



Vinárstvo Mavín - Martin Pomfy - vína ročníka 2012

1. Rulandské šedé 2012

Víno s chráneným označením pôvodu, akostné odrodové víno s prívlastkom, Neskorý zber, suché, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Belá

Víno má žltó zelenkavý odtieň farby. Aróma vína je intenzívna, nesie sa po prezretom žltom ovocí popretkávanom z citrusovými plodmi.

Chuť vína kopíruje aromatické vnemy, pričom je elegantná, jemná z jemnou kyselinou v závere. Víno skladujte pri teplote 10-12°C. Podávajte pri teplote 12°C, L 04 Aperitív, ovocné a zeleninové šaláty, ryby ...

2. Rizling rýnsky 2012

Víno s chráneným označením pôvodu, akostné odrodové víno s prívlastkom, Neskorý zber, suché,

Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Bratislava – Rača,

Farba vína obsahuje zlatozelené tóny. Víno má intenzívnu arómu, ktorá je elegantná, svieža a dlhá. Nájdeme v nej minerálne tóny, marhuľu a tropické ovocie.

Chuť vína kopíruje aromatické vnemy, je elegantná, šľavnatá, svieža a extraktívna.

Víno skladujte pri teplote 10-12°C. Podávajte pri teplote 12°C, L 06

Ryby, hydina, menej zrejúce syry

3. Muller thurgau 2012

Víno s chráneným označením pôvodu, akostné odrodové víno s prívlastkom, Neskorý zber, suché,

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Dvory nad Žitavou

Vo farbe vína môžeme spozorovať žltozelené tóny. Aróma vína je elegantná, harmonická a lahodná. Môžeme v nej spozorovať žlté ovocie, krémovosť, oriešky, citrusy a korenistosť.

Chuť vína kopíruje aromatické vnemy, pričom je elegantná, harmonická a potenciálna.

Víno skladujte pri teplote 10-12°C. Podávajte pri teplote 12°C, L 01

Šaláty, cestoviny, rizoto, morské plody

4. Chardonnay 2012

Víno s chráneným označením pôvodu, akostné odrodové víno s prívlastkom, Výber z hrozna, suché,

Napísal používateľ Administrator
Piatok, 12. Apríl 2013 11:58

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Dvory nad Žitavou

Víno má zlato zelenkavý odtieň farby. V aróme vína môžeme spozorovať orieškové tóny, podporené krémovosťou a žltým prezretým ovocím. Chuť vína kopíruje aromatické vnemy, pričom je elegantná, priestranná a harmonická.

Víno skladujte pri teplote 10-12°C. Podávajte pri teplote 12°C, L 08

Hydina, bravčové mäso, stredne zrejmé syry

5. Rizling vlašský 2012

Víno s chráneným označením pôvodu, akostné odrodové víno s prívlastkom,

Neskorý zber, suché,

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Jasová

Farba vína je intenzívna, naznačujúca skvelú vyzretosť hrozna. Môžeme v nej spozorovať zlatistý tón so zelenkavým odleskom. Aróma vína je elegantná, potenciálna, harmonická a lahodná.

Nájdeme v nej prezreté žlté ovocie, medovosť a tóny tropického ovocia. Chuť vína kopíruje aromatické vnemy, pričom je elegantná, plná a dlhá.

Víno skladujte pri teplote 10-12°C. Podávajte pri teplote 12°C, L 07

Cestoviny z krémovými omáčkami, sviečková na smotane, ryby, grilovaná hydina, cestoviny – bravčové mäso, koriander, parmezán

6. Sauvignon blanc 2012

Víno s chráneným označením pôvodu, akostné odrodové víno s prívlastkom,

Neskorý zber, suché,

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Jasová

Farba vína je žltá zelenkavá. Aróma vína je vysoko intenzívna, elegantná, harmonická a čistá.

Nájdeme v nej stopy prezretého žltého ovocia, korenistosti a tropického ovocia.

Chuť vína je harmonická, čistá a svieža. Kopíruje aromatické vnemy, pričom je doplnená o šľavnatosť.

Víno skladujte pri teplote 10-12°C. Podávajte pri teplote 12°C, L 02

Hydina, cestoviny z kuracinou, alebo zeleninou, alebo cherry paradajkami

7. Cabernet sauvignon rosé 2012

Víno s chráneným označením pôvodu, akostné odrodové víno s prívlastkom,

Neskorý zber, suché,

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Jasová

Víno má čerešňovo ružovú farbu. Aróma vína je intenzívna, čistá a harmonická. Nesie sa po červených malinách, záhradných jahodách a tropickom ovocí. Chuť vína kopíruje aromatické vnemy, pričom harmóniu vína v závere dotvára jemná kyselinka., L 05

Ovocne šaláty, ovocie, aperitív, predjedlá, ľahké jedlá

8. Cabernet sauvignon ľadové víno 2012

Víno s chráneným označením pôvodu, akostné odrodové víno s prívlastkom, Ľadové víno, sladké

Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Svodín

Víno má ružovo tehlový odtieň farby, ktorý korešponduje s odrodou a jej vyzretím. V aróme

Napísal používateľ Administrator
Piatok, 12. Apríl 2013 11:58

vína môžeme spozorovať bodrytídu, medovosť, vlašské orechy, záhradné jahody a čierne ríbezle.

Chuť vína kopíruje aromatické vnemy, pričom je harmonická, čistá a potenciálna.

Víno skladujte pri teplote 10-12°C. Podávajte pri teplote 8-10°C

L20, 8%obj, zbytkový cukor 205 g.l, kyseliny 8 g.l

Zmrzlina, koláče aj z výraznejšou chuťou