

Volařík Winery

Palava U Venuše 2022

Vineyard | Wine

The Volařík Winery was founded in 2007 by Miroslav Volařík, Czech Winemaker of the Year in 2011, 2014, and 2018.

They produce high quality, aromatic wines, particularly whites and rosés.

They have 80 hectares of vineyards in prime locations in the Mikulov sub-region of south Moravia, including Pávlov. They produce 250,000 bottles annually.

This bottle has won numerous International Gold Medals: Asia Wine Trophy 2023 – Gold, Berliner Wine 2024 (winter) – Gold, Bacchus Madrid 2024 - Gold

Palava is a unique Czech variety registered in 1977. It is a crossing of Muller Thurgau and Gewurztraminer. The wine gets its structure from the Muller Thurgau and its aromatics from the Gewurztraminer.

Tasting Notes | Pairing Suggestions

- Beautifully ripe grapes combined with fermentation technology in an oak barrel gave rise to a beautiful bouquet of overripe mandarin with red spice, ginger, tea rose, and lychee. Complimented by a distinct minerality.
- Serving Temperature: 9-11°C

Analytics

- Residual Sugar: 6.8 g/L
- Acids: 7.0 g/L
- Alcohol: 13.5%

Archiving potential of 5-7 years



Volařík Vignoble - Palava U Venuše 2022

Vignoble | Vin

Le domaine Volařík a été fondé en 2007 par Miroslav Volařík, vigneron tchèque de l'année en 2011, 2014 et 2018.

Ils produisent des vins aromatiques de haute qualité, en particulier des blancs et des rosés. Ils possèdent 80 hectares de vignobles dans des emplacements privilégiés de la sous-région de Mikulov, en Moravie du Sud, y compris Pávlov. Ils produisent 250 000 bouteilles par an.

Cette bouteille a remporté de nombreuses médailles d'or internationales:

Asia Wine Trophy 2023 – Or
Berliner Wine 2024 (hiver) – Or
Bacchus Madrid 2024 (hiver) - Or

Le Palava est une variété tchèque unique, enregistrée en 1977. C'est un croisement entre le Muller Thurgau et le Gewurztraminer. Le vin tire sa structure du Muller Thurgau et ses arômes du Gewurztraminer.

Notes de dégustation | Suggestions d'accompagnement

Des raisins mûrs, associés à une fermentation en fût de chêne, ont donné naissance à un bouquet magnifique de mandarine trop mûre, d'épices rouges, de thé au gingembre, de rose et de litchi, complété par une minéralité distincte.
Température de service : 9-11°C

Analyse

Sucre résiduel : 6,8 g/L
Acidité : 7,0 g/L
Alcool : 13,5 %

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

