

Aurelius polosuché „ Ch.C. André ” 2024 pozdní sběr Šlechtitelka 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



EAN	8595240082197
Kód produktu	S740020

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Aurelius vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Mikulovské v obci Velké Pavlovice – polosuché

Šlechtění odrůdy Aurelius bylo započato na naší Šlechtitelské stanici a dokončeno v Perné. Jde o křížení odrůd Neuburské a Ryzlink rýnský. Víno jasně zlaté barvy má bohatou aromatikou přezrálých hrušek a meruně ale také lipového květu. V hutné chuti najdeme sladký hruškový kompot s nádechem lipového medu, ananasu a kandovaného ovoce.

Analytické hodnoty:
Cukernatost hroznů: 21°NM
Obsah cukru: 14,8 g/l
Kyseliny: 6,8 g/l
Alkohol: 11,0 % obj.
Extrakt: 24,1 g/l

Šlechtění odrůdy Aurelius bylo započato na naší Šlechtitelské stanici a dokončeno v Perné. Jde o křížení odrůd Neuburské a Ryzlink rýnský. Víno zlaté barvy má bohatou aromatikou meruňkového kompotu a lipového květu. V osvěžující chuti najdeme broskev, meruňku, výrazný zelený čaj, nebo přezrálý angrešt s černorybízovým dovětkem.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Aurelius polosuché „ Ch.C. André ” 2024 pozdní sběr Šlechtitelka 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Na počátku existence Zemské révéové školky založené v roce 1901 byla provedena výsadba vzorové a podnožové vinice. V prvních desetiletích svého působení se Šlechtitelská stanice vinařská ve Velkých Pavlovicích věnovala produkci zejména podnožového materiálu a také sazenic ušlechtilých odrůd roubovaných na americké podnože. Hlavní postavou byl Alois Václav Horňanský. Ve dvacátých letech však již byl použit dalekosáhlý plán soustavné šlechtitelské práce zahrnující přísnou negativní i pozitivní selekci zaručující množení odrůd s vysokou plodností. Vlastní činnost a rozmach šlechtění nastaly až v padesátých a šedesátých letech, kdy byla Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice ustavena specializovanou stanicí pro metodické řízení obou úseků šlechtění révy. S novošlechtěním bylo započato v r. 1953, kdy byly zahájeny práce na křížení odrůd Tramín červený a Müller Thurgau, později známé odrůdy Pálava. Autorem odrůd je Ing. Josef Veverka. Další křížení, které bylo provedeno mezi odrůdami Neuburské a Ryzlink rýnský, později nazvaný kříženec Aurelius. Zapsán byl do Státní odrůdové knihy v roce 1983. Na novošlechtění se začalo dále pracovat v roce 1960. Autorem odrůd je Ing. Jaroslav Horák. Výchozím materiálem byly otec – Svatovavříneček, matka Frankovka. Ve výnosu překonal novošlechtěncem vedený pod označením 16/76 rodiče. Nazván byl André a zapsán do Státní odrůdové knihy v roce 1980. Naše stanice je nositelem autorských práv na tuto odrůdu. Postupně je při křížení uskutečněno 297 různých kombinací rodičovských odrůd a bylo vypěstováno na 18 856 hybridních semenáčků, které byly dále zkoušeny. V roce 1973 se uskutečňuje šlechtitelé Janem Havlíkem, Ing. Františkem Zatloukalem a Ing. Ludvíkem Michlovským, křížením odrůd André (matka) a Irsai Oliver (otec). Později nazvaný kříženec Agni s pracovním označením AN x IO PE 11/47. V dalších letech se většinou udržují rozsáhlé klonové vinice téměř všech významných odrůd. Koncem 80.let se vyrábí na stanici až 1,2 mil hotových sazenic, které putují k výsadbám na Moravu i Slovensko. Zavádí se bezvírovní klony v kvalitě Elita. V roce 1990 byla Šlechtitelská stanice zařazena do prvního kola privatizace v rámci státního podniku Oseva Brno. Privatizační projekt dali: šlechtitel vinné révy Jan Havlík, vedoucí sklepního hospodářství Stanislav Báľka, Mgr. Alexander Tomeček a JUDr. Miroslav Hrabal. Privatizační projekt je schválen až v roce 1995. V dalších letech z důvodu nedostatku finančních prostředků pro další činnost a snížení objemu dotací od ministerstva zemědělství vedle situace, že v roce 2008 došlo k přeměně společnosti na akciovou společnost, která měla vyřešit špatnou ekonomickou situaci. Řešení nepřineslo rozšíření společnosti a v září 2009 bylo účastníkům akcionářů šlechtitelské stanice prodána. Skupinu akcionářů tvořili tehdy JUDr. Miroslav Hrabal, Gagarin, Ing. Bernard, Ing. Sobota, Ing. Žďárský. Ani tento krok však nevedl ke stabilizaci a společnosti byla prodána. Od 1. října 2009 jsou majiteli Šlechtitelské stanice vinařské manželé Jarmily a Vladimíra Poliakovi. S obnovou stanice započali současnou majitelé výstavbou nové výrobní haly, která byla dokončena v roce 2011. Její prostory jsou uspořádány tak, aby maximálně vyhovovaly procesu výroby a expedice vína. V první části jsou prostory na zpracování vína sklizeného ve vinici, v druhé části jsou tanky na odkalování a macerování, tzv. vinifikátory. Ve třetí části jsou tanky, ve kterých probíhá proces kvašení vína a ve čtvrté části jsou tanky, ve kterých probíhá zrání vína před lahvováním. Lahvovací linka je místem, kde víno opouští výrobu a po nalahvování se skládá již v expediční části haly. Expediční sklad je moderně vybavený a je již součástí obchodu, kde se vína opatřená etiketou již balí a připravují na expedici k zákazníkům. Cílem společnosti je dosahovat roční prodej 500 000 lahví vína.

Hlavní parametry

Značka	Šlechtitelka Velké Pavlovice
Druh	moravské víno
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Barva	bílá
Ročník	2024
Oblast & obec	Velké Pavlovice
Odrůda	Aurelius
Přívlastek	pozdní sběr
Charakter	polosuché & cukr od 4-12 g/l
Zrání	dubové sudy, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	11,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révéové
Výrobce	Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a.s. Pod Břehy 565/54 691 06 Velké Pavlovice, ČR
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.