



Teperberg Inspire Destitige

Cena brutto **199,00 zł**

Cena netto **161,79 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Biała mieszanka szczepów Sauvignon Blanc i French Colombard, łączy bogate smaki owocowe i elegancką finezję. To czarujące wino jest ostre i świeże, wypełnione aromatem cytryny i jabłka. Ma porywającą kwasowość i delikatne wykończenie.
Zawartość alkoholu: 12,5%

Proces produkcji:

Winorośl Sauvignon Blanc przyjeżdża do winnicy rano po mechanicznym zebraniu. Są natychmiast, delikatnie i szybko wyciskane w celu uzyskania wysokiej jakości białego musu.

Następnie jest przenoszony do chłodzonych zbiorników ze stali nierdzewnej przez 24 godziny w celu oddzielenia czystego soku od osadu. Po dekantacji moszczu dodaje się drożdże i rozpoczyna się fermentacja. Trwa od dwóch do trzech tygodni w niskiej temperaturze w celu zachowania aromatu wina.

Francuskie winogrona Colombard zbierane są około 10 dni później, a następnie poddawane podobnemu procesowi.

Wreszcie kilku degustatorów na degustacji w winiarni decyduje o ostatecznej mieszance - 80% Sauvignon Blanc i 20% francuskim Colombard.

Wino nie podlega fermentacji malolaktycznej, aby zachować ostre i świeże właściwości.