



Ryzlink Rýnský polosladký 2019

Kraus

Charakter:

Jedná se o variantu ryzlinku se zbytkovým cukrem, obvyklou pro oblast Mosel v Německu. Ve vůni najdete tóny citrusů, meruněk a angreštu. V chuti je patrná primární aromatika hroznů, ryzlinková kyselina je harmonicky vyvážená vyšším zbytkovým cukrem. I přes primární sladkou texturu působí toto víno velmi svěže a ovocně. Strukturně bohaté, plné v chuti. Pouze přírodní kvasinky, kvašení probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě.

Vinice:

Region: Česká republika - oblast Čechy

Odrůdy: 100% Rýnský ryzlink

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2023

Analytické hodnoty:

Alkohol: 11%

Zbytkový cukr: 28 g/l

Kyselina: 6 g/l

Doporučení k pokrmům:

V kombinaci s lehkými deserty či ovocnými saláty nebo pikantní kuchyní asijského stylu.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 8 - 10°C



V roce 1990 založil v Mělníku Doc.Ing.Vilém Kraus, CSc. nový vinařský podnik - „Vinařský dům Bacchus“. Tento podnik se zaměřoval na produkci štěpovaných sazenic révy vinné a výrobu sudového vína. Postupně se dařilo získávat do vlastnictví vinice a plocha vinic se rozšiřovala. Vilém Kraus nejmladší odešel v roce 1994 studovat vinařství do Německa, studia ukončil v roce 2001 jako technik pro vinohradnictví a sklepní hospodářství se státní zkouškou. Když se vrátil ze studií do rodinného podniku, začal se věnovat vinohradnictví, rozšiřoval plochu vinic a utvářel jejich odrůdovou skladbu. V roce 2004 jeho otec zemřel a Vilém Kraus přebíral řízení celého podniku.