

VOC Sauvignon Blanc 2019

OBLAST Morava
OBEC Dobšice, trať U Hájku

APELACE
VOC Znojmo 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° ČNM
Zbytkový cukr: 0,5 g/l
Obsah kyselin: 5,5 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

SKLADOVATELNOST
2024



HERKUNFT Mähren
LAGE Dovšice, Weinberg U Hájku

BEZEICHNUNG
VOC Znojmo, 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° ČNM
Restzucker: 0,5 g/l
Gesamtsäure: 5,5 %
Alkohol: 12,5 % Vol.

REIFEPOTENZIAL
2024

ORIGIN Moravia
SINGLE SITE Lage Dobšice, U Hájku

APPELLATION
VOC Znojmo, 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
Excellent match with a range of salads, seafood, fish and light poultry dishes. Our tip: Mixed green salads with fresh goat cheese and garlic, basil and balsamico dressing.

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

AGEING POTENTIAL
2024