



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Riesling
An:	2025
Apelație:	DOC
Volum alcool:	12.5 %
Aciditate:	4.9 g/l
Clasificare/zahăr:	Sec (5,6 g/l zahăr rezidual)

| Viticultură și Vinificație |

Rieslingul de la Castel Huniade este produs din struguri recoltați pe timp de noapte din cele mai bune zone ale podgoriei noastre. În procesul de vinificație, mustul este ușor presat și fermentația este bine realizată. Mustuala ajunge la punctul final de procesare, rezultând un vin cu foarte puțin zahăr rezidual. Acesta este sec și aciditatea iese astfel la iveală și creează un gust final proaspăt și clar.

| Note de Degustare |

Galben pai, cu inflexiuni verzui, limpiditate bună. Arome proaspete de flori albe (soc, romaniță) și mere verzi. Atac redus, cu aciditate bună, ușor citric, corp lejer, la încălzire apar senzații de caise și piersici pârguite (parțial coapte), postgust ce confirmă prospețimea și intensitatea gustative.

| Recomandăm acest vin cu |

Urdă; Caș; Salate cu pește; Pește prăjit în mălai; Salată de icre; Hamsii prăjite; Crochete de pește; Paste cu sos pesto; Pește la cuptor;
Deserturi (tarte) cu caise, pere;

| Temperatură servire/consum |

5-8 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml