

Muškat momjanski poluslatki 2025



- **Sorta grožđa:** muškat momjanski
- **Kategorija:** poluslatka bijela vina
- **Vinogorje:** Hrvatska Istra
- **Vinograd:** Vale
- **Starost vinograda:** 15 – 40 godina
- **Nadmorska visina vinograda:** 200 m
- **Položaj vinograda:** jug
- **Sastav zemlje:** fliš, sivi kamen, glina
- **Berba:** ručna
- **Vinifikacija:** ručna selekcija grožđa, kriomaceracija 2-3 dana, prešanje, prekinuta fermentacija hlađenjem
- **Dozrijevanje:** inox
- **Sadržaj alkohola:** 12,0 % vol
- **Ukupna kiselina:** 4,9 g/l
- **Neprovreli šećer:** 32,7 g/l
- **Veličina boce:** 0,5 l
- **Temperatura serviranja:** 8 °C

Opis vina

Boja je bistra i svijetlozlatna. Na nosu je mlado, prilično intenzivno i izrazito vođeno muškatnim osobinama, s aromama muškarnog oraščića, cimeta i zrelog žutog voća.

Na nepcu je srednje slatko, laganijeg tijela i poduprto obiljem svježine. Aromatski izraz je čist i intenzivan, dominira karakter muškata s privlačnom pikantnom notom. Završetak je dug, voćan i začinjaen, a lakoća vina povećava njegovu pitkost.

Divan, nekomplikiran užitek.

S hranom

Izvrstan je za kraj obroka ili i samostalan - jednostavno ga otvorite i uživajte. Isprobajte ga i s voćnim salatama od breskvi i drugog sočnog žutog voća ili sa sladoledom.

Potencijal odležavanja

Najbolje ga je piti sada, dok je mlado i zadržava primarne arome voća. Ostat će svježije još 2–3 godine. Piti 2025.–2027.