

THAYA

Moravian Muscat 2022 – Greetings from National park



Batch: MM/2221

Our vineyards lie in the wine sub-region of Znojmo, South Moravia, Czech Republic, typical for its full-bodied and fresh wines.

The ideal natural and climatic conditions are due to many factors, one of which is the river Thaya, which with its thermoregulatory influence together with the cold winds from the Bohemian-Moravian Highlands gives the local wines an unmistakable spicy taste and fullness.

Sunny days alternate with cold nights in our vineyards. As a result, the grapes ripen more slowly, but retain their aromas and achieve high quality. Thanks to the granitic subsoil and loess with a mixture of calcareous clay are all our varieties particularly outstanding

Tasting notes: Wine has a delicate greenish color. The fragrance is expressive and concentrated. We can find here nutmeg flower, citrus and elderberry flower. The taste is juicy and light residual sugar and balanced acid. The taste is dominated by the sensation of elderberry syrup.

Winemaking: Fermented and aged in the stainless steel tanks on the fine lees for 7 months

Pair with: light and fresh dishes such as salads, light honest cow and goat cheeses or fruit desserts.

Brix at harvest (average): 21°Brix

Alcohol: 11,5%

Residual Sugar: 4,3 g/l

T.A.: 5,5 g/L

pH: 3,31

Final blend: 100%

Enjoy: now or hold up to four years

Vineyard: Vrbovec – Slunný vrch, loess soil

THAYA


NICHE & NOSH

Hello@nicheandnosh.ca | www.nicheandnosh.ca | @Niche&Nosh



THAYA Muscat Morave 2022 – Salutations depuis le Parc National

Nos vignobles se situent dans la sous-région viticole de Znojmo, en Moravie du Sud, République Tchèque, réputée pour ses vins corsés et frais.

Les conditions naturelles et climatiques idéales sont dues à de nombreux facteurs, dont l'un est la rivière Thaya, qui, grâce à son influence thermorégulatrice, associée aux vents froids des Hautes Terres de Bohême-Moravie, confère aux vins locaux une saveur épicée et une plénitude inimitable.

Les journées ensoleillées alternent avec des nuits froides dans nos vignobles. En conséquence, les raisins mûrissent plus lentement, mais conservent leurs arômes et atteignent une qualité élevée. Grâce au sous-sol granitique et au loess mélangé à de l'argile calcaire, toutes nos variétés se distinguent particulièrement.

Notes de dégustation :

Le vin a une couleur vert pâle délicate. Le parfum est expressif et concentré. On y trouve des notes de fleur de muscade, d'agrumes et de fleur de sureau. Le goût est juteux, avec un léger sucre résiduel et une acidité équilibrée. La sensation dominante en bouche est celle du sirop de sureau.

Vinification :

Fermenté et vieilli en cuves inox sur lies fines pendant 7 mois.

Accords :

Se marie avec des plats légers et frais comme des salades, des fromages de vache et de chèvre frais, ou des desserts aux fruits.

Brix à la récolte (moyenne) : 21°Brix

Alcool : 11,5%

Sucre résiduel : 4,3 g/l

A.T. : 5,5 g/L

pH : 3,31

Assemblage final : 100%

À déguster : dès maintenant ou à garder jusqu'à quatre ans.

Vignoble : Vrbovec – Slunný vrch, sol limoneux

