

Pinot Blanc Sur Lie, ročník 2020, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska
Víno bez zemepisného označenia pôvodu,
biele, suché

ODRODA:

Pinot Blanc 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

Hrozno odrody Pinot Blanc pochádza z nášho vinohradu Sari.
Víno jasnej žltozelenej farby s jemnou krémovou aromaticou, v ktorej nájdeme náznaky exotického ovocia, banánov ale aj náznak vplyvu malého dreva, v ktorom náš Pinot Blanc vyzrieval. Pravidelné miešanie vína na jemných kvasinkách spôsobilo veľmi pekný elegantný chuťový prejav. V závere poteší príjemná kyselinka, ktorá umocní váš zážitok z pitia.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Rizoto s lesnými húbami a slaninkou. Langustový krém s pečenou brokolicou. Vitello tonnato s kapary. Curry s kuracím mäsom a krevetami. Bryndzové pirohy.

SERVIS VÍNA:

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

FĽAŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 - 3 roky

OCENENIA VÍNA:

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	29.9.2020
Cukornatosť [°NM]	23
Alkohol [% obj.]	13,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	2,6
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	5,7
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	korok
Počet fliaš	1329

DENNÍK VINÁRA:

Zrelé a zdravé strapce hrozna odrody Rulandské biele sme zberali ručne. Zber prebiehal v ranných hodinách. Pre skorší zber sme sa rozhodli z dôvodu, že v budúcom víne sme chceli zachovať primárnu ovocnú arómu, čo sa nám aj podarilo. Mušt po odkalení dosiahol cukornatosť 23 °NM. Riadenou fermentáciou sme sa rozhodli uchovať vo víne charakter ročníka. Po prekvasení vína do sucha sa hrozno stočilo do sudov, kde prebiehalo 12 mesačné zrenie na jemných kaloch. Po zrení víno získalo peknú ovocnú dochuť s vyváženým obsahom kyselín a cukru.



Pinot Blanc Sur Lie SUNSET 2020, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia
Wine without geographical indication of origin,
white, dry

VARIETY:

Pinot Blanc 100 %

WINE DESCRIPTION:

The grapes of the Pinot Blanc variety come from our Sari vineyard. A wine of a bright yellow-green color with a delicate creamy aroma, in which we find hints of exotic fruits, bananas, but also a hint of the influence of the small wood in which our Pinot Blanc matured. The regular mixing of the wine on fine yeast caused a very nice and elegant taste expression. In the end, a pleasant acidity will please you, which will enhance your drinking experience.

FOOD PAIRING:

Risotto with wild mushrooms and bacon. Lobster cream with roasted broccoli. Vitello tonnato with capers. Curry with chicken and shrimp. Sheep cheese dumplings.

SERVIS WINE:

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

BOTTLE MATURITY:

1 - 3 years

Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Vrábel'ský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy . clayey, sometimes stony
Grape harvest date	29.9.2020
Sugar [°NM]	23
Alcohol [% obj.]	13,5
Residual sugar [g.l ⁻¹]	2,6
Acid [g.l ⁻¹]	5,7
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Bottle amount	1329

WINE DIARY:

Ripe and healthy bunches of grapes of the Rulandské biele variety were harvested by hand. The collection took place in the morning hours. We decided to harvest earlier because we wanted to preserve the primary fruit aroma in the future wine, which we succeeded in doing. After settling, the must reached a sugar content of 23 °NM. Through controlled fermentation, we decided to preserve the character of the vintage in the wine. After the wine was fermented to dryness, the grapes were rolled into barrels, where they were aged for 12 months on fine lees. After maturation, the wine acquired a nice fruity aftertaste with a balanced content of acids and sugar.

