

VINICE/VÍNO

Vinařská obec (katastr)
Viniční trať
Expozice vinice
Nadmořská výška vinice
Druh půdy/podloží vinice
Datum sběru
Cukernatost při sběru
Lahováno
Odrůda
Řada

Kurdějov
Díly
jižní
267 m n. m.
hlinité spraše s rendzinou
2. 11. 2020
21° ČNM
27. 4. 2021
Frankovka
MAGISTER

VINIFIKACE A ZRÁNÍ VÍNA

Fermentace po dobu 21 dní, následně zrání v barrique sudech.

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

VZHLED

Tmavě rubínová barva s fialovým odstínem.

NOS

Čistý a přímý s aromatickou zralého lesního bobulového ovoce, sladkého koření, mléčné čokolády a čerstvě mleté kávy.

PATRO

Suché a čisté s lehkou a osvěžující kyselinou a rozvíjejícím se ovocným tříslem a středně dlouhou krémovou ovocně-kořenitou dochutí s dotekem mléčné čokolády.

CELKOVÝ DOJEM

Typická Frankovka s jasným odrůdovým projevem s uhlazeným krémovým patrem a ovocně-kořenitým projevem.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k růžovým i červeným masům, BBQ, kvalitním uzeninám a sušeným masům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ

15° - 16 °C

DEKANTACE

Ano, doporučujeme dekantovat minimálně 30 minut před podáváním.

ARCHIVACE:

Do 4-5 let.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Zbytkový cukr	1,7 g/l
Kyselina	5,7 g/l
Alkohol	13 %

DOPORUČENÁ SKLENICE



TOTO VÍNO JE



VINAŘSTVÍ sv. VÁCLAV

FRANKOVKA 2020

M A G I S T E R



TADY JE VÍNO DOMA

Vinařství Václav s.r.o.
Na Hradbách č. ev. 78, 693 01 Hustopeče
obchod@vinarstvi-vaclav.cz
WWW.VINARSTVI-VACLAV.CZ