

ROUGE



WINO CZERWONE WYTRAWNE 2024

SZCZEP 75% Regent i 25% Cabernet Cortis

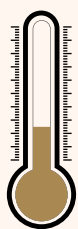
WINIFIKACJA Maceracja ze skórką 14 dni

DOJRZEWANIE Dojrzewanie w beczce dębowej francuskiej do 3m-c.

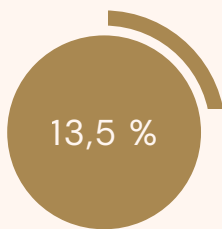
PODŁOŻE Gliny zwałowe

AROMAT & SMAK Wytrawne, soczyste, z subtelną świeżością i aksamitnym finiszem. Wino o sercu jesieni i sile lata.

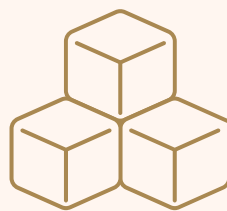
PROPOZYCJA PODANIA Dania z czerwonego mięsa, gulaszy oraz dojrzewających serów.



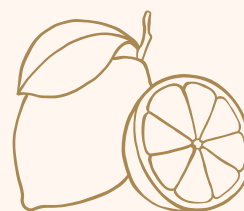
TEMPERATURA
SERWOWANIA
16-18°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
13,5%



CUKIER
RESZTKOWY
0,1 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
5,4 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!