

JOHANNITER



WINO BIAŁE WYTRAWNE 2025

SZCZEP Johanniter

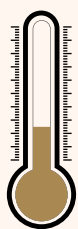
WINIFIKACJA Fermentacja w kontrolowanej
temperaturze w stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE Dojrzewanie 6 miesięcy, tank
stalowy

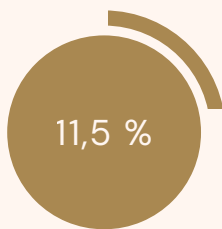
PODŁOŻE Gliny zwałowe

AROMAT
& SMAK Dojrzała w mazowieckim słońcu
odmiana Johanniter daje wino
o świeżych aromatach zielonego
jabłka, cytryny i delikatnych kwiatów.

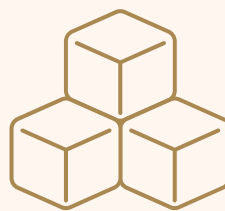
PROPOZYCJA
PODANIA Owoce morza, sałatki
z cytrusowym dressingiem, kozi
ser, lekkie dania wegetariańskie



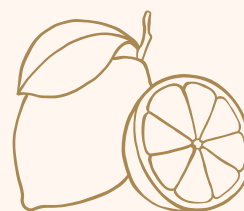
TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
11,5%



CUKIER
RESZTKOWY
0,9 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
6,60 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!