

Hibernal „ Dalibor ” 2025 výběr z hroznů vinařství U Kapličky 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

KA000122

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

Terroir viniční trati Kalvárie

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12%

Bezcukerný extrakt : 27.1 g/l

Obsah kyselin: 7 g/l

Zbytkový cukr: 29,6 g/l

Aroma květů bílé broskve a černého bezu je dotvořen ananasem. Ve šťavnaté osvěžující chuti nalezneme červený pomeranč i exotické ovoce. Dochuť je hravě kořenitá. Vhodné k plodům moře, k masu s bílou omáčkou, k polotvrdým sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Hibernal „ Dalibor ” 2025 výběr z hroznů vinařství U Kapličky 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

V kolekci „Vino 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
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Barva	bílá
Ročník	2025
Oblast & obec	Zaječí
Přívlastek	výběr z hroznů
Charakter	polosladké & cukr od 12-45 g/l
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Vinařství U Kapličky, Vinařská 484, 691 05 Zaječí, 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.