



VINAŘSTVÍ VÁCLAV



SAUVIGNON BLANC 2019

VINICE/VÍNO

| | |
|--------------------------|--|
| Vinařská obec (katastr) | Kurdějov |
| Viniční trať | Díly |
| Expozice vinice | Jižní |
| Nadmožská výška vinice | 267 m.n.m. |
| Druh půdy/podloží vinice | Černozem modální |
| Datum sběru | 28.8.2019 |
| Cukernatost při sběru | 20° ČNM |
| Viniifikace a zrání vína | Fermentace v nerezovém tanku (selektované kvasinky) po dobu 10 dní, následně ležení na jemných kalcích 4 měsíce. |
| Lahvováno | 26.2.2020 |
| Odrůda | Sauvignon Blanc |
| Řada | MAGISTER |

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

| | |
|--------------------|---|
| Vzhled | Světle žlutá barva. |
| Nos | Čistý, přímý a výrazný se zcela jasnou a nezměnitelnou typickou odrůdovou aromatickou a projevem vyzrálého peckového ovoce, osvěžující herbálností a lehké elegantní květnatosti. |
| Patro | Suché a přímé s křehkou a osvěžující limetkovou kyselinou a dlouhou ovocně-květinovou dochutí. |
| Celkový dojem | Typický Sauvignon se zcela jasnou odrůdovou aromatickou a patrem. |
| Doporučení k jídlu | K běžnému pití a degustaci, k měkkým nezrajícím sýrům, k lehkým letním zeleninovým salátům. |
| Teplota podávání | 12° - 13 °C |
| Dekantace | Ne, doporučujeme otvírat 10-15 minut před podáváním. |
| Archivace | Do 4-5 let. |

Doporučená sklenice



ANALYTICKÉ HODNOTY

| | |
|---------------|---------|
| Zbytkový cukr | 4,1 g/l |
| Kyselina | 7,6 g/l |
| Alkohol | 12,0 % |

TOTO VÍNO JE:



ŘADA MAGISTER

Vinařství Václav s.r.o. | Na Hradbách č. ev. 78, 693 01 Hustopeče
obchod@vinarstvi-vaclav.cz | www.vinarstvi-vaclav.cz

TADY JE VÍNO DOMA