

VINICE/VÍNO

Vinařská obec (katastr)
Viniční trať
Vinice
Expozice vinice
Nadmořská výška vinice
Druh půdy/podloží vinice
Datum sběru
Lahvováno
Cukernatost při sběru
Odrůda
Řada

Kurdějov
Střední Díly
Čertovka
Jižní
267 m.n.m.
Hlinité spraše s rendzinou
12. 9. 2023
10. 4. 2024
21,0° ČNM
SAUVIGNON BLANC
MAGISTER



VINIFIKACE A ZRÁNÍ VÍNA

Macerace na slupkách 2 hodiny, fermentace 10 dní, zrání v nerezovém tanku, mícháno na jemných kalcích.

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY

VZHLED

Světle žlutá barva.

NOS

Nos vína je čistý a přímý s postupně se otvírající jemnou aromatickou s typickým ovocně-herbálním projevem s tóny bobulového ovoce, maracují, kiwi, bezového květu a v závěru s nádech citrusové kůry a osvěžující minerality.

PATRO

Patro vína je suché a přímé s křupavou a šťavnatou citrusovou kyselinou, lehkou a osvěžující minerální linkou a dlouhotrvající ovocně herbálním dochutí.

CELKOVÝ DOJEM

Suchý Sauvignon Blanc s odrůdově typickým aromatickým projevem a osvěžujícím patrem s dlouhou dochutí.

DOPORUČENÍ K JÍDLU

K běžnému pití a degustaci, k bílým masům s lehkými omáčkami a měkkým nezrajícím sýrům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ

11°–12 °C

DEKANTACE

Ne, doporučujeme otvírat 10–15 minut před podáváním.

ARCHIVACE:

Do 3–4 let.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Zbytkový cukr	1,3 g/l
Kyselina	6,3 g/l
Alkohol	12,5 % obj.

DOPORUČENÁ SKLENICE



TOTO VÍNO JE



VINAŘSTVÍ VÁCLAV

SAUVIGNON BLANC

2023

M G I S T E R



TADY JE VÍNO DOMA

Vinařství Václav s.r.o.
Na Hradbách č. ev. 78, 693 01 Hustopeče
obchod@vinarstvi-vaclav.cz
WWW.VINARSTVI-VACLAV.CZ

Vaclav Sauvignon Blanc Magister 2023 - SEC

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT DU VIN

Macération sur peaux pendant 2 heures, fermentation pendant 10 jours, vieillissement en cuve inox avec bâtonnage sur lies fines.

VIGNOBLE / VIN

- Commune viticole (zone cadastrale) : Kurdějov
- Vignoble : Střední Díly, Čertovka
- Exposition du vignoble : Sud
- Altitude : 267 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Type de sol : Argilo-limoneux avec rendzina
- Date de récolte : 12.09.2023
- Date de mise en bouteille : 10.04.2024
- Teneur en sucre à la récolte : 21,0° ČNM
- Cépage : SAUVIGNON BLANC
- Série : MAGISTER

APPARENCE Couleur jaune pâle.

NEZ Le nez du vin est propre et direct, avec un arôme délicat qui s'ouvre progressivement. Il présente un caractère typiquement fruité et herbacé avec des notes de baies, de fruit de la passion, de kiwi, de fleur de sureau, un soupçon d'écorce d'agrumes et une minéralité rafraîchissante en finale.

BOUCHE En bouche, le vin est sec et direct, avec une acidité d'agrumes croquante et juteuse, une touche minérale légère et rafraîchissante, et une longue persistance fruitée et herbacée.

IMPRESSION GLOBALE Un Sauvignon Blanc sec avec un profil aromatique typique du cépage et un palais rafraîchissant avec une longue finale.

ACCORDS METS-VINS Convient pour une consommation décontractée et les dégustations. Il s'accorde bien avec les fruits de mer, le poulet, le porc, les pâtes en sauces légères et les fromages à pâte molle non affinés.



TEMPÉRATURE DE SERVICE 11°–12°C

DÉCANTATION Non recommandé, ouvrir 10 à 15 minutes avant de servir.

POTENTIEL DE GARDE Jusqu'à 3 à 4 ans.

VALEURS ANALYTIQUES

- Sucre résiduel : 1,3 g/l
- Acidité : 6,3 g/l
- Alcool : 12,5% vol.



Vaclav Sauvignon Blanc Magister 2023 - Dry

VINIFICATION AND WINE AGING

Maceration on skins for 2 hours, fermentation for 10 days, aging in a stainless steel tank, stirred on fine lees.

VINEYARD / WINE

Wine-growing municipality (cadastral area)	Střední Díly
Vineyard	Čertovka
Vineyard exposure	Southern
Elevation	267 meters above sea level
Soil type	Clay-loam with rendzina
Harvest date	Harvest: 12.09.2023
Bottling date	Bottled: 10.04.2024
Sugar content at harvest	Sugar content at harvest: 21.0° ČNM
Variety	Variety: SAUVIGNON BLANC
Series Kurdějov	Series: MAGISTER

APPEARANCE

Light yellow color.

NOSE

The nose of the wine is clean and straightforward, with a gradually opening delicate aroma. It presents a typical fruity-herbal character with notes of berries, passion fruit, kiwi, elderflower, and a hint of citrus peel and refreshing minerality at the finish.

PALATE

The palate of the wine is dry and direct, with crisp and juicy citrus acidity, a light and refreshing mineral touch, and a long-lasting fruity-herbal aftertaste.

OVERALL IMPRESSION

A dry Sauvignon Blanc with a varietally typical aromatic profile and a refreshing palate with a long finish.

FOOD PAIRING

Suitable for casual drinking and tasting, pairs well with seafood, chicken, pork, pastas in lighter sauces and soft, unripened cheeses.



SERVING TEMPERATURE

11°–12°C

DECANTING

No, recommended to open 10–15 minutes before serving.

AGING POTENTIAL

Up to 3–4 years.

ANALYTICAL VALUES

Residual sugar: 1.3 g/l

Acidity: 6.3 g/l

Alcohol: 12.5% vol.

