

| 2022 PARUS



Land:	Kosovo
Herkunft:	Leposavic
Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Produzent:	Vinarija Lakicevic
Auszeichnungen:	Peter's Score: 18/20
Inhaltsmenge:	75 cl

Allgemein

Vereint die lange Weinbautradition dieser Region mit moderner Kellertechnik und familiärer Leidenschaft, entsteht Parus als reinsortiger Sauvignon Blanc. Die Trauben reifen in der warmen Balkansonne, werden von Hand gelesen und schonend gepresst. Die Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen im Stahltank bei 15 °C, um die typischen Sortenaromen zu bewahren und präzise hervorzuheben.

Charakter

Leuchtendes Strohgelb mit sortentypischen Aromen tropischer Früchte. Am Gaumen zeigen sich frische Noten von Limette und feine Nuancen von Passionsfrucht. Jeder Schluck überzeugt durch lebendige Frische, klare Aromatik und elegante Mineralität.

Eignung

Ein vielseitiger Aperitifwein, der hervorragend zu Fingerfood und Fischgerichten passt. Mit lebendiger Frische, klarer Frucht und feiner Mineralität überzeugt er als eleganter, aromatischer Begleiter.

Lagerfähigkeit: bis 2028

Alkohol: 12.5 % Vol.