

OBLAST Morava
OBEC Hostěradice, trat Volné Pole

APELACE
Moravské zemské víno suché

ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ
50 % Zweigeltrebe / 50 % Svatovavřínecké

POPIS VÍNA
RED Vás potěší zářivou rubínovou červení a svou výraznou vůní připomínající třešně a višně. Na patře „štavnaté“, s harmonickou kyselinkou, jemnou mineralitou a s pikantním závěrem.

DOPORUČENÍ K JÍDLU
Doporučujeme k vařenému hovězímu, k dušené drůbeži a k pernaté zvěřině. Také vhodné k pikantním sýrům.
Náš tip: Tafelspitz (vařené hovězí) podávaný v hovězím vývaru, s jablečným křenem a pečeným bramborem.

ANALYTIKA
Cukernatost hroznů: 19° ČNM
Zbytkový cukr: 2 g/l
Obsah kyselin: 5,5 g/l
Alkohol: 13,0 % vol.

SKLADOVATELNOST
2023



HERKUNFT Mähren
LAGE Hostěradice, Weinberg Volné Pole

BEZEICHNUNG
Mährischer Landwein, trocken

TRAUBENSORTEN
50 % Zweigeltrebe / 50 % St. Laurent

WEINBESCHREIBUNG
RED besticht durch seine leuchtend rote Farbe und den ausgeprägten Duft nach Weichseln und Kirschen. Am Gaumen geradlinig mit ausgewogener Säure und Saftigkeit. Harmonisch im Ganzen. Ein typisch südmährischer Rotwein mit feiner Mineralität und würzigem Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG
Passt ideal zu Pasta, leichten Wildgerichten, leicht gekühlt im Sommer zum Barbecue. Aber auch alternativ zu kräftigen Fisch- und (gratinierten) Gemüsegerichten.
Unser Tipp: Wiener Tafelspitz serviert mit Rind-Bouillon, Apfelkren und gebratenen Erdäpfel.

ANALYSEWERTE
Mostgewicht: 19° ČNM
Restzucker: 2 g/l
Gesamtsäure: 5,5 ‰
Alkohol: 13,0 % Vol.

REIFEPOTEZIAL
2023

ORIGIN Moravia
SINGLE SITE Hosteradice, Volné Pole

APPELLATION
Land wine, dry

GRAPE VARIETES
50 % Zweigeltrebe / 50 % St. Laurent

TASTING NOTE
RED pleasantly surprises with a splendid ruby colour and pronounced bouquet reminding of cherries and sour cherries. Juicy texture on the palate, well-balanced acidity, fine minerality and slightly spicy medium-long finish.

FOOD RECOMMENDATION
Goes well with starters like antipasti, fresh cheeses, smoked trout, barbecues in summer, all types of pasta, roasted veal and pork, young venison, lamb warm vegetable and cheese dishes.
Our tip: Vienna Style Tafelspitz (boiled lean beef) served with beef broth, applehorseradish dip and roasted potatoes.

ANALYSIS
Residual sugar: 2 g/l
Total Acidity: 5,5 ‰
Alcohol: 13,0 % by Vol.

AGEING POTENTIAL
2023