Michlovský „ Revine Rosé ” nealkoholické jemně perlivé 0.75 l

» Víno » Nealkoholická vína



Kód produktu	21012060

Růžové lehce perlivé dealkoholizované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Zweigeltrebe, Frankovka a nové odrůdy Ariana a Agni vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Mikulovské - polosladké, obsah alkoholu do 0,5% obj.

Nealkoholická jemně perlivá vína vyráběna ze svěžích mladých vín se zvýšeným obsahem CO2, podporujícího svěžest a stabilitu. Působí blahodárně na efektivnější trávení, kdy na rozdíl od alkoholických vín není organizmus nucen vynaložit energii na trávení alkoholu a veškerá energie je tak využita na trávení potravy. Příznivý vliv na lidský organizmus je zajištěn zvýšeným obsahem enzymů, organických kyselin a látek polyfenolového komplexu v nealkoholickém víně. Pro výrobu se používají odrůdy Pinot noir, Zweigeltrebe, Frankovka a nové odrůdy Ariana a Agni.

Při otevírání dodržujte úhel sklonu láhve 45 – 60°

Nápoj má svěží a pikantní chuť, podává se chlazené, hodí se především k rybám a kuřeti. Vhodné pro jakoukoliv příležitost a hlavně pro ty, kteří z nějakého důvodu nemohou pít alkohol.

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

Michlovský „ Revine Rosé ” nealkoholické jemně perlivé 0.75 l

» Víno » Nealkoholická vína

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 fi rma 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
Detail	nealkoholické & redestilované & dealkoholizované
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Agni, Pinot noir, Rulandské modré, Zweigeltrebe
Charakter	polosladké & cukr od 12-45 g/l
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Oblast & obec	Mikulov
Balení	holá lahev
Objem	750 ml

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	nealkoholický nápoj
Složení	odalkoholizované víno (90%); hroznový mošt; oxid uhličitý; antioxidant:oxid siřičitý; konzervant: Sorban draselný (označovaný jako E202) není podle legislativy EU zařazen na seznam povinně deklarovaných hlavních alergenů. Přesto je považován za potenciální alergen, který může u citlivých jedinců vyvolat nežádoucí reakce.
Výrobce	Vinselekt Michlovský a.s. Luční 858 , 691 03 Rakvice, Česká republika
Distributor	DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika