

Enotrion 2013

Kraus

Charakter:

Víno vzniklo spojením tří burgundských odrůd: Pinot noir, Pinot blanc a Pinot gris. Projev je nazrálý, výrazný, plný komplexní, převládá výraz citrusů, tropického ovoce a lískového oříšku. Chuť je suchá, navinulá, plná.

Vinice:

Region: Česká republika – oblast Čechy

Odrůdy: 35% Pinot noir, 35% Pinot Gris,
30% Pinot blanc

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2019

Analytické hodnoty:

Alkohol: 12%

Zbytkový cukr: 5,5 g/l

Kyselina: 6,5 g/l



Doporučení k pokrmům:

Víno je vhodné kombinovat s jakoukoliv drůbeží, pernatou zvěřinou nebo tučnějšími rybami.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 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.