



Pálava

jakostní víno s přívlastkem **výběr z hroznů**
2015 | **polosladké**

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Dyjákovice**
viniční trať **Vinohrady**

obsah alkoholu **12,5 % obj.**
zbytkový cukr **47,9 g/l**
kyseliny **7,1 g/l**
cukernatost hroznů **26°NM**
archivace **4–6 let**
číslo šarže **4215**

Výrazné, aromatické víno s příjemnou, zlatavě zelenavou barvou. Ve vůni vyniká kořenitost, jemný muškátový oříšek s tóny liči, fialek a vanilky. V chuti plná, výrazně extraktivní, harmonická, s příjemnou kyselinkou, která vyvažuje přírodní, vyšší obsah cukru. V dochuti jsou výrazné medově citrusové a kompotované broskve s meduňkovým nádechem. Pálava se bude dobře doplňovat s kořenitým jidlem, s bílým masem i deserty. Při podávání dodržte teplotu kolem 8°C.

ocenění:

Zlatá medaile OENOFORUM 2016

Bronzová medaile DECANTER 2016

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč

Hanzel

umění vína
vinařství



Pálava

jakostní víno s přívlastkem **výběr z hroznů**
2015 | **polosladké**

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Dyjákovice**
viniční trať **Vinohrady**

obsah alkoholu **12,5 % obj.**
zbytkový cukr **47,9 g/l**
kyseliny **7,1 g/l**
cukernatost hroznů **26°NM**
archivace **4–6 let**
číslo šarže **4215**

Výrazné, aromatické víno s příjemnou, zlatavě zelenavou barvou. Ve vůni vyniká kořenitost, jemný muškátový oříšek s tóny liči, fialek a vanilky. V chuti plná, výrazně extraktivní, harmonická, s příjemnou kyselinkou, která vyvažuje přírodní, vyšší obsah cukru. V dochuti jsou výrazné medově citrusové a kompotované broskve s meduňkovým nádechem. Pálava se bude dobře doplňovat s kořenitým jidlem, s bílým masem i deserty. Při podávání dodržte teplotu kolem 8°C.

ocenění:

Zlatá medaile OENOFORUM 2016

Bronzová medaile DECANTER 2016

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč

Hanzel

umění vína
vinařství