



## Petrény Battonage Węgry, Eger

Winnica Petrény to firma rodzinna, która od pokoleń zajmuje się uprawą i produkcją wina. Na obszarze 52 hektarów znajdują się w większości nowe nasadzenia, które pieczołowicie pielęgnowane mają dawać najlepsze owoce. Filozofia winnicy to jak najmniejsze obciążanie krzewów, tak aby zwiększyć ich odporność na choroby i stosować możliwie tylko „zielone” opryski. W ten sposób rodzą się czyste, ekologiczne i bezkompromisowo zdrowe wina. Dzięki temu Winnica Petrény zaliczona została do programu tradycyjnych i ekologicznych upraw, uwzględniających w swych działaniach ochronę środowiska.

### Opis wina:

Wino niezwykle owocowe i skoncentrowane, stworzone z dojrzałego Chardonnay oraz Harslevelu. Swój kremowy smak zawdzięcza winifikacji z użyciem mikroosadu. Pikantne taniny nowej dębowej beczki wzbogacone są orzeźwiającą kwasowością, która zapewnia długą żywotność i świeżość. Po fermentacji, zgodnie z technologią *battonage* świeże wino bez dodania siarki trzymane było nad mikroosadem przez 4 miesiące, 2 razy w tygodniu mieszając osad. W ten sposób wino uzyskało unikatowy ekstrakt i kremowy smak. W kolorze jasno żółte z zielonkawym odcieniem. Zapach intensywny, za beczką chowa się wspaniała owocowość. Dobrze zbalansowane, w smakach te same nuty, które odnajdujemy w zapachu. Mnóstwo cytrusów, które współgrają z akcentami drewna. Dość trwałe i przyjemny finisz.

### Typ:

Białe, wytrawne  
Podawać w temp. 8-10 St. C  
Cukier resztkowy: 3,0 g/l  
Alkohol: 13,45 %

