



Rulandské bílé

Jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr**
2015 | suché

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

obsah alkoholu **12,5 % obj.**
zbytkový cukr **7,7 g/l**
kyseliny **6,6 g/l**
cukernatost hroznů **21°NM**
archivace **4-6 let**
číslo šarže **4415**

Příjemné, plné víno zelenavé barvy se zlatavými odlesky. Ve vůni odhalíte suché minerální i ovocné tóny, vůni květin, zralé hrušky a jemnou chlebovinku s vanilkovým tónem. Chuť je plná a extraktivní, se stopami ovoce, lískového oříšku a jemného vanilkového koření. Víno před lahvováním dozrávalo v sudu z moravského dubu. Toto víno můžete snoubit třeba s uzenou rybou, pečeným bažantem, pikantní paštikou či měkkým sýrem.

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč



Rulandské bílé

Jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr**
2015 | suché

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

obsah alkoholu **12,5 % obj.**
zbytkový cukr **7,7 g/l**
kyseliny **6,6 g/l**
cukernatost hroznů **21°NM**
archivace **4-6 let**
číslo šarže **4415**

Příjemné, plné víno zelenavé barvy se zlatavými odlesky. Ve vůni odhalíte suché minerální i ovocné tóny, vůni květin, zralé hrušky a jemnou chlebovinku s vanilkovým tónem. Chuť je plná a extraktivní, se stopami ovoce, lískového oříšku a jemného vanilkového koření. Víno před lahvováním dozrávalo v sudu z moravského dubu. Toto víno můžete snoubit třeba s uzenou rybou, pečeným bažantem, pikantní paštikou či měkkým sýrem.

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč