



Chardonnay - Pinot Noir 2016

Stapleton & Springer

Charakter:

Víno žlutě-zlatavé barvy s měkkostí po zrání na jemných kalech a projevem zrání ve dřevě. Podíl chardonnay zaujme minerálním aroma s nádechem žlutého přezrálého ovoce, pinot noir svou jemnou kořenitostí a plností. Vůně je intenzivní, bohatá s tóny přezrálého ovoce a koření. Chuť je plná až opulentní, ovocná, kořenitá, silná po batonáži s mírnější kyselinou. Jemná citrusová kyselinka se výborně doplňuje s vanilkovou sladkostí z barikových sudů. Najdeme zde tóny žlutého přezrálého ovoce (ryngle, hrušky).

Vínice:

Region: Česká a moravská vína – oblast Morava

Odrůdy: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2022

Analytické hodnoty:

Alkohol: 14,5%

Zbytkový cukr: 1,2 g/l

Kyselina: 5,9 g/l

Doporučení k pokrmům:

Telecí maso, různé druhy úprav drůbeže, svíčková na smetaně, zadělávané pokrmy.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 10°C



Vinařství Stapleton-Springer bylo založeno v roce 2004. Bývalý US Ambassador Craig Stapleton, právník Benjamin Stapleton a vinař Jaroslav Springer uzavřeli dohodu o vzniku vinařství, které ponese jména těchto zakládajících osob a bude vyrábět špičková červená vína. Vinařství Stapleton-Springer se specializuje na červená vína pro dlouhodobou archivaci. Pinot noir, který milují, se stal dominantní odrůdou společného rodinného vinařství. Toto vinařství hospodaří v režimu BIO. Tímto zacházením se docílí vyšších antioxydantů v hroznech, lepších chutí a pak samozřejmě lepší kvality vín.