

• ASIA
BLEND

Cuvée Rosé

Zweigeltrebe & Merlot

CHARAKTERISTIKA Světle růžová barva, lehká rybízová chuť, kořenitost na patře, mandle a citrusy, svěží ovocná dohra

Ročník	2021
Odrůda	ZWEIGELTREBE & MERLOT
Země původu	RAKOUSKO
Vinařská oblast	DOLNÍ RAKOUSY
Kvalita	QUALITÄTSWEIN
Archivace	2022 - 2024
Servírovací teplota	10 - 12 °C
Alkohol	12 vol%
Zbytkový cukr	4,2 g/L SUCHÉ
Kyseliny	5,8 g/L
Cukernatost	18 °KMW (KLOSTERNEUBURG)
Uzávěr	OTOČNÝ
Balení	KRABICE PO 6 LAHVÍCH
Paleta	21 KRABIC/PATRO; PLNÁ EURO PALETA-5 PATER

NEW RELEASE



PÁROVÁNÍ S JÍDLEM Sushi, sashimi, dim sum, sečuánská kuchyně, kuře tandoori a jemné thajské kari, salát z mořských plodů, pokrmy z jihovýchodní Asie se zázvorem, galangalem a citronovou trávou, vietnamská kuchyně a thajská jídla

VÝROBA Sklizeň na začátku října do velkých boxů, pozvolné lisování v pneumatickém presu, fermentace v nerezových nádržích při teplotě 20 °C

TERROIR Vrstvy hnědozemě, jílovité půdy, spraše a štěrku v různém poměru

O ŘADĚ ASIA BLEND Vína této řady tvoří dvě cuvée, která dokonale ladí s asijskými pokrmy. Cuvée Red, Cuvée Rosé i Cuvée White jsou kombinacemi vždy jedné typicky rakouské odrůdy a jedné mezinárodní oblíbené odrůdy. Skvělý mix přivádí k životu suchá vína s žízně-hasícím charakterem, bujnými ovocnými vůněmi a svěží kyselinou, červené víno vytváří jemnými taniny osvěžující lehkost. Všechna cuvée jsou ideálním kontrastem ke kořeněným jídlům. Vyzkoušejte je, dokáží báječně uspokojit i doplnit celou paletu chutí a vůní asijské kuchyně!