

LEHCE

Ryzlink vlašský 2024



VINAŘ
JIŘÍ UHEREK

ODRŮDA

100% Ryzlink vlašský

VINAŘSKÁ OBEC

Němčičky

VINIČNÍ TRAŤ

Kolberk

PODLOŽÍ

Vápenitá spraš

TECHNOLOGIE VÝROBY

Macerace suchým ledem, fermentace při 18 °C, zrání na jemných kvasnicích 4 měsíce.

ANALYTIKA

Alkohol 14,0 % obj.

Zbytkový cukr 2,2 g/l

Obsah kyselin 6,6 g/l

Bezcukerný extrakt 22,6 g/l

SENZORICKÝ PROFIL

Robustní Vlašák ze starých vinic. Díky nízkému výnosu působí značně strukturovaně.

Po střednědobém ležení na kvasnicích zaujme svou komplexností a elegancí. Podávejte při 9-11 °C.

GASTRONOMICKÉ PÁROVÁNÍ

Je předurčen pro párování s pokrmy z bílých mas nebo zralejšími sýry.

LAHVOVÁNO 0,75 l

4000 ks

ARCHIVACE

2-5 let

www.vinaruherek.cz