

Pinot Blanc SUNSET, ročník 2025, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska
Víno bez zemepisného označenia pôvodu,
biele, polosuché
Víno s obsahom histamínu <0,25 mg/l.

ODRODA:

Pinot blanc 100 %

OPIS VÍNA:

AGÁTOVÝ KVET, HRUŠKA, SVIEŽOSŤ, HARMÓNIA

Víno na prvý pohľad zaujme svojou čistou, svetložltou farbou s jemnými zelenkastými odleskami. Vo vône dominuje delikátny agátový kvet, doplnený o tóny zrelej hrušky a citrusového ovocia. Na jazyku sa rozvíja šťavnatá citrusová sviežosť, ktorá príjemne osviežuje a podporuje celkovú jemnosť vína doplnenú zvyškovým cukrom.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

kozí syr – letné šaláty – rizoto s bylinkami

SERVIS VÍNA:

pri teplote 8 - 10 °C v kalichoch mierne uzavretého tulipánu s objemom 450 – 500 ml

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 - 3 roky

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	26.9.2025
Cukornatosť [°NM]	23,5
Alkohol [% obj.]	13,0
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	14,6
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	7,0
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L11-2025

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno na výrobu tohto vína dozrelo v našom vinohrade Sari nad obcou Tajná. Hrozno sa oberalo s cukornatosťou 23,5 °. Po zomletí putovalo do lisu a následne do nerezových nádob. Fermentácia prebehla pri nízkej teplote okolo 15 °C, aby sa čo najviac zachoval ovocný vnem odrody a ponechal príjemný zvyškový cukor. Po fermentácii sa víno stáčalo, filtrovalo, školilo a vo februári 2026 plnilo do fliaš.



Pinot Blanc SUNSET, vintage 2025, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia
Wine without geographical indication of origin,
white, semi-dry
Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

VARIETY:

Pinot blanc 100 %

WINE DESCRIPTION:

ACACIA BLOSSOM, PEAR, FRESHNESS, HARMONY

At first glance, the wine captivates with its clear, pale yellow color highlighted by delicate greenish reflections. On the nose, a delicate acacia blossom dominates, complemented by notes of ripe pear and citrus fruit. On the palate, a juicy citrus freshness unfolds, pleasantly refreshing and enhancing the wine's overall smoothness, rounded off by a touch of residual sugar.

FOOD PAIRING:

goat cheese – summer salads – herb risotto

WINE SERVICE:

at a temperature of 8 - 10 °C in slightly closed tulip glasses with a volume of 450 - 500 ml

BOTTLE MATURITY :

1 - 3 years

Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Vrábeľský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy . clayey, sometimes stony
Grape harvest date	26.9.2025
Sugar [°NM]	23,5
Alcohol [% obj.]	13,0
Residual sugar [g.l ⁻¹]	14,6
Acid [g.l ⁻¹]	7,0
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Production batch	L11-2025

WINE DIARY:

The grapes used to produce this wine ripened in our Sari vineyard above the village of Tajná. The harvest took place at a sugar level of 23.5°. After crushing, the grapes were transferred to the press and then into stainless steel tanks. Fermentation was carried out at a low temperature of around 15 °C in order to preserve as much of the varietal fruit character as possible and to retain a pleasant level of residual sugar.

After fermentation, the wine was racked, filtered, matured, and bottled in February 2026.

