

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.