



Souvignier Gris 2022

Wino pełne, o jasno złotym kolorze, bardzo dobrze eksponujące charakter odmiany. W nosie wyczuwalne wyraźne aromaty śliwek, mirabelek, orzechów i dojrzałych cytrusów. Pełnię i dojrzałość budują aromaty herbaciane, a słodycz i rzeźkość aromaty soku brzożowego.

W ustach gładkie i dobrze zbudowane, z długim i owocowym finiszem. Dojrzałe zbiory i długie leżakowanie w tanku pozwoliło na dobre zintegrowanie soczystej kwasowości.

Winifikacja	Wino fermentowało w stalowym zbiorniku.
Dojrzewanie	Wino przez 6 miesięcy dojrzewało w stalowym zbiorniku na grubym osadzie.
Podłoże	Gleby głównie ilaste z wapniem w głębszych warstwach.
Lokalizacja	Parcela z ekspozycją południowo-zachodnią, położona u podnóża stoku (wysokość 130 m n.p.m.).
Rocznik	Dość późny i chłodny początek sezonu (pęknięcie pąków miało miejsce około 27 kwietnia) oraz umiarkowanie ciepłe warunki w trakcie sezonu wegetatywnego dały wino o niskim alkoholu i wyrazistej kwasowości. Problematyczny, chłodny i deszczowy wrzesień, wynagrodził stosunkowo ciepły październik. Zbiór miał miejsce dopiero 2 listopada i był jednym z ostatnich zbiorów w roczniku 2022.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none"> • świeże ryby i owoce morza • dojrzewające sery / konfitura • kuchnia azjatycka / sos z orzechów ziemnych • pieczone lub grillowane białe mięso / lekkie sosy
Temp. serwowania	8 - 10°C
Dane techniczne	Alkohol - 12,5% obj., cukier reszkowy - 0,13 g/l, kwasowość ogólna - 10 g/l
Potencjał dojrzewania	do 5 lat