



by COLLECTION BURGOZONE

ВИОНИЕ Барик



Гроздобер: Ръчно бране и инспекция на сортираща лента.

Сорт: Вионие

Добив: 18-20 хл/ха

Регион: ЗГУ Защитено географско указание Дунавска равнина.

Произход: Собствени лозя, Оряхово, България.

Обем: 0.75 л

Винификация: Отлежаване върху финни утайки за 1 месец.

Отлежаване: 30% в български дъб за 6 месеца.

Цвят: Светло-жълт цвят, с идеална бистрота.

Аромат: Свеж аромат на праскови и кайсии и добре подчертани нотки на карамел, лешник и кокос.

Вкус: Добре структуриран вкус, с изразени нотки на праскова, ябълка, пъпеш и нюанси на бисквити, мед и ванилия. Дълготраен и свеж послевкус.

Температура на сервиране: 11-12 °C

Съчетание с храна: морски дарове, птици, екзотична кухня и сирене.



VEGAN

