Hibernal 2023 pozdní sběr vinařství Baloun 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu	B535521

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Hibernal vypěstovaných na vinicích moravské vinařské podoblasti Velkopavlovické v obci Šitbořice - polosuché

Terroir viniční trati Mladý

Barva tohoto mimořádného vína je žlutozelená se zlatavými odlesky. Ve velmi krásné a uchvacující vůni dominuje kupáž tropického ovoce, zvláště manga, ananasu a citrusů. Chuť je excelentní a splňuje vše, co na začátku slíbila vůně. Víno je zaoblené, tělnaté doplněné příjemným zbytkem cukru.Můžeme vychutnat plně ovocnou chuť citrusových plodů kombinovanou s tóny zralé broskve. Víno se hodí k ochutnávání a k mlsání. Můžeme jej ale kombinovat s orientálními úpravami bílého masa, rybami, lehkou zvěřinou nebo i zákuskem.

Analytické hodnoty:
Alkohol: 14 %
Zbytkový cukr: 11,5 g/l
Kyseliny: 4,8 g/l

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

Hibernal 2023 pozdní sběr vinařství Baloun 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Radomil Baloun pochází z vinařského rodu ve Velkých Bílovicích, jehož předkové vinařili po mnoho generací. Za všechny budeme jmenovat - stařečka Cyrila Kratochvíla (1892-1972), se kterým Radek chodil do vinohradu a do vinného sklepa již jako malý kluk. Tehdy si poprvé čichl k vínu a pak celé odpoledne spal pod vinným keřem, přikryt stařečkovým kabátem. Další velký vliv na jeho vztah k vinařství měl otec Antonín, narozený 1936, který byl progresivním vinařem, známým svým vínem mezi mnoha umělci, již za socializmu. Výrobou a prodejem vína se živí dodnes. Asi nic neprozradíme, když řekneme, že se víno, které Radek vyrobil již kolem roku 1984, podávalo mimo jiné i na oslavě padesátých narozenin Milana Chladila a později také Karla Gotta. Postupem let přibývala zkušenost, která se velmi hodila v roce 1991, kdy Radek založil vinařskou firmu v prostorách bývalého sklepního hospodářství Státního statku ve Velkých Pavlovicích. Hned v prvním roce podnikání bylo vyrobeno cca 850 tisíc lahví perlivého vína pod názvem Casius. Následný rok bylo pronajato několik sklepních hospodářství okolních zemědělských družstev, jejich produkci hroznů firma zpracovala pro svou potřebu. Od roku 1992 se perlivé víno již téměř nevyrábělo a výroba přešla na tichá lahvová vína, která jsou z vinařského hlediska tím pravým ořechovým. V roce 1993 firma získala do vlastnictví již zmíněné sklepní hospodářství ve Velkých Pavlovicích a dále pobočku v Hustopečích u Brna, bývalé Vinařské závody Velké Pavlovice, státní podnik. Kapacita obou provozů je více než milion litrů, přičemž středisko v Hustopečích je používáno jako zpracovatelský provoz a pojme cca 850 tisíc litrů vína. Jsou zde též rekonstruované archivní sklepy, kde zraje přibližně 150 tisíc lahví vína. Základna vinařství Radomil Baloun se nachází na středisku ve Velkých Pavlovicích. Sklep a budovy pocházejí z let 1750 a byly postaveny jako panský dvůr Marie Terezie, který pro ni zakoupil její manžel hrabě Esterházi. Samotný sklep, kde ve velkých sudech leží převážně červené víno, má kapacitu 150 tisíc litrů a ve své době sloužil jako tzv. Desátkový, tedy pro odvod desátého dílu vína poddaných své vrchnosti. Vinařství Baloun bylo založeno v roce 1991 Radomilem Balounem, který tak navázal na mnohaletou rodinnou vinařskou tradici. V současné době vlastní vinařství Baloun dva provozy - sklepní hospodářství v Hustopečích a ve Velkých Pavlovicích. Vinařství téměř celou produkci lahvuje a svá vína směřuje do vyšších kvalitativních skupin určených náročnějším zákazníkům, tedy pro gastronomii a do soukromých archivů. O jedinečnosti vín Baloun svědčí mnohá ocenění na mezinárodních vinařských soutěžích, ale například i to, že jsou pravidelně dodávána i na Pražský hrad. V roce 1997 firma začala s výrobou vín tzv. řízené fermentace, což je velmi jednoduše řečeno tepelné ovlivňování veškerých procesů probíhajících při výrobě vína, od sklizně hroznů až po jeho nalahvování. V dalších letech následovaly postupné investice do rekonstrukcí sklepů a budov včetně instalace moderních zařízení. Tento proces bude postupně trvat ještě další léta, neboť majitel firmy sbírá inspiraci a architektonickou zkušenost ve světě, a to obnáší náročnější investice do rekonstrukcí. Vinařství obhospodařuje 30 hektarů dlouhodobě pronajatých vinic v chráněné krajinné oblasti Pálava. Dále bylo na Pálavě v roce 2003-2004 vysazeno 30 hektarů mladých vinic bílé odrůdy Sauvignon, Chardonnay, Tramín červený a Rulandské šedé. V roce 2004 bylo ve Velkých Pavlovicích pronajato 30 hektarů mladých červených vinic.

Hlavní parametry

Značka	Baloun
Druh	moravské víno
Barva	bílá
Odrůda	Hibernal
Charakter	polosuché & cukr od 4-12 g/l
Přívlastek	pozdní sběr
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Oblast & obec	Šitbořice
Ročník	2024
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %

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 Baloun Nádražní 1170, 691 06 Velké Pavlovice, Česká republika