



# Dunaj

2022



Dunaj bol vyšľachtený vo Výskumnom ústave vinohradníckom a vinárskom v Bratislave, pani Pospíšilová. Pochádza z trojitého kríženia odrôd (Muškát Bouchet x Oporto) x Svätovavrinecké. Hrozno na výrobu vína pochádza z vinohradníckej obce Čebovce, hon Čebovská stráň Pod horou.



## Vlastnosti vína

Víno má tmavo-rubínovú farbu. V aromaticke sa snúbi vôňa dužiny prezretých višní a horkej čokolády. V chuti je víno komplexné, harmonické, s tónmi červeného bobuľového ovocia a sladkého drievka.



## Gastronómia

Víno sa hodí k výraznejšej úprave hovädzieho mäsa.



Teplota podávania 15-18°C.

## Technické parametre

Dátum zberu 10.10.2022

Cukornatosť hrozna: 23 °NM

Zvyškový cukor: 2,8 g/l

Celkové kyseliny: 5,3 g/l

Obsah alkoholu: 14,0 obj. %

Objem fľaše: 0,75 l

[www.movino.sk](http://www.movino.sk)

MOVINO, spol. s r.o. | Osloboditeľov 66 | 990 01 Veľký Krtíš | T +421 47 4830 572