

Pinot Noir 2017

Kraus



Charakter:

Rubínová barva s projevem tónů lesních jahod a červeného zahradního ovoce. Nazráváním se obohacují o tóny pražené kávy, čokolády a tabákových listů. Struktura vína je lehká, ale dostatečně pevná, podpořená zráním v sudech typu „barrique“. Chuť je suchá. Pouze přírodní kvasinky, kvašení probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě. Následně je školen v sudech typu barrique po dobu přibližně 4 - 6 měsíců. Část sudů je nová.

Vinice:

Region: Česká republika - oblast Čechy

Odrůdy: 100% Rulandské modré

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2025

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 1,5 g/l

Kyselina: 5 g/l

Doporučení k pokrmům:

Víno se hodí k pokrmům z pernaté zvěřiny, k paštikám nebo terinám ze zvěřiny.

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.