



MUŠKÁT MORAVSKÝ

MORAVIAN MUSCAT

jakostní víno s přívlastkem **kabinetní** / kabinet
2017 | polosladké / semi-sweet

vinařská podoblast Znojemská
vinařská obec Olbramovice
viniční trať Olbramovická hora

obsah alkoholu / alcohol	10,0 % obj.
zbytkový cukr / residual sugar	23,5 g/l
kyseliny / acid	7,0 g/l
cukernatost hroznů / sugar in grapes	19,4 °NM
archivace / archiving	2–4 roky
číslo šarže / batch number	1417

Příjemný zbytkový cukr spolu s výraznou extraktivností, šťavnatou kyselinkou a širokou paletou pro muškát typických chutí a vůní dělají z tohoto vína neodolatelné lákadlo pro milovníky polosladkých vín. Zatímco ve vůni dominuje květ černého bezu a meruňkové tóny, v chuti tohoto muškátu můžete hledat náznaky banánu, kiwi, šťavnaté broskve či dokonce červeného grepu. Muškát moravský se hodí jako aperitiv třeba k předkrmům z drůbežích jater, naopak na závěr hostiny se skvěle doplní s lehce sladkými dezerty nebo ovocnými saláty.



MUŠKÁT MORAVSKÝ

MORAVIAN MUSCAT

jakostní víno s přívlastkem **kabinetní** / kabinet
2017 | polosladké / semi-sweet

vinařská podoblast Znojemská
vinařská obec Olbramovice
viniční trať Olbramovická hora

obsah alkoholu / alcohol	10,0 % obj.
zbytkový cukr / residual sugar	23,5 g/l
kyseliny / acid	7,0 g/l
cukernatost hroznů / sugar in grapes	19,4 °NM
archivace / archiving	2–4 roky
číslo šarže / batch number	1417

Příjemný zbytkový cukr spolu s výraznou extraktivností, šťavnatou kyselinkou a širokou paletou pro muškát typických chutí a vůní dělají z tohoto vína neodolatelné lákadlo pro milovníky polosladkých vín. Zatímco ve vůni dominuje květ černého bezu a meruňkové tóny, v chuti tohoto muškátu můžete hledat náznaky banánu, kiwi, šťavnaté broskve či dokonce červeného grepu. Muškát moravský se hodí jako aperitiv třeba k předkrmům z drůbežích jater, naopak na závěr hostiny se skvěle doplní s lehce sladkými dezerty nebo ovocnými saláty.

