

Sylvánské zelené „ Vinum Palaviense ” 2013 pozdní sběr Vinselekt Michlovský 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



M
MICHLOVSKÝ
VINSELEKT MICHLOVSKÝ A.S.

Kód produktu

21011901

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sylvánské zelené vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Mikulovské v obci Perná - suché

Terroir viniční trati Pravá Klentnická

Hrozny pochází z integrované produkce s regulovanou sklizní a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace s následným zráním v 6000l sudu z francouzského dubu. Vyvážený buket karamboly, pomela a bílého rybízu doprovází v chuti zavařeně ryngle a bílé broskve s delikátní vápencovou mineralitou v závěru. Doporučujeme ke grilovanému filátku z říčního okouna s citronovým tymiánem nebo domácím raviolám plněným zeleninou a přelitým vinnou omáčkou. Výborně doplní polotvrdé a tvrdé horské sýry.

Limitovaná sklizeň originálních přívlastkových vín majících kontrolovaný původ na úpatí vápencových skal biosférické rezervace Pálava. Přičemž vliv i charakter zdejších klimatických a půdních podmínek - terroir, vytváří společně s metodou přirozené fermentace skvělou řadu vín. Vína mají kontrolovaný původ z vinic v Perné a jejím okolí. Na základě proměnlivosti místních podmínek mohou i na malé ploše viniční tratě katastrálního území vznikat originální vína. Hrozny jsou pěstovány systémem integrované produkce a pravidelně dosahují té nejvyšší kvality. Klady stanoviště ještě zhodnocuje zpracování metodou řízeného kvašení doplněné o další moderní technologické postupy. Sklizeň je limitována a červená vína jsou nefiltrována.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Sylvánské zelené „ Vinum Palaviense ” 2013 pozdní sběr Vinselekt Michlovský 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Firma Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. završuje pěstování révy vinné produkcí vín nejvyšších jakostních stupňů. Mladý podnik vznikl v roce 1993 a produkoval především vína určená pro zpracování na sekty. V roce 1995 začala firma plnit svá nejlepší vína do lahví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou. Po rychlém vzestupu firma stanula v čele četných vinařských výstav doma i v zahraničí. Úspěch nebyl přechodný, přední linie již neopustila. Trvale vysoká kvalita a chuťová odlišnost vín i nezaměnitelná adjustáž lahví podepsaných Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc. otevřely cestu do specializovaných prodejen, špičkové gastronomie a na stoly vybraných zákazníků. Již naši předkové poznali stěžejní vliv polohy a kvality půdy při pěstování révy. Po století rozhodují společně s neúnavnou prací o množství a jakosti produkovaného vína. Vínice firmy Vinselekt Michlovský, a.s. jsou součástí moravské oblasti a zahrnují Mikulovskou a Velkopavlovickou vinařskou podoblast. Zahrnují do rozsáhlého území na jihu Moravy, kde je pěstitelská tradice založena na příznivých přírodních podmínkách. Velmi se podobají území na jižním a východním okraji západokarpatské horské soustavy v sousedním Rakousku a Slovensku. Plochy vinohradů jsou situovány v nejteplejších oblastech jižní Moravy. Pro révu příznivé slunné a teplé klima doplňuje pestrá škála půd na zpevněných i nezpevněných sedimentech. Nealkoholická jemně perlivá vína vyráběna z čerstvých mladých vín, přičemž přítomnost přírodního CO₂ přispívá k lepšímu zachování čerstvosti i stability. Konzumace nealkoholických vín působí na organismus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení. Přítomnost přírodního CO₂ (v protikladu k umělému nasycení vína CO₂) přispívá k lepšímu zachování čerstvosti a stability nealkoholických vín. Vinařská firma Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. vznikla v roce 1993 a produkovala především vína určená pro zpracování na sekty. Postupně se však pozornost začala zaměřovat na produkci kvalitních jakostních přívláskových vín. V roce 1994 se stává součástí firmy Šlechtitelská stanice vinařská v Perné. V roce 1995 začala firma plnit svá nejlepší vína do lahví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny, oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou. Od roku 1997 začala svá vína přihlašovat do národních i mezinárodních soutěží, ihned stanula v čele řady z nich a přední linie si drží dodnes. Ve stejném roce získává firma VINSELEKT MICHLOVSKÝ certifikát BIO - produkt ekologického zemědělství. V roce 1998 se mimo jiné podávala vína Ing. Michlovského na pražském Hradě a na státním zámku v Lánech. Ve stejném roce Michlovský založil Mezinárodní soutěž vín odrůdy Sauvignon zvanou Sauvignon forum, kterou v roce 2012 převzal Svaz vinařů. V současnosti je pod patronátem OIV a jelikož lze přihlásit i jiné odrůdy, byla soutěž přejmenována na Oenoforum Trvale vysoká kvalita a chuťová odlišnost vín i nezaměnitelná adjustáž lahví podepsaných Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc. otevřely cestu do specializovaných prodejen, špičkové gastronomie a na stoly vybraných zákazníků.

Hlavní parametry

Značka	Vinselekt Michlovský
Druh	moravské víno
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Barva	bílá
Ročník	2021
Oblast & obec	Perná
Odrůda	Sylvánské zelené
Přívlástek	pozdní sběr
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonně zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Vinselekt Michlovský a.s. Luční 858 , 691 03 Rakvice, 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.