

Špalek
Winery

Riesling Velky
Sud

Vineyard | Wine

Špalek Winery is a small, organic, family-owned winery located in the Czech sub-region of Znojmo. It was founded in 1970 by František Špalek who remains engaged in the winery working with his two sons, Petr and Marek. Petr is the current winemaker.

The family has 12 hectares of grapes under cultivated.

This Riesling is Organic, Vegan and a Low Intervention gastronomy wine. It's matured for 12 months in a 2000l oak barrel.

Tasting Notes | Pairing Suggestions

- Honey tones with hints of dried apricot.
- Fresh. Round. Balanced.
- Nice acids. Medium finish.
- Pairs well with seafood, lobster rolls, roast pork, fish tacos, baked apples, camembert and brie cheeses in addition to Asian cuisine, spicy foods and sushi.
- Serving temperature is 9-11C

Analytics

- Residual Sugar: 3.9 g/L
- Acids: 6.5 g/L
- Alcohol: 14.0%



Špalek Riesling Velky Sud

Domaine | Vin

Le domaine Špalek est une petite exploitation viticole biologique et familiale située dans la sous-région de Znojmo, en République tchèque. Il a été fondé en 1970 par František Špalek, qui continue de participer à l'exploitation en collaboration avec ses deux fils, Petr et Marek. Petr est l'actuel maître de chai.

La famille cultive 12 hectares de vignes. Ce Riesling est biologique, végétarien et un vin de gastronomie à faible intervention. Il est vieilli pendant 12 mois dans un fût de chêne de 2000 litres.

Notes de dégustation | Suggestions d'accords mets-vins

- Notes de miel avec des touches d'abricot sec.
- Frais, rond et équilibré.
- Belles acidités, finale moyenne.
- S'accorde bien avec les fruits de mer, les lobster rolls, le porc rôti, les tacos de poisson, les pommes au four, les fromages camembert et brie, ainsi que la cuisine asiatique, les plats épicés et les sushis.
- Température de service : 9-11°C.

Analyse

- Sucre résiduel : 3,9 g/L
- Acidité : 6,5 g/L
- Alcool : 14,0 %

