m

Vinifikace/vinification: primární malolaktická fermentace v nerezovém tanku; další zrání 12 měsíců ve francouzském dubovém sudu (50% ve 2-letém a 50% ve 3 roky starém) / *primary malolactic fermentation in stainless steel tanks; further aging for 12 months in French oak barrels (50% in 2-year-old and 50% in 3-year-old barrels).*

