

Pinot Gris Zobor SUNSET, ročník 2022, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno z 50 ročného vinohradu
Akostné odrodové víno
Nitrianska vinohradnícka oblasť
Obec Nitra, hon Šindolka
biele, suché

ODRODA:

Pinot Gris 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

NEKTARINKA, BROSKYŇA, LÚBIVOSŤ

Víno jasnej žltozelenej farby s príjemnou ovocnou arómou, ktorá pripomína exotickú zmes broskýň s dužinou žltého grapefruitu a mandarinkovej šupky. Svieža, suchá ovocná chuť s dostatkom hravých kyselín zanecháva na jazyku stopy citrusového ovocia a notu zelených letných jablák, v závere zdôraznenú citrónovou trávou.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Jemne pikantné krevety s karfiolom, koriandrom a chrumkavou ryžou; Losos podávaný s pečeným zemiakom s kamparisalsou, šalotkou, slávkami krémovou omáčkou z langúst; Baby gem šalát so zemiakmi, grilovaným tuniakom, temperovaným vaječným žltkom, cherry paradajkami, fazuľkami a francúzskym dresingom.

SERVIS VÍNA:

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

FĽAŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 - 3 roky

OCENENIA VÍNA:

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Nitriansky
Vinohradnícka obec	Nitra
Vinohradnícky hon – vinohrad	Šindolka
Rok výsadby vinohradu	1972
Dátum zberu hrozna:	5.9.2022
Cukornatosť [°NM]	21
Alkohol [% obj.]	11,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	3,2
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	8,6
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	2003
Výrobná dávka	L18-2022

DENNÍK VINÁRA:

Po náročnom ručnom zbere tejto odrody sme hrozno v celku lisovali a po odkalení muštu zakvasili kvasinkami pre získanie odrodových vlastností. Po fermentácii muštu na víno sme s víno vyškolili a naflašovali.



Pinot Gris Zobor SUNSET, vintage 2022, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from a 50 year old vineyard
Quality varietal wine
Nitra wine-growing region
Village of Nitra, Šindolka vineyard hunt
white, dry

VARIETY:

Pinot Gris 100 %

WINE DESCRIPTION:

NECTARINE, PEACH, CHARM

A bright yellow-green wine with a pleasant fruity aroma reminiscent of an exotic blend of peaches, yellow grapefruit pulp, and tangerine peel. The fresh, dry, fruit-forward palate offers lively acidity, leaving traces of citrus fruits and a hint of green summer apples on the tongue, with a finish highlighted by lemongrass.

FOOD PAIRING:

Lightly spicy shrimp with cauliflower, coriander, and crispy rice; salmon served with roasted potato; campari salsa, shallots, mussels, and a creamy langoustine sauce; baby gem salad with potatoes, grilled tuna, tempered egg yolk, cherry tomatoes, green beans, and classic French dressing

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:

Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Nitriansky
Vineyard village	Nitra
Vineyard hunt	Šindolka
Year of planting the vineyard	1972
Grape harvest date	5.9.2022
Sugar [°NM]	21
Alcohol [% obj.]	11,5
Residual sugar [g.l ⁻¹]	3,2
Acid [g.l ⁻¹]	8,6
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Bottle amount	2003
Viticultural area	L18-2022

WINE DIARY:

After a demanding hand harvest of this variety, the grapes were pressed whole. Following clarification of the must, selected yeast strains were used to enhance the varietal characteristics. After fermentation, the wine was matured and subsequently bottled.

