Dornfelder 2009 pozdní sběr z vinařství Proqin 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu	PR000240

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Dornfelder vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Velkopavlovické - suché

Hrozny pro toto víno jsou pěstovány na vlastní vinici PROQINu ve vyhlášené trati PUNTY, která leží přímo na 49° rovnoběžce. Rmut je zpracován metodou teplé macerace, která umožní uvolnění všech barevných látek ze slupky bobulí a aktivuje enzymy zkracující celkovou dobu fermentace.

Po malolaktické fermentaci pokračuje zrání v dubových sudech po dobu 7 měsíců a je připraveno na ideální zrání na láhvi. Díky takovému zrání v sudu je možné minimalizovat použití oxidu siřičitého a také pomocí jemného čiření, které zaručuje požadovanou stabilitu a čirost , je možné vynechat jakoukoliv filtraci. Vína připravená touto technologií se tak dostávají do láhve se všemi přírodními a zdraví prospěšnými látkami, které víno obsahuje. Originální aromatické a buketní látky, plnost, kulatost a výrazná struktura vytváří dokonalou harmonii ve vůni a v chuti.

Originální odrůdová vůně se mísí s drobným lesním ovocem, černého rybízu, borůvek a ostružin. Chuť je rovněž výrazná, s komplexní strukturou, ovocnou čokoládou, příjemně svěží, sametová a bohatá. Výtečně doplní pečenou koroptev s pestem s těstovinami a bylinkovým dresinkem. Skvěle se snoubí s aromatickými sýry - Mont Salvat, Cambonzola.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Dornfelder 2009 pozdní sběr z vinařství Proqin 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Vinařství PROQIN je rodinný podnik z Velkých Němčic na jižní Moravě, který se specializuje především na výrobu šumivých vín tradiční metodou kvašení v láhvi. Vinařství založila rodina Prokešových v roce 2007 a od té doby si vybudovalo silné jméno díky kombinaci tradičních postupů a inovativních přístupů k tichým vínům. Vinařství sídlí ve Velkých Němčicích (trať Punty), což je oblast ležící na 49. rovnoběžce, podobně jako region Champagne, což poskytuje ideální podmínky pro kyseliny v hroznech pro sekty. V roce 1997 začal experimentovat s kvašením v láhvi tak, že chtěl jen vyrábět další vína, ale protože věřil, že Morava má na víc. Fascinovala ho šumivá vína z Champagne, Itálie i Německa a chtěl dokázat, že i naše vinice mají potenciál dát vzniknout vínu stejné kvality – pokud mu dáte čas, péči a poctivou práci. Trvalo pak celých deset let než cestou pokusů, omylů, ale i nově vznikající mezinárodní spolupráce vytvořili PROQIN – MORAVIA MÉTHODE TRDITIONNELLE.

Hlavní parametry

Značka	Proqin
Druh	moravské víno
Barva	červená
Odrůda	Dornfelder
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	pozdní sběr
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Ročník	2009
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
Výrobce	Proqin s.r.o. Na Kopečku 628, 691 63 Velké Němčice, Česká republika