

Kravák / Sauvignon Blanc 2017

OBLAST Morava
OBEC Sedlešovice, Kraví hora

APELACE
Pozdní sběr suché

ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ
100 % Sauvignon Blanc

POPIS VÍNA
Tento Sauvignon má intenzivní aroma černého rybízu a bezového květu. Chut je plná, velmi štvavnatá a osvěžující, s výraznější pikantní kyselinou, pevnou texturou harmonickým elegantním a příjemně minerální závěrem s medovým dotekem. Díky velmi citlivé technologii zpracování hroznů je toto bílé víno odrůdově čisté, perfektně strukturované a velmi komplexností ve vůni i chuti.

DOPORUČENÍ K JÍDLU
Vhodné ke kořeněným jídlům, k těstovinám s gorgonzolou nebo s mořskými plody aglio olio či k asijské kuchyni.
Náš tip: Farfalle s gorgonzolou a vlašskými ořechy.

ANALYTIKA
Cukernatost hroznů: 22,5° ČNM
Zbytkový cukr: 6 g/l
Obsah kyselin: 6 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

SKLADOVATELNOST
2024



HERKUNFT Mähren
LAGE Sedlešovice, Kraví hora

BEZEICHNUNG
Spätlese, trocken

TRAUBENSORTE
100 % Sauvignon Blanc

WEINBESCHREIBUNG
Dieser Sauvignon hat einen intensiven Duft nach schwarzer Johannisbeere und Holunderblüten. Der Geschmack ist kräftig, sehr saftig und erfrischend, mit einer pikanten Säure und einem honigartigem und angenehm mineralischem Finish. Dank der sehr schonenden Verarbeitung ist der Wein sauber, hat perfekte Struktur und Komplexität.

SPEISEEMPFEHLUNG
Ein idealer Begleiter zu würzigen Gerichten, zu Pastagerichten mit Gorgonzola oder Meeresfrüchten Aglio oglio oder zu asiatischer Küche.

ANALYSEWERTE
Mostgewicht: 22,5° ČNM
Restzucker: 6 g/l
Gesamtsäure: 6 %
Alkohol: 12,5 % Vol.

REIFEPOTENZIAL
2024

ORIGIN Moravia
SINGLE Vineyard Kraví hora in Sedlešovice

APPELLATION
Late harvest, dry

GRAPE VARIETY
100 % Sauvignon Blanc

TASTING NOTE
This dry Sauvignon Blanc shows intense bouquet of ripe black currant and elderflower blossom. The taste is full-bodied, zesty and juicy with spicy acidity. Firm texture with perfect balance and harmonious elegant and slightly mineral finish with a touch of honey.

FOOD RECOMMENDATION
Perfect match with spicy dishes, pasta with Gorgonzola sauce, seafood with garlic and olive oil and parsley or with Asian food in general.

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

AGEING POTENTIAL
2024