

Vino Marcinčák

Welschriesling

Vineyard | Wine

The Marcinčák Winery is the largest Certified Organic winery in the Czech Republic with 110 hectares of vines under cultivation. Founded in 1990, the owner/winemaker Petr Marcinčák is a specialist in “slamové” or “straw wine” though his whites and reds are equally good. The EU has recently designated slamové as a protected product of the Czech Republic.

Marcinčák is a repeat “BIO Winemaker of the Year” winner and a founding member of the Mikulov VOC and V8 Alliance. He and his family run a successful Inn which pairs his excellent wines with gourmet cuisine. The Winery is located in the wine sub-region Mikulov | Moravia.

Welschriesling was one of the original white varieties planted in the Czech lands centuries ago. It is not related to Riesling. The word “welsch” translates to “foreign” and it’s believed to have originated in Croatia, where it’s known as Graševina.

Tasting Notes | Pairing Suggestions

- Aromas of meadow flower and honey are quite prevalent in this variety which is also known for its acidity. Notes of gooseberry are common
- Pairing suggestions include roasted fish with brown butter, watermelon and feta salad, coconut shrimp, BBQ chicken, Asian cuisine.
- Serving Temperature: 10-12°C



Analytics

- Residual Sugar: 2.3 g/L
- Acid: 7.7 g/L
- Alcohol: 12.5%

Description

Vineyard management: medium line with one draft

vineyard density: 7,000 heads/ha

Vineyard age (years): 7

Harvest date: 10/11/2021

Sugar content of must (°ČNM): 23.2°

Residual sugar content (g/l): 2.3

Acid content (g/l): 7.7

Alcohol content (g/l): 12.5

Sugar-free extract content (g/l): 26.6

Lot size (bottles): 3,900

Bottling date: June 2022

Contains sulphur dioxide

Soil Conditions

The Holy Hill in Mikulov is the southernmost peak of the Pálava Hills. These massive cliffs of Mesozoic (so-called Ernstbrunn) limestone were folded from the lower layers of the geological Jurassic period and deposited in Tertiary sediments of the Baden Sea. The Svatá Organic Vineyard is located at an altitude of 307 m, almost below the top of the Holy Hill (363 m) in the Pálava Protected Landscape Area. The subsoil consists of a deep layer of slope sediments formed during weathering of Mesozoic limestone with an extremely high calcium content of up to 43,000 milligrams per kilogram of soil. Thanks to the eastern orientation and the constant flow of groundwater along the slope, the vineyard is sufficiently supplied with moisture even in the driest seasons, which are typical for the Mikulov region.



Vino Marcinčák – Welschriesling (Ryzlink Vlašský)

Vignoble | Vin

La cave Marcinčák est la plus grande cave certifiée biologique en République tchèque, avec 110 hectares de vignes en culture. Fondée en 1990, le propriétaire/vigneron Petr Marcinčák est un spécialiste du « slamové » ou « vin de paille », bien que ses vins blancs et rouges soient également excellents. L'Union européenne a récemment désigné le « slamové » comme un produit protégé de la République tchèque.

Marcinčák a été plusieurs fois lauréat du prix « Vigneron BIO de l'année » et est membre fondateur du Mikulov VOC et de l'alliance V8. Lui et sa famille gèrent avec succès une auberge qui associe ses excellents vins à une cuisine gastronomique. La cave est située dans la sous-région viticole Mikulov | Moravie.

Le Welschriesling était l'une des variétés de raisin blanc originales plantées sur les terres tchèques il y a des siècles. Il n'est pas apparenté au Riesling. Le mot « welsch » se traduit par « étranger » et on pense qu'il est originaire de Croatie, où il est connu sous le nom de Graševina.

Notes de dégustation | Suggestions d'accords

- Des arômes de fleurs des prés et de miel sont très présents dans cette variété, qui est également connue pour son acidité. Des notes de groseille sont courantes.
- Les suggestions d'accord incluent du poisson rôti au beurre noisette, une salade de pastèque et feta, des crevettes à la noix de coco, du poulet BBQ, et une cuisine asiatique.
- Température de service : 10-12°C

Analytique

- Sucre résiduel : 2,3 g/L
- Acidité : 7,7 g/L
- Alcool : 12,5 %

