

PÁ / Pálava 2018

OBLAST Morava
OBEC Vrbovec, trať Vinná hora

APELACE
Moravské zemské víno sladké

ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ
100 % Pálava

POPIS VÍNA
Naše Pálava je plné, velké víno s dobrým potenciálem pro zrání v láhvi s expresivní vůní po meruňkách, broskvích, růžích, lesním medu a koření. V chuti příjemně ovocné, vzrušující s pikantním kořenitým nádechem. Na závěr dlouho balancuje mezi příjemnou kyselinkou a sladkostí.

DOPORUČENÍ K JÍDLU
Skvělé k foie gras jak ve studené či teplé úpravě, k sýrům s modrou plísní a k lehkým, např. citronovým či pomerančovým dezertům.

ANALYTIKA
Cukernatost hroznů: 25,5° ČNM
Zbytkový cukr: 33 g/l
Obsah kyselin: 6,5 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

SKLADOVATELNOST
2024



HERKUNFT Mähren
LAGE Vrbovec, Weinberg Vinná hora

BEZEICHNUNG
Mährischer Landwein, süß

TRAUBENSORTE
100 % Pálava

WEINBESCHREIBUNG
Die heimische weiße Neuzüchtung aus Roter Traminer x Müller-Thurgau ergibt einen sehr duftigen, und geschmeidigen Wein mit kräftiger goldgelber Farbe. Eine große, lagerfähige Pálava mit expressiver Nase nach Marille, Pfirsich, Rosen, Honig und Gewürzen, am Gaumen animierend und fruchtig mit einer würzigen, pikanten Note im anregenden Nachhall, changierend zwischen Süße und Säure.

SPEISENEMPFEHLUNG
Ideal zu Foie Gras sowohl in kalter, als auch warmer Form, zu Blauschimmelkäse und leichten Desserts, z.B. Zitronen oder Orangenvariationen.

ANALYSEWERTE
Mostgewicht: 25,5° ČNM
Restzucker: 33 g/l
Gesamtsäure: 6,5 %
Alkohol: 12,5 % Vol.

REIFEPOTENZIAL
2024

ORIGIN Moravia
SINGLE SITE Vrbovec, Weinberg Vinná hora

APPELLATION
Land wine, sweet

GRAPE VARIETY
100 % Pálava

TASTING NOTE
A popular Moravian specialty – a crossbreed of red Traminer and Mueller Thurgau. This variety is characterized by a strong aroma and velvety smooth structure, with a deep and profound goldenyellow colour. Our Pálava wine is a great wine with full body and a good potential for maturing in the bottle. It has a well expressed flavor of apricots, peaches, roses, forest honey and spices. Its taste is pleasantly fruity, with thrilling, piquant, spicy hues. In the finale it is balanced between pleasant acidity and sweetness.

FOOD RECOMMENDATION
Enjoy this specialty well chilled as an aperitif or with fruity desserts – Lemon Cheese Cake.

ANALYSIS
Residual sugar: 33 g/l
Total Acidity: 6,5 %
Alcohol: 12,5 % by Vol.

AGEING POTENTIAL
2024