

SOUVIGNIER



WINO BIAŁE WYTRAWNE
2024

SZCZEP

Souvignier

WINIFIKACJA

Wino fermentowało w niskiej temperaturze, a następnie przeszło fermentację jabłkowo-mlekową, zyskując kremowość i łagodniejszą kwasowość.

DOJRZEWANIE

4 miesiące w beczkach dębowych

PODŁOŻE

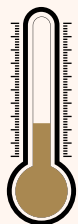
Gliny zwałowe

AROMAT
& SMAK

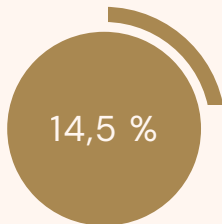
Odmiana Souvignier Gris daje wino o subtelnym aromatach brzoskwiń, moreli i cytrusów, z delikatną nutą mineralności.

PROPOZYCJA
PODANIA

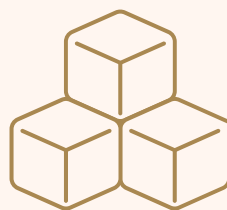
Ryby i owoce morza, szparagi, sałatki, dania wegetariańskie, drób



TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
14,5%



CUKIER
RESZTKOWY
1 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
6,22 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!