



TRAMINER TERROIR KUKVIČKA

NOBLE ROT
SWEET
2022

ORIGIN OF GRAPES

ALTITUDE	217 M ABOVE SEA LEVEL
EXPOSURE	SOUTH SLOPE
VILLAGE	JOSEFOV
VINEYARD TRACK	KUKVIČKA
VINEYARD AGE	PLANTED IN 2004
SOIL TYPE / SUBSTRATE	LOAMY-SANDY LOESS

WINE DETAILS

BOTTLED	1.6.2023
BOTTLE VOLUME	0,75 L
CAP	CORK
RESIDUAL SUGAR	255,0 G/L
ACID	9,6 G/L
ALCOHOL	9,5 %

WINE DESCRIPTION

The sweet selection of cibebas is the most elegant form of naturally sweet wine. It is rich gold in its color with copper highlights and high viscosity. The aroma and taste are very intense with tones of honeycombs, raisins and tea roses. The elegant sweetness in the taste is complemented by a pleasant acidity. Grapes for this wine matured in the Kukvička wine track. Thanks to the vintage and the exceptional conditions that this track offers almost the entire grapes were infested with the noble fungus Botrytis Cinerea (Noble Rot). It caused evaporation of water from grape berries and thereby increasing the concentration of all substances contained in the berries (sugar, acids, minerals, ...). The harvest did not take place until mid-November and the grapes reached very high sugar content. Then the wine fermented and matured in a small oak barrel with a volume of 180 liters. It is a very rare wine that cannot be produced in every vintage.

FOOD RECOMMENDATIONS

For special occasions, for sweet desserts, for mature cheeses with blue mold.

SERVING TEMPERATURE 13-14 °C | ARCHIVING UP TO 9-10 YEARS



Čapka Gewurztraminer Terroir – Fiche Technique

**POURRITURE NOBLE, DOUX, 2022
TRAMINER TERROIR KUKVIČKA**

La famille Čapka possède plus de 200 ans d'histoire dans la viticulture. Martin Čapka est la neuvième génération de sa famille à occuper le rôle de vigneron. Avec son épouse Krýstina et son père Karel, ils produisent des vins gastronomiques de haute qualité sur le domaine familial de 12 hectares. La cave se situe dans la sous-région de Slovacko, en Moravie.

Les zones de Josefov et Hrušky sont bien connues pour les cépages blancs traditionnels, mais les cépages rouges y prospèrent également. Les vignobles sont gérés selon des pratiques agrotechniques modernes (gestion Riesling-Hessen, taille courte, effeuillage, réduction des raisins), ce qui permet de produire des vins de la catégorie d'appellation même dans des années moins favorables.

L'approche familiale de la vinification reste fidèle à celle qu'ils ont adoptée dès leurs débuts en 1793 – le vin se fait d'abord dans le vignoble. La famille travaille la terre non pour elle-même, mais pour la prochaine génération, avec pour objectif de la transmettre dans un état encore meilleur.

Čapka utilise des procédés et technologies modernes, tels que la filtration douce par crossflow ou la fermentation contrôlée du vin. Les vins rouges sont vieillies plusieurs années en fûts de chêne, ce qui leur confère un goût plein et long en bouche.

Kukvicka

Un vignoble unique, situé sur un versant exposé au sud-sud-est, tire son nom du village de Kukvice, qui se trouvait autrefois ici, mais qui fut incendié par les Turcs au XVI^e siècle. Le sol de ce vignoble est composé de loess sableux très profond, avec une forte teneur en silicium et en calcium, qui précipitent sous forme de blocs appelés "concrétions". De plus, une veine de sol magmatique traverse certaines parties du vignoble, conférant au vin un caractère minéral distinctif. La forte teneur en chaleur du sol maintient le vignoble à une température relativement élevée même la nuit, ce qui est particulièrement important pendant la période de maturation.



ORIGINE DES RAISINS

ALTITUDE : 217 M AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER

EXPOSITION : PENTE SUD

VILLAGE : JOSEFOV

VIGNOBLE : PARCELLE KUKVIČKA

ÂGE DU VIGNOBLE : PLANTÉ EN 2004

TYPE DE SOL / SUBSTRAT : LOESS ARGILO-SABLONNEUX

EMBOUTEILLÉ LE : 1.6.2023

DÉTAILS DU VIN

VOLUME DE LA BOUTEILLE : 0,75 L

BOUCHON : LIÈGE

SUCRE RÉSIDUEL : 255,0 G/L

ACIDITÉ : 9,6 G/L

ALCOOL : 9,5 %

DESCRIPTION DU VIN

La sélection sucrée des cibebas est la forme la plus élégante de vin naturellement doux. Il est d'un riche or avec des reflets cuivrés et une haute viscosité. L'arôme et le goût sont très intenses avec des notes de rayons de miel, de raisins secs et de roses de thé. La douceur élégante du goût est complétée par une agréable acidité. Les raisins pour ce vin ont mûri dans le vignoble de Kukvička. Grâce au millésime et aux conditions exceptionnelles qu'offre cette parcelle, presque tous les raisins ont été infectés par le noble champignon Botrytis Cinerea (Pourriture Noble). Cela a provoqué l'évaporation de l'eau des baies de raisin, augmentant ainsi la concentration de toutes les substances contenues dans les baies (sucre, acides, minéraux, ...). La récolte n'a eu lieu qu'à la mi-novembre et les raisins ont atteint une très haute teneur en sucre. Ensuite, le vin a fermenté et mûri dans un petit fût de chêne d'une capacité de 180 litres. C'est un vin très rare qui ne peut pas être produit chaque année.

RECOMMANDATIONS GASTRONOMIQUES Pour des occasions spéciales, pour des desserts sucrés, pour des fromages affinés à moisissure bleue.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13 - 14 °C | **ARCHIVAGE JUSQU'À** 9 - 10 ANS

