



Fumé Blanc 2016

Виното е добиено 100% од сортата Sauvignon Blanc, има специфична зелено-жолта боја и кристална бистрина. Мирисот, кој е раскошен и елегантен, открива доминантни вегетативни ароми испреплетени со тонови на тропско овошје. Посебноста на ова вино произлегува од 6-месечното созревање во нови буриња од француски даб со изразена минералност како и од примената на “sur lie” методот, при што се добива комплексно буке. Вкусот е средно полн, сортен, со карактеристична свежина и дискретни минерални ноти надополнети со поттонови на дим. Послевкусот е долготраен и хармоничен.

Виното се консумира разладено на 8-10°C, во комбинација со свежа морска риба, предјадења од лосос, зелена салата и пилешко месо.

Алкохол: 12.5% Vol.

Полнето: Јуни 2017