

OBELISK



Ryzlink rýnský

2020 | pozdní sběr, suché

Technologie:

Hrozny byly sbírány ručně na konci vinobraní 2018 a macerovány po dobu 12 hodin. Fermentace probíhala kvasinkou z vlastního vinohradu a víno poté zrálo na kvasničných kalech až do léta, kdy bylo doškolené a lahvováno.

Slovo technologa:

S těmito hrozny pracuji od roku 2012 a nikdy mě nezklamaly. Sběr probíhá až na konci vinobraní, kdy bývají v hroznech již ciběby, které dávají vínu nezaměnitelný charakter.

viniční trať	č. šarže	zb. cukr	kyseliny	doporučená archivace	alkohol
Trať Hintertály	1820	5,70 g/l	7,80 g/l	1 – 5 let	11,50 % obj.

V h o d n é p r o v e g a n y .