



## Neuburské

Jakostní víno s přívlaskem **kabinetní víno**  
2015 | **suché**

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

obsah alkoholu **11,5 % obj.**  
zbytkový cukr **7,9 g/l**  
kyseliny **6,2 g/l**  
cukernatost hroznů **19°NM**  
archivace **2-4 let**  
číslo šarže **2815**

Extraktivní víno zlatožluté barvy s vůní grepu a černého rybízu. Jeho dochuť je harmonická, s příjemnou osvěžující kyselinkou a s ovocnými tóny po černém rybízu, broskvi a oříšcích. Víno před lahvováním dozrávalo v akátovém sudu. Mladé Neuburské se hodí k zeleninovým polévkám a přírodně upraveným vařeným masům. Láhvově zralé a sametově plné víno s rozvinutou škálou buketních tónů výborně doprovází husté omáčky, pečenou drůbež nebo drůbeží paštiky

*Hanzel*

umění vína  
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč



## Neuburské

Jakostní víno s přívlaskem **kabinetní víno**  
2015 | **suché**

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

obsah alkoholu **11,5 % obj.**  
zbytkový cukr **7,9 g/l**  
kyseliny **6,2 g/l**  
cukernatost hroznů **19°NM**  
archivace **2-4 let**  
číslo šarže **2815**

Extraktivní víno zlatožluté barvy s vůní grepu a černého rybízu. Jeho dochuť je harmonická, s příjemnou osvěžující kyselinkou a s ovocnými tóny po černém rybízu, broskvi a oříšcích. Víno před lahvováním dozrávalo v akátovém sudu. Mladé Neuburské se hodí k zeleninovým polévkám a přírodně upraveným vařeným masům. Láhvově zralé a sametově plné víno s rozvinutou škálou buketních tónů výborně doprovází husté omáčky, pečenou drůbež nebo drůbeží paštiky

*Hanzel*

umění vína  
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč