

Frankovka 2015 slámové víno Vinné sklepy Lechovice 0.20 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

L533200

Ledové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Frankovka vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Znojenské v obci Borotice, terroir viniční trati U Auerového kříže - sladké

Víno vyrobené z hroznů skladovaných před zpracováním na slámě či rákosu nebo zavěšených ve větraném prostoru po dobu alespoň 3 měsíců. Nejprve je nutno vybrat ty nejlepší hrozny odrůdy a nechat je dozrát na keři do podzimu. Hrozny se pečlivě přebírají a v bedničkách transportují na místo k dozrávání, kde se kontrolují, obrazejí a vystřihují případné nahnilé bobulky. Vysušené a zdravé hrozny, připomínající hrozinky, se pomalu lisují. Pro malé množství suroviny se vše dělá tradičně ručně. Výlisnost u těchto hroznů je cca 15 - 20 % (průměrná výlisnost u klasického vína je pro srovnání 75 - 80 %). Vzniklý mošt se zakváší speciálními kvasinkami a dále se školí.

Doporučujeme: k sladkým pokrmům, dezertům, moučnickům, husím játrům na medu.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Frankovka 2015 slámové víno Vinné sklepy Lechovice 0.20 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Fotografie má výhradně ilustrativní charakter. Vinné sklepy Lechovice patří k tradičním výrobcům kvalitních přírodních vín ve Znojemské vinařské podoblasti. Dochované záznamy o největším rozvoji vinařství jsou spojovány s Louckým klášterem ve Znojmě. Roku 1723 bylo v Lechovicích povoleno v zámeckém parku hloubení sklepa, který je v současné době využíván na výrobu těch nejkvalitnějších vín. Sklep byl dokončen o 114 let později, roku 1837. Technické řešení sklepních prostor zajišťuje stabilní teplotu 12 stupňů Celsia a prostředí ideální pro výrobu a zrání vína v sudech. Nynější společnost vzniká v roce 1993 a navazuje na dlouholetou tradici lechovického vinařství. Celková plocha vinic společnosti, jejichž poloha je zachována již po staletí, je 230 ha vinic. Vinice spadají do katastru vinařských obcí Borotice, Božice, Oleksovice a Lechovice. Vinné sklepy Lechovice získaly certifikát Integrované produkce hroznů a vína. Základní snahou společnosti je používání biologických způsobů ochrany ve vinici. Společnost byla v lednu roku 2006 certifikována podle normy ISO 9001, která zajišťuje dodržování požadavků tak, aby se jakost výrobků, které firma dodává na trh, stále zlepšovala a byla kontrolována. Dále pak podle normy ISO 14001, která zajišťuje zavedení a udržování takových postupů, které jsou šetrné k přírodě a životnímu prostředí. Od roku 2011 také držitelem certifikátu bezpečnosti potravin podle ISO 22000. Při výrobě vín se využívá jak klasické technologie výroby v dřevěných sudech, tak i moderní zpracování ve velkoobjemových nerezových nádržích za pomoci nových technologií, odstředování moštů, čistých kultur kvasinek a řízeného průběhu kvašení. Kvalitní způsob lahvování nám zajišťuje moderní plnicí linka. Vinné sklepy Lechovice jsou největší výrobcí vína z vlastních vinic ve Znojemské vinařské oblasti, což jim umožňuje produkci kvalitních vín s označením plněno vinohradníkem.

Hlavní parametry

Značka	Lechovické vinné sklepy
Druh	moravské víno
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Česká republika, Morava, Znojemsko
Barva	červená
Ročník	2015
Odrůda	Frankovka
Přívlastek	Slámové_víno
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Výroba	Appassimento & lisování částečně vysušených hroznů
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Vinné sklepy Lechovice, spol s r.o. Lechovice 60, 671 63 Lechovice, Česká republika
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.