



Müller Thurgau

Jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr 2017** | polosuché

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Dobšice**
viniční trať **U Hájku**

obsah alkoholu **13,0% obj.**
zbytkový cukr **9,1 g/l**
kyseliny **6,5 g/l**
cukernatost hroznů **22,0°NM**
archivace **3 - 5 let**
číslo šarže **7217**

Robustní typ müllerky z vyzrálé suroviny doprovází žluto-zelenká barva. Vůni chlebové kůrky s muškátovým podbarvením podtrhuje výrazně kořenitá a minerální chuť, kterou tomuto vínu vtiskl Dyjský masiv v podloží vinice U Hájku. V závěru tohoto strukturovaného vína převládá líbivé černorybízové až bonparové tóny. Pokud chcete toto víno kombinovat s jídlem, vyzkoušejte je k masovým i zeleninovým vývarům, těstovinám, salátům a kuřecímu masu.

Ocenění

AWC Vienna 2018 – stříbrná medaile

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč



Müller Thurgau

Jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr 2017** | polosuché

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Dobšice**
viniční trať **U Hájku**

obsah alkoholu **13,0% obj.**
zbytkový cukr **9,1 g/l**
kyseliny **6,5 g/l**
cukernatost hroznů **22,0°NM**
archivace **3 - 5 let**
číslo šarže **7217**

Robustní typ müllerky z vyzrálé suroviny doprovází žluto-zelenká barva. Vůni chlebové kůrky s muškátovým podbarvením podtrhuje výrazně kořenitá a minerální chuť, kterou tomuto vínu vtiskl Dyjský masiv v podloží vinice U Hájku. V závěru tohoto strukturovaného vína převládá líbivé černorybízové až bonparové tóny. Pokud chcete toto víno kombinovat s jídlem, vyzkoušejte je k masovým i zeleninovým vývarům, těstovinám, salátům a kuřecímu masu.

Ocenění

AWC Vienna 2018 – stříbrná medaile

Hanzel

umění vína
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč