Chardonnay „ Dalibor ” 2017 pozdní sběr vinařství U Kapličky 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu	KA000300

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Velkopavlovické v obci Zaječí - suché

Terroir viniční trati Šusfeldy

Buket je intenzivní, čistý, ovocný s nádechem papáji, květů fialek a včelího díla. Chuť, která koresponduje s vůní, je rozšířená o ananas, červený grep a med v závěru.

Analytické hodnoty:
alkohol: 13,0 % obj.
zbytkový cukr: 6,7 g/l
obsah kyselin: 7,2 g/l
bezcukerný extrakt: 22,8 g/l

Víno se hodí ke slavnostní příležitosti, k pokrmům s bílým masem, ke smetanovým omáčkám či k plodům moře. Teplota podávání 9 - 11°C.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chardonnay „ Dalibor ” 2017 pozdní sběr vinařství U Kapličky 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

V kolekci „Víno Dalibor" naleznete ta nejlepší bílá i červená vína z vinařství U Kapličky. Vyznačují se zejména svojí mohutností, a díky svému potenciálu, získaného na sprašových, vápencovo-pískovcových půdách se řadí pravidelně na mezinárodních výstavách k těm vínům, která získávají prestižní ocenění. Vína jsou to plná, velmi vhodná i pro delší archivaci. Vinařství U Kapličky je rodinnou firmou a bylo založeno v roce 2005. Zaměřujeme se na výrobu přívlastkových vín z hroznů, které pěstujeme ve vlastních vinicích. Dáváme si záležet na kvalitě a na každém kroku výroby se podílí členové rodiny. Je to pro nás věc rodinné cti, pověsti a vášně. Vinařství založil a vybudoval Rostislav Žďárský. Celý areál spojuje vinohrady, zpracovatelské kapacity, restauraci, vinotéku, reprezentační a degustační prostory a zázemí pro pořádání nejrůznějších akcí včetně komfortního penzionu. Pan Žďárský je duší podniku a bijícím srdcem celé firmy. Právě z jeho hlavy pochází vše od základní koncepce, až po nejmenší detaily. Podepsal se na exteriéru vinařství, sklepech o celkové délce 360 m a rotundě. Jeho rukopis je znát také na samotné výzdobě, například na dveřním kování, svícnech, designu originálních lahví a mnohém dalším. První vinobraní proběhlo ve Vinařství U Kapličky v roce 2006. Původním záměrem bylo vybudovat malé vinařství, firma však neustále rostla až do nynější kapacity 500 000 lahví ročně a s necelými sty hektary vlastních vinohradů v tratích U Kapličky, Plochovy, Kalvárie, Novomlýnský svah, Nová hora a Růžový vrch. Sklepmistrem firmy je Dalibor Babáček, po kterém je pojmenována i nejvyšší řada vín Dalibor. Jeho rukopis je pro změnu čitelný v kvalitních vínech, které naše vinařství produkuje. Každé víno projde jeho rukama a za každým si pevně stojí, protože jim věnoval čas a péči při jejich vzniku. Tato péče a důslednost se úměrně odráží ve vyladěné a vyzrálé chuti každého vína.

Hlavní parametry

Značka	U Kapličky
Druh	moravské víno
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	pozdní sběr
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Oblast & obec	Zaječí
Ročník	2017
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Vinařství U Kapličky, Vinařská 484, 691 05 Zaječí, Česká republika