

## Analog



<b>KRAJ</b>	Węgry
<b>REGION</b>	Balaton
<b>SZCZEP</b>	Olaszrizling , Sauvignon Blanc , Traminer
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	10,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Świeży i przyjemny nos - czarny bez, letnie kwiaty, nuty cytrusowe - cytryny i limonki.

### Smak:

W smaku intensywne i soczyste, dużo owocowej, cytrusowej kwasowości i świeżości.

### Potrawy:

Pieczone warzywa korzenne, owoce morza

## Kristinus

Kristinus

naturalnego jeziora w Europie Środkowej, Balatonu. Założona w 2013 roku przez Floriana Zarubę. Cała posiadłość to około 100ha – pastwisk, sadów, lasów i winnic. Od 2018 prowadzona biodynamicznie. Właściciele promują zdrową glebę i bioróżnorodność dlatego stosują rolnictwo regeneracyjne oraz permakulturę, a na ich terenach znajdują się tzw. wyspy ekologiczne oraz hotele dla owadów. Uprawia się tu autochtoniczne węgierskie odmiany takie jak Kékfrankos, Furmint i Welschriesling.