

BLANC DEUX DOUX



WINO BIAŁE PÓŁWYTRAWNE
2025

SZCZEP 77% Johanniter i 23% Chardonnay

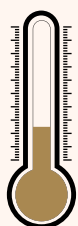
WINIFIKACJA Fermentacja w kontrolowanej temperaturze w stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE Dojrzewanie przez 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej, na lekkim osadzie drożdżowym.

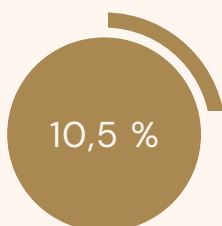
PODŁOŻE Gliny zwałowe

AROMAT & SMAK W aromacie subtelne nuty dojrzałych jabłek, cytrusów i białych owoców. Delikatna słodycz przeplata się z przyjemną, orzeźwiającą kwasowością, nadając winu lekki, owocowy i harmonijny charakter.

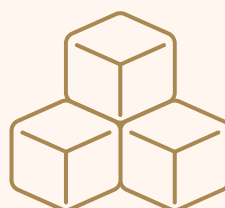
PROPOZYCJA PODANIA Drób i owoce morza, sery, sałatki, dania kuchni śródziemnomorskiej.



TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
10,5%



CUKIER
RESZTKOWY
6,9 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
6,28 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!