



Franz Haas Manna 2017

Kraj: Włochy

Region: Alto Adige

Apelacja: DOC Alto Adige

Szczep: Riesling 40%, Chardonnay 20%, Gewürztraminer 15%, Kerner 15%, Sauvignon 10%

Fermentacja: Chardonnay i 50% Sauvignon Blanc fermentowane w beczce, pozostałe w stali

Dojrzewanie: 7 miesięcy na osadzie

Aromat: intensywne, kwiatowe, korzenne, liczi, papaja, masło, dojrzałe jabłko

Smak: wytrawne, złożone, wielowymiarowe, jabłko, grejpfrut, migdały, korzenność

Food pairing: sashimi, dorsz, ratatouille, pierogi rybne, szyszkę rakowe

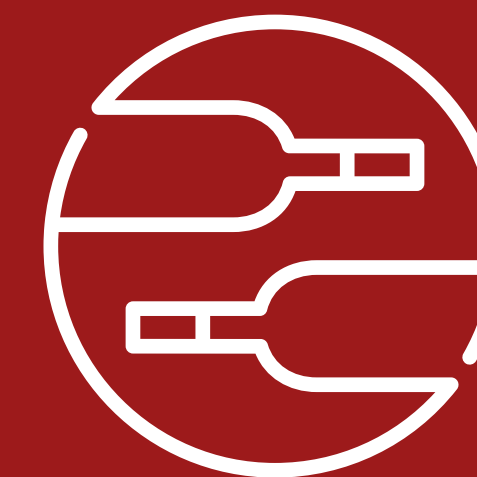
Cukier resztkowy: 4,30 g/l

Kwasowość: 6,50 g/l

Alkohol: 13%

Nota degustacyjna 25.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINONA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl
winonabutelki@mlynska12.pl
+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.