

Tramín červený SUNSET, ročník 2023, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

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

ODRODA:

Tramín červený 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

RUŽA, LIČI, AROMATIKA, KORENIE

Víno jasnej farby so zlatožltým odtieňom hned' v úvode poteší intenzívnou kvetinovou arómou s náznakom lupeňov ruží. Bohatú aromaticku dopĺňajú tóny mandarinkovej šupky a ružového korenia. Na jazyku víno pôsobí jemne aj vďaka príjemnému zvyškovému cukru. V závere sa nám otvárajú tóny tropického liči a sušeného manga.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Husacie prsia plnené gaštanovou plnkou, podávané s dusenou červenou cibuľou, tekvicovým pyré a mastenou domácou lokšou; Domáca zemiakovka so sladeným tvarohom a strúhaným jablkom.

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	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	18.9.2023
Cukornatosť [°NM]	24
Alkohol [% obj.]	12
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	24,7
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,2
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	1308
Výrobná dávka	L16-2023

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno sa po pomletí vylisovalo. Po získaní muštu sa staticky odkalilo a zakvasilo čistou kultúrou. Fermentácia prebiehala pri nižších teplotách. Fermentácia bola zastavená tak, aby víno spĺňalo podmienky kategórie - polosladké víno. Po zastavení fermentácie sa víno stočilo z hrubých kalov, načírilo, vyškolilo. Po získaní potrebných senzorických vlastnostiach sa naflašovalo.



Tramín červený SUNSET, vintage 2023, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia
Wine without geographical indication of origin,
white, semi-sweet

VARIETY:

Tramín červený 100 %

WINE DESCRIPTION:

ROSE, LYCHEE, AROMATICS, SPICE

A bright wine with a golden-yellow hue, delighting from the very beginning with an intense floral aroma and a hint of rose petals. The rich bouquet is complemented by notes of tangerine peel and pink pepper. On the palate, the wine feels delicate, thanks in part to a pleasant touch of residual sugar. The finish reveals tropical notes of lychee and dried mango.

FOOD PAIRING:

Goose breast stuffed with chestnut filling, served with braised red onions, pumpkin purée, and buttery homemade flatbread;
Homemade bread pudding with sweetened quark cheese and grated apple.

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 roky

WINE AWARDS:



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	18.9.2023
Sugar [°NM]	24
Alcohol [% obj.]	12
Residual sugar [g.l-1]	24,7
Acid [g.l-1]	6,2
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Bottle amount	1308
Viticultural area	L16-2023

WINE DIARY:

After crushing, the grapes were pressed. The obtained must was statically clarified and inoculated with a pure yeast culture. Fermentation took place at lower temperatures. The fermentation was stopped to meet the requirements of the semi-sweet wine category. After fermentation was halted, the wine was raked off the gross lees, clarified, fined, and, once the desired sensory characteristics were achieved, bottled.

