

VINICE/VÍNO

Vinařská oblast a obec
Vinařská podoblast
Viniční trať
Vinice
Expozice vinice
Nadmořská výška vinice
Druh půdy/podloží vinice
Datum sběru
Cukernatost při sběru
Lahvováno
Odrůda
Řada

Morava, Kurdějov
Velkopavlovická
Díly
U Statku
Jižní
267 m.n.m.
Hlinité spraše s rendzinou.
10.10.2021
25° ČNM
31.8.2022
PINOT NOIR
SUPREMUS

VINIFIKACE A ZRÁNÍ VÍNA

Fermentace a ležení na slupkách po dobu jednoho měsíce, následné zrání v barrigue sudech po dobu 10 měsíců.

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

VZHLED

Světle červeně-rubínová barva.

NOS

Nos vína je čistý a přímý s jemnou a elegantní aromatickou vyzrálého peckového a bobulového ovoce, kompotovaného ovoce a jahodového džemu, sladkého koření a santalového dřeva v závěru pak s nádechem jemné a filigránské kvěnatosti.

PATRO

Patro vína je suché a přímé s postupně se rozvíjejícím ovocným ušlechtilým tříslem, výrazným a atraktivním projevem po vyzrálém červeném a černém lesním bobulovém a peckovém ovoci, lehkou šfavnatou kyselinou a dlouhou ovocně kořenitou dochutí.

CELKOVÝ DOJEM

Typický jemný a elegantní Pinot Noir s naprosto jasným odrůdovým projevem, atraktivní aromatickou a „rafinovaným“ patrem.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K těstovinovým pokrmům, tučnějším rybám (losos, tuňák), lehkým a studeným teplem upravám zvěřiny (paštiky, teriny) a kvalitním uzeninám a sušeným masům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ

13° - 15 °C

DEKANTACE

Ano, doporučujeme dekantovat minimálně 60 minut před podáváním.

ARCHIVACE:

Minimálně po dobu 6-7 let.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Zbytkový cukr	0,2 g/l
Kyselina	5,5 g/l
Alkohol	14,0 % obj.

DOPORUČENÁ SKLENICE



TOTO VÍNO JE



VINAŘSTVÍ sv. VÁCLAV

PINOT NOIR

2021

S U P R E M U S



TADY JE VÍNO DOMA

Vinařství Václav s.r.o.
Na Hradbách č. ev. 78, 693 01 Hustopeče
obchod@vinarstvi-vaclav.cz
WWW.VINARSTVI-VACLAV.CZ