

VINICE/VÍNO

Vinařská obec (katastr)
Viniční trať
Vinice
Expozice vinice
Nadmořská výška vinice
Druh půdy/podloží vinice
Datum sběru
Lahováno
Cukernatost při sběru
Odrůda
Řada

Kurdějov
Střední Díly
U Statku
Jihovýchodní
267 m.n.m.
Hlinité spraše s rendzinou
30. 10. 2023
10. 4. 2024
22,0° ČNM
FRANKOVKA
MAGISTER



VINIFIKACE A ZRÁNÍ VÍNA

Fermentace a macerace na slupkách 14 dní, zrání v dřevěném sudu po dobu 6 měsíců.

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

VZHLED

Rubínově červená barva s tmavě fialovými odlesky.

NOS

Nos vína je čistý a přímý s výraznou typicky odrůdovou aromatickou s tóny vyzrálého lesního bobulového ovoce, teplých povidel, sladkého exotického koření a v závěru s lehkým nádechem sladkého santalového dřeva, mléčné čokolády a sušeného zázvoru.

PATRO

Patro vína je suché a přímé s uhlazeným a vyzrálým ovocným projevem, svěží kyselinou a dobrým ovocným tříslem s dlouhotrvající ovocně-kořenitou dochutí.

CELKOVÝ DOJEM

Výrazná Frankovka s odrůdově typickou aromatickou a vyzrálým patrem s dlouhotrvající ovocně-kořenitou dochutí.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k BBQ úpravám vepřového a hovězího masa, kvalitním uzeninám a sušeným masům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ

15°–16 °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	5,0 g/l
Alkohol	13,5 % obj.

DOPORUČENÁ SKLENICE



TOTO VÍNO JE



VINAŘSTVÍ VÁCLAV

FRANKOVKA

2023

M G I S T E R



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