

PG / Pinot Gris 2019

OBLAST Morava
OBEC Vrbovec, trať Lampelberg

APELACE
Moravské zemské víno suché

ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ
100 % Pinot Gris

POPIS VÍNA
Vino sytě žluté barvy se zlatými okraji. Ve vůni se snoubí sušené bylinky, lesní med a rozinky. V chuti je víno mohutné, s tóny sušené grepové kůry, přezrálých hroznů a exotického černého čaje.

DOPORUČENÍ K JÍDLU
Vhodné pro slavnostní příležitosti, k rybím předkrmům, těstovinám a k drůbeži. Perfektní s sýrům s ušlechtilou bílou plísní.
Náš tip: Brie de Meaux s fíkovou hořčicí.

ANALYTIKA
Cukernatost hroznů: 23,5° ČNM
Zbytkový cukr: 2 g/l
Obsah kyselin: 6 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

Zrálo v dubových sudech 3 měsíce

SKLADOVATELNOST
2024



HERKUNFT Mähren
LAGE Vrbovec, Weinberg Lampelberg

BEZEICHNUNG
Mährischer Landwein, trocken

TRAUBENSORTE
100 % Pinot Gris – Grauburgunder

WEINBESCHREIBUNG
Brillantes, helles Strohgelb mit grünen Reflexen, sehr frische zarte Frucht, unterlegt von Heu-Blüten und sehr dezenten Röstnoten, eleganter, feingliedriger Wein, und doch am Gaumen viel Schmelz, etwas Zitrusnoten und Apfel, Agrumen, Hauch von Blütenhonig, sehr ausgewogen, animierende Frische im langen mineralischen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG
Von der klassischen Mährischen Küche bis zu einer Vielzahl von fernöstlichen Gerichten – dieser Wein ist ein charmanter und universeller Essensbegleiter, ohne aufdringlich zu wirken. Er unterstreicht vielmehr die jeweiligen Ingredienzen.

ANALYSEWERTE
Mostgewicht: 23,5° ČNM
Restzucker: 2 g/l
Gesamtsäure: 6 %
Alkohol: 12,5 % Vol.

3 Monate im Barrique gereift

REIFEPOTENZIAL
2024

ORIGIN Moravia
SINGLE SITE Vrbovec, Weinberg Lampelberg

APPELLATION
Land wine, dry

GRAPE VARIETY
100 % Pinot Gris

TASTING NOTE
Dry white wine of pale yellow colour with golden rims. Discreet yet complex bouquet of flowers and exotic fruit is supported by slightly toasty and nutty aromas with a hint of spice and tobacco. Powerful and fruity yet well balanced by its lively acidity and warming alcohol. An attractive wine with a rich texture, yet still refreshing and very appetizing. Long multi-layered and refreshingly mineral aftertaste.

FOOD RECOMMENDATION
Very versatile food accompaniment – from traditional Moravian to Pan-Asian cuisine; from seared scallops to stir fried meat and vegetables; this wine is a very charming partner to a large range of dishes without imposing its own character but supporting the tastes of a variety of ingredients.

ANALYSIS
Residual sugar: 2 g/l
Total Acidity: 6 %
Alcohol: 12,5 % by Vol.

Aging for 3 months in barrels

AGEING POTENTIAL
2024