



Pinot Noir Čtvrtě 2017

Stapleton & Springer

Charakter:

Víno má pěknou rubínovou barvu s cihlovými odlesky. Vůně je mírně navinulá, s tóny jahodového kompotu. Chuť je jemně nazrálá s tóny kompotovaného ovoce, oříšků a kakaa. Sladká tříslovina, alkohol a šťavnaté kyseliny jsou v harmonii. Před podáváním se doporučuje toto víno dekantovat, aby se odstranil případný sediment, který není na závadu. Hrozny byly jemně lisovány. Následovalo kvašení v dubových sudech za použití vlastních kvasinek. Rmut byl macerovaný přibližně jeden měsíc. Následně bylo mladé víno školené v dubových sudech typu barrique po dobu delší než jeden rok. S vínem bylo pracováno pouze gravitačně. Víno se nefiltruje, nečíří se a téměř nesíří!

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: 100% Pinot Noir

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2019 - 2027

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 0,5 g/l

Kyselina: 5,5 g/l

Doporučení k pokrmům:

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

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 14°C



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.