

WOJEWODA



WINO CZERWONE WYTRAWNE 2024

SZCZEP 50% Regent i 50% Cabernet Cortis

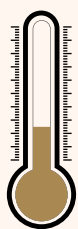
WINIFIKACJA Fermentacja malolaktyczna

DOJRZEWANIE Dojrzewanie w beczce francuskiej – 4 miesiące.

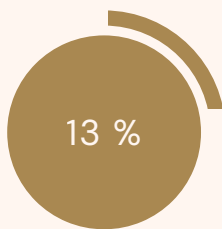
PODŁOŻE Gliny zwałowe

AROMAT & SMAK Dojrzewane w beczkach wino zyskuje szlachetne nuty wanilii i dębu, które harmonijnie łączą się z owocową głębią i aksamitną strukturą.

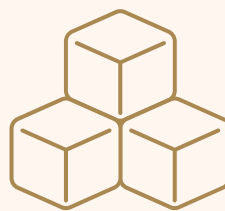
PROPOZYCJA
PODANIA Gulasz, pieczeń, jagnięcina,
dojrzałe twarde sery,
sery pleśniowe



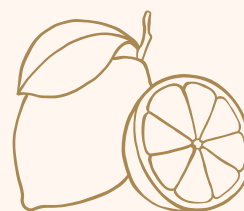
TEMPERATURA
SERWOWANIA
16–18°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
13%



CUKIER
RESZTKOWY
0,2 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
5,98 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!