

CH / Chardonnay 2018

OBLAST Morava

OBEC Dolní Kounice, trať Šibeniční hora

APELACE

Moravské zemské víno suché

ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ

100 % Chardonnay

POPIS VÍNA

Svěží, čistá ovocná vůně s květinovým nádechem a jemným aroma bylinek a toastů. Smetanově hebká chut s pevnou stavbou, elegantní víno s jemně minerálním a kořenitým závěrem.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

Lehké zeleninové a rybí předkrmy, mořské plody i v sladkokyselém omáčce, těstovinám a k bílým masům.

Náš tip: dušený tuňák v sezamové krustě se zeleným salátem.

ANALYTIKA

Cukernatost hroznů: 22,5° ČNM

Zbytkový cukr: 6 g/l

Obsah kyselin: 5,5 g/l

Alkohol: 13,0 % vol.

SKLADOVATELNOST

2024



HERKUNFT Mähren

LAGE Dolní Kounice, Weinberg Šibeniční hora

BEZEICHNUNG

Mährischer Landwein, trocken

TRAUBENSORTE

100 % Chardonnay

WEINBESCHREIBUNG

Frische, saubere Frucht, Blütenduft, dezente Kräuter- und Röstaromatik, cremig-elegant am Gaumen, mit festem Biss. Ein eleganter Wein mit Nachdruck und fein-würzig mineralischem Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG

Leichte Gemüse- und Fischvorspeisen, Meeresfrüchte in süß-saurer Sauce, zu Nudelgerichten und hellem Fleisch.

Unser Tipp: gedämpfter Thunfisch in einer Sesamkruste mit grünem Salat.

ANALYSEWERTE

Mostgewicht: 22,5° ČNM

Restzucker: 6 g/l

Gesamtsäure: 5,5 ‰

Alkohol: 13,0 % Vol.

REIFEPOTENZIAL

2024

ORIGIN Moravia

SINGLE SITE Dolní Kounice, Šibeniční hora

APPELLATION

Land wine, dry

GRAPE VARIETY

100 % Chardonnay

TASTING NOTE

Fresh, clean fruity flavour with flowery hue and fine aroma of herbs and toasts. A creamy velvety taste with firm texture, an elegant wine with a fine mineral and spicy lingering finish.

FOOD RECOMMENDATION

Matches particularly well with vegetable stew, mild curries, or delicate fish and white meat such as chicken, turkey, and veal.

ANALYSIS

Residual sugar: 6 g/l

Total Acidity: 5,5 ‰

Alcohol: 13,0 % by Vol.

AGEING POTENTIAL

2024