

OBELISK



Pinot blanc

2020 | pozdní sběr, suché

Senzorika:

Tmavě zlatá barva s nažloutlým okrajem. Vůně je středně intenzivní, připomínající žluté ovoce, citrusy a chlebovinku s vanilkovo-oříškovým podtónem. Následuje velmi dlouhá sladko-slaná dochuť doplněná noblesou ušlechtilého francouzského dřeva.

Technologie:

Ruční sběr skvěle vyzrálých hroznů proběhl poslední týden ve slunném září. Po šetrném zpracování byl mošt odkalen a následně zakvašen vlastními kvasinkami a rozdělen do nerezové nádrže a sudu typu barrique. Před lahvováním bylo víno opět zceleno.

Slovo technologa:

Pinot blanc dozrál v naší domovské trati Hintertály do kategorie pozdní sběr. Po sklizení byly hrozny macerovány a po vylisování zakvašeny vlastní kulturou kvasinek právě z Hintertálů. Část šarže zrála v barikových sudech, zbytek v nerezovém tanku a po dobu 12 měsíců nebylo sířeno. Po doškolení bylo lahvováno pod přírodní celokorek.

viniční trať	č. šarže	zb. cukr	kyseliny	doporučená archivace	alkohol
Trať Hintertály	1020	0,60 g/l	6,30 g/l	1 – 7 let	12,50 % obj.

V h o d n é p r o v e g a n y .