

BonaFlores

Muscat

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



Мускат

Тип: Белое ликёрное

Крепость: 15 % vol

Объём: 500 ml



Технология: Сладкое ликёрное вино из винограда

Мускат Оттонель позднего сбора, креплённое
нейтральным виноградным спиртом.

Укупорка: Пробка



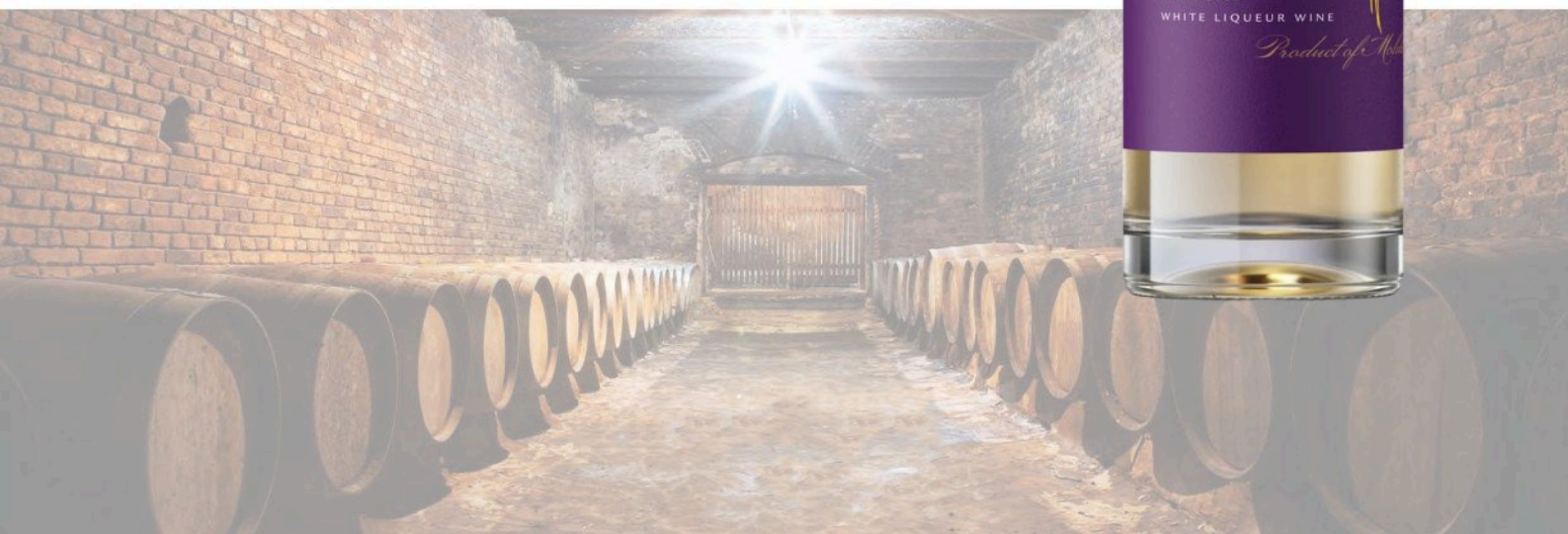
Остаточный сахар: 151 g/l



*Ярко-золотистого цвета, с выразительным
букетом цветков апельсина, акациевого мёда и
спелого абрикоса. Вкус нежный и насыщенный,
со слоями цитрусовых цукатов, личи и
цветочной сладости, уравновешенными
освежающим послевкусием.*



Сочетания с едой: Тарт с абрикосами и другие
фруктовые десерты, лёгкая выпечка, рогаики с
орехами, голубой сыр; хорошо и само по себе



BonaFlores

Muscat



Советы для этого стиля вина.

Бокал: Небольшой бокал для десертного вина



Температура подачи: 7 °C



Регион: Кодру

Виноградник: Леушень, Теленештский район

Почва: Супесчаные почвы, характерные для региона Кодру

Климат: Мягкий климат со среднегодовой температурой около 12 °C и умеренными осадками (регион Кодру)

Сбор урожая: Поздний сбор



Этикетка: BonaFlores — линейка ликёрных вин винодельни Doina Vin: Траминер, Мускат и красный купаж из Каберне Совиньон и Мерло. На каждой этикетке — цветок, очерченный золотыми линиями; у Muscat этикетка фиолетовая, а лепестки цветка оранжевые. Линейка задумана для подарков и как бутылка-сувенир в конце экскурсии по винодельне.

