Solera 99
Jan Stávek

Charakter:

Víno je připraveno speciální metodou fortifikace kvasícího moštu velejemným ušlechtilým vinným destilátem. Proto je v intenzivním muškátovém aroma vína cítit primární aroma z hroznů, ale i sekundární vzniklé při částečném prokvašení. Hladkost a hutnost vínu dodává přírodní hroznový cukr, který zůstal zachován po zastavení kvašení. Víno vyzrává minimálně dva roky v dřevěných sudech.

Vinice:

Region:	Česká a moravská vína – oblast Morava
Odrůdy:	50% Veltlínské zelené, 50% Muškát moravský

Analytické hodnoty:

Alkohol:	15%
Zbytkový cukr:	122 g/l
Kyselina:	5,0 g/l

Doporučení k pokrmům: Vychlazené jako aperitiv, při 14°C jako digestiv. Toto víno je ideální kombinací k vaječným nebo ořechovým dezertům.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 8 - 10°C

Vinařská tradice v rodině Kopřivů měla již tehdy hlubokou historii. František Kopřiva byl ale ve dvacátých letech dvacátého století v okolí obzvlášť vyhlášeným vinařem a hostinským (také starostou a předsedou místního Sokola). Jeho vína se dodávala na stoly měšťanů pražských, ale například také do Vídně. Pradědeček František dal také základ rustikálnímu cuvée Karmazín. V roce 1913 se Františkovi a Marii narodil syn Boleslav Kopřiva, který o VINAŘSKÝ DVŮR a vinaření pečoval dál. Ve stejném roce se na druhém konci obce Němčiček narodil v rodině prostého viničního dělníka Josef Stávek. Jožka STÁVEK byl malým vinařem, ale o to více společenským a veselejším člověkem. Jožkův syn Jaroslav STÁVEK se přiženil právě do rodiny Kopřivů a vinaření na VINAŘSKÉM DVOŘE převzal. Momentálně VINAŘSKÝ DVŮR vede čtvrtou generací Jaroslavův nejmladší syn Jan STÁVEK. V roce 2013, na stoleté výročí narození dědečka Boleslava Kopřivy a dědečka Josefa STÁVKA, se vinařství přejmenovává z názvu VINAŘSKÝ DVŮR na VÍNO J. STÁVEK.