

MUSCARIS



WINO BIAŁE PÓŁWYTRAWNE
2025

SZCZEP

Muscaris

WINIFIKACJA

Fermentacja w kontrolowanej temperaturze w stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE

3 miesiące tank stalowy

PODŁOŻE

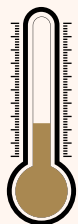
Gliny zwałowe

AROMAT
& SMAK

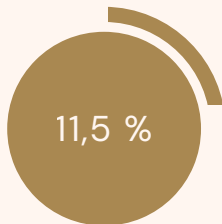
Intensywne aromaty muszkatu, kwiatu bzu, róży i jaśminu. Cytrusowa pomarańcz i limonka ożywiają usta pełne tropikalnych nut mango, moreli i dojrzałej gruszki.

PROPOZYCJA
PODANIA

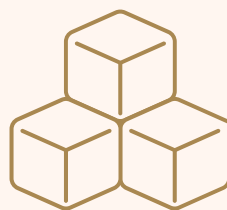
Ser pleśniowy, krewetki, kuchnia indyjska



TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
11,5%



CUKIER
RESZTKOWY
12,9 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
7,6 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!