



Sauvignon

Víno originální certifikace VOC
2015 | polosuché

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Hostěradice**
viniční trať **Volné pole**

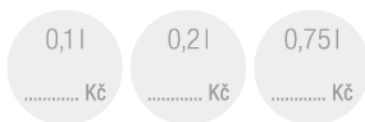
obsah alkoholu **13,5 % obj.**
zbytkový cukr **11,3 g/l**
kyseliny **7,0 g/l**
cukernatost hroznů **23,0°NM**
archivace **3-5 let**
číslo šarže **4315**

Svěží polosuché víno s příjemnou zelenkavě zlatavou barvou a jemnou kořenitou vůní po květu kopřivy hluchavky, bělomasé broskve a grepu. Víno má příjemnou kyselinku s vyváženým zbytkovým cukrem, v ovocité dochuti se projevují vyzrálé červené grepy a sladký broskvový kompot. Vychlazený Sauvignon poslouží nejen jako osvěžující aperitiv, ale hodí se rovněž k různě upraveným rybám a drůbeží, lehce kořeněným masovým pokrmům nebo chřestu, vyzkoušet jej můžete i k plísňovým nebo kozím sýrům.

ocenění:
Zlatá medaile AWC Vienna 2015

Hanzel

umění vína
vinařství



Sauvignon

Víno originální certifikace VOC
2015 | polosuché

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Hostěradice**
viniční trať **Volné pole**

obsah alkoholu **13,5 % obj.**
zbytkový cukr **11,3 g/l**
kyseliny **7,0 g/l**
cukernatost hroznů **23,0°NM**
archivace **3-5 let**
číslo šarže **4315**

Svěží polosuché víno s příjemnou zelenkavě zlatavou barvou a jemnou kořenitou vůní po květu kopřivy hluchavky, bělomasé broskve a grepu. Víno má příjemnou kyselinku s vyváženým zbytkovým cukrem, v ovocité dochuti se projevují vyzrálé červené grepy a sladký broskvový kompot. Vychlazený Sauvignon poslouží nejen jako osvěžující aperitiv, ale hodí se rovněž k různě upraveným rybám a drůbeží, lehce kořeněným masovým pokrmům nebo chřestu, vyzkoušet jej můžete i k plísňovým nebo kozím sýrům.

ocenění:
Zlatá medaile AWC Vienna 2015

Hanzel

umění vína
vinařství

