

# VOC Veltlínské zelené 2019

**OBLAST** Morava  
**OBEC** Olbramovice, trať Leskoun

**APELACE**  
VOC, víno suché

**ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ**  
100 % Veltlínské zelené

**POPIS VÍNA**  
Zářivě zlatožlutá barva, již ve vůni velmi komplexní a bohaté veltlínské s jemnými tóny vyzrálého žlutého melounu a ananasu, na jazyce je hluboká pikantní chut pepře; silné a mnohvrstvé víno charakterizované šarmantní elegancí.

**DOPORUČENÍ K JÍDLU**  
Vhodné jako aperitiv, k jarním salátům, chřestu; ke grilovaným či dušeným rybám, k drůbeži a k měkkým čerstvým sýrům.

**ANALYTIKA**  
Cukernatost hroznů: 22,5° ČNM  
Zbytkový cukr: 0,5 g/l  
Obsah kyselin: 5,5 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

**SKLADOVATELNOST**  
2024



**HERKUNFT** Mähren  
**LAGE** Olbramovice, Weinberg Leskoun

**BEZEICHNUNG**  
VOC, trocken

**TRAUBENSORTE**  
100 % Grüner Veltliner

**WEINBESCHREIBUNG**  
Strahlendes Goldgelb, bereits in der Nase ein komplexer und finessenreicher Grüner Veltliner mit feinen Noten von vollreifer Honigmelone und Ananas, ein Akzent des typischen Pfeffers mit einer tiefgehenden Würze am Gaumen; kraftvoll und vielschichtig mit einer charmanten Eleganz vollendet.

**SPEISEEMPFEHLUNG**  
Ideal als Aperitiv, zu Frühlingssalaten, zum Spargel, zu gegrillten oder gedämpften Fisch, zum Geflügel und zu weichem Käse

**ANALYSEWERTE**  
Mostgewicht: 22,5° ČNM  
Restzucker: 0,5 g/l  
Gesamtsäure: 5,5 %  
Alkohol: 12,5 % Vol.

**REIFEPOTENZIAL**  
2024

**ORIGIN** Moravia  
**SINGLE SITE** Olbramovice, Leskoun

**APPELLATION**  
VOC, dry

**GRAPE VARIETY**  
100 % Grüner Veltliner

**TASTING NOTE**  
This is a wine having a splendid yellow gold colour, very complex flavour, elegant, with fine hues of perfectly ripened water melon and pineapple. Its taste is rather peppery and spicy, a typical Veltliner with a powerful, multi-layer but elegant finish on the palate.

**FOOD RECOMMENDATION**  
Excellent with fresh-water fish such as trout, pike or perch; also very good with spicier dishes; especially South-Eastern Asian cuisine.

**ANALYSIS**  
Residual sugar: 0,5 g/l  
Total Acidity: 5,5 %  
Alcohol: 12,5 % by Vol.

**AGEING POTENTIAL**  
2024