



Pinot Blanc Béton 2023

Złożone i eleganckie wino o słomkowej barwie, świeżej kwasowości i pełnym, harmonijnym finiszem. W aromacie dominują dojrzałe jabłka, gruszki oraz skórka cytryny, uzupełnione nutami szaławii, trawy cytrynowej i subtelnymi akcentami białych kwiatów. W ustach mineralne, dobrze zbudowane, z wyraźną strukturą i długim, cytrusowo-ziółowym zakończeniem. Dojrzwanie na osadzie w betonowych jajach nadało mu głębi i kremowej tekstury.

Winifikacja	Fermentacja spontaniczna na drożdżach natywnych, prowadzona w betonowych jajkach.
Dojrzwanie	11 miesięcy na osadzie w betonowych jajkach.
Podłoże	Głównie wapienno-margliste na stokach i plateau, z elementami piasku.
Lokalizacja	Parcela położona na południowo-zachodnim stoku na wysokości 130-180 m n.p.m., w Dobrem, w pobliżu Kazimierza Dolnego nad Wisłą.
Uprawa	Ekologiczna, niecertyfikowana. Metody ekologiczne stosowane są od początku, a formalny proces certyfikacji rozpoczęto w 2024 roku. Nie stosuje się syntetycznych środków ochrony roślin ani nawozów chemicznych.
Rocznik 2023	Sezon rozpoczął się umiarkowanie, z pękaniem pąków 21 kwietnia i chłodną wiosną, w tym przymrozkami na początku maja. Przebieg sezonu był dynamiczny, z ciepłym latem (sierpień) i wyjątkowo gorącą końcówką (wrzesień +3,9°C, październik +2,2°C), co przyspieszyło dojrzewanie. Zbiory rozpoczęły się 7 września i zakończyły 30 października w wyjątkowo suchych warunkach, co sprzyjało koncentracji smaku owoców
Podawać z	<ul style="list-style-type: none">• Sałatki z grillowanymi warzywami• Dania z dodatkiem pietruszki, kopru, mięty• Kurczak w lekkim śmietanowym sosie z estragonem lub szaławią• Cukinia, szparagi, por
Temp. serwowania	12°C
Dane techniczne	Alkohol: 12,5%, cukier resztkowy (RS): 0,5 g/l, kwasowość (TA): 5,33 g/l
Potencjał dojrzewania	7-10 lat