

# Kosmo



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Węgry
<b>REGION</b>	Balaton
<b>SZCZEP</b>	Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

## Aromat:

W nosie ciemne owoce - czarna porzeczka, jeżyna, śliwka oraz aromaty przyprawowe - suszone zioła, pieprz i lukrecja.

## Smak:

W smaku soczyste, z dobrze zarysowaną taniną i dobrze zbalansowane.

## Potrawy:

Kofty jagnięce, gulasz wieprzowy

Winnica Kristinus znajduje się przy południowo-zachodnim brzegu największego 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.