

BLANC



WINO BIAŁE WYTRAWNE 2025

SZCZEP 50% Johanniter i 50% Sauvignier Gris

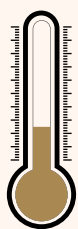
WINIFIKACJA Fermentacja w kontrolowanej temperaturze

DOJRZEWANIE 50% wina leżakowane w beczkach barrique przez 2 miesiące

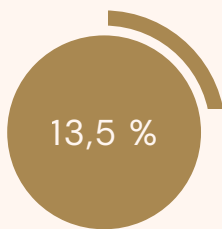
PODŁOŻE Gliny zwałowe

AROMAT & SMAK Złożony bukiet owocowo-kwiatowych aromatów, z wyczuwalną świeżością i mineralnością. Rześkie, zachwyca miękką, aksamitną strukturą, co czyni je idealną propozycją nie tylko do kuchni, ale też do picia solo.

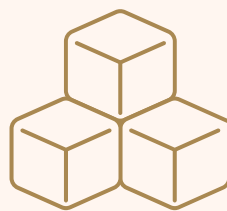
**PROPOZYCJA
PODANIA** Ryby, owoce morza, drób,
dania z nutą egzotyczną i vege



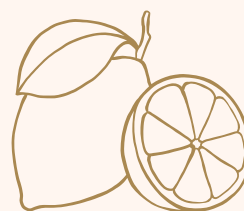
TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
11,5%



CUKIER
RESZTKOWY
2,72 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
7,69 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!