



# Rosé VOC Modré hory 2019

**OBLAST** Morava  
**OBEC** Velké Pavlovice, trať Bojanovska

**APELACE**  
VOC Modré hory

**ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ**  
100 % Frankovka & Svatovavřínecké

## POPIS VÍNA

Suché růžové víno intenzivní tmavorůžové barvy s cihlovým nádechem. Má intenzivní aroma po malinách a růžovém grapefruitu a příjemnou kořenitost! Elegantní kyselina, měkká a hebká textura, hřejivý alkohol a jemná kořenitost postupně přecházejí do dlouhého, elegantního minerálního závěru.

## DOPORUČENÍ K JÍDLU

Toto výjimečné růžové víno doporučujeme k celoročnímu použití k pečené drůbeži, grilovaným pokrmům a rybám či mořským plodům.

## ANALYTIKA

Zbytkový cukr: 2 g/l  
Obsah kyselin: 6,0 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

**SKLADOVATELNOST**  
2024



**HERKUNFT** Mähren  
**LAGE** Velké Pavlovice, trať Bojanovska

**BEZEICHNUNG**  
VOC Modré hory

**TRAUBENSORTE**  
100 % Blaufränkisch & St. Laurent

## WEINBESCHREIBUNG

Rosa Grapefruit in der Nase, ein paar Himbeeren und darüber eine tolle Würze. Rote Beeren schlagen auf der Zunge auf, man schmeckt die Frucht und doch ist es angenehm trocken. Zart herb ist es am Gaumen, fruchtig-würzig zeigt sich das Finale. Ein Rosé der mit seiner eindrucksvollen Mineralität und Aromatik.

## SPEISENEMPFEHLUNG

Neben klassisch provenzalischen Gerichten und Meeresfrüchten passen auch Spargel, helles Fleisch, asiatische Speisen und Käse gut zu unserem Cuvée Rosé.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 2 g/l  
Gesamtsäure: 6,0 ‰  
Alkohol: 12,5 % Vol

## REIFEPOTENZIAL

2024

**ORIGIN** Moravia  
**SINGLE SITE** Velké Pavlovice, trať Bojanovska

**APPELLATION**  
VOC Modré hory

**GRAPE VARIETY**  
100 % Blaufränkisch & St. Laurent

## TASTING NOTE

Dry pink wine with intense pink colour with shines of brick colour. Intense aroma of raspberry and pink grapefruit; elegant acidity, soft and velvety texture, warming alcohol and fine spiciness on the palate slowly move over to long, mineral and elegant finish.

## FOOD RECOMMENDATION

Try this outstanding rose not only in summer but throughout the year with roasted poultry, grilled dishes, fish and seafood..

## ANALYSIS

Residual sugar: 2 g/l  
Total Acidity: 6,0 ‰  
Alcohol: 12,5 % Vol.

## AGEING POTENTIAL

2024