

LOW cuvée FRESH, ročník 2025, 1,0 l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

biele, polosuché

Víno s obsahom histamínu <0,25 mg/l.

ODRODA:

Müller Thurgau 50 %, Semillon 50%

OPIS VÍNA:

LAHKOSŤ, LIMETKA, JABLKO, HRAVOSŤ

Víno žltozelenej farby, ktorého vôňa vás zaujme príjemnou sviežou citrusovou arómou, sprevádzanú ovocnými tónmi zeleného jablka či limetky. Chuť vína nadväzuje na vôňu. Už pri prvom dúšku vás poteší ovocná chuť ktorá plynule prechádza do šťavnatej dochuti doplnenej hravým zvyškovým cukrom. Lahodné víno, ktoré sa veľmi príjemne pije vďaka obsahu alkoholu len 8,5% a priam nabáda k ďalšiemu dúšku.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

biele sladkovodné ryby – suši – zeleninový šalát s mozzarelou

SERVIS VÍNA:

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

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 - 2 roky

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:	27.8. 2025
Cukornatosť [°NM]	16
Alkohol [% obj.]	8,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	14,2
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,8
Typ fľaše	Burgundská 1 L
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L9-2025

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno sa oberalo s cukornatosťou len 16°NM, aby sme dosiahli čo najnižší obsah alkoholu v konečnom víne. Po zomletí putovalo do lisu a následne do nerezových nádob. Fermentácia prebehla pri nízkej teplote okolo 16 °C aby sa čo najviac zachoval ovocný vnem odrody. Po fermentácii sa víno stáčalo, filtrovalo, školilo a vo februári 2026 plnilo do fliaš.



LOW cuvée FRESH, vintage 2025, 1,0 l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia

white, semi-dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

VARIETY:

Müller Thurgau 50 %, Semillon 50%

WINE DESCRIPTION:

LIGHTNESS, LIME, APPLE, PLAYFULNESS

The wine has a yellow-green color, with an aroma that captivates with fresh citrus notes, accompanied by fruity tones of green apple and lime. The palate follows the nose; from the very first sip, it delights with vibrant fruit flavors that smoothly evolve into a juicy finish, complemented by a playful touch of residual sugar. A delicious, easy-drinking wine with just 8.5% alcohol, inviting you to take another sip.

FOOD PAIRING:

White freshwater fish – sushi – vegetable salad with mozzarella

WINE SERVICE:

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

BOTTLE MATURITY

1 - 2 years

Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Vrábeľský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy , clayey, sometimes stony
Grape harvest date	27.8. 2025
Sugar [°NM]	16
Alcohol [% obj.]	8,5
Residual sugar [g.l ⁻¹]	14,2
Acid [g.l ⁻¹]	6,8
Bottle type	Burgund 1 L
Cap	screw-cup
Production batch	L9-2025

WINE DIARY:

The grapes were harvested at a sugar level of just 16 °NM in order to achieve the lowest possible alcohol content in the final wine. After crushing, they were transferred to the press and then into stainless-steel tanks. Fermentation took place at a low temperature of around 16 °C to preserve as much of the varietal fruit character as possible. After fermentation, the wine was racked, filtered, matured, and bottled in February 2026.

