

Müller thurgau, suché, 2018

Certifikované bezhistamínové víno.

Hrozno je z troch vinogradov. Jeden vinograd sa nachádza vo Vinosadoch na hone Gindel, pôda je tu ťažká, ílovitá a chladná. Ďalšie dva vinohrady sú v Pezinku. Hon Grefty 3, pôda je ílovitá s jemnou frakciou bridlice a najmenší podiel hrozna pochádza z honu Holopereg, kde je pôda s malou a väčšou frakciou žule. Fermentácia prebiehala spontánne. Vyzrievanie na jemných kvasinkách.

David Hubinský a Peter Hubinský

Charakteristiku vína napísal: Renomovaný somelier Radoslav Svitana

S týmto vínom sa veľmi neponáhľajte. . Prevzdušnite ho, zdekantujte alebo len jednoducho nechajte 10 minút stáť v pohári.

Okrem krásnej žltozelenkavej farby sa vám odvdáčí nevtieravou prirodzenou vôňou zrelého hrozna, jablčok golden delicious a krémovosťou zrelého ročníka a pre skúsený nos aj vibrujúcou mineralitou v pozadí. Slanosť, pikantnosť a napätie – takto akosi sa dá charakterizovať chuť tohto autentického a prirodzeného Müllera Hubinských, ktorý nezaprie svoj pôvod vo viniciach Malých Karpát. V dochuti sa rozvíja pre ročník a odrodu až nenormálne zdravá kyselina a odznieva, akokoľvek čudne to bude znieť, po slaných krekoch..

Tip: Víno nepite príliš studené, tých 13 – 14 °C úplne stačí.

Alkohol 11,5 obj. %