



Frankovka rosé

jakostní víno s přívlastkem **kabinetní víno**
2014 | **polosladké**

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Olbramovice**
viniční trať **Na Vyhliďce**

obsah alkoholu **10,0 % obj.**
zbytkový cukr **28,2 g/l**
kyseliny **6,9 g/l**
cukernatost hroznů **20,0°NM**
archivace **do dvou let**
číslo šarže **5214**

Zajímavé, lehké víno vyrobené lisováním celých hroznů. Má barvu v odstínu starorůžové. Je svěží, příjemně pitelné s vůní a chutí po třešních a třešňovém kompotu. Příjemná kyselinka dodává potřebnou svěžest a přes zbytkový přírodní cukr, eleganci a harmonii.. Díky nižšímu obsahu alkoholu je toto víno příjemným společníkem pro odpolední setkání, dá se kombinovat s ovocnými a zeleninovými saláty, ke guláši a bílým zrajícím sýrům. Podávejte vychlazené na 6 – 7 °C.

ocenění:
Stříbrná medaile JAROVÍN ROSÉ 2016

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč



Frankovka rosé

jakostní víno s přívlastkem **kabinetní víno**
2014 | **polosladké**

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Olbramovice**
viniční trať **Na Vyhliďce**

obsah alkoholu **10,0 % obj.**
zbytkový cukr **28,2 g/l**
kyseliny **6,9 g/l**
cukernatost hroznů **20,0°NM**
archivace **do dvou let**
číslo šarže **5214**

Zajímavé, lehké víno vyrobené lisováním celých hroznů. Má barvu v odstínu starorůžové. Je svěží, příjemně pitelné s vůní a chutí po třešních a třešňovém kompotu. Příjemná kyselinka dodává potřebnou svěžest a přes zbytkový přírodní cukr, eleganci a harmonii.. Díky nižšímu obsahu alkoholu je toto víno příjemným společníkem pro odpolední setkání, dá se kombinovat s ovocnými a zeleninovými saláty, ke guláši a bílým zrajícím sýrům. Podávejte vychlazené na 6 – 7 °C.

ocenění:
Stříbrná medaile JAROVÍN ROSÉ 2016

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč