

SRDCEM

Tramín červený 2024



VINAŘ
JIŘÍ UHEREK

ODRŮDA

100% Tramín červený

VINAŘSKÁ OBEC

Dolní Bojanovice

VINIČNÍ TRATĚ

Zadní hora

PODLOŽÍ

Spraše s možnou příměsí jílovců/slínů

TECHNOLOGIE VÝROBY

Mošt kvasil v dubových sudech a zrál na celkových kvasnicích 8 měsíců.

ANALYTIKA

Alkohol 15 % obj.

Zbytkový cukr 1 g/l

Obsah kyselin 6 g/l

Bezucerný extrakt 21,2 g/l

SENZORICKÝ PROFIL

Složitější Tramín s aroma šípkové růže a liči. Po delší maceraci prokvasil v sudech, kde se harmonizoval na celkových kvasnicích dalších 6 měsíců. Nyní je atraktivně přístupný a akceptovatelný i díky minimálnímu zbytkovému cukru. Podávejte při 10-12 °C.

GASTRONOMICKÉ PÁROVÁNÍ

Kachna s červeným zelím, nebo sýry s modrou plísní – jeho aromatika a lehká nasládllost krásně vyvažují pikantní či výrazné chuť pokrmu.

LAHVOVÁNO 0,75 l

900 ks

ARCHIVACE

3 - 5 let

www.vinaruherek.cz