

## Analog



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Węgry
<b>REGION</b>	Balaton
<b>SZCZEP</b>	Olaszrizling, Sauvignon Blanc, Traminer
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	10,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne, Wino biologiczne, Vininova naturalnie

### Aromat:

Świeży i mineralny nos, wyczuwalne nuty cytrusów - grejpfruta, mandarynki i cytryny. Oprócz tego nos kwiatowy - z kwiatami pomarańczy na czele oraz brzoskwiowymi niuansami.

### Smak:

W smaku subtelna słodycz owoców takich jak gruszka, mocna kwasowość i posmak dojrzałych jabłek. Świeże i chrupkie.

### Potrawy:

Owoce morza, pieczone warzywa korzenne

Winnica Kristinus znajduje się przy południowo-zachodnim brzegu największego naturalnego jeziora w Europie Środkowej, Balatonu. Założona w 2013 roku przez Floriana Zarubę. Cała posiadłość to około 100ha – pastwisk, sadów, lasów i winnic. Od 2018 prowadzona biodynamicznie. Właściciele promują zdrową glebę i bioróżnorodność dlatego stosują rolnictwo regeneracyjne oraz permakulturę, a na ich terenach znajdują się tzw. wyspy ekologiczne oraz hotele dla owadów. Uprawia się tu autochtoniczne węgierskie odmiany takie jak Kékfrankos, Furmint i Welschriesling.