Hibernal 2017 pozdní sběr Patria Kobylí 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Víno
z Kobylí

Kód produktu	l541351

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

Terroir viniční trati Holý kopec, Expozice mírného svahu trati Holý kopec je jižní, půda je spražová hnědozem. Průměrná nadmořská výška se dle jednotlivých odrůd pohybuje od 204 do 260 m n. m., vedení révy je střední. Na 62 hektarech se zde pěstuje 17 odrůd révy.

Panenský pozdní sběr Hibernalu, jehož hrozny dozrály na nejrozlehlejší kobylské viniční trati Holý kopec, přináší ve vůni intenzívní odrůdové tóny černého rybízu a planých broskví. Ve šťavnaté osvěžující chuti vyznívají tóny exotického ovoce v popředí s pomeranči. Víno je velmi elegantní s příjemnou kyselinkou a dlouhotrvající dochutí.

Podáváme k jednoduše upraveným bílým masům, k rybám a plodům moře.

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

Hibernal 2017 pozdní sběr Patria Kobylí 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Víno z Kobylí s osobitým charakterem oceňovaným na prestižních soutěžích pochází z atraktivní Velkopavlovické vinařské podoblasti jihovýchodní Moravy. Pěstování vína v Kobylí má tradici již 800 let. Díky slunným jižně orientovaným stráním získává víno svoji jedinečnou chuť a aroma. Milovníci červeného vína zajisté ocení tradiční Frankovku, Modrého Portugala nebo méně obvyklé André. Z oceněných bílých vín si můžete vybrat Tramín, Veltlínské zelené nebo Müller Thurgau. Z růžových vín vás určitě potěší Lázeňské cuvée rosé. Vinařská společnost v Kobylí vznikla spontánně v roce 1928, tedy v prvorepublikové době. Drobní vinaři se spojili kvůli společnému zájmu o pěstování a ochranu vinné révy. Navazují proto na tradici, která zavazuje. S roční produkcí 700 000 lahví se stali jedním z významných tuzemských výrobců vína. Osm století tradice pěstování vinné révy na slunných kobylských stráních připomíná příběh vína z Kobylí, které prošlo během svého vývoje zajímavou historií. Vína ovlivněná bohatými zkušenostmi a vinařským umem, které jsou v Kobylí předávány z generace na generaci, přinášejí nejen místně typický projev, ale také vytříbenost díky moderním postupům školení. Před osmi sty lety vznikly vinice nacházející se na lokalitách, které v současnosti patří vinařství Víno z Kobylí. Počátky vinařství na těchto viničních tratích se datují do období 13. století. Tehdy Boček z Obřan daruje cisterciánským mnichům své vinice a další část majetku, aby založili Žďárský klášter. Hospodářsky orientovaní cisterciáci byli ve vinohradnictví velmi zdatní, zaváděli nové metody jak při obdělávání vinic, tak i při lisování a uchovávání vína. První velký rozkvět obchodu s vínem je spjat s obdobím vlády Karla IV, který měl nejen víno rád, ale dal jeho pěstování také právní rámec. Vydal královský mandát, v němž nařizoval zakládání vinic na vhodných místech, osvobodil majitele nově založených vinic na 12 let od všech daní a dávek a stanovil tresty pro všechny, kdo by chtěli vinicím škodit. Obnova viničních hor, jak se tehdy dnešní viniční tratě nazývaly, opět nastává v 16. století. Názvy jednotlivých viničních tratí vznikaly buď od určitého biologického druhu, který se v krajině vyskytoval, jako například Sovinky, či byla odvozena z německého pojmenování pro Plumlovskou horu – Plumberg, ze kterého nakonec vznikl název Lumperky. V předbělohorské době prožívali zdejší vinaři období nebývalého rozmachu.Výsledek obrázku pro patria kobylí Moravské vinařství do značné míry ovlivnilo vydání Všeobecného vinohorenského zřízení pro markrabství Moravské z roku 1784, které zrušilo a nahradilo dosavadní horenské řády. V průběhu 19. století byly vysazovány rozmanité odrůdy vinné révy. V revolučním období kolem roku 1848 se zvýšila nabídka levnějších zahraničních vín, vzrostla konzumace domácích kořalek a ovocného vína, a tím poklesl i zájem o viniční hospodaření. Vinice se začaly přeměňovat na sady, bramborová nebo obilná pole. Ani druhá polovina 19. století nebyla pro vinaře jednoduchá. Tentokrát bojovali s nepříznivými klimatickými podmínkami a objevilo se několik biologických škůdců a houbových chorob. Na začátku dvacátého století se celoevropská pohroma způsobená révokazem nevyhnula ani vinohradům v Kobylí. Další změny nastaly po 2. světové válce, které se neblaze podílely na vývoji kraje i vinařství v něm.

Hlavní parametry

Značka	Patria Kobylí
Druh	moravské víno
Detail	snížení ceny & výprodej
Barva	bílá
Odrůda	Hibernal
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	pozdní sběr
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Oblast & obec	Kobylí
Ročník	2017
Zrání	v nerezových nádobách
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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	PATRIA Kobylí, a.s. č.p. 716 691 10 Kobylí, Česká republika