



Sauvignon

VOC - víno originální certifikace
2015 | polosuché

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

obsah alkoholu **13,0 % obj.**
zbytkový cukr **13,7 g/l**
kyseliny **7 g/l**
cukernatost hroznů **23°NM**
archivace **4-6 let**
číslo šarže **3115**

Svěží polosuché víno s příjemnou zelenkavě zlatavou barvou a jemnou kořenitou vůní černého rybízu, květu černého bezu a květu hluchavek. Víno má příjemnou kyselinku s vyváženým zbytkovým cukrem, v ovocité dochuti se projevují vyzrálé červené grepy, josta a angreštový kompot. Toto víno nazrávalo 3 měsíce ve velkém akátovém sudu. Vychlazený Sauvignon poslouží nejen jako osvěžující aperitiv, ale hodí se rovněž k různě upraveným rybám a drůbeží, 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 4 - 6 lety.

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč



Sauvignon

VOC - víno originální certifikace
2015 | polosuché

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

obsah alkoholu **13,0 % obj.**
zbytkový cukr **13,7 g/l**
kyseliny **7 g/l**
cukernatost hroznů **23°NM**
archivace **4-6 let**
číslo šarže **3115**

Svěží polosuché víno s příjemnou zelenkavě zlatavou barvou a jemnou kořenitou vůní černého rybízu, květu černého bezu a květu hluchavek. Víno má příjemnou kyselinku s vyváženým zbytkovým cukrem, v ovocité dochuti se projevují vyzrálé červené grepy, josta a angreštový kompot. Toto víno nazrávalo 3 měsíce ve velkém akátovém sudu. Vychlazený Sauvignon poslouží nejen jako osvěžující aperitiv, ale hodí se rovněž k různě upraveným rybám a drůbeží, 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 4 - 6 lety.

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč