



Lokus červený 2012

Jan Stávek

Charakter:

Likérové víno vyrobené fortifikací kvasícího moštu hroznovým destilátem. Výraz vína je zajímavou kombinací vyššího obsahu přírodního hroznového cukru a kabinetového buketu, který v dochuti doplňuje jemné čokoládově-pražené aroma dubového dřeva.

Vínice:

Region: Česká republika - oblast Morava

Odrůdy: 50% Cabernet Moravia, 50%
Alibernet

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci potenciálně 2025 -

Analytické hodnoty:

Alkohol: 16%

Zbytkový cukr: 93 g/l

Kyselina: 5,4 g/l

Doporučení k pokrmům:

Nejlepší je s čokoládovými dezerty s ovocnou nátěrkou. Možné i alternativně ke grilovaným specialitám pikantního charakteru, vaječným dezertům nebo velmi zralým kozím sýrům.

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.