



Sauvignon

VOC - víno originální certifikace
2014 | polosuché

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

obsah alkoholu **11,0 % obj.**
zbytkový cukr **13,7 g/l**
kyseliny **7,6 g/l**
cukernatost hroznů **20°NM**
archivace **3-4 let**
číslo šarže **4314**

Svěží polosuché víno s příjemnou zelenkavě zlatavou barvou a jemnou kořenitou vůní květu černého bezu, černého rybízu, angreštu a grepu. Víno má příjemnou kyselinku s vyváženým zbytkovým cukrem, v ovocité dochuti se projevují vyztřelé červené grepy a sladký angrešťový kompot. Vychlazený Sauvignon poslouží nejen jako osvěžující aperitiv, ale hodí se rovněž k různě upraveným rybám a drůbeži, lehce kořeněným masovým pokrmům nebo masům kombinovaným s ovocem, vyzkoušet jej můžete i k různým úpravám bažantů či uzeným rybám. K archivaci toto víno doporučujeme na 3 - 4 roky.

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč



Sauvignon

VOC - víno originální certifikace
2014 | polosuché

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

obsah alkoholu **11,0 % obj.**
zbytkový cukr **13,7 g/l**
kyseliny **7,6 g/l**
cukernatost hroznů **20°NM**
archivace **3-4 let**
číslo šarže **4314**

Svěží polosuché víno s příjemnou zelenkavě zlatavou barvou a jemnou kořenitou vůní květu černého bezu, černého rybízu, angreštu a grepu. Víno má příjemnou kyselinku s vyváženým zbytkovým cukrem, v ovocité dochuti se projevují vyztřelé červené grepy a sladký angrešťový kompot. Vychlazený Sauvignon poslouží nejen jako osvěžující aperitiv, ale hodí se rovněž k různě upraveným rybám a drůbeži, lehce kořeněným masovým pokrmům nebo masům kombinovaným s ovocem, vyzkoušet jej můžete i k různým úpravám bažantů či uzeným rybám. K archivaci toto víno doporučujeme na 3 - 4 roky.

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč