



Fumé Blanc 2018

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 полн, сортен, со карактеристична свежина, дискретни минерални ноти надополнети со зачински поттонови на дим, и долготраен послевкус.

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

Алкохол: 13% by Vol.

Полнето: Мај 2020