



## TRAMÍN ČERVENÝ/ CUVÉE GEWÜRZTRAMINER

moravské zemské víno / land wine  
2015 | polosuché / semi-dry

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

obsah alkoholu / alcohol **13,5 % obj.**  
zbytkový cukr/ residual sugar **9,4 g/l**  
kyseliny / acid **6,4 g/l**  
cukernatost hroznů / sugar in grapes **24,0 °NM**  
archivace / archiving **6 – 8 let**  
číslo šarže / batch number **915C**

Víno ve čtvrté láhvi série řady DNA HANZEL je ideálním cuvée tramínu zrajících deset měsíců v dubovém a akátovém zsudu a v nerezovém tanku. Sklepmistr Vinařství HANZEL zvolil kombinaci dva díly ze sudu dubového, dva díly ze sudu akátového a jeden díl z nerezového tanku. Výsledná vyvážená kompozice promítá do výsledné chuti i vůně tóny vanilky, jemného kouře, ale i typicky tramínové čajové růže, liči a zázvoru.

*Hanzel*

umění vína  
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč



## TRAMÍN ČERVENÝ/ CUVÉE GEWÜRZTRAMINER

moravské zemské víno / land wine  
2015 | polosuché / semi-dry

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

obsah alkoholu / alcohol **13,5 % obj.**  
zbytkový cukr/ residual sugar **9,4 g/l**  
kyseliny / acid **6,4 g/l**  
cukernatost hroznů / sugar in grapes **24,0 °NM**  
archivace / archiving **6 – 8 let**  
číslo šarže / batch number **915C**

Víno ve čtvrté láhvi série řady DNA HANZEL je ideálním cuvée tramínu zrajících deset měsíců v dubovém a akátovém zsudu a v nerezovém tanku. Sklepmistr Vinařství HANZEL zvolil kombinaci dva díly ze sudu dubového, dva díly ze sudu akátového a jeden díl z nerezového tanku. Výsledná vyvážená kompozice promítá do výsledné chuti i vůně tóny vanilky, jemného kouře, ale i typicky tramínové čajové růže, liči a zázvoru.

*Hanzel*

umění vína  
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč