

Müller Thurgau FRESH, ročník 2024, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

Víno bez zemepisného označenia pôvodu,
biele, suché

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

ODRODA:

Müller Thurgau 100 %

OPIS VÍNA:

MARHULA, LIMETKA, MUŠKÁTOVOSŤ, HRAVOSŤ

Víno ľahkej, svetlozelenej farby. Vôňa je príjemná, muškátovo-ovocná s tónmi marhule a kôry limetky. Chuť vína je príjemná s troškou zvyškového cukru, ktorý je ale správne zladený s kyselinami, čo podčiarkuje jeho šťavnatosť a hravosť.

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

OCENENIA VÍNA:

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:	16.8.2024
Cukornatosť [°NM]	19,5
Alkohol [% obj.]	11,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	8,0
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,8
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L03-2024
Počet fliaš	7800

DENNÍK VINÁRA:

Zber Müllera Thurgau prebiehal dňa 16.8.2024 pri cukornatosti 19,5°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 8 g/l. Následne nasledoval proces čírenia, školenia a filtrácie, aby sa víno dostalo do fliaš ako svieže a mladé.

