

Rizling vlašský Zobor SUNSET, ročník 2024, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Akostné odrodové víno

biele, suché

Víno s obsahom histamínu < 0,25 mg/l

ODRODA:

Rizling vlašský 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

MINERALITA, ISKRIVOSŤ, LIPOVÝ KVET, CITRUSY

Víno má svetložltú farbu so zelenkastými odleskami. Vo vni dominuje zelené jablko, tóny lipového kvetu, doplnené o výraznú minerálnu linku pripomínajúcu mokrý kameň. Chuť je citrusovo svieža, s pevnou kyselinou a jemnou ovocnosťou žltej ringloty. Dlhší, minerálny záver s jemnou slanosťou, evokuje vápenatú a kamenistú pôdu Zobora. Celkovo pôsobí víno elegantne, presne a autenticky, ako čistý odraz miestneho terroir.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

grilované morčacie mäso – pečený pstruh – krémové rizoto

SERVIS VÍNA:

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

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

2 - 5 rokov

OCENENIA VÍNA:



Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Nitriansky
Vinohradnícka obec	Nitra
Vinohradnícky hon – vinohrad	Šindolka
Rok výsadby vinohradu	1972
Pôda	stredne ťažká, hlinito-piesčitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	7.9.2024
Cukornatosť [°NM]	23,5
Alkohol [% obj.]	13,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	3,1
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,2
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno pochádzajúce z pod Zobora sme po ručnom zbere šetrne spracovali a získali mušt, ktorý sme zakvasili overenými kvasinkami, ktoré naplno nechajú prejaviť terroir vinohradu. Po ukončení fermentácie sme víno nechali vyzrievať na jemných kaloch v nerezových nádobách 6 mesiacov. Po šetrnom čírení sme ho naplnili a ešte rok mu dopriali k vytvoreniu dokonalej fľašovej zrelosti.



Welsch Riesling Zobor SUNSET, vintage 2024, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia

white, dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

VARIETY:

Welsch Riesling 100 %

WINE DESCRIPTION:

MINERALITY, VIBRANCY, LINDEN BLOSSOM,
CITRUS NOTES

The wine has a pale yellow color with greenish reflections. On the nose, green apple dominates, along with notes of linden blossom, complemented by a pronounced mineral line reminiscent of wet stone. The palate is citrus-fresh, with firm acidity and a subtle fruitiness of yellow greengage. A longer, mineral finish with a delicate salinity evokes the calcareous and stony soils of Zobor. Overall, the wine feels elegant, precise, and authentic, like a pure reflection of the local terroir.

FOOD PAIRING:

Grilled turkey – roasted trout – creamy risotto

WINE SERVICE:

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

BOTTLE MATURITY:

2 - 5 years

WINE AWARDS:



Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Nitriansky
Vineyard village	Nitra
Vineyard hunt	Šindolka
Year of planting the vineyard	1972
Soil	Medium heavy, clay-sandy, sometimes stony
Grape harvest date	7.9.2024
Sugar [°NM]	23,5
Alcohol [% obj.]	13,5
Residual sugar [g.l ⁻¹]	3,1
Acid [g.l ⁻¹]	6,2
Bottle type	Burgundy
Cap	screw-cup

WINE DIARY:

The grapes, sourced from Zobor, were gently processed after hand harvesting to obtain must, which was fermented with selected yeasts that allow the vineyard's terroir to fully express itself. After fermentation, the wine was aged on fine lees in stainless steel tanks for six months. Following gentle clarification, it was bottled and then allowed to mature for a further year to achieve optimal bottle maturity.

