

RIESLING



WINO BIAŁE WYTRAWNE 2025

SZCZEP

Riesling

WINIFIKACJA

Owoce zebrane w ostatnich dniach października 2025 r. Fermentacja moszczu w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temp. ok. 13°C przez 14 dni.

DOJRZEWANIE

3 miesiące tank stalowy, 2 miesiące butelka

PODŁOŻE

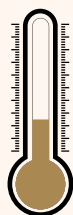
Gliny zwałowe

AROMAT & SMAK

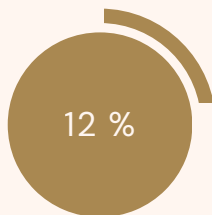
Bogata ornamentyka cytrusów, zielonego jabłka, kwiatu lipy i białych porzeczek przełamana subtelną nutą kremowości i delikatną mineralnością. W ustach świeże, żywe, o zrównoważonej kwasowości i strukturze. Długi, rześki finisz.

PROPOZYCJA PODANIA

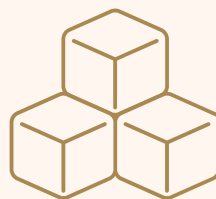
Owoce morza, sushi, sałatki z cytrusowym dressingiem, kozi ser, lekkie dania wegetariańskie



TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
12%



CUKIER
RESZTKOWY
1,2 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
6,85 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!