

PN / Pinot Noir 2018

OBLAST Morava
OBEC Vrbovec, trať Lampelberg

APELACE
Moravské zemské víno suché

ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ
100 % Pinot Noir

POPIS VÍNA
Jemná, příjemně ovocná vůně po lesních plodech s decentním kořenitým nádechem. Lahodná chut s náznakem jahod, lesního ovoce je dobře vyvážená a hřejivá s elegantním a dlouhým závěrem. Opravdu noblesní víno.

DOPORUČENÍ K JÍDLU
Vynikající k pečenému lososu, kachně či huse, k dušeným masům a k vyzrálým sýrům.
Náš tip: Pečená kachna s červeným zelím a karlovarským knedlíkem.

ANALYTIKA
Cukernatost hroznů: 24° ČNM
Zbytkový cukr: 2,0 g/l
Obsah kyselin: 5,5 g/l
Alkohol: 13,5 % vol.

Zrálo v dubových sudech 12 měsíců

SKLADOVATELNOST
2024



HERKUNFT Mähren
LAGE Vrbovec, Weinberg Lampelberg

BEZEICHNUNG
Mährischer Landwein, trocken

TRAUBENSORTE
100 % Pinot Noir

WEINBESCHREIBUNG
Delikate, fruchtbetonte Pinot-Nase mit Waldbeeren und dezent würzigen Noten, Anklänge von Erdbeeren; feiner Schmelz, gut ausbalanciert mit animierender Säure, verlockende Waldbeerfrucht und warme würzige Noten, eleganter Nachhall – Ein nobler Wein.

SPEISEEMPFEHLUNG
Ideal zu gebratenem Lachs, Ente oder Gans, zu gebratenem Fleisch und gereiftem Käse.
Unser Tip: Gebratene Ente mit Rotkraut und Karlsbader Knödel

ANALYSEWERTE
Mostgewicht: 23° ČNM
Restzucker: 2,0 g/l
Gesamtsäure: 5,5 %
Alkohol: 13,5 % Vol.

12 Monate im Barrique gereift

REIFEPOTENZIAL
2024

ORIGIN Moravia
SINGLE SITE Vrbovec, Lampelberg

APPELLATION
Land wine, dry

GRAPE VARIETY
100 % Pinot Noir

TASTING NOTE
The delicate, fruity aroma of Pinot Noir variety (Rulandské modré) is characterized by its flavor of wild forest berries, touch of strawberry and very fine spiciness. It has a velvety softness in the mouth, well balanced fresh acidity and a pleasantly warm finale. A very noble wine.

FOOD RECOMMENDATION
Great match to roasted salmon, goose or duck, but also goes well with lamb or venison.
Our tip: Try it with roast duck with red cabbage and Carlsbad-style dumpling.

ANALYSIS
Residual sugar: 2,0 g/l
Total Acidity: 5,5 %
Alcohol: 13,5 % by Vol.

Aging for 12 months in barrels

AGEING POTENTIAL
2024