

Tramín červený SUNSET, ročník 2024, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska

biele, polosladké

Víno s obsahom histamínu < 0,25 mg/l

ODRODA:

Tramín červený 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

AROMATIKA, BIELA RUŽA, KORENIŠTOSŤ, LIČI

Víno zaujme elegantnou zlatožltou farbou a výraznou vôňou, v ktorej dominujú kvetinové tóny pripomínajúce ružové lupene. Postupne sa pridávajú svieže tóny mandarínkovej kôry a jemný nádych ružového korenia. V chuti pôsobí mätko a harmonicky, k čomu prispieva príjemná sladkosť. Záver je ovocný a výrazný, s chuťou exotického liči a sušeného manga.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

husacia peceň – kuracie karí s kokosovým mliekom – ovocné koláče

SERVIS VÍNA:

pri teplote 10- 12 °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	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	19.8.2024
Cukornatosť [°NM]	23
Alkohol [% obj.]	12
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	37,2
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,7
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L11-2024

DENNÍK VINÁRA:

Cesta tohto vína sa začala jemným lisovaním a statickým odkalením čistého muštu. Aby sme zachovali čo najviac ovocných tónov, kvasenie prebiehalo kontrolovane pri nižších teplotách. Fermentáciu sme zastavili presne vtedy, keď víno dosiahlo dokonalú rovnováhu a charakter polosladkej kategórie. Následne sme ho stočili z hrubých kalov, vyškolili k dokonalosti a po dosiahnutí plného senzorického potenciálu naplnili do fliaš.



Gewürztraminer SUNSET, vintage 2024, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia
white, semi-sweet

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

VARIETY:

Gewürztraminer 100 %

WINE DESCRIPTION:

AROMATIC, WHITE ROSE, SPICINESS, LYCHEE

The wine captivates with its elegant golden-yellow colour and expressive aroma, dominated by floral notes reminiscent of rose petals. Fresh notes of mandarin peel gradually emerge, complemented by a delicate hint of pink pepper. On the palate, it is soft and harmonious, enhanced by a pleasant sweetness. The finish is fruity and expressive, with flavours of exotic lychee and dried mango.

FOOD PAIRING:

Foie gras – chicken curry with coconut milk – fruit tarts

WINE SERVICE:

at a temperature of 10 - 12 °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	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy , clayey , sometimes stony
Grape harvest date	19.8.2024
Sugar [°NM]	23
Alcohol [% obj.]	12
Residual sugar [g.l⁻¹]	37,2
Acid [g.l⁻¹]	6,7
Bottle type	Burgundy
Cap	screw-cup
Viticultural area	L11-2024

WINE DIARY:

The journey of this wine began with gentle pressing and static clarification of the clean must. To preserve as many fruity aromas as possible, fermentation was carried out under controlled conditions at lower temperatures. We stopped the fermentation precisely when the wine reached the perfect balance and the character of a semi-sweet wine. It was then racked off the gross lees, carefully matured to perfection, and bottled once it had reached its full sensory potential.

