



Fumé Blanc 2017

Виното е добиено 100% од сортата Sauvignon Blanc, има специфична зелено-жолта боја и кристална бистрина. Мирисот, кој е раскошен и елегантен, открива 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 среднополн, сортен, со карактеристична свежина, дискретни минерални ноти надополнети со зачински поттонови на дим, и долготраен и хармоничен послевкус.

Виното се конзумира разладено на 7-10°C, во комбинација со свежа морска риба, предјадења од лосос, зелена салата и пилешко месо.

Алкохол: 13.5% Vol.

Полнето: Април 2018