

Pinot noir „ Austerlitz ” 2019 pozdní sběr vinařství Spielberg 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

SP32137

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Rulandské modré (Pinot noir) vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Slovácké v obci Archlebov - suché

Viniční trať: Hrbiny

Rubínová barva s nazlátlými odlesky na okrajích. Odrůdová vůně je podpořena zráním na francouzských dubových sudech, což dává vyniknout tónům povidel, zralých třešní a jahodového kompotu. Chuť kopíruje vůni. Je jemná, ovocná, plná chutí zralých ostružin, jahod a brusinek, s nižším obsahem kyselin a dlouhou dochutí.

Pinot Noir vyžaduje ty nejlepší polohy, sudy pro zrání a hlavně čas. Vše jí dopřávají a proto jsou Pinoty ukázkou bohaté ovocitosti, kouřovosti, zemitosti, lehké animálnosti a finessy z těch nejlepších sudů. Vrcholem nabídky je Pinot Noir Reserva, který zrál 24 měsíců v sudech typu barrique, čemuž předcházela dlouhá macerace na slupkách.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pinot noir „ Austerlitz ” 2019 pozdní sběr vinařství Spielberg 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Řada AUSTERLITZ je vlajkovou řadou vinařství, nacházejícího se v srdci Moravského Toskánska. Hrozny jsou sbírány ručně. Citlivé zpracování pak dává vzniknout kvalitním vínům z naší produkce. Vinice Hrbiny se rozkládá po levé straně a na vrcholu kopce poměrně prudkého a úzkého údolí, které se táhne od severu k jihu. Právě na tomto vrcholu kopce v 370-380 m nadmořské výšce, který je svírán podkovovitě lesem se nachází nejteplejší místo na Archlebském katastru. Půda je zde těžká, slínová. Z této vinice můžete ochutnat náš Pinot noir. V překrásné krajině tradiční vinařské oblasti Kyjovska, jen pár minut jízdy z bitvy Tří císařů proslaveného Slavkova, najdete pod pásem Ždánického lesa půvabnou vinařskou obec Archlebov a na jejím samém začátku vinařství SPIELBERG. O vína sklizená na vlastních vinicích o rozloze takřka 65 ha se tu stará s týmem zkušených vinohradníků sklep mistr pan ing. Ondřej Konečný. Vinařství také úzce spolupracuje s Mendelovou univerzitou v Brně a díky docentu Pavlouškovi procházejí vinařstvím k oboustranné spokojenosti kvalitní studenti oboru. Stáří vinic je různé, od mladých vinic dávajících svěží štíhlejší vína, až po vinice 40 let staré, z kterých vznikají hutná extraktivní vína. Díky ekologickému pěstování révy a jejího zpracování využívající moderního systému řízeného kvašení, se daří produkovat přívlastková vína ve špičkové kvalitě. Ta jsou proto určena především pro gastronomii a do vinoték, ovšem s některými řadami se můžete setkat i v běžné obchodní síti. Bílá vína, z nichž nejslavnější jsou bezesporu ryzlinky rýnské i vlašské či pinot blanc a gris, necháváme v některých edicích zrát na generických (vlastních) kvasinkách. Červená vína jako je Pinot noir, Frankovka, André, Zweigeltrebe pak školíme na francouzských barriquových sudech, aby tak vznikla harmonická, osobitá vína s celou škálou vyvážených vjemů. Firma svá vína každoročně prezentuje na prestižních výstavách vín doma i v zahraničí. Odměnou za účast na těchto výstavách jsou získaná medailová ocenění vín, ať už červených, bílých nebo růžových. Tato ocenění mají svůj význam hlavně pro potenciálního zákazníka, který se s našimi víny setkává poprvé.

Hlavní parametry

Značka	Spielberg
Druh	moravské víno
Původ	Česká republika, Morava, Slovákco
Barva	bílá
Ročník	2019
Oblast & obec	Archlebov
Odrůda	Pinot noir, Rulandské modré
Přívlastek	pozdní sběr
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Spielberg vinařství, Archlebov 406, 696 33 Archlebov, 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.