Laurot „ BIO ” 2011 výběr z hroznů Vinselekt Michlovský 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



MICHLOVSKÝ
VINSELEKT MICHLOVSKÝ A.S.

Kód produktu	21010006

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Laurot vypěstovaný na moravských vinicích podoblasti Mikulovaská obec Klentnice - suché

Hrozny jsou pěstovány a zpracovány systémem ekologického vinohradnictví. Víno vyrobené z ekologicky pěstovaných hroznů. Projev černých rozinek, sušených ostružin a čerstvých švestkových povidel doplňují v chuti strukturované taniny s tóny vyzrálých kávových bobů.

Doporučujeme ke zvěřinové terině, dušené kančí kýtě s vařenými bramborami a růžičkovou kapustou. Potěší rovněž se zrajícími sýry s povrchovou plísní typu Camembert

Oceněno:
stříbrná medaile AWC Vienna 2014, stříbrná medaile PIWI 2014, stříbrná medaile International Organic Wine Award (Německo) 2015, stříbrná medaile GalicjaVitis (Polsko) 2015, zlatá medaile PIWI Wine Award (Německo) 2015, zlatá medaile Prague Wine Trophy 20

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

Laurot „ BIO ” 2011 výběr z hroznů Vinselekt Michlovský 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Firma Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. završuje pěstování révy vinné produkcí vín nejvyšších jakostních stupňů. Mladý podnik vznikl v roce 1993 a produkoval především vína určená pro zpracování na sekty. V roce 1995 začala fi rma plnit svá nejlepší vína do láhví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou. Po rychlém vzestupu firma stanula v čele četných vinařských výstav doma i v zahraničí. Úspěch nebyl přechodný, přední linie již neopustila. Trvale vysoká kvalita a chuťová odlišnost vín i nezaměnitelná adjustáž láhví podepsaných Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc. otevřely cestu do specializovaných prodejen, špičkové gastronomie a na stoly vybraných zákazníků. Již naši předkové poznali stěžejní vliv polohy a kvality půdy při pěstování révy. Po století rozhodují společně s neúnavnou prací o množství a jakosti produkovaného vína. Vinice fi rmy Vinselekt Michlovský, a.s. jsou součástí moravské oblasti a zahrnují Mikulovskou a Velkopavlovickou vinařskou podoblast. Zasahují do rozsáhlého území na jihu Moravy, kde je pěstitelská tradice založena na příznivých přírodních podmínkách. Velmi se podobají území na jižním a východním okraji západokarpatské horské soustavy v sousedním Rakousku a Slovensku. Plochy vinohradů jsou situovány v nejteplejších oblastech jižní Moravy. Pro révu příznivé slunné a teplé klima doplňuje pestrá škála půd na zpevněných i nezpevněných sedimentech. Nealkoholická jemně perlivá vína vyráběna z čerstvých mladých vín, přičemž přítomnost přírodního CO2 přispívá k lepšímu zachování čerstvosti i stability. Konzumace nealkoholických vín působí na organizmus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení. Přítomnost přírodního CO2 (v protikladu k umělému nasycení vína CO2) přispívá k lepšímu zachování čerstvosti a stability nealkoholických vín. Vinařská firma Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. vznikla v roce 1993 a produkovala především vína určená pro zpracování na sekty. Postupně se však pozornost začala zaměřovat na produkci kvalitních jakostních přívlastkových vín. V roce 1994 se stává součástí firmy Šlechtitelská stanice vinařská v Perné. V roce 1995 začala firma plnit svá nejlepší vína do láhví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny, oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou. Od roku 1997 začala svá vína přihlašovat do národních i mezinárodních soutěží, ihned stanula v čele řady z nich a přední linie si drží dodnes. Ve stejném roce získává firma VINSELEKT MICHLOVSKÝ certifikát BIO - produkt ekologického zemědělství. V roce 1998 se mimo jiné podávala vína Ing. Michlovského na pražském Hradě a na státním zámku v Lánech. Ve stejném roce Michlovský založil Mezinárodní soutěž vín odrůdy Sauvignon zvanou Sauvignon forum, kterou v roce 2012 převzal Svaz vinařů. V současnosti je pod patronátem OIV a jelikož lze přihlásit i jiné odrůdy, byla soutěž přejmenována na Oenoforum Trvale vysoká kvalita a chuťová odlišnost vín i nezaměnitelná adjustáž láhví podepsaných Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc. otevřely cestu do specializovaných prodejen, špičkové gastronomie a na stoly vybraných zákazníků.

Hlavní parametry

Značka	Vinselekt Michlovský
Druh	moravské víno
Barva	červená
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	výběr z hroznů
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Klasifikace původu	archivní víno
Ročník	2011
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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	Vinselekt Michlovský a.s. Luční 858 , 691 03 Rakvice, Česká republika