



## Apátsági Pannónhalma Tramini

Węgry, Pannónhalma (Gyor-Moson-Sopron)

Pierwsze udokumentowane ślady uprawy winorośli na świętej górze Panonii pochodzą z 996 roku i wiążą się z Benedyktyni. Wszystko wskazuje na to, iż byli oni jednak kontynuatorami winogrodników rzymskich. Przez długie wieki winiarstwo rozwijało się bez przeszkód aż do czasów demokracji ludowej, kiedy powojenny system polityczny de facto zabronił prywatnych działalności. Ponownie wina zaczęto produkować tam po upadku komunizmu, gdy w roku 2003 powstała firma Abbey Winery Pannónhalma.

Nawiązując do tradycji, wina z Pannónhalma noszą zawsze ślady miejscowego *terroir* ekscytując swą świeżością, odmiennością i nienaganną starannością.

### Opis wina:

Wino w całości stworzone ze szczepu Gewürztraminer. Posiada wyraziste aromaty herbacianej róży, piwonii, kwiatu czarnego bzu, dopełnione dojrzałym owocem liczi, skórką grejpfruta i odrobiną korzennych przypraw.

Świetne jako aperitif oraz dobry dodatek do dań pikantnych i orientalnych.

Podawać w temperaturze 11-12 st. C

### Typ:

Białe, wytrawne

Najlepsze do spożycia teraz.

