

# Sauvignon Blanc FRESH, ročník 2025, 0,75l



## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

biele, suché

Víno s obsahom histamínu <0,25 mg/l.

## ODRODA:

Sauvignon Blanc 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

ŠŤAVNATOSŤ, ČERVENÝ GREP, EGREŠ, RÍBEZLA

Už na prvý pohľad víno očarí svojou žiarivo zelenožltou farbou, ktorá pôsobí sviežo. Vo vône sa rozvinie atraktívna ovocná aróma, v ktorej sa prelínajú tóny červeného grepu, sviežej ríbezle a charakteristickej egrešovej dužiny. Chuť je výrazne šťavnatá, harmonická a plná živých ovocných nuáns, pričom dominantné akcenty pripomínajú zrelú ríbezľu a osviežujúcu citrusovú jemnosť.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

biele mäso – jarná zelenina – korenisté jedlá

## 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	Hon nad Hoferskou
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	2.9. – 18.9. 2025
Cukornatosť [°NM]	19,5
Alkohol [% obj.]	11,0
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	5,6
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	6,7
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L02-2025
Počet fliaš	37 345

## DENNÍK VINÁRA:

Hrozno sa na výrobu tohto vína sa zbieralo na viac krát, aby sme dosiahli vyvážený charakter vína. Hrozno sa po mletí ihneď lisovalo a nasledovalo statické odkalenie muštu. Po týchto procesoch sa mušt zakvasil čistou kultúrou vínnych kvasiniek a fermentoval pri teplote 15- 17°C. Po fermentácii bolo víno stáčané, čírené, filtrované a v tejto sviežej forme naffaškované.



# Sauvignon Blanc FRESH, vintage 2025, 0,75l



## CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia

white, dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

## VARIETY:

Sauvignon Blanc 100 %

## WINE DESCRIPTION:

JUICINESS, RED GRAPEFRUIT, GOOSEBERRY, CURRANT

At first glance, the wine captivates with its radiant green-yellow color that gives a fresh impression. The aroma reveals an attractive fruity bouquet, intertwining notes of red grapefruit, fresh currant, and the characteristic flesh of gooseberry. The taste is distinctly juicy, harmonious, and full of lively fruity nuances, with dominant accents reminiscent of ripe currant and refreshing citrus delicacy.

## FOOD PAIRING:

white meat – spring vegetables – spicy dishes

## 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	Vrábel'ský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Hon nad Hoferskou
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy , clayey, sometimes stony
Grape harvest date	2.9. – 18.9. 2025
Sugar [°NM]	19,5
Alcohol [% obj.]	11,0
Residual sugar [g.l <sup>-1</sup> ]	5,6
Acid [g.l <sup>-1</sup> ]	6,7
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Production batch	L02-2025
Bottle amoun	37 345

## WINE DIARY:

The grapes for this wine were harvested in several passes to achieve a balanced character. After crushing, the grapes were immediately pressed, followed by static must clarification. After these processes, the must was inoculated with a pure culture of wine yeasts and fermented at a temperature of 15–17 °C. After fermentation, the wine was racked, fined, filtered, and bottled in this fresh form.

