LILIAC®

Tasting Notes

UNEXPECTED 2.1

SPECIFICAȚII

Soi de strugure	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Fetească Regală, Muscat Ottonel, Fetească Albă
Tip de vin	Dulce
Anul de recoltă	2024, 2025
Denumire de Origine	Vin
Podgorie	Batoș & Lechința
Anul plantației	2009/2012
Tipul de tăiere	Guyot Pussard
Producție/Ha	5-6 tone/Ha
Expunere	sud, sud-vest, vest
Elevație	400-510 m
Regiune Viticolă	Podișul Transilvaniei
Sol	Sol nisipos și argilos cu aciditate moderată și conținut ridicat de humus
Alcool	12,0%
Aciditate	7,76 gr/l
Zahăr rezidual	66,8 g/l
Data îmbutelierii	Iunie 2026
Vinificație	Fermentare în cisterne de inox și în baricuri de stejar transilvănean la a doua folosire, timp de 4 luni. Realizat din 5 soiuri de strugure din 2 ani diferiți de recoltă, pentru care s-au folosit 3 tehnici de vinificare: vin liniștit, Late Harvest, Schilfwein.
Maturare	În cisterne de inox

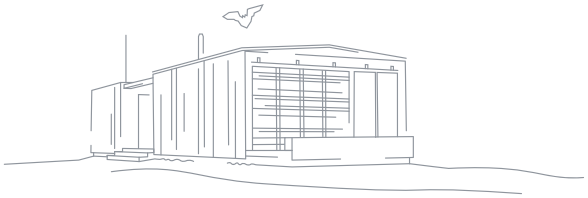
WWW.LILIAC.COM | HELLO@LILIAC.COM

The Wine of Transylvania

LILIAC®

Tasting Notes

UNEXPECTED 2.1



SPECIFICAȚII

Sticle în cutie	3
Înălțime & diametru sticlă	81 mm & 86 mm
Greutate sticlă	1,36 kg
Dimensiune cutie	288 x 252 x 169 mm
Greutate cutie	4,9 kg
Cutii/Sticle pe palet	112 cutii/336 sticle
Dimensiune palet	120 x 80 x 140 cm
Greutate palet	550 kg
Cod EAN	5941977902247
Cod NC	2204 21 83
Tip de dop	Diam 5

Note de degustare

Buchetul generos dezvăluie arome intense de fructe bine coapte, completate de note delicate de flori albe. Gustul este complex și armonios, susținut de un excelent echilibru între volum, prospețime și aciditate. Fermentat și maturat timp de 4 luni în cisterne de inox și baricuri de stejar transilvănean la a doua folosire, acest vin este realizat din cinci soiuri de struguri provenite din două recolte diferite, valorificând trei tehnici distincte de vinificare: vin liniștit, Late Harvest și Schilfwein.

Însoțește perfect foie gras-ul sau deserturile tradiționale (cozonac, clătite cu dulceață de caise sau plăcintă)

Temperatura de servire: 6-8°C