



Hron

2019



—
Naša prvá úroda a prvé víno z novej slovenskej kolekcie novošľachtencov z plejády modrých „riečnych“ odrôd. Hrozno na výrobu tohto skvelého vína bolo dopestované vo vinohradníckej obci Čebovce.



Vlastnosti vína

Víno má sýtu bordovú farbu. V aromaticke prevládajú tóny čiernych ríbezlí a černíc, štipka papriky, feniklu a závan korenia. Chuť vína je mohutná, cítime sladkú ovocnosť, korenitosť a harmonickú štruktúru kyselín a tanínov. Je proste elegantné pitie.



Gastronómia

Odporúčame ho podávať k rôznym úpravám mäsa, vodnej hydiny, pečené bravčové mäso, či zrelým syrom.



Teplota podávania 14-16 °C.

Technické parametre

Dátum zberu 01.10.2019

Cukornatosť hrozna: 26,5 °NM

Zvyškový cukor: 3,7g/l

Celkové kyseliny: 5,3 g/l

Obsah alkoholu: 14,0 obj. %

Objem fľaše: 0,75l

www.movino.sk

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