



Hibernál 2019

Kraus

Charakter:

Odrůda Hibernál je křížencem Ryzlinku rýnského a odrůdy Chancelor. Víno má pevnou, středně plnou strukturu. Chuť je suchá s nepatrným zbytkovým cukrem doplněná o ryzlinkovou kyselinku a jemně pikantně kořenitá. Výraz je intenzivní s dominancí grapefruitu, květu bezu a černého rybízu. Barva vína je sytější, zelenožlutá.

Vínice:

Region: Česká republika – oblast Čechy

Odrůdy: 100% Hibernál

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2022 - 2024

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12,5%

Zbytkový cukr: 10 g/l

Kyselina: 6,5 g/l

Doporučení k pokrmům:

Víno se hodí nejen k lehkým salátům, ale i k úpravám kuřecího masa a lehce pikantním pokrmům.

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.