



Ben's reserve Pinot Noir 2016

Stapleton & Springer

Charakter:

Toto víno pochází z areálu Terasy. Hrozny mají silnější slupku, která dodává barvě tmavší odstín. Barva višňového kompotu. Třísloviny jsou na Pinot noir vyšší, neboť jsme hrozny kvasili celé i s třepinami. Chuť se projevuje mnohovrstevnou ovocitostí, je veselá a pití neunavuje. Komplexnost a koncentrovanost spolu s pozvolným a dlouhým odchodem tohoto vína nadchne mnohé milovníky Pinot noir. Hrozny jsou jemně lisovány. Následuje kvašení v dubových sudech za použití vlastních kvasinek. Rmut je macerovaný přibližně jeden měsíc. Víno zrál 11 měsíců na barrique sudech. S vínem bylo pracováno pouze gravitačně. Víno se nefiltruje, nečeří se, téměř nesíří!

Vínice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: 100% Rulandské modré

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2025

Analytické hodnoty:

Alkohol: 14%

Zbytkový cukr: 0,5 g/l

Kyselina: 5,5 g/l

Doporučení k pokrmům:

Telecí maso, různé druhy úprav pernaté drůbeže, jehněčí kolínko, pečená kachna.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 12 - 15°C



STAPLETON & SPRINGER

BENJAMIN STAPLETON • CRAIG STAPLETON • JAROSLAV SPRINGER

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.