



NOWY MŁYN

MUSUJĄCY SZCZYGIEŁ 2021

(seyval blanc, aurora, jutrzeńka)



KOLOR

słomkowy, średnio intensywny

AROMATY

cytrusy, jabłka, melony,
kwiaty

SMAK

dobrze zbudowane, rześkie,
chlebowe z długim finiszem,
harmonia i elegancja

**SPECYFIKACJA
PRODUKTU**

fermentacja w zbiornikach
ze stali nierdzewnej,
dojrzewanie 18 miesięcy.
Produkowane metodą
Charmata (prosecco)

**kwasowość
ogólna**

8,1 g/l

**cukier
resztkowy**

6 g/l

alkohol

13%

**temperatura
serwowania**

7-13 ° C

NOWY MŁYN



Musujący szczygieł
Rocznik inflacyjny
WINO MUSUJĄCE BIAŁE
EXTRA BRUT

Szczygieł

Te piękne ptaki nie dość, że poruszają nas swoim wyglądem, to jeszcze dodatkowo potrafią cieszyć ucho pięknym śpiewem. Uważa się, że gniazda tworzone przez szczygły należą do jednych z najbardziej misternych konstrukcji. Winorośle, w których zamieszkują szczygły zostawiamy, nie obrywamy z nich pędów, żeby nie odsłaniać ich bezpiecznych schronień.