



Dornfelder 2017

Kraus

Charakter:

Víno má sytou inkoustovou barvu, typickou pro tuto odrůdu s projevy koření a černého lesního ovoce. V chuti je plné a vyrovnané s jemnými taniny tříslovin a projevy přezrálé višně. Harmonickou kompozici dotváří aromatické látky, které víno obohatily při zrání v sudech typu „barrique“. Počáteční nástup je kořenitý a pikantní, převažuje svěží ovocnost, zaznívají stopy jeřabin, ve střední části jsou cítit na patře svíravé taniny, dochuť je plná, ale jemná, ovocně dozívající.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Čechy

Odrůdy: 100% Dornfelder

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2021 - 2023

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 1,6 g/l

Kyselina: 5,5 g/l

Doporučení k pokrmům:

Víno je vhodné kombinovat s jakýmkoliv zvěřinou nebo tmavými masy.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 12 - 14°C



V roce 1990 založil v Mělníku Doc.Ing.Vilém Kraus, CSc. nový vinařský podnik - „Vinařský dům Bacchus“. Tento podnik se zaměřoval na produkci štěpovaných sazenic révy vinné a výrobu sudového vína. Postupně se dařilo získávat do vlastnictví vinice a plocha vinic se rozšiřovala. Vilém Kraus nejmladší odešel v roce 1994 studovat vinařství do Německa, studia ukončil v roce 2001 jako technik pro vinohradnictví a sklepní hospodářství se státní zkouškou. Když se vrátil ze studií do rodinného podniku, začal se věnovat vinohradnictví, rozšiřoval plochu vinic a utvářel jejich odrůdovou skladbu. V roce 2004 jeho otec zemřel a Vilém Kraus přebíral řízení celého podniku.