Sauvignon blanc „ terroir Kukvička ” 2021 pozdní sběr Sůkal Nový Poddvorov 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava









Kód produktu	SUK00020

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon blanc vypěstovaných na vinicích moravské vinařské podoblasti Slovácké v obci Nový Podvorov - suché

Terroir viniční trati Kukvička

Má světlou, zlatozelenou barvu. Ovocná vůně s aroma vyzrálých citrusů, angreštu a bělomasé broskve. Svěží, harmonická a odrůdově charakteristická chuť. Vhodné podávat s mořskými plody jako jsou krevety či langusty, nebo také ke kozímu sýru.

Sauvignon Blanc je starobylá francouzská odrůda, která pochází z francouzského regionu Bordeaux či z vinařských oblastí na Loiře. Nové genetické poznatky ukazují, že patrně vznikla samovolným křížením odrůd Chenin Blanc a Tramín. Víno světlé zelenožluté barvy, ve vůni najdeme, angrešt či broskev. V chuti je pak víno pevné s intenzivním projevem ovoce zejména citrusů, příjemná a osvěžující kyselinka na závěr.

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

Sauvignon blanc „ terroir Kukvička ” 2021 pozdní sběr Sůkal Nový Poddvorov 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Rodinnou vinařskou firmu založil v roce 1990 pan Miloslav Sůkal. V témže roce si nechal od družstva vrátit pozemky a do roku 1993 vysázel 0,5 ha vinice. V roce 1996 převzal vinařství syn Milan a do roku 2003 společně vysázeli 5 ha nových vinic. Od roku 1996 začali s výrobou jakostních a přívlastkových vín, která se od roku 1997 plní pouze do lahví. Důraz při jejich práci je kladen na maximální péči o vinici s individuálním přístupem ke každému keři, na tradiční a přirozené postupy při zpracování a zrání vína za částečné pomoci moderních technologických zařízení. Cílem je vyrábět vína, ze kterých je zřejmé spojení půdy, polohy, révy a vinaře. V současné době obdělává Milan Sůkal se svojí rodinnou 6 ha vinic na viničních tratích Krásná hora , Kukvička, dále Remíz a Stará hora. V dubnu 2015 vysadil dalších 2,3 ha ve viniční trati Podkovné. Roční produkce je 30 000 lahví. Vinařství Milana Sůkala je známé tím, že až 50 % produkce může zrát v keramických nádobách s vynikajícími mikrooxidačními vlastnostmi. Odrůdy Chardonnay, Pinot Noir a Merlot zrají každoročně 12 až 24 měsíců ve francouzských dubových sudech. Vinařství Sůkal, založené v roce 1990, je rodinné vinařství z Nového Poddvorova, které se během let vypracovalo mezi elitu moravského vinařství. V roce 2020 získalo prestižní ocenění Vinař roku České republiky a současně cenu za nejúspěšnější rodinné vinařství. Rodinné vinařství založil v roce 1990 Miloslav Sůkal, který začal s výsadbou prvního půl hektaru vinic. V roce 1996 převzal vinařství syn Milan, pod jehož vedením se rozrostlo na současných 11 hektarů. Filozofií vinařství je maximální péče o vinice s individuálním přístupem ke každému keři a důraz na tradiční postupy při zpracování vína.

Hlavní parametry

Značka	Milan Sůkal
Druh	moravské víno
Barva	bílá
Odrůda	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	pozdní sběr
Původ	Česká republika, Morava, Slovácko
Oblast & obec	Nový Poddvorov
Ročník	2021
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

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	Milan Sůkal Vinařství, Nový Poddvorov 63, 696 16 Nový Poddvorov, Česká republika