

# SKT – Sekt Premium Brut 2020

**OBLAST** Morava

**OBEC** Dolní Kounice

**APELACE** Moravské bílé šumivé víno suché  
Druhotné kvašení v láhvi po dobu 18 měsíců

## ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ

75% Chardonnay a 25% Pinot Noir

## POPIS VÍNA

Světlá zlatožlutá barva se zelenkavými odlesky, jemné a persistentní perlení. Svěží, čistá ovocná vůně s květinovým nádechem a jemným aroma bylinek a toastů. Smetanově hebká chuť s pevnou texturou, svěží kyselinou a středně plným tělem. Elegantní sekt s jemně minerálním a kořenitým závěrem a dlouhou dochutí.

## DOPORUČENÍ K JÍDLU

Ideální aperitiv, perfektní k mořským plodům a rybám, kaviáru, či jako příjemné osvěžení na závěr večere. Podávejte dobře vychlazené při 8-10°C.

## ANALYTIKA

Zbytkový cukr: 6 g / l

Obsah kyselin: 6,5 g / l

Alkohol: 12,5 % vol.

Dégorgement: 11/2022

## SKLADOVATELNOST

2024



**HERKUNFT** Mähren

**LAGE** Dolní Kounice

## BEZEICHNUNG

Mährischer Winzersekt weiß, trocken

Methode Traditionelle 18 Monate

Flaschengärung

## TRAUBENSORTE

75 % Chardonnay & 25% Pinot Noir

## WEINBESCHREIBUNG

Helle gelb-goldene Farbe und persistente feine Perlage. Frischer, fruchtiger Bouquet mit blumiger Note und feinen Kräutern und Toast. Cremig sanfter Geschmack mit fester Textur, frischer Säure und mit vollem Körper. eleganter Winzersekt mit feiner Mineralität und mit würzigen langen Abgang.

## SPEISENEMPFEHLUNG

Idealer Aperitif, perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch oder Kaviar. Genauso passt gut als angenehme Erfrischung nach dem Essen. Gut gekühlt auf 8-10°C servieren.

## ANALYSEWERTE

Restzucker: 6 g / l

Gesamtsäure: 6,5 ‰

Alkohol: 12,5 % Vol

## REIFEPOTENZIAL

2024

**ORIGIN** Moravia

**SINGLE SITE** Dolní Kounice

## APPELLATION

Moravian White Sparkling Wine Brut

Methode Traditionelle with 18 Months

Secondary Fermentation in the Bottle.

## GRAPE VARIETY

75% Chardonnay & 25% Pinot Noir

## TASTING NOTE

Light golden-yellow colour and persistent fine perlage. Fresh and fruity bouquet with slight scent of flowers, fine herbs and toast. Creamy soft palate with firm texture, fresh acidity and medium body. Elegant sparkling wine with fine minerality and quite long, spicy and round finish.

## FOOD RECOMMENDATION

Ideal aperitif, excellent with fruits-de-mer, fish and caviar. Served perfectly also as refreshment at the end of the meal. Serve well chilled at 8-10°C.

## ANALYSIS

Residual sugar: 6 g/l

Total Acidity: 6,5 ‰

Alcohol: 12,5 % Vol.

## AGEING POTENTIAL

2024