

# Semillon FRESH, ročník 2025, 0,75l



## KLASIFIKÁCIA:

Víno zo Slovenska  
biele víno, polosladké  
Víno s obsahom histamínu <0,25 mg./l.

## ODRODA:

Semillon 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

MASLOVÁ HRUŠKA, ŽLTÝ MELÓN, BIELA RÍBEZLA,  
KORENISTOSŤ

Na prvý pohľad vás zaujme krásna žltozelená farba príznačná pre túto odrodu. Vo vône môžete cítiť tóny bieleho ovocia, maslovej hrušky, žltého melónu s náznakom bielej ríbezle. Chuť vína je veľmi príjemná, jemnú korenistosť krásne dopĺňajú ovocné tóny. Zvyškový cukor je krásne zladený s kyselinami, čo výrazne podčiarkuje celkovú šťavnatosť vína.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

ovocné šaláty – kozí syr – karamelové dezerty - orechy

## SERVIS VÍNA:

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

## FĽAŠOVÁ 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:	29.9.2025
Cukornatosť [°NM]	21
Alkohol [% obj.]	11,5
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	20,1
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	6,8
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L04-2025
Počet fliaš	5 324

## DENNÍK VINÁRA:

Zber odrody Semillon prebiehal v našom vinohradníckom hone Sari dňa 29.9.2025. Po odstopkovaní, mletí a následnom lisovaní sa mušt 12 hodín chladil a staticky odkaloval. Po tomto procese prebiehala fermentácia, ktorú sme ale pri požadovanom zvyškovom cukre prerušili aby sme získali polosladké víno. Po jemnom čírení, filtrácií bolo víno pripravené na naflašovanie.



# Semillon FRESH, vintage 2025, 0,75l



## CLASSIFICATION:

Wine from Slovakia

white, semi-dry

Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

## VARIETY:

Semillon 100 %

## WINE DESCRIPTION:

BUTTERY PEAR, YELLOW MELON, WHITE CURRANT, SPICINESS

At first glance, you'll notice the beautiful yellow-green colour typical of this variety. On the nose, you can sense notes of white fruit, buttery pear, yellow melon, and a hint of white currant. The taste is very pleasant, with subtle spiciness beautifully complemented by fruity tones. The residual sugar is harmoniously balanced with the acidity, which significantly enhances the overall juiciness of the wine.

## FOOD PAIRING:

fruit salads – goat cheese – caramel desserts – nuts

## 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

<b>Viticultural area</b>	Nitrianska
<b>Vineyard district</b>	Vrábel'ský
<b>Vineyard village</b>	Tajná
<b>Vineyard hunt</b>	Sari
<b>Year of planting the vineyard</b>	2011
<b>Soil</b>	medium heavy , clayey, sometimes stony
<b>Grape harvest date</b>	29.9.2025
<b>Sugar [°NM]</b>	21
<b>Alcohol [% obj.]</b>	11,5
<b>Residual sugar [g.l<sup>-1</sup>]</b>	20,1
<b>Acid [g.l<sup>-1</sup>]</b>	6,8
<b>Bottle type</b>	Burgund
<b>Cap</b>	screw-cup
<b>Bottle amount</b>	L04-2025
<b>Viticultural area</b>	5 324

## WINE DIARY:

The harvest of the Semillon variety took place in our Sari vineyard on September 29, 2025. After destemming, crushing, and subsequent pressing, the must was chilled and allowed to settle statically for 12 hours. After this process, fermentation began, but we halted it at the desired residual sugar level to obtain a semi-sweet wine. After gentle fining and filtration, the wine was ready for bottling.

