



# SB / Sauvignon Blanc 2019

**OBLAST** Morava  
**OBEC** Dobšice, trať U Hájku

**APELACE**  
Moravské zemské víno suché

**ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ**  
100 % Sauvignon Blanc

**POPIS VÍNA**  
Vůně nabízí angrešt, rybíz a decentní náznak černého pepře. Chut je plná, extraktivní a minerální.

**DOPORUČENÍ K JÍDLU**  
Suchý Sauvignon se obecně hodí k lehčím pokrmům i s výraznější úpravou. Zkuste kombinaci s variacemi těstovin dochucenými parmezánem, či pokrm s výraznější úpravou bílé ryby.

**ANALYTIKA**  
Cukernatost hroznů: 22,5° ČNM  
Zbytkový cukr: 0,5 g/l  
Obsah kyselin: 6 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

**SKLADOVATELNOST**  
2024



**HERKUNFT** Mähren  
**LAGE** Dobšice, Weinberg U Hájku

**BEZEICHNUNG**  
Mährischer Landwein, trocken

**TRAUBENSORTE**  
100 % Sauvignon Blanc

**WEINBESCHREIBUNG**  
Duft nach feinen, reifen Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren; knackigfrisch und würzig mit sortentypischen Noten von Brennnessel und grüner Paprika am Gaumen. Er wird geprägt von einer harmonischen Finesse, ist angenehm elegant, besitzt eine kraftvolle Mineralik und feine Länge.

**SPEISEEMPFEHLUNG**  
Der Sauvignon passt gut zu leichten Vorspeisen. Sehr zu empfehlen zu verschiedenen Teigwaren mit Parmesan oder zu kräftigeren Fischgerichten.

**ANALYSEWERTE**  
Mostgewicht 22,5° ČNM  
Restzucker: 0,5 g/l  
Gesamtsäure: 6 ‰  
Alkohol: 12,5 % Vol.

**REIFEPOTENZIAL**  
2024

**ORIGIN** Moravia  
**SINGLE SITE** Dobšice, Vineyard U Hájku

**APPELLATION**  
Land wine, dry

**GRAPE VARIETY**  
100 % Sauvignon Blanc

**TASTING NOTE**  
Wine of greenish-yellow straw colour, with a fine aroma of ripe black current and gooseberry, of grass that has been just mowed and a sharp scent of nettle. This wine has a pleasant fruity taste, with a light touch of green pepper. It has a harmonious finesse, it is pleasantly elegant, with profound minerality and a very fine finale on the palate.

**FOOD RECOMMENDATION**  
A perfect aperitif or great match to seafood, fish, poultry, or spicy dishes of South-Eastern Asia. Try Spaghetti with Green Pesto and Parmiggiano or country classic: Trout ala Meuniere.

**ANALYSIS**  
Residual sugar: 0,5 g/l  
Total Acidity: 6 ‰  
Alcohol: 12,5 % by Vol.

**AGEING POTENTIAL**  
2024