

UBY
WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



N°4

GROS & PETIT MANSENG

SVĚŽÍ A SAMETOVÉ

ZEMINA:

Region: Jihozápad Francie

Apelace: IGP Côtes de Gascogne

Zemina: Písčito-hlinité a jílovité půdy

Průměrný výnos: 80 HL

ODRŮDY: 70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng

SBĚR:

Sklizeň v noci, macerace v kontaktu s kůží,
pneumatické lisování.

Nízkoteplotní fermentace a zrání na jemných kalech.

DEGUSTAČNÍ TÓNY:

Tóny exotického ovoce, jako je mučenka, ananas
a mango.

Hladké a sametové v ústech s vůní kandovaného
citronu a kdoule.

PÁROVÁNÍ S JÍDLY:

Nejlépe si vychutnáte čerstvou jako aperitiv, s
kořeněnými pokrmy (indická kuchyně, kuřecí kari,
atd.), sladkokyselými pokrmy nebo s ovocnými koláči.

TEPLOTA SERVISU: 10 °C

POTENCIÁL STÁRNUTÍ: Nejlépe spotřebujte do 2 let.

OBSAH ALKOHOLU: 11% vol.

ZBYTKOVÝ CUKR: 42g/l