

Rizling Vlašský FRESH, ročník 2025, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska
biele, suché

Víno s obsahom histamínu <0,25 mg/l.

ODRODA:

Rizling Vlašský 100 %

OPIS VÍNA:

VESELOŠŤ, LIMETKA, JABLKO, GREPOVÁ ŠUPKA

Víno žltozelenej farby, ktorého vôňa vás zaujme príjemnou sviežou citrusovou arómou, sprevádzanú ovocnými tónmi zeleného jablka či limetky. Chuť vína nadväzuje na vôňu a už pri prvom dúšku vás poteší ovocná chuť ktorá plynule prechádza do šťavnatej dochuti.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Pečený zubáč s duseným pórom - píniovými orieškami a tekvicovým pyré

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, Hoferská
Rok výsadby vinohradu	2011, 2017
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	2.9. – 8.9. 2025
Cukornatosť [°NM]	20
Alkohol [% obj.]	12,0
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	4,2
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,5
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L10-2025

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno na výrobu tohto vína dozrelo v našom vinohrade nad obcou Tajná. Hrozno sa oberalo s cukornatosťou od 18-21 °NM. Po zomletí putovalo do lisu a následne do nerezových nádob. Fermentácia prebehla pri nízkej teplote okolo 16 °C aby sa čo najviac zachoval ovocný vnem odrody. Po fermentácii sa víno stáčalo, filtrovalo, školilo a vo februári 2026 plnilo do fliaš.



Rizling Vlašský FRESH, vintage 2025, 0,75l



CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia

white, dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

VARIETY:

Rizling Vlašský 100 %

WINE DESCRIPTION:

FRESHNESS, LIME, APPLE, GRAPEFRUIT ZEST

The wine has a yellow-green color, with an aroma that immediately captivates with fresh citrus notes, accompanied by fruity tones of green apple and lime. The palate follows the nose, and from the very first sip delights with a vibrant fruit character that smoothly develops into a juicy finish.

FOOD PAIRING:

Roasted pike-perch with braised leeks - pine nuts, and pumpkin purée

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, Hoferská
Year of planting the vineyard	2011, 2017
Soil	medium heavy , clayey, sometimes stony
Grape harvest date	2.9. – 8.9. 2025
Sugar [°NM]	20
Alcohol [% obj.]	12,0
Residual sugar [g.l⁻¹]	4,2
Acid [g.l⁻¹]	6,5
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Production batch	L10-2025

WINE DIARY:

The grapes used to produce this wine ripened in our vineyard above the village of Tajná. They were harvested at sugar levels between 18 and 21 °NM. After crushing, the grapes were transferred to the press and then into stainless-steel tanks. Fermentation took place at a low temperature of around 16 °C in order to preserve as much of the varietal fruit character as possible. After fermentation, the wine was racked, filtered, matured, and bottled in February 2026.

