

Ryzlink vlašský „ Zimní vrch ” 2019 výběr z hroznů vinařství Volařík 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK
MIKULOV

Kód produktu

VO100280

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Ryzlink vlašský vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Mikulovské v obci Dolní Dunajovice - terroir viniční trati Zimní vrch - suché

Tradiční odrůda našeho vinařství se svou vůní v letošním ročníku projevuje po vlašském ořechu s lehkým náznakem minerálu. Chuť je lehce elagotaninová díky zrání v akátovém sudu, s kombinací minerálních tónů.

Cukr 2,5 g/l
Kyselina 7,4 g/l
Alkohol 14% vol.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Ryzlink vlašský „ Zimní vrch ” 2019 výběr z hroznů vlnářství Volařík 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

V rodině Volaříků poctivě pěstují lásku k vínu od druhé světové války, kdy se zakladatel rodinné tradice, Leopold Volařík, naučil vinohradnickému a vinařskému umění od německých starousedlíků. Rozvoj vinařské tradice přerušila násilná kolektivizace a návrat k vinařství byl možný až po revoluci v roce 1989, kdy v restitucích byly postupně vráceny vinice původním majitelům. Zakladatelem Vinařství Volařík, které vstoupilo na trh pod tímto označením v roce 2007, je Ing. Miroslav Volařík. V současné době vinařství obhospodařuje v integrované produkci přes 80 ha vlastních vinic v Mikulovské vinařské podoblasti, z toho 4,2 ha v režimu ekologického zemědělství. Vyrábí přívlastková, zejména bílá vína, ale nechybí ani vína červená a rosé. Produkci doplňují Sekty Volařík, perlivá vína, hroznový mošt a matolinový destilát Pálavenka. Vinařství klade při pěstování velký význam na polohu vinice a vytváří vlastní řadu vín TERROIR – spojení nejprestižnějších viničních tratí s nejhodnější odrůdou. Každá trať svou polohou, podložím a klimatickými podmínkami výrazně ovlivňuje charakter hrozna. Na etiketách vín z kolekce Terroir není dominantní odrůda, ale název viniční tratě - Kotelná, Železná, Ořechová hora, Věstonsko, Purmice, U Venuše a Plotny. Při výrobě je terroirovým vínům věnována speciální péče tak, aby vynikla jedinečnost vinice, v níž réva roste. Mošt je zakvášen divokou kulturou kvasinek, během kvašení a následného zrání vína nejsou používána žádná čířidla. Pracuje se s co nejmenšími dávkami oxidu siřičitého, před lahováním je provedena pouze hrubá křemelinová filtrace. Výsledná vína pak nabízí neopakovatelnou symfonii barvy, vůně a chuti a jsou předurčena k dlouhému vývoji v lahvi. V roce 2014 vyšlo vinařství s řadou ORGANIC. Nabízí interspecifické odrůdy - Hibernál, Johanniter, Saphira - které jsou pěstovány v režimu ekologického zemědělství na vinici Věstonsko, v Perné. Vína jsou uzavřena skleněným uzávěrem Vinolok a standardní černá etiketa je doplněna zeleným pruhem Organic. Od roku 2025 je exkluzivní vybrané víno spojené s uměním a nabízeno v řadě ART. První víno řady - Cabernet Sauvignon 2022 z vinice Turol - má na viněti obraz od mikulovské rodačky a výtvarnice Sylvy Chludilové. Pílí, učenlivostí, pokorou, výběrem skvělých odborníků a neutuchající láskou k vínu se Vinařství Volařík dokázalo v krátké době prosadit mezi producenty nejvyššího vína v České republice a sklízí úspěchy na tuzemských i zahraničních soutěžích.

Hlavní parametry

Značka	Volařík
Druh	moravské víno
Původ	Česká republika, Mikulovsko, Morava
Barva	bílá
Ročník	2019
Odrůda	Ryzlink vlašský
Přívlastek	výběr z hroznů
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Vinařství Volařík, K Vápence 1811/2a, 692 01 Mikulov, 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.
Výživové údaje	E: 340 kJ / 81 kcal / 100 ml