

# Svatovavřinecké „ Barrique ” 2008 odrůdové vinařství Špalek 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu

S035702

Víno dlouhodobě zrábalo v barikových sudech z francouzského dubu.

Buket přezrálých až lehce fermentovaných višní a černých třešní doprovází čokoládové pralinky s pečenými švestkovými povidly s vyprofilovaným toustováním francouzského dubu v závěru. Výtečné ke šnekům dušeným na červeném víně s kořenovou zeleninou nebo hovězím líčkům s portskou omáčkou. Výborně doplní zrající sýry s bílou plísní na povrchu.

Toto víno nese BIO certifikaci, což znamená, že bylo vyrobeno v souladu s přísnými pravidly ekologického zemědělství a s maximálním ohledem na přírodu i zdraví konzumenta. Při pěstování hroznů nebyla použita syntetická hnojiva ani pesticidy, a i ve sklepě se postupovalo s minimálními zásahy - často včetně spontánního kvašení a nízkého obsahu siřičitanů. Takové víno je nejen šetrné k přírodě, ale také vhodné pro ty, kteří preferují čisté a přírodně vyrobené produkty.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
na dotaz do 7 dní

# Svatovavřínecké „ Barrique ” 2008 odrůdové vlnářství Špalek 0.75 l

» Vlnó » Tiché vlnó » Morava

## Popis

Za tímto vlnem stojí rodinné Vlnářství Špalek, jedno z nejvýznamnějších vlnářství na Znojemsku, jehož kořeny sahají do roku 1945. Zakladatel Josef Špalek položil základ rodinné tradice, na kterou později navázal jeho syn František. Po roce 1989 se vlnářství začalo rozvíjet v moderní podobě a dnes jej vedou František Špalek spolu se syny Markem Špalkem a Petrem Ilgnerem. Společně přinášejí do výroby nejen rodinnou zkušenost, ale i poznatky získané v zahraničí. Vlnice vlnářství se nacházejí na Kraví hoře u Znojma, která je známá svým výjimečným terroirem. Podloží tvoří směs krystalinických hornin, sedimentů a spraší, což spolu s mikroklimatem dodává vlnům výraznou mineralitu a charakter. Od roku 2012 je hospodaření vedeno v bio režimu s částečnými prvky biodynamiky. Nepoužívají se herbicidy ani průmyslová hnojiva, naopak se podporuje přirozená rovnováha vlnic pomocí ozelenění bylinami a luštěninami. Tento respekt k přírodě se odráží i ve vlnech, která nesou oficiální BIO certifikaci a charakteristický terroirový podpis. Samotné zpracování hroznů probíhá v historických sklepích v Novém Šaldorfu. Tyto sklepy, některé staré až šest set let, poskytují ideální prostředí díky stálé teplotě a vysoké vlhkosti, což umožňuje vlnům pomalý a harmonický vývoj. Vlnářství zde využívá i gravitační zpracování hroznů, které je na Znojemsku raritou a zaručuje šetrné zacházení se surovinou. Šaler je součástí speciální kolekce vlnářství, která vedle tradičních bílých, růžových a červených vln zahrnuje také ledová vlna, vlna sur-lie zrající na kalech, přírodní vlna kvašená spontánně či cuvée Gryllus. Díky originálnímu přístupu a důsledné práci získalo Vlnářství Špalek řadu ocenění včetně titulu Malé vlnářství roku a vítězství v soutěži Vlnářství roku mezi menšími producenty. Vlnářství Špalek je rodinným vlnářstvím, které od roku 1970 vede František Špalek, syn Josefa Špalka, který do Nového Šaldorfa přišel v roce 1945 z Valašska. Skutečný rozvoj začalo vlnářství až po roce 1989, kdy stát konečně povolil soukromé podnikat. Kromě manželky Marty jsou výraznými posilami rodinného vlnářství také synové Petr Ilgner a Marek Špalek. Oba dva vlnářství vystudovali a mají za sebou bohaté zahraniční zkušenosti. Rodinné vlnářství je známo především díky výrobě nejružnějších specialit: Šaler (likérové vlnó), Sur lie (vlnó na kvasnicích), Edelspitz (vlnó vyrobené technologií 19. století), Barrique (vlnó zrající v dubových sudech) a Gryllus (rodinná značka pro prestižní cuvée). Vlnohrady se rozkládají na svazích slavné Kraví hory v Sedlešovicích. Kraví hora leží na hranici dvou významných geologických celků: Český masív - prastaré krystalinikum, vzniklé sopečnou činností a Karpaty tvořené mořskými a sladkovodními sedimenty a sprašemi. Právě krystalinické podloží dodává zdejší vlnům zvláštní minerální charakter. Nízké keře, malé zatížení úrodou a důsledně zelené práce ve vlnici napomáhají dobrému vyzrání hroznů. Rodinné vinné sklepy se nacházejí ve sklepní uličce zvané Modré sklepy. Jsou vyhloubeny v pískovci - třetihorní mořské naplavenině. Stáří sklepů se pohybuje mezi třemi až šesti sty lety. Sklepy jsou hluboké - až 15 m pod zemí, udržují si stálou teplotu 10 - 11°C a jejich povrch je zčásti pokryt sklepní plísní (Cladosporium celare), která čistí ovzduší sklepů a udržuje stejnou vlhkost. Způsoby zpracování hroznů a výroby vlna využívají nejnovějších poznatků vlnářské vědy. Pečlivá a zodpovědná práce podpořená láskou k řemeslu dávají vzniknout vlnům s nezaměnitelným charakterem. Od září 2012 je rodinné vlnářství Špalek v přechodném období k BIO-vlnářství. Vlnářství Špalek je zakládajícím členem několika občanských sdružení: Cech vlnářů Nový Šaldorf - Sedlešovice, Modré sklepy a VOC Znojmo

## Hlavní parametry

Značka	vlnářství Špalek
Druh	moravské vlnó
Původ	Česká republika, Morava, Znojemsko
Barva	červená
Ročník	2008
Oblast & obec	Nový Šaldorf
Odrůda	Svatovavřínecké
Charakter	suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	vlnó
Složení	odrůdové vlnó révové
Výrobce	Vlnářství Špalek Nový Šaldorf 104/E 671 81, Znojmo, 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.