

4. Crama Dealul Dorului – VINUL



**MUSCAT OTTONEL, demisec, 12,7 %, D.O.C. - C.M.D.
„Banat- Silagiu”, 2014**

Muscat Ottonel demisec este dublu medaliat cu argint la concursurile internaționale de la Chișinău – CHIȘINĂU WINE & SPIRITS CONTEST 2015, și de la Vrsac – VINO FEST 2015. Complexitatea aromatică și bine echilibrată a acestui vin se datorează strugurilor selectați cu mare grijă și prelucrați cu mare pricepere, o combinație a științei cu pasiunea.

Aspect: limpede, echilibrat

Culoare: galben-pai

Miros: aromă tipică de muscat, care evoluează prin învechire de scurtă durată într-un buchet foarte complex, prin fin și delicat.

Gust: tipic de muscat, fin, delicat, plin, armonios, cu o plăcută rotunjime și nuanță de catifelare

Temperatura: păstrare: 13°C, servire 10-12°C.



RIESLING ITALIAN, sec, 12,5 %, D.O.C. - C.M.D. „Banat-Silagiu” , 2014

Vinul are un aspect limpede și este bine echilibrat. Culoarea este galben-pal, cu irizații verzui, strălucitor, ceea ce arată faptul că vinul este tânăr, așa cum îi stă bine unui Riesling. Are o aromă fină, plăcută, de strugure în pârgă și fructe exotice. Ușor acidulat, vioi, fructuos, cu personalitate, echilibrat, rotund, cu post-gust plăcut. Se recomandă la preparatele de pește, carne de pasăre și fructe de mare.

Un vin foarte apreciat în rândul cunoscătorilor de vinuri și nu numai la evenimentul de la VINVEST ce a avut loc la Timișoara, 3-5.04.2015.

Temperatura: păstrare: 13°C, servire 10-12°C.