



VINICE/VÍNO

Vinařská oblast a obec
Vinařská podoblast
Viniční trať
Vinice
Expozice vinice
Nadmořská výška vinice
Druh půdy/podloží vinice
Datum sběru
Cukernatost při sběru
Lahvováno
Odrůda
Řada

Morava, Kurdějov
Velkopavlovická
Díly
U Statku
Jižní
267 m.n.m.
Hlinité spraše s rendzinou.
23.10.2021
23° ČNM
31.8.2022
FRANKOVKA
SUPREMUS

VINIFIKACE A ZRÁNÍ VÍNA

Fermentace a ležení na slupkách po dobu jednoho měsíce, následné zrání v barrigue sudech po dobu 10 měsíců.

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

VZHLED

Tmavě rubínová barva.

NOS

Nos vína je čistý a přímý s naprosto typickým a výrazným odrůdovým projevem s tóny vyzrálého peckového ovoce, lehké osvěžující herbálností, čerstvě mletého zeleného pepře a v závěru s nádechem květů černého rybízu, sladkého koření a tóny lékořice.

PATRO

Patro vína je suché a přímé se zcela zřejmým typickým odrůdovým projevem po vyzrálém peckovém ovoci, sušeném bobulovém ovoci, osvěžující herbalností, šťavnatou ovocnou kyselinou, rozvíjejícím se tříslem a dlouhou ovocně kořenitou dochutí s lehkou zemitostí v závěru.

CELKOVÝ DOJEM

Odrůdově typická Frankovka z výrazného ročníku s uhlazeným patrem a vyzrálou aromatickou.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K růžovým i červeným masům, BBQ, kvalitním uzeninám a sušeným masům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ

15°-16 °C

DEKANTACE

Ano, doporučujeme dekantovat minimálně 60 minut před podáváním.

ARCHIVACE:

Minimálně po dobu 6-7 let.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Zbytkový cukr
Kyselina
Alkohol

0,2 g/l
5,6 g/l
13,0 % obj.

DOPORUČENÁ SKLENICE



TOTO VÍNO JE



VINAŘSTVÍ sv. VÁCLAV

FRANKOVKA

2021

S U P R E M U S



TADY JE VÍNO DOMA

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