



Pinot blanc 6ks 2016

Jan Stávek

Charakter:

Vyzrálá barva vína prozrazuje delší zrání vína v několika dubových sudech. Jedná se o velmi komplexní víno, s tóny vinohradnické broskve, žluté mirabelky, ale především jablka, žluté Jaderničky moravské, a to zvláště svou kořenitostí a vyváženou chutí. Střed chuti vyplňuje viskózní až nasládlý charakter z dlouhého ležení na kvasničních kalech a také taniny z několika různých druhů slavonského a francouzského dubového dřeva a objemu sudů (225 a 1500 litrů).

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Morava

Odrůdy: 100% Pinot blanc

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 2,9 g/l

Kyselina: 6,1 g/l

Doporučení k pokrmům:

Výborně doprovodí jakýkoliv salát s kuřecím masem a sušenými rajčaty nebo pečené kuře se šťouchanými bramborami.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 9 - 13°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 přiznal 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.