

# Müller Thurgau FRESH, ročník 2024, 0,75l



## 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:

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 štavnatosť 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 <sup>-1</sup> ]	8,0
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	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.



# Müller Thurgau FRESH, vintage 2024, 0,75l



## CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia  
Wine without geographical indication of origin,  
white, semi-dry  
Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

## VARIETY:

Müller Thurgau 100 %

## WINE DESCRIPTION:

APRICOT, LIME, MUSCAT AROMA, PLAYFULNESS

A light, pale green wine with a pleasant muscat-fruity  
aroma featuring notes of apricot and lime peel.  
On the palate, it offers a touch of residual sugar,  
perfectly balanced by fresh acidity, highlighting its  
juiciness and playful character.

## FOOD PAIRING:

Pike-perch – Salads – Sushi – Spicy dishes

## WINE SERVICE:

at a temperature of 8 - 10 °C in slightly closed tulip  
glasses with a volume of 450 - 500 ml

## BOTTLE MATURITY: :

1 - 3 years

## WINE AWARDS:



<b>Viticultural area</b>	Nitrianska
<b>Vineyard district</b>	Vrábel'ský
<b>Vineyard village</b>	Tajná
<b>Vineyard hunt</b>	Sari
<b>Year of planting the vineyard</b>	2013
<b>Soil</b>	medium heavy . clayey , sometimes stony
<b>Grape harvest date</b>	16.8.2024
<b>Sugar [°NM]</b>	19,5
<b>Alcohol [% obj.]</b>	11,5
<b>Residual sugar [g.l<sup>-1</sup>]</b>	8,0
<b>Acid [g.l<sup>-1</sup>]</b>	6,8
<b>Bottle type</b>	Burgund
<b>Cap</b>	screw-cup
<b>Bottle amount</b>	7800
<b>Viticultural area</b>	L03-2024

## WINE DIARY:

The Müller Thurgau harvest took place on August 16, 2024,  
with a sugar level of 19.5 °NM. After destemming and crushing,  
the grapes were placed into a cryomaceration tank for 24  
hours at a controlled temperature of 4 °C.

Following maceration, the must was pressed and then clarified  
through static settling. Fermentation began shortly afterward  
and proceeded at 15 °C, until it was intentionally stopped at a  
residual sugar level of 8 g/l.

The wine then underwent fining, maturation, and filtration,  
resulting in a fresh, youthful wine ready for bottling.

