

Ryzlink vlašský „ Perná Železná ” 2023 pozdní sběr Traditional line Mikrosvín 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

YZ14484

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Ryzlink vlašský vypěstovaný na moravských vinicích vinařské podoblasti Mikulovské v obci Perná, terroir viniční trati Železná - suché

Víno z nejvýjimečnější vinice. Kombinace vyzrálých hroznů s citlivým přístupem ve sklepech dává vzniknout tomuto jedinečnému vlašáku. Víno má jiskrnou zlatou barvu. Ve vůni je rozmanité s projevem citrusů, sušených pálavských bylin i nádechem ušlechtilých cibéb. Chuť je minerální s komplexní strukturou, minerální šťavnatostí a v závěru s velmi dlouhou dochutí.

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13,5 %

Cukr: 3,2 g/l

Extrakt: 23,4 g/l

Kyseliny: 6,7 g/l

Víno se hodí k zeleninovým jídlům i polévkám, k sladkovodním rybám, ke zrajícím sýrům nebo k jemným paštikám.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Ryzlink vlašský „ Perná Železná ” 2023 pozdní sběr

Traditional line Mikrosvín 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Vinařství Mikrosvín Mikulov vyrábí kvalitní víno z révy pěstované v chráněné krajinné oblasti Pálava. Filozofie vinařství je zaměřená na šetrný přístup k přírodě s maximálním omezením chemických vstupů ve vinohradě i ve sklepě. Díky tomu vyrábí vína špičkové kvality s dlouhodobým potenciálem skladování. Firemní heslo zní: "Vyrábíme vína ve vinici". Specializací vinařství Mikrosvín Mikulov je odrůda Ryzlink vlašský, kterou pěstují na pěti viničních tratích. Vína z této odrůdy se vyrábějí ve všech přívlastkových kategoriích od kabinetních až po ledová. Produkce Mikrosvínu Mikulov však není jen o "vlašáku", ale dokáží vyrobit špičkové víno i z dalších odrůd vysázených na jejich tratích. Důkazem je výrazný úspěch na světové soutěži Chardonnay du Monde 2011 - mezi absolutními špičkami výrobců nejvýraznější světové odrůdy tak "Chardonnay 2008, Zimní vrch" získalo stříbrnou medaili. Mikrosvín Mikulov je první firmou, která začala v ČR vyrábět vína stejné odrůdy z různých poloh, a stejně tak první firmou v České republice, která vyrobila ledové víno a bobulový výběr. Celková roční produkce je omezena na přibližně 200 000 litrů bílého vína a 50 000 litrů vína červeného. Sklepní hospodářství ve vinařské obci Dolní Dunajovice pochází přibližně z konce 19. století. Sklepy jsou zděné klasicistickou pálenou cihlou a pojmu více než 500 000 litrů vína při naprosto ideálních skladovacích podmínkách. Vinice Železná - Tato špičková trať leží ve vyšší nadmořské výšce (350 m) na velmi mírných svazích až náhorních rovinách pod vrcholky Pálavy s jižní expozicí. Půda je zde těžší, nezáhřevná, jílovitá, s vysokým obsahem vápníku a vápenným skeletem. Poloha nikdy netrpí suchem. Dnešní vinice jsou mladé, vysazené na počátku 90. let 20. století. Odtud se například dodávalo víno na dvůr císařovny Marie Terezie. Mikrosvín Mikulov dnes pracuje s výměrou 520 ha vlastních vinic, přičemž jen odpovídající část, a to především z oblasti Mikulovska, zpracovává samotný Mikrosvín pro svoji potřebu. Všechna vína jsou výhradně z vlastní suroviny, kterou sklízíme na dvanácti viničních tratích v katastrech obcí Mikulov, Dolní Dunajovice, Perná, Březí a Dobré Pole. Absolutní špičkou mezi našimi vinicemi jsou tratě Železná, Goldhamer a Purmice.

Hlavní parametry

Značka	Mikrosvín
Druh	moravské víno
Původ	Česká republika, Mikulovsko, Morava
Barva	bílá
Odrůda	Ryzlink vlašský
Přívlastek	pozdní sběr
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Mikrosvín Mikulov a.s., Nádražní 29, Mikulov 692 01, 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.