|  |  |
| --- | --- |
| NEUBURSKÉ, KABINET 2020, NOVOSEDLY, STARÁ HORA | |
| VINICE | |
| Vinařská obec (katastr) | Novosedly |
| Viniční trať | Stará hora |
| Expozice vinice | Jihozápadní |
| Nadmořská výška vinice | 264 m. n. m |
| Druh půdy/podloží vinice | Černozem a jílovité půdy s měkkými vápenci |
| Datum sběru | 10. 10. 2020 |
| Cukernatost při sběru | 21,0°ČNM |
| VÍNO | |
| Studená macerace | Ne |
| Fermentace | Řízená v nerezovém tanku 17 dní |
| Zrání vína | 5 měsíců nerezový tank |
| Lahvováno | 25.2.2021 |
| ANALYTICKÉ HODNOTY | |
| Zbytkový cukr | 11,5 g/l |
| Kyselina | 6,1 g/l |
| Alkohol | 10,5 % |
| DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY | |
| Vzhled | Zeleno-žlutá barva. |
| Nos | Čistý a přímý s typickým odrůdovým krémovým projevem, tóny přepuštěného másla a chlebových kvasinek |
| Patro | Polosuché a přímé s jemným krémovým projevem, svěží kyselinou a středně dlouhou ovocně-kořenitou dochutí. |
| Celkový dojem | Typické Neuburské s elegantním a jemným krémovým projevem. |
| Doporučení k jídlu | K běžnému pití a degustaci, k bílým i růžovým masům a měkkým i tvrdým zrajícím sýrům. |
| Teplota podávání | 12° - 13 °C |
| Archivace | Do 3-4 let. |

**Víno Lípa Mikulov s.r.o.**

Žižkova 27, 692 01 Mikulov | www.vinolipa.cz

Tel: + 420 608 83 03 55 | Email: [info@vinolipa.cz](mailto:info@vinolipa.cz)

….i start může být cíl!!!