Karta techniczna wina

Gewürztraminer

2024

Wino białe półwytrawne



Charakter

Bardzo aromatyczny, umiarkowana kwasowość zrównoważona cukrem resztkowym, bez goryczki.

W aromacie: miód, płatki róży, kandyzowany imbir, mirabelki, estragon, przyprawy korzenne

Półwytrawne | Intensywne | Niefiltrowane

Wino Gewürztraminer 2024 to wyjątkowa, jedyna w naszej ofercie etykieta z delikatnym cukrem resztkowym, który perfekcyjnie równoważy bogatą strukturę wina. To trunek o głębokiej, cytrynowo-złotej barwie i oleistej teksturze. Wino jest niefiltrowane, co pozwala w pełni wybrzmieć jego niezwykle intensywnym aromatom. W bukiecie odnajdziesz szlachetne nuty miodu, płatków róży i kandyzowanego imbiru, dopełnione akcentami mirabelek, estragonu oraz przypraw korzennych. Całość wieńczy długa, elegancka i delikatnie słonawa końcówka.

Winifikacja

niefiltrowane

Fermentacja i dojrzewanie odbywały się w zbiornikach stalowych. Wino macerowano na skórkach przez 20 godzin. Winogrona z parceli 17/2 w Głuchowie Dolnym.

Podawanie

Temperatura	Do potraw
8–12 °C	Kuchnia azjatycka, dania z imbirem i kolendrą, drób w kremowych sosach, sery dojrzewające oraz desery owocowe

Parametry

Szczep	Rocznik	Kolor
Gewürztraminer	2024	białe
Wytrawność	**Alkohol**	**Pojemność**
półwytrawne	11,5 % obj.	750 ml
Cukier resztkowy	**Kwasowość ogólna**	**pH**
6,8 g/l	5,5 g/l	3,50

Cukier, kwasowość i pH według analizy laboratoryjnej z 4 listopada 2025 r.

Skład i wartość odżywcza

Etykieta elektroniczna (osobny dokument): www.e-qrwine.com/panel/label/index.html?uid=cYwXBHFw1Ra4FvejRiO6

Producent

Wyprodukowane i butelkowane w Polsce przez: Daniel Malicki Company, Głuchów Dolny 5A, 55-106 Głuchów Dolny.

Zezwolenie nr B/303/2024, wydane przez Wójta Gminy Zawonia — sprzedaż napojów alkoholowych do spożycia poza miejscem sprzedaży.