



SAUVIGNON BLANC

Senzorický popis vína

Zelenkáva farba vína. Vôňa je svieža herbálno-ovocná. Chuť je ľahká, ovocno-minerálna.

Odporúčanie k jedlu

ústrice, krevety, sushi, špargľa

Teplota podávania

9 - 11 °C

Vinifikácia

Hrozno odrody Sauvignon Blanc vo výbornom zdravotnom stave bolo odstrapené a za studena lisované. Fermentácia prebehla v nerezovej nádobe, tak ako aj zrenie vína, pri ktorom sa kládol dôraz na striktné reduktívne podmienky. Zaujímavosťou je, že hrozno bolo ošetrované „na trikrát“, teda v troch zberoch. Tým sa podarilo získať tri varianty tejto modernej odrody odlišujúce sa od seba technologickou zrelosťou. Z ich neskoršieho spojenia vznikla senzoricky ideálna kombinácia, teda výsledné víno nachádzajúce sa vo fľaši.



ODRODA

SAUVIGNON BLANC

ROČNÍK

-

KATEGÓRIA

biele suché

OBJEM

0,25 l

VINOHRADNÍCKA OBLASŤ

Nitrianska vinohradnícka oblasť

VINOHRADNÍCKY RAJÓN

Želiezovský

VINOHRADNÍCKA OBEC

Farná

VINOHRADNÍCKY HON

Ikladský vrch

ROK VÝSADBY

2018

PÔDA

hnedozem + íl

DÁTUM ZBERU

25. 9. 2025

ČUKORNATOSŤ [°NM]

20,5

ALKOHOL [% obj.]

11,5

ZVÝŠKOVÝ ČUKOR [g.l-1]

3,3

OBSAH KYSELÍN [g.l-1]

6,71

UZÁVER

ALU viečko

VÝROBNÁ DÁVKA

L160

