

# Pálava polosladká „ Kačisdorfské pole ” 2024 výběr z hroznů Moravíno 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

R545413

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pálava vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Mikulovské v obci Valtice, terroir viniční trati Kačisdorfské pole - polosladké

Zlato žlutá barva. Aroma bílých květů růží a liči. Plná nazrálá chuť citrusů a akátového medu.

Doporučujeme: pečené ryby, krémové dezerty.  
Doporučená teplota servírování: 11 - 13° C.

Analytické hodnoty:

Cukr: 21,8 g/l

Kyseliny: 5,8 g/l

Alkohol: 13 % obj.

Vhodné k restovaným drůbežím játrům, mořským plodům nebo polotvrdým sýrům.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Pálava polosladká „ Kačisdorfské pole ” 2024 výběr z hroznů Moravíno 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

## Popis

Vinařství se sídlem ve Valticích, v hlavním městě vína, hospodaří na 33 ha vlastních vinic. Bílá vína jsou jemně aromatická s vůní květin, doplněná medolipových akcenten, který je dotvářen zráním vín v dubových sudech. Červená vína se vyznačují vůní po lesním ovoci a džemu. Vybrané partie vín zrají v barikových sudech. Sortiment doplňují vína Grand cuvée bílé a Grand cuvée červené, které výběrem vhodných odrůd a typu vín vytváří zajímavé kompozice a předčí svou komplexností i vína odrůdová. Vinice se nacházejí ve Valticích v biosférické rezervaci - Dolní Morava. Viniční tratě Kačisdorfské pole, Pod Reistnou, Knížecí vyhlídka, Sacny a Hintertály, dávají do vínku nezaměnitelnou bohatost vůní, chutí a harmonie. V důsledku rovného a trvale udržitelného využívání přírodních zdrojů a zlepšení vztahů mezi člověkem a přírodou, firma hospodaří s využitím biologické ochrany ve vinicích. Vinařství bylo iniciátorem založení spolku VOC Valtice. Charakter terroiru je jednou stranou mince. Tou druhou je přístup pracovníků Moravína při zacházení se surovinami - snaha o co nejlepší práci ve vinici od řezu až po sklizni, s následným šetrným zpracováním a špičkovou technologií. Zkrátka nepoškodit při zpracování, co vzniklo na vinici. Moderní technologie jsou maximálně šetrné s minimálními zásahy při zpracování hroznů, což umožňuje získat bílých, červených i růžových vín s osobitým charakterem a stylem. Konečná harmonie vín je dosažena zráním nejprve v nerezových tancích a následně v sudech předních výrobců. Doba zrání je vždy 12- 24 měsíců.

## Hlavní parametry

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| Značka        | Moravíno Valtice                    |
| Druh          | moravské víno                       |
| Původ         | Česká republika, Mikulovsko, Morava |
| Barva         | bílá                                |
| Ročník        | 2024                                |
| Oblast & obec | Valtice                             |
| Odrůda        | Pálava                              |
| Přívlastek    | výběr z hroznů                      |
| Charakter     | polosladké & cukr od 12-45 g/l      |
| Objem         | 750 ml                              |
| Alkohol ABV   | 13,00 %                             |
| Balení        | holá lahev                          |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |  |
|---------------------|--|
| Zákonné zařazení    | víno   |
| Složení             | odrůdové víno révové   |
| Výrobce             | Moravíno s.r.o. Mikulovská 176 691 42 Valtice, 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.