

# Müller Thurgau FRESH, ročník 2023, 0,75l

tajna  
VINEYARDS AND WINERY

## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

Víno bez zemepisného označenia pôvodu,  
biele, polosuché

Víno so znížením obsahom histamínu <0,25 mg./l.

## ODRODA:

Müller Thurgau 100 %

## OPIS VÍNA:

LÚČNE KVETY, SVIEŽOSŤ, BAZOVÝ KVET,  
MARHULE, MUŠKÁTOVOSŤ

Víno ľahkej, svetlozelenej farby.

Vôňa je príjemná, muškátovo-ovocná s tónmi lúčnych  
kvetov a marhúľ. Chuť vína je príjemná s troškou  
zvyškového cukru, ktorý je ale správne zladený  
s kyselinami, čo podčiarkuje šťavnatosť a dlhú dochuť.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

zubáč – šaláty – sushi – štiplavé jedlá

## SERVIS VÍNA:

pri teplote 8 - 10 °C v kalichoch mierne otvoreného  
tulipánu s objemom 450 – 500 ml

## FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 - 3 roky

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2013
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	22.9.2023
Cukornatosť [°NM]	17
Alkohol [% obj.]	12
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	9,8
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	6,1
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L02-2023
Počet fliaš	6600

## DENNÍK VINÁRA:

Zber Mulleru Thurgau prebiehal dňa 22.9.2023 pri  
cukornatosti 17°NM. Hrozno po odstránení a mletí mierilo na  
24 hodín do kryomaceračnej nádoby, kde bolo udržiavané pri  
teplote 4°C. Po macerácii nasledovalo lisovanie rmutu a potom  
statické odkalenie muštu. Po týchto procesoch sa mušt  
zakvasil a fermentoval pri teplote 15°C až do chvíle, keď bola  
fermentácia zastavená pri požadovanom zvyškovom cukre  
9,8g/l. Následne nasledoval proces čistenia, školenia a filtrácie,  
aby sa víno dostalo do fliaš ako svieže a mladé.

