



Haltýřky Pinot Noir 2017

Stapleton & Springer

Charakter:

Barva je světlejší tzn. typicky pinotová. Chuť je elegantní s nádechem třešní a jahod. Vůně je intenzivní, sladěná, ušlechtilá, jemná, ovocná, kořenitá, se stopou dřeva. Chuť je suchá, odrůdová, čistá, s jemnou nazrálou tříslovinou a elegantní ovocnou chutí, s náznakem kompotovaných jeřabin, delší sladěná dochuť. 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 je macerovaný přibližně jeden měsíc. Následně bylo mladé víno školené ve velkých dubových sudech až do lahvování, které proběhlo v březnu 2019. S vínem bylo pracováno pouze gravitačně. Víno nebylo filtrováno, nečeřilo se a téměř nesířilo!

Vínice:

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 a jehněčí 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.