

# Pinot Blanc sur lie SUNSET, ročník 2022, 0,75l



## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska  
biele, suché

## ODRODA:

Pinot Blanc 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

ELEGANCIA, JEMNOSŤ, MASLOVÁ SUŠIENKA,  
HRUŠKA

Víno jasnej žltozelenej farby s jemnou krémovou aromaticou, v ktorej nájdeme náznaky exotického ovocia, sušenok ale aj jemný vplyv dreveného sudu, v ktorom náš Pinot Blanc vyzrieval. Pravidelné miešanie vína na jemných kvasniciach spôsobilo veľmi pekný elegantný chuťový prejav. V závere poteší príjemná kyselinka, ktorá umocní váš zážitok z pitia.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

rizoto – krémové polievky – bryndzové pirohy

## SERVIS VÍNA:

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

## FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

3 - 5 rokov

## 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:	22.9.2022
Cukornatosť [°NM]	21
Alkohol [% obj.]	12,5
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	1,1
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	6,0
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	korok
Výrobná dávka	L38-2024

## DENNÍK VINÁRA:

Zrelé strapce hrozna odrody sme zberali 22.9.2022. Dôvodom pre skorší zber bola snaha zachovať v budúcom víne dostatok kyselín. Spracovanie hrozna i kvasný proces sme vedli s ohľadom na ročník tak, aby sa vo víne zachovali charakteristické tóny odrody. Po vykvasení sa víno v nerezovej nádobe v pravidelných intervaloch miešalo na jemných kaloch. Na začiatku leta putovalo do 300 litrových sudov Seguin Moreau, kde pre vás ďalej vyzrievalo. Po roku sme víno naplnili do fliaš a uskladnili ešte na 2 roky, čím nabralo vážnosť a eleganciu.



# Pinot Blanc sur lie SUNSET, vintage 2022, 0,75l



## CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia  
white, dry

## VARIETY:

Pinot Blanc 100 %

## WINE DESCRIPTION:

ELEGANCE, DELICACY, BUTTERY BISCUIT, PEAR

A wine of bright yellow-green color with a delicate creamy aroma, revealing hints of exotic fruit, buttery biscuits, and a subtle touch of oak from the wooden barrels in which our Pinot Blanc matured. Regular stirring of the wine on fine lees has contributed to its beautifully elegant and refined palate. The finish is enhanced by a pleasant freshness and lively acidity, elevating the overall drinking experience.

## FOOD PAIRING:

Risotto – Cream Soups – Bryndza Dumplings

## WINE SERVICE:

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

## BOTTLE MATURITY

3 - 5 years

## WINE AWARDS:

<b>Viticultural area</b>	Nitrianska
<b>Vineyard district</b>	Vrábel'ský
<b>Vineyard village</b>	Tajná
<b>Vineyard hunt</b>	Sari
<b>Year of planting the vineyard</b>	2011
<b>Soil</b>	medium heavy , clayey, sometimes stony
<b>Grape harvest date</b>	22.9.2022
<b>Sugar [°NM]</b>	21
<b>Alcohol [% obj.]</b>	12,5
<b>Residual sugar [g.l<sup>-1</sup>]</b>	1,1
<b>Acid [g.l<sup>-1</sup>]</b>	6,0
<b>Bottle type</b>	Burgundy
<b>Cap</b>	cork
<b>Production batch</b>	L38-2024

## WINE DIARY:

The ripe grapes were harvested on 22 September 2022. The decision to harvest slightly earlier was made to preserve sufficient natural acidity in the future wine. Both the grape processing and fermentation were carefully managed with respect to the vintage conditions to retain the variety's characteristic aromas and flavors. After fermentation, the wine was aged in stainless steel tanks and regularly stirred on its fine lees. At the beginning of summer, it was transferred into 300-liter Seguin Moreau oak barrels, where it continued to mature. After one year, the wine was bottled and then cellared for an additional two years, allowing it to develop greater depth, elegance, and complexity.

