

Sauvignon Blanc 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:

Sauvignon blanc 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:
MINERALITA, GASTRONÓMIA, SVIEŽOSŤ,
HERBALITA, BAZOVÝ KVET

Víno svetlej žltozelenej farby, ktoré hneď na nose zaujme minerálnym tónom. Korenistý, na pozadí grepový buket pôsobivo dopĺňajú podtóny vinohradníckych broskýň a zeleného čaju. Svieža ovocná chuť prezrádza prítomnosť šupiek citrusového ovocia v zmesi s jemným tónom bielej bazy, z ktorého po prehltnutí vystupujú do popredia nádherné noty špargle a ihličia.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Závin z plately, zemiaková kaša s bazalkovým pestom a špargľou; Domáci marinovaný pstruh s pastou wasabi; Šalát z pečenej cvikle s kozím syrom, bylinkovou zálievkou a píniovými orieškami.

SERVIS VÍNA:

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

FLAŠOVÁ 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:	2.9.2022
Cukornatosť [°NM]	21
Alkohol [% obj.]	12
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	2,2
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	9,1
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	2127
Výrobná dávka	L22-2022

DENNÍK VINÁRA:

Pravidelná kontrola potrebných parametrov dozrievajúceho hrozna nám určila technologicky najlepší termín zberu. Po náročnom ručnom zbere sme hrozno spracovali a po získaní muštu bolo zakvasené čistou kultúrou kvasiniek. Dokvasené víno sme vyčírili, školili a po krátkom zrení v nerezovej nádobe naflaškovali s cieľom zachovať jeho odrodovú štruktúru.



Sauvignon Blanc 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:

Sauvignon blanc 100 %

WINE DESCRIPTION:

MINERALITY, GASTRONOMY, FRESHNESS, HERBAL
NOTES, ELDERFLOWER

A pale yellow-green wine that immediately impresses on the nose with its mineral character. The spicy, grapefruit-driven bouquet is elegantly supported by hints of vineyard peaches and green tea. The fresh, fruity palate reveals notes of citrus peel blended with a subtle touch of white elderflower. After swallowing, beautiful tones of asparagus and pine needles emerge, adding depth and complexity.

FOOD PAIRING:

Flounder roulade with mashed potatoes, basil pesto, and asparagus; homemade marinated trout with wasabi paste; roasted beetroot salad with goat cheese, herb dressing, and pine nuts

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	2.9.2022
Sugar [°NM]	21
Alcohol [% obj.]	12
Residual sugar [g.l ⁻¹]	2,2
Acid [g.l ⁻¹]	9,1
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Bottle amount	2127
Viticultural area	L22-2022

WINE DIARY:

Regular monitoring of key parameters in the ripening grapes helped us determine the optimal harvest date from a technological standpoint. After the demanding hand harvest, the grapes were processed, and the must was inoculated with a pure yeast culture.

Once fermentation was complete, the wine was clarified, matured, and, after a short period of aging in stainless steel tanks, bottled with the goal of preserving its varietal character and structure.

