

FR / Frankovka 2017

OBLAST Morava

OBEC Dolní Kounice, trat Šibeniční hora

APELACE

Moravské zemské víno suché

ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ

100 % Frankovka

POPIS VÍNA

Hluboká rubínová červeň s fialovými záblesky, minerální kořenitá vůně s intenzivním aroma bobulového ovoce; mohutná stavba, štavnatá textura, přitom hebkost a mnohvrstevnost – to vše jsou atributy tohoto pevného a chutově bohatého vína, které má dlouhý a příjemně jemný závěr.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

Perfektní k výraznějším masovým pokrmům – zvěřině, pečením či k steakům.

Náš tip: pečené jehněčí s paprikou a houbami.

ANALYTIKA

Cukernatost hroznů: 21° ČNM

Zbytkový cukr: 2 g/l

Obsah kyselin: 5,5 g/l

Alkohol: 13,5 % vol.

Zrálo v dubových sudech 12 měsíce

SKLADOVATELNOST

2024



HERKUNFT Mähren

LAGE Dolní Kounice, Weinberg Šibeniční hora

BEZEICHNUNG

Mährischer Landwein, trocken

TRAUBENSORTE

100 % Frankovka – Blaufränkisch

WEINBESCHREIBUNG

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, mineralische Würze, das Aroma intensiv nach Beeren mit würzigem Hintergrund; kräftiger Körper, saftige Textur, feingliedrig und vielschichtig; ein straffer, stoffiger Wein, klingt lange und fein aus.

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu intensiveren Fleischspeisen – Wild, Braten oder zu Steaks.

Unser Tip: Lammbraten mit Paprika und Steinpilzen.

ANALYSEWERTE

Mostgewicht: 21° ČNM

Restzucker: 2 g/l

Gesamtsäure: 5,5 ‰

Alkohol: 13,5 % Vol.

12 Monate im Barrique gereift

REIFEPOTEZIAL

2024

ORIGIN Moravia

SINGLE SITE Dolní Kounice, trat Šibeniční hora

APPELLATION

Land wine, dry

GRAPE VARIETY

100 % Frankovka – Blaufränkisch

TASTING NOTE

Deep ruby colour with purple flashes, mineral spicy flavor and intensive aroma of wild forest berries with a piquant spicy hue. In the mouth you can easily recognize full, delicate taste and juicy texture; this is a multi-layer wine with a long and fine finale.

FOOD RECOMMENDATION

Goes very well with all sorts of roast meat, steaks, wild goose, game with hearty sauces, breast of duck, as well as well-matured cheese.

ANALYSIS

Residual sugar: 2 g/l

Total Acidity: 5,5 ‰

Alcohol: 13,5 % Vol.

Aging for 12 months in barrels

AGEING POTENTIAL

2024