

FENIX BLANC BARRIQUE



WINO BIAŁE WYTRAWNE
2024

SZCZEP

Souvignier

WINIFIKACJA

Fermentacja ok. 3 tygodnie w 12°C,
następnie zlanie z nad osadu
i kupażowanie.

DOJRZEWANIE

Dojrzewanie w zbiornikach ze stali
nierdzewnej.

PODŁOŻE

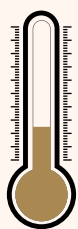
Gliny zwałowe

AROMAT
& SMAK

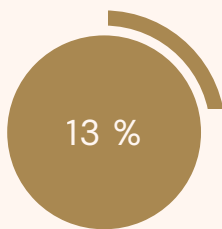
Świeże, soczyste białe wino idealne
na chwilę pod gołym niebem. Nuty
cytrusów, gruszki i ziół, lekkość,
rześkość i mineralny finisz.

PROPOZYCJA
PODANIA

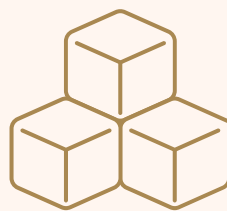
Owoce morza, sushi, sałatki
z cytrusowym dressingiem, kozi
ser, lekkie dania wegetariańskie



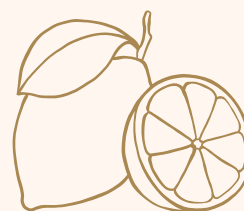
TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
14%



CUKIER
RESZTKOWY
g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!