

## Cabinett



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Niemcy
<b>REGION</b>	Mozela
<b>APELACJA</b>	Mosel Prädikatswein
<b>SZCZEP</b>	Riesling
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	8,0 %
<b>RODZAJ</b>	Półsłodkie
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

Świeży i precyzyjny bukiet z nutami limonki, zielonego jabłka, białej brzoskwini i cytrusów. Delikatne akcenty kwiatowe oraz łupkowa mineralność nadają winu elegancji i wyjątkowej świeżości.

### Smak:

Lekkie, soczyste i pełne energii. Subtelna słodycz harmonijnie współgra z żywą kwasowością oraz wyraźną mineralnością łupków. Nuty cytrusów i białych owoców prowadzą do długiego, rześkiego finiszu.

### Potrawy:

Sashimi, sałatka owocowa, sushi

## Więcej informacji:

CabiNett powstaje w regionie Mozeli, gdzie strome łupkowe zbocza tworzą idealne warunki do produkcji lekkich i eleganckich Rieslingów w stylu Kabinett. Winorośle rosną na wysokości około 300 m n.p.m. w parceli Freudenburg, na cienkiej warstwie gleby pokrywającej lite łupki. Otaczający winnicę las działa jak naturalny magazyn wody, zapewniając winoroślom optymalne warunki nawet w cieplejszych miesiącach.

Grona zbierane są ręcznie w połowie października, a wino dojrzewa przez około 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej, zachowując wyjątkową świeżość i czystość aromatów. Delikatna słodycz pozostaje w doskonałej równowadze z wyraźną mineralnością łupków oraz żywą kwasowością, tworząc niezwykle harmonijny i rzeński styl.

## Fio Wines

FIO WINES

**FIO** to wyjątkowy projekt z serca Mozeli, stworzony przez **Philippa Ketterna oraz Dirka i Daniela Niepoortów**. Łączy wielowiekową tradycję jednego z najsłynniejszych regionów Rieslinga z nowoczesnym, minimalistycznym podejściem do winiarstwa. Nazwa FIO pochodzi od portugalskiego słowa oznaczającego „nić” – symbolizuje połączenie Mozeli i Doliny Douro, dwóch wybitnych regionów winiarskich Europy.

Wina powstają z owoców pochodzących ze stromych, łupkowych parceli, gdzie winorośle czerpie wyjątkową mineralność i świeżość. Fermentacja przebiega spontanicznie z udziałem rodzimych drożdży, a dojrzewanie odbywa się przez wiele miesięcy w tradycyjnych, dużych dębowych beczkach typu Fuder. Dzięki długiemu leżakowaniu na osadzie oraz minimalnej ingerencji w proces produkcji powstają wina o niezwykłej czystości, głębi i potencjale dojrzewania.

Styl FIO opiera się na elegancji, precyzji i autentycznym wyrazie terroir. Charakterystyczna mineralność łupkowych gleb, żywa kwasowość i subtelna struktura sprawiają, że Rieslingi producenta należą do najbardziej cenionych przedstawicieli nowej generacji win z Mozeli. Doceniane przez sommelierów i krytyków na całym świecie, doskonale odnajdują się zarówno w restauracjach fine dining, jak i w kolekcjach miłośników wielkich win.