



Gruner Sylvaner 2023 – Vendange Tardive Sec

Un Sylvaner typique d'un millésime exceptionnel et bien mûri avec un arôme subtil fruité-floral et un palais équilibré avec une longue finale fruitée-minérale.

Récompenses

Médaille d'Or Grand Roi des Vins

Propriétés analytiques

Type de cuve de lager : récipient en acier inoxydable

Date de mise en bouteille : 5 avril 2024

Sucre résiduel : 1,8 g/l

Acidité : 6,7 g/l

Extrait : 19,1 g/l

Alcool : 14,0%

Origine du raisin

Altitude : 221 mètres au-dessus du niveau de la mer

Exposition : Sud

Communauté : Dolní Dunajovice

Âge du vignoble : Planté en 2012

Type de sol/sous-sol : Loess limoneux et graviers non carbonatés pré-quaternaires

Date de récolte : 6 octobre 2023

Teneur en sucre à la récolte : 23,0 °NM (°NM = Poids du moût normalisé, une mesure de la concentration en sucre dans le jus de raisin)

Apparence

Couleur jaune doré.

Nez

Le nez du vin est propre et direct après aération avec des notes subtiles de fruits à pépins et de fruits à noyau mûrs, de fruits secs, et une légère touche de fleurs blanches et de noix en finale.

Palais

Le palais est sec et direct avec un rapport équilibré et attrayant entre l'acidité juteuse et rafraîchissante et le sucre résiduel, mettant en vedette des fruits à pépins mûrs et une longue finale rafraîchissante fruitée-minérale.

Impression générale

Un Sylvaner typique d'un millésime distinctif et bien mûri avec un arôme délicat fruité-floral et un palais équilibré avec une longue finale fruitée-minérale.



Recommandations alimentaires

Convient pour une dégustation décontractée, se marie bien avec des légumes gourmands légèrement cuits (asperges, artichauts), des fruits de mer et des sushis.

Température de service

11-12°C.

Potentiel de garde

4-5 ans





Gruner Sylvaner 2023 – Late Harvest, Dry

A typical Sylvaner from an exceptional and well-ripened vintage, with a subtle fruity-floral aroma and a balanced palate with a long fruity-mineral finish.

Awards

Grand Gold Medal King of Wines

Analytical properties

Type of lager vessel: stainless steel container

Date of bottling: 5th April 2024

Residual sugar: 1.8 g/l

Acid: 6.7 g/l

Extract: 19.1 g/l

Alcohol: 14.0%

Origin of the grape

Altitude: 221 meters above sea level

Exposure: South

Community: Dolní Dunajovice

Age of the vineyard: Planted in 2012

Type of soil/subsoil: Loamy loess and pre-quaternary non-carbonate gravels

Date of collection: October 6, 2023

Sugar content at harvest: 23.0 °NM (°NM = Normalized Must Weight, a measure of sugar concentration in grape juice)

Appearance

Golden yellow color.

Nose

The wine's nose is clean and direct after breathing, with subtle notes of ripe pome and stone fruit, dried fruit, and a light hint of white flowers and nuts in the finish.

Palate

The palate is dry and straightforward with an attractively balanced ratio of juicy, refreshing acidity and residual sugar, featuring ripe pome fruit and a long-lasting, refreshing fruity-mineral aftertaste.

Overall Impression

A typical Sylvaner from a distinctive and well-ripened vintage, with a delicate fruity-floral aroma and a balanced palate with a long fruity-mineral finish.



Food Recommendations

Suitable for casual drinking and tasting, pairs well with lightly cooked gourmet vegetables (asparagus, artichokes), seafood, and sushi.

Serving Temperature

11-12°C.

Archiving Potential

4-5 Years

