



BRUT PREMIERE

WINO WYPRODUKOWANE SPECJALNIE NA PREMIERĘ WINNICY

ROCZNIK: NV

SZCZEP: 65% RIESLING 35% PINOT NOIR

PARCELE:

KWARC

(PIASEK, KRZEMIEŃ 2017 CORDON SPUR dens. 6000/ha)

WINIFIKACJA:

DELIKATNE TŁOCZENIE NA SZYPUŁKACH. FERMENTACJA W DĘBOWO-AKACJOWYCH BARRIQUE. DRUGA FERMENTACJA W BUTELCE. RĘCZNY REMUAGE I DEGORGEMENT

STARZENIE:

25 MIESIĘCY NA OSADZIE

NOTA DEGUSTACYJNA:

OKO

ZŁOTE Z MOSIĘŻNYMI REFLEKSAMI

NOS

PIECZONA CYTRYNA, PIGWA, PRAŻONE MIGDAŁY

USTA

INTENSYWNE, DOJRZAŁE I PUSZYSTE Z LEKKO ZAZNACZONĄ, ROŚLINNĄ GORYCZKĄ I DREWNIANĄ, KAMIENISTĄ KWASOWOŚCIĄ. CHARYZMATYCZNE I SUROWE.