



Lokus růžový

Jan Stávek

Charakter:

Jedná se o originální likérové víno vyrobené fortifikací kvasícího moštu uleželým jemným vinným destilátem – tedy technologií portských vín. Intenzivní vůně kompotovaných jahod a dalšího zahradního ovoce, spolu s jemnou kořenitou vůní vanilky a kokosu je podpořena zráním vína v barikových sudech. Víno je velmi kulaté, robustní, ale zároveň šťavnaté, v dochuti dominují tóny přezrálých broskví nebo marmelády z červeného rybízu.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: 100% Rulandské modré

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2023 -

Analytické hodnoty:

Alkohol: 15%

Zbytkový cukr: 104 g/l

Kyselina: 3,1 g/l

Doporučení k pokrmům:

Jako aperitiv na různých zahradních slavnostech nebo v kombinaci s ovocnými dezerty.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 8 - 12°C



Vinařská tradice v rodině Kopřivů měla již tehdy hlubokou historii. František Kopřiva byl ale ve dvacátých letech dvacátého století v okolí obzvlášť vyhlášeným vinařem a hostinským (také starostou a předsedou místního Sokola). Jeho vína se dodávala na stoly měšťanů pražských, ale například také do Vídně. Pradědeček František dal také základ rustikálnímu cuvée Karmazín. V roce 1913 se Františkovi a Marii narodil syn Boleslav Kopřiva, který o VINAŘSKÝ DVŮR a vinaření pečoval dál. Ve stejném roce se na druhém konci obce Němčiček narodil v rodině prostého viničního dělníka Josef Stávek. Jožka STÁVEK byl malým vinařem, ale o to více společenským a veselejším člověkem. Jožkův syn Jaroslav STÁVEK se přičlenil právě do rodiny Kopřivů a vinaření na VINAŘSKÉM DVOŘE převzal. Momentálně VINAŘSKÝ DVŮR vede čtvrtou generací Jaroslavův nejmladší syn Jan STÁVEK. V roce 2013, na stoleté výročí narození dědečka Boleslava Kopřivy a dědečka Josefa STÁVKA, se vinařství přejmenovává z názvu VINAŘSKÝ DVŮR na VÍNO J. STÁVEK.