Analog



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Węgry
REGION	Balaton
SZCZEP	Olaszrizling, Sauvignon Blanc, Traminer
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	10,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	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 brzoskwiniowymi 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

Kristinus

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 100 ha – pastwisk, sadów, lasów i winnic. Od 2018 prowadzona jest 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.