

Rizling vlašský SUNSET, ročník 2024, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska
Víno bez zemepisného označenia pôvodu,
biele, suché
Víno s obsahom histamínu < 0,25 mg/l

ODRODA:

Rizling vlašský 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

NEKTARINKA, NOBLESA, PLNOSŤ, RINGLOTA

Víno sa prezentuje iskrivou zlatisto-žltou farbou. Elegantná vôňa sa postupne otvára do tónov zrelej ringloty, šťavnatej nektarinky a jemného lúčneho medu. Ovocný chuťový charakter je harmonicky prepojený s minerálnym podtónom, ktorý dodáva vínu hĺbku a noblesu.

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	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	5.9.2024
Cukornatosť [°NM]	23
Alkohol [% obj.]	13
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	5,1
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,2
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno sme zbierali v skorých ranných hodinách. Po jemnom lisovaní a odkalení sme získaný mušt zakvasili čistou kultúrou vínnych kvasiniek.

1/5 vína sme dali do 300 litrových agátových sudov, zvyšok sme nechali zrieť v nerezových nádobách. Po pol roku sme vína spojili, aby sa ich textúra a chuť vyvážila. Následne sa víno číril a naflašovalo.



Welsch Riesling SUNSET, vintage 2024, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia

Wine without geographical indication of origin,
white, dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

VARIETY:

Rizling vlašský 100 %

WINE DESCRIPTION:

NECTARINE, NOBILITY, FULLNESS, GREENGAGE

The wine presents itself with a sparkling golden-yellow color. Its elegant aroma gradually opens into notes of ripe greengage, juicy nectarine, and delicate meadow honey. The fruity flavor profile is harmoniously intertwined with a mineral undertone, which gives the wine depth and nobility.

FOOD PAIRING:

grilled turkey meat – 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	Vrábel'ský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy , clayey, sometimes stony
Grape harvest date	5.9.2024
Sugar [°NM]	23
Alcohol [% obj.]	13
Residual sugar [g.l ⁻¹]	5,1
Acid [g.l ⁻¹]	6,2
Bottle type	Burgundy
Cap	screw-cup

WINE DIARY:

The grapes were harvested in the early morning hours. After gentle pressing and clarification, the obtained must was fermented using a pure culture of wine yeast. One fifth of the wine was placed in 300-liter acacia barrels, while the remainder was left to mature in stainless steel tanks. After six months, the wines were blended to balance their texture and flavor. The wine was then fined and bottled.

