Sauvignon blanc „ Soul Sahara ” 2018 moravské zemské víno vinařství Fabig 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



FABIG

Kód produktu	FAB00300

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon vypěstovaných na vinicích moravské vinařské podoblasti Mikulovské v obci Pavlov, terroir viniční trati Sahara - suché

Trať se rozprostírá na mírných svazích mezi obcemi Milovice a Pavlov. Ze západní strany je chráněná hřebenem Pálavy a na východě se otvírá k vodní hladině Novomlýnských nádrží, ve kterých se s neopakovatelnou krásou a atmosférou zrcadlí ranní slunce. Nadmořská výška je cca 160 m.n.m. a svažitost nepřesahuje 15 %. Mladší výsadby na středně těžkých půdách dosahují výborné vitality a především aroma u vín ze všech zde pěstovaných odrůd je výjimečné. Půda také obsahuje významné množství vápencových úlomků a je spíše lehčí s převahou písčitých složek.

Typicky odrůdová vína, odrážející půdu a místo, odkud pochází. Takto stručně by se daly popsat vína z řady SOUL. Pro zvýraznění těchto vlastností všechna vína této řady zrají až do konce jara následujícího roku na kvasničních kalech. Tímto Sauvignonem chce vinař ukázat, jak specifický může Sauvignon Blanc být. Intenzivní mineralita odráží místo, odkud pochází.

Analytické hodnoty:
Alkohol: 12,0%
Zbytkový cukr: 2,3 g/l
Kyseliny: 8,1 g/l

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Sauvignon blanc „ Soul Sahara ” 2018 moravské zemské víno vinařství Fabig 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Roman Fabig zastává názor, že jedině tak, že se soustředíte na jednu konkrétní věc, dosáhnete dokonalosti. Pro Romana je to jeho Sauvignon Blanc. Na svých viničních tratích pěstuje téměř výhradně tuto odrůdu a je přesvědčen, že díky tomu je schopen ji skutečně pochopit, porozumět tomu, co potřebuje, a proměnit její hrozny v jedinečné víno, na kterém onu vášeň a posedlost zkrátka poznáte. Vinařství Fabig působí v Hustopečích, které byly několik staletí od dob Karla IV. největší vinařskou obcí na Moravě. V případě vinařství Fabig se ale tradice velmi rafinovaně míchá s modernou. Poznáte to na minimalistickém designu loga s jednoduchými křivkami, ale ještě více to poznáte na chuti. Roman Fabig o sobě říká, že je posedlý detaily ve výrobě. Ve svém řemesle propojuje znalosti, které získal od svých prarodičů, se zkušenostmi nasbíranými ve vinařských podnicích v Rakousku a Španělsku. Při sklepní práci rád zkouší nové věci a čerpá právě z inspirace, kterou si přinesl ze zahraničí. Důvěřuje ale téměř výhradně svým smyslům a výsledná kvalita je pro něj alfa omega.

Hlavní parametry

Značka	Fabig
Druh	moravské víno
Detail	snížení ceny & výprodej
Barva	bílá
Odrůda	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	moravské zemské víno
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Ročník	2018
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Vinařství Fabig, Nádražní 37c, 693 01, Hustopeče u Brna, Česká republika