

# PÁ / Pálava 2019

**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