Karta techniczna wina

Gewürztraminer & Pinot Gris

2023

Wino białe wytrawne



Charakter

Lekki, kwiatowy, o oleistej strukturze i lekko słonym smaku, z długim finiszem.

W aromacie: mandarynka, płatki róży, limonka, rozwijająca się dojrzała pigwa

Unikalny Kupaż | Kwiatowy | Gastronomiczny

Gewürztraminer & Pinot Gris 2023 to wyjątkowe w skali kraju połączenie odmian Gewürztraminer (75%) oraz Pinot Gris (25%). Reprezentuje elegancki styl reduktywny. Trunek zachwyca jasno-cytrynową barwą i intrygującą, oleistą strukturą o lekko słonawym smaku. Wyróżnia się subtelnym, „kobiecym" profilem aromatycznym. W ustach i nosie wyczuwalne są akcenty mandarynki, płatków róży i rześkiej limonki. Co ciekawe, z biegiem czasu wino zaczęło pięknie ewoluować, nabierając głębokich aromatów dojrzałej pigwy. Całość wieńczy zaskakujący, szlachetny i długi finisz. Jest to pozycja niezwykle gastronomiczna.

Winifikacja

Gewürztraminer i Pinot Gris fermentowały osobno w zbiornikach stalowych. Po fermentacji wina połączono i dojrzewały wspólnie w zbiorniku stalowym. Maceracja na skórkach trwała dwie godziny dla każdej odmiany. Winogrona z parceli 17/2 w Głuchowie Dolnym.

Podawanie

Temperatura	Do potraw
8–12 °C	Idealne do pikantnych dań kuchni azjatyckiej (curry, pad thai)

Parametry

Szczepy	Rocznik	Kolor
Gewürztraminer, Pinot Gris	2023	białe
Wytrawność	**Alkohol**	**Pojemność**
wytrawne	12 % obj.	750 ml
Cukier resztkowy	**Kwasowość ogólna**	**pH**
0,7 g/l	6,8 g/l	3,17

Liczba butelek z rocznika

1 500

Cukier, kwasowość i pH według analizy laboratoryjnej z 6 listopada 2024 r.

Skład i wartość odżywcza

Etykieta elektroniczna (osobny dokument): www.e-qrwine.com/panel/label/index.html?uid=STJN6euxt3vQz7zbnmeG

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.