



Ryzlink vlašský pozdní sběr 2018

Ilias

Charakter:

Minerální suché víno s příjemnou svěžejší kyselinou a vyšší viskozitou. Barva je světle žlutá. Jeho projev je ovocného charakteru, ve vůni lze najít stopy ořechů, citrusových plodů, sadového ovoce. V chuti šťavnaté, středně plné tělo je doplněné o tóny bílé broskve a červeného grepu. Příjemně pohladí v ústech, na patře drží určitá jemná kořenitost, dochuť má delší charakter. Kvašení probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě s přírodními kvasinkami. Následné školení probíhá po dobu cca 8 -10 měsíců, kdy víno leží na kalech, než je následně lahvováno.

Vinice:

Region: Česká a moravská vína – oblast Morava

Odrůdy: 100% Vlašský ryzlink

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2022

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 3,1 g/l

Kyselina: 6,2 g/l

Doporučení k pokrmům:

Perfektní v kombinaci s jemně kořenitými pokrmy, rybám nebo k dezertům krémovitého charakteru.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 9 - 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. Své 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.