



CRAMELE RECAȘ



Soi:	Fetească Regală
An:	2025
Apelație:	Vin Varietal
Volum alcool:	11,5 %
Aciditate:	4,8 g/l
Clasificare/zahăr:	Demisec (8,8 g/l rest de zahăr)

| Viticultură și Vinificație |

Vinul Fetească Regală Schwaben Wein este produs dintr-o selecție de struguri de calitate plantați pe expoziții nord-vest pentru a păstra prospețimea și caracterul „crocant” al aromelor. Procesul de fermentare este oprit la aproximativ 10 g/l rest de zahăr, pentru a completa aromele cu o ușoară dulceață și a echilibra fenolii tipici acestui soi. Vinul este fermentat și stocat în cuve de oțel inoxidabil la temperaturi joase pentru a menține prospețimea aromelor.

| Note de Degustare |

Galben pai strălucitor, limpiditate bună. Arome proaspete de flori de câmp și fructe albe (pere de vară, mere Golden). Atac și aciditate medii, corp bine pronunțat, alcool integrat și un final mineral cu efect răcoritor. Un vin aromatic și echilibrat, perfect pentru zilele de vară.

| Recomandăm acest vin cu |

Brânzeturi proaspete (urdă, caș, ricotta); Brânzeturi semitari (tip cașcaval);
Preparate din carne de pui cu sosuri;
Deserturi precum tarte de fructe, tort de mere, cozonac cu stafide și rahat;

| Temperatură servire/consum |

8/10 °C

| Vinificatori |

Hartley Smithers

Nora Iriate



750ml