Veltlínské zelené 2015 VOC Znojmo vinařství Špalek 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava



Kód produktu	S035070

Veltlínské zelené ve své nejčistší podobě. Perfektně vyvážené suché bílé víno z jedné ze tří tradičních znojemských odrůd se pyšní originální certifikací VOC Znojmo i certifikací bio kvality. Tenhle velmi pitelný kousek je suchý, přijemně kořenitý, s tóny zeleného pepře. Je to ideální společník pro dlouhé večery s přáteli, nebo jako doprovod k bílému masu a rybám.

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

Veltlínské zelené 2015 VOC Znojmo vinařství Špalek 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Morava

Popis

Za tímto vínem stojí rodinné Vinařství Špalek, jedno z nejvýznamnějších vinařství 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 vinařství 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. Vinice vinařství 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 vínům 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 vinic pomocí ozelenění bylinami a luštěninami. Tento respekt k přírodě se odráží i ve vínech, 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 vínům pomalý a harmonický vývoj. Vinařství zde využívá i gravitační zpracování hroznů, které je na Znojemsku raritou a zaručuje šetrné zacházení se surovinou. Šaler je součástí speciální kolekce vinařství, která vedle tradičních bílých, růžových a červených vín zahrnuje také ledová vína, vína sur-lie zrající na kalech, přírodní vína kvašená spontánně či cuvée Gryllus. Díky originálnímu přístupu a důsledné práci získalo Vinařství Špalek řadu ocenění včetně titulu Malé vinařství roku a vítězství v soutěži Vinařství roku mezi menšími producenty. Vinařství Špalek je rodinným vinařstvím, které od roku 1970 vede František Špalek, syn Josefa Špalka, který do Nového Šaldorfa přišel v roce 1945 z Valašska. Skutečný rozvoj zažilo vinařství až po roce 1989, kdy stát konečně povolil soukromě podnikat. Kromě manželky Marty jsou výraznými posilami rodinného vinařství také synové Petr Ilgner a Marek Špalek. Oba dva vinařství vystudovali a mají za sebou bohaté zahraniční zkušenosti. Rodinné vinařství je známo především díky výrobě nejrůznějších specialit: Šaler (likérové víno), Sur lie (víno na kvasnicích), Edelspitz (víno vyrobené technologií 19. století), Barrique (víno zrající v dubových sudech) a Gryllus (rodinná značka pro prestižní cuvée). Vinohrady 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 zdejším vínům zvláštní minerální charakter. Nízké keře, malé zatížení úrodou a důsledné zelené práce ve vinici napomáhají dobrému vyzrávání 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 stejnoměrnou vlhkost. Způsoby zpracování hroznů a výroby vína využívají nejnovějších poznatků vinařské vědy. Pečlivá a zodpovědná práce podpořená láskou k řemeslu dává vzniknout vínům s nezaměnitelným charakterem. Od září 2012 je rodinné vinařství Špalek v přechodném období k BIO-vinařství. Vinařství Špalek je zakládajícím členem několika občanských sdružení: Cech vinařů Nový Šaldorf - Sedlešovice, Modré sklepy a VOC Znojmo

Hlavní parametry

Značka	vinařství Špalek
Druh	moravské víno
Barva	bílá
Odrůda	Veltlínské zelené & Grüner Veltliner
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	víno Originální certifikace & VOC
Původ	Česká republika, Morava, Znojemsko
Oblast & obec	Nový Šaldorf
Ročník	2015
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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 Špalek Nový Šaldorf 104/E 671 81, Znojmo, Česká republika