



Hemberger Silvaner Hoheleite 2015

Kraj: Niemcy

Region: Frankonia

Apelacja: Frankonia

Szczep: 100% Silvaner

Fermentacja: 5 miesięcy na dzikich drożdżach, 10% na skórkach

Dojrzewanie: 24 miesiące w dużych, używanych beczkach

Aromat: intrygujący, nieoczywisty, zielona papryka, szparagi, kiszona kapusta, limonka, cytryna, zielone jabłko, miód, pieczone orzechy

Smak: wytrawe, zrównoważone, eleganckie, wielowymiarowe, zielone jabłko, limonka, pigwa, mineralność, wosk, masło

Food pairing: risotto ze szparagami, smażony dorsz, sznycel z zieloną fasolką

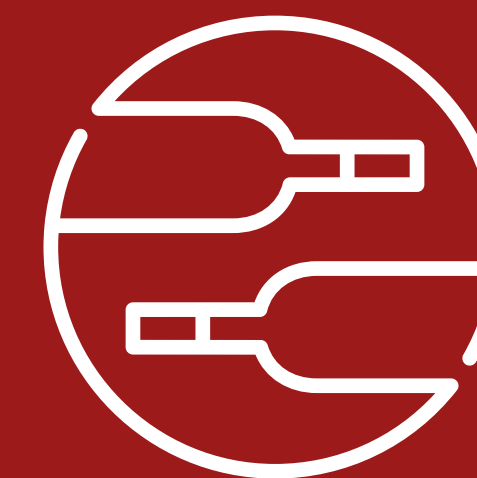
Cukier resztkowy: 0,80 g/l

Kwasowość: 5,70 g/l

Alkohol: 13%

Nota degustacyjna 30.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINONA
BUTELKI**

www.winsonabutelki.pl

winsonabutelki@mlynska12.pl

+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.