

VOC Ryzlink rýnský 2019

OBLAST Morava
OBEC Znojmo, trat Kraví hora

APELACE
VOC Znojmo, suché

ODRŮDOVÉ SLOŽENÍ
100 % Ryzlink rýnský

POPIS VÍNA
Vino krásné zlato-žluté barvy, s výraznou ovocnou vůní pomerančů, kdoulí, zralých meruněk, manga a ananasu a příjemnou decentní mineralitou. Vino výrazně plné chuti, mnohvrstevné a komplexní s pikantní, vzrušující kořenitostí.

DOPORUČENÍ K JÍDLU
Doporučujeme ke vepřové panence na grilu s medem, polotvrdé sýry s bílou plísní.

ANALYTIKA
Cukernatost hroznů: 21,5° ČNM
Zbytkový cukr: 3,0 g/l
Obsah kyselin: 5,5 g/l
Alkohol: 13 % vol.

SKLADOVATELNOST
2024



HERKUNFT Mähren
LAGE Znojmo, Weinberg Kraví hora

BEZEICHNUNG
VOC Znojmo, trocken

TRAUBENSORTE
100 % Rheinriesling

WEINBESCHREIBUNG
Deutliche Fruchtaromen von exotischen Früchten, wie Orange, Mango, Ananas, sowie Quitten und reife Aprikosen sind zu erkennen. Mit etwas Luftkontakt kommen zarte Gesteinsnoten hinzu. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr kraftvoll, vielschichtig mit einem cremigen Schmelz und einer pikanten, anregenden Würze. Durch seine Mineralität wirkt er bei aller Cremigkeit finessenreich, elegant und erfrischend.

SPEISEEMPFEHLUNG
Sehr zu empfehlen zu gegrilltem Schweinefilet mit Honig, halbharte Käse mit weissem Schimmel.

ANALYSEWERTE
Mostgewicht: 21,5° ČNM
Restzucker: 3,0 g/l
Gesamtsäure: 5,5 ‰
Alkohol: 13 % Vol.

REIFEPOTENZIAL
2024

ORIGIN Moravia
SINGLE SITE Lage Znojmo, Kraví hora

APPELLATION
VOC Znojmo, dry

GRAPE VARIETY
100 % Rheinriesling

TASTING NOTE
This is a wine of beautiful golden-yellow colour, with an expressive fruity flavor of oranges, leeches, quince, ripened apricots, mango and pineapple and with pleasant decent minerality. A wine of profound full taste, multi-layer and complex with piquant, thrilling spicy taste on the palate. The overall impression is harmonious, elegant and very fresh, with an almost creamy softness.

FOOD RECOMMENDATION
Very good match with seafood, smoked fish and a range of cold starters; goes well with grilled fish, pork and veal as well as with roasted poultry or rabbit. Our tip: Thai green curry with chicken or shrimps. ???

ANALYSIS
Residual sugar: 3,0 g/l
Total Acidity: 5,5 ‰
Alcohol: 13 % by Vol.

AGEING POTENTIAL
2024