

SRDCEM



VINAŘ
JIŘÍ UHEREK

Ryzlink vlašský 2024



ODRŮDA

100% Ryzlink vlašský

VINAŘSKÁ OBEC

Perná

VINIČNÍ TRAŤ

Na Statkách

PODLOŽÍ

Vápenitá spraš

TECHNOLOGIE VÝROBY

Macerace suchým ledem, fermentace při 16-18 °C, zrání na jemných kvasnicích 8 měsíců.

ANALYTIKA

Alkohol 14,5 % obj.

Zbytkový cukr 3,2 g/l

Obsah kyselin 6 g/l

Bezcukerný extrakt 22,6 g/l

SENZORICKÝ PROFIL

Svérázný Vlašák z perspektivní tratě v Perné. Vyžrálý ročník 2024 se podepsal na jeho plnosti. Ležel na celkových kvasnicích více než půl roku a nyní působí vyváženě a s perspektivou dlouhého života. Velmi doporučuji archivovat.

GASTRONOMICKÉ PÁROVÁNÍ

Díky své struktuře a minerální čistotě se skvěle hodí k bohatším pokrmům – například k telecímu na smetaně či kuřeti supreme s lanýžovým pyré.

LAHVOVÁNO 0,75 l

2500 ks

ARCHIVACE

5-10 let

www.vinaruherek.cz