



GEWÜRZTRAMINER



Senzorický popis vína

Víno má zlatistý odtieň. Vo vône nájdete tóny bielej ruže a líči ovocia. Nádherné kyseliny a prírodný zbytok cukru sú harmonické a dotvárajú celkový profil ideálneho polosladkého

Odporúčanie k jedlu

pikantná tortilla, ázijská kuchyňa

Teplota podávania

9 - 11 °C

Vinifikácia

Hrozno vo výbornom zdravotnom stave bolo odstranené a bobule za studena lisované. Fermentačný proces sa uskutočnil v nerezovej nádobe a na základe rozhodnutia technológa bol prerušený v momente, keď víno obsahovalo ideálne množstvo zvyškového cukru. Za účelom zachovania odrodovej arómy následné zrenie vína prebiehalo výlučne v nereze.

ODRODA

GEWÜRZTRAMINER

PÔDA

hnedozem

ROČNÍK

2024

DÁTUM ZBERU

4. 9. 2024

KATEGÓRIA

biele polosladké

CUKORNATOSŤ [°NM]

25

OBJEM

0,75 l

ALKOHOL [% obj.]

9,5

VINOHRADNÍCKA OBLASŤ

Nitrianska vinohradnícka
oblasť

ZVÝŠKOVÝ CUKOR [g.l-1]

40

VINOHRADNÍCKY RAJÓN

Želiezovský

OBSAH KYSELÍN [g.l-1]

6,66

VINOHRADNÍCKA OBEC

Farná

UZÁVER

skrutkový uzáver

VINOHRADNÍCKY HON

Perešské hony

VÝROBNÁ DÁVKA

L139

ROK VÝSADBY

2019

