

# VZ / Veltlínské Zelené 2018

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

**APELACE**  
Moravské zemské víno suché

**ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ**  
100 % Veltlínské zelené

**POPIS VÍNA**  
Vino zářivé žlutozlaté barvy, již ve vůni velmi komplexní, elegantní, s jemnými tóny perfektně zralého žlutého melounu a ananasu. V chuti výrazně pepřný, kořenitý veltlín s mocným, mnohvrstevným a přitom elegantním závěrem.

**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° ČNM  
Zbytkový cukr: 2,0 g/l  
Obsah kyselin: 6,0 g/l  
Alkohol: 12,5 % vol.

**SKLADOVATELNOST**  
2024



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

**BEZEICHNUNG**  
Mährischer Landwein, 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° ČNM  
Restzucker: 2,0 g/l  
Gesamtsäure: 6,0 %  
Alkohol: 12,5 % Vol.

**REIFEPOTENZIAL**  
2024

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

**APPELLATION**  
Land wine, 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**  
Perfect match all the Bohemian and Moravian classics, even with a bit fatty ones. As for the fish, it goes extremely well with roast salmon or trout in crunchy almond crust.

**ANALYSIS**  
Residual sugar: 2,0 g/l  
Total Acidity: 6,0 %  
Alcohol: 12,5 % by Vol.

**AGEING POTENTIAL**  
2024