

Pinot Gris 2018

Kraus

Charakter:

Víno s atraktivní aromatikou citrusů a bílých květů akátu a hlohu. Výraz se vývojem vína obohatí o projevy medu a zralé hrušky. Chuť svěží, minerální s miniaturním množstvím zbytkového cukru.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Čechy

Odrůdy: 100% Rulandské šedé

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2022 -

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Zbytkový cukr: 3 g/l

Kyselina: 6 g/l



Doporučení k pokrmům:

Víno je vhodné kombinovat s pokrmy z drůbeže, sladkovodních ryb, z telecího nebo králíčího masa.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 8 - 10°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.