

Pinot blanc „ Mešní víno ” 2011 pozdní sběr vinařství Proqin 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

PR000190

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Rulandské bílé (Pinot blanc) vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Velkopavlovické - suché

Mešní víno: Víno, které vzniká za mimořádné péče při pěstování hroznů na farní vinici dle zásad kanonického práva a pod dohledem duchovního správce vinařské obce Velké Němčice.

Po alkoholové fermentaci je důležitý citlivý přístup školení, aby si víno uchovalo nenapodobitelný charakter a originalitu „terroir“. Zrání pokračuje na jemných kalech - „sur-lie“. Vína připravená touto technologií se tak dostávají do láhve se všemi přírodními a zdravými prospěšnými látkami, které víno obsahuje. Originální aromatické a buketní látky, plnost, kulatost a výrazná struktura vytváří dokonalou harmonii ve vůni a v chuti. Hrozny sklizeny ručním sběrem hroznů, lisovány celé hrozny, teplota moštu při řízené fermentaci 16 - 20 °C.

Květnatá jemně kořenitá vůně se postupně rozvíjí do buketu máslové hrušky a dozrávajícího avokáda. Chuť je velmi jemná, plná, medově kořenitá s harmonizující kyselinkou v dochuti.

Hodí se k rozmanitým úpravám bílého masa, velmi chutná může být krůta naložená v tropickém ovoci s rýží a skvěle doplňuje zrající sýry typu Munster při teplotě 12-14 °C.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pinot blanc „ Mešní víno ” 2011 pozdní sběr vinařství Proqin 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Vinařství PROQIN je rodinný podnik z Velkých Němčic na jižní Moravě, který se specializuje především na výrobu šumivých vín tradiční metodou kvašení v láhvi. Vinařství založila rodina Prokešových v roce 2007 a od té doby si vybudovalo silné jméno díky kombinaci tradičních postupů a inovativních přístupů k tichým vínům. Vinařství sídlí ve Velkých Němčicích (trať Punty), což je oblast ležící na 49. rovnoběžce, podobně jako region Champagne, což poskytuje ideální podmínky pro kyseliny v hroznech pro sekty. V roce 1997 začal experimentovat s kvašením v láhvi tak, že chtěl jen vyrábět další vína, ale protože věřil, že Morava má na víc. Fascinovala ho šumivá vína z Champagne, Itálie i Německa a chtěl dokázat, že i naše vinice mají potenciál dát vzniknout vínu stejné kvality – pokud mu dáte čas, péči a poctivou práci. Trvalo pak celých deset let než cestou pokusů, omylů, ale i nově vznikající mezinárodní spolupráce vytvořili PROQIN – MORAVIA MÉTHODE TRDITIONNELLE.

Hlavní parametry

| | |
|-------------|--|
| Značka | Proqin |
| Druh | moravské víno |
| Detail | snížení ceny & výprodej |
| Původ | Česká republika, Morava, Velkopavlovicko |
| Barva | bílá |
| Ročník | 2011 |
| Odrůda | Rulandské bílé |
| Přívlastek | pozdní sběr |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l) |
| Zrání | v dubových sudech |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,00 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Proqin s.r.o. Na Kopečku 628, 691 63 Velké Němčice, 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. |