



FRANKOVKA BLAUFRÄNKISCH

jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr** / late harvest
2017 | suché / dry

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Olbramovice**
viniční trať **Na vyhlídce**

obsah alkoholu / alcohol **12,0 % obj.**
zbytkový cukr / residual sugar **0,3 g/l**
kyseliny / acid **4,8 g/l**
cukernatost hroznů / sugar in grapes **22,0 °NM**
archivace / archiving **5 - 7 let**
číslo šarže / batch number **6517**

Vyvážené víno se sytě rubínovou barvou, v jehož vůni ucítíte výrazné kořenité aroma ostružin, třešní, skořice a čokolády. Chut je delikátní, s výraznější kyselinkou, které dominuje jemná tříslovina. Tato Frankovka je vhodným společníkem ke slavnostním příležitostem, oceníte ji s pečenými masy a tradiční úpravou husy, kachny, zvěřiny, ale i k měkkým sýrům výraznější chuti. Před lahováním nebylo víno filtrováno, případný vinný kámen a jemný sediment neovlivňují kvalitu vína.



FRANKOVKA BLAUFRÄNKISCH

jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr** / late harvest
2017 | suché / dry

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Olbramovice**
viniční trať **Na vyhlídce**

obsah alkoholu / alcohol **12,0 % obj.**
zbytkový cukr / residual sugar **0,3 g/l**
kyseliny / acid **4,8 g/l**
cukernatost hroznů / sugar in grapes **22,0 °NM**
archivace / archiving **5 - 7 let**
číslo šarže / batch number **6517**

Vyvážené víno se sytě rubínovou barvou, v jehož vůni ucítíte výrazné kořenité aroma ostružin, třešní, skořice a čokolády. Chut je delikátní, s výraznější kyselinkou, které dominuje jemná tříslovina. Tato Frankovka je vhodným společníkem ke slavnostním příležitostem, oceníte ji s pečenými masy a tradiční úpravou husy, kachny, zvěřiny, ale i k měkkým sýrům výraznější chuti. Před lahováním nebylo víno filtrováno, případný vinný kámen a jemný sediment neovlivňují kvalitu vína.