

Pinot Gris pozdní sběr 2018

Ilias

Charakter:

Minerální suché víno s příjemnou svěžejší kyselinou. Barva je světlé žlutá s jemnými zelenými odlesky. Vůně je bohatá, postupně se otevírá aroma medu a bylinek, sušené trávy, mateřídoušky a tropického ovoce. Chuť je bohatá, pevná. Dochuť je dlouho trvající. Kvašení proběhlo ve velkém dubovém sudu s přírodními kvasinkami. Následné školení proběhlo po dobu cca 8 měsíců, kdy víno leželo na kalech, než bylo následně lahvováno.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: 100% Rulandské šedé

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2023

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Zbytkový cukr: 2 g/l

Kyselina: 6,1 g/l



Doporučení k pokrmům:

Perfektní v kombinaci s většinou pokrmů, především bílých mas jako je drůbež, ryby, telecí a kůzlečí.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 8 - 10°C



Vše začalo jednoho osudového dne v roce 1996, kdy si Georgios Ilias v malebném Pavlově jako základnu pro své rybářské výpady vyhlédl polorozpadlou chalupu. Svě první dva demižony vyrobil v roce 2000 u Radka Nepraše, který mu byl v jeho vinařských začátcích ochotným a trpělivým rádcem. Po nelehkých začátcích se pomalými krůčky začíná z tohoto vinařství stávat velmi uznávaný producent, který roku 2010 úspěšně prošel kontrolou certifikační autority a byl mu udělen certifikát bio. Vína ročníku 2011 tedy již ponese označení biovíno.