

OBELISK



Pinot gris

2021 | pozdní sběr, polosuché

Senzorika:

Víno charakterizuje tmavě zlatá barva a velmi vysoká viskozita. Ve vůni se spojuje citrusové ovoce, pomerančová kůra a lesní med. Chuť je robustní, plná a nalezneme v ní sušené tropické ovoce spolu s jemnou smetanovou linkou. Dochuť je dlouhá, hřejivá s příjemnou kyselinou.

Technologie:

Hrozny uzrály na trati Jižní svahy. Skvělý stav hroznů dovolil maceraci a následně bylo šetrně lisováno. Po odkalení a kvašení vlastní kulturou kvasinek právě z této trati byl Pinot gris ponechán cca 8 měsíců na jemných kvasničných kalech. Následovalo školení a lahvování.

Slovo technologa:

Pinot gris moderního střihu s lehkým zbytkovým cukrem, který z něj dělá příjemně nasládlé víno pro libovolnou chvíli.

viniční trať	č. šarže	zb. cukr	kyseliny	doporučená archivace	alkohol
Trať Jižní svahy	0421	6,50 g/l	7,40 g/l	1 – 3 roky	12,50 % obj.

V h o d n ě p r o v e g a n y .