

Ain`t Vincent Oreż



KRAJ	Polska
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
SZCZEP	Furmint, Grüner Veltliner, Hárslevelű
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Aromat pigwy, dojrzałej moreli i skórki pomarańczy przełamany nutą świeżego imbiru. Soczyste, lekko pikantne i wyraźnie mineralne.

Smak:

Owocowo-ziółowe, świeże i lekkie w budowie. Subtelna tanina nadaje strukturę, a soczysta kwasowość podkreśla naturalny, swobodny charakter wina.

Potrawy:

Pieczony kurczak, tajskie curry

Więcej informacji:

Wyraziste, naturalne wino z organicznych gron Hárslevelű, Furminta i Grüner Veltlinera. Macerowane na skórkach przez 7-14 dni, następnie dojrzewające osobno przez 9 miesięcy w stali przed finalnym blendem i butelkowaniem.

Powstało w ramach linii négociantowej Ain't Vincent, bazującej na organicznych gronach od butikowych producentów z Europy Środkowej. Świeże, lekko dzikie i pełne charakteru.

Winnica Saint Vincent

SAINT VINCENT

Winnica SAINT VINCENT powstała w 2009 roku w Borowie Wielkim

nieopodal Zielonej Góry. Od początku istnienia skupia się w pracy

na najlepszych wzorcach francuskich, konsultując swoje działania

z winiarzami z Alzacji. W 2023 roku winnicę kupili Polacy, a projekt nabrał nowego rozpędu rozwijając ofertę win naturalnych. Dziś winnica zajmuje 14,5 hektara, będąc jedną z największych w regionie. Od 2024 roku winnica jest w trakcie konwersji na uprawę organiczną. Wśród najważniejszych uprawianych szczepów znajdują się głównie szlachetne odmiany takie jak Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir, Muscat Ottonel, Chardonnay i inne.