

LEHCE

Sylvánské zelené 2024



VINAŘ
JIŘÍ UHEREK

ODRŮDA

100% Sylvánské zelené

VINAŘSKÁ OBEC

Starý Poddvorov

VINIČNÍ TRAŤ

Nové vinohrady

PODLOŽÍ

Vápenitá spraš

TECHNOLOGIE VÝROBY

Macerace suchým ledem, fermentace při 15-17 °C, zrání na zdvojených hrubých kvasnicích 8 měsíců.

ANALYTIKA

Alkohol 12,5 % obj.

Zbytkový cukr 1,8 g/l

Obsah kyselin 6,4 g/l

Bez cukerný extrakt 22,4 g/l

SENZORICKÝ PROFIL

Optimálně sklizený hrozen s kvalitní aromatickou perspektivou předurčil tento Sylván ke skvělé pitelnosti. Zaujme dobrou páteří s pikantní dochutí. Celkovým dojmem je krásně poutavý.

GASTRONOMICKÉ PÁROVÁNÍ

Kuře Supreme s restovanou zeleninou či Linguine aglio, olio e peperoncino.

LAHVOVÁNO 0,75 l

3500 ks

ARCHIVACE

2-5 let

www.vinaruherek.cz