

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	dubové sudy
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.