



Vaclav Riesling Magister 2023

VINIFICATION ET MATURATION DU VIN

Macération sur les peaux pendant 3 heures, fermentation pendant 10 jours, maturation en cuve inox, remuage sur lies fines.

Commune viticole (cadastrale)

Kurdějov

Parcelle viticole

Střední Díly

Vignoble

Čertovka

Exposition du vignoble

Sud-Est

Altitude du vignoble

267 m d'altitude

Type de sol/sous-sol du vignoble

Loess argileux avec rendzine

Date de récolte

2 septembre 2023

Mise en bouteille

10 avril 2024

Teneur en sucre lors de la récolte

22,0° ČNM

Cépage

RIESLING

Gamme

MAGISTER

APPARENCE

Couleur jaune pâle.

NEZ

Le nez du vin est pur et direct avec une ouverture progressive de l'arôme typique du cépage, avec des notes de fruits à noyau et tropicaux, suivies d'un zeste d'agrumes, de poires séchées, d'amandes et de fleur de tilleul.

PALAIS

Le palais du vin est sec et direct avec une acidité juteuse d'agrumes, des notes marquées de fruits à noyau mûrs et d'agrumes, et une finale longue, rafraîchissante et complexe.

IMPRESSION GLOBALE

Un Riesling complexe avec une expression variétale claire et typique, avec un palais mûr, une acidité juteuse et une longue finale.

RECOMMANDATIONS GASTRONOMIQUES

Pour une consommation courante et des dégustations, avec des poissons d'eau douce ou de mer blancs, des fromages doux non affinés et du porc rôti.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

11°–12 °C

DÉCANTATION

Non, il est recommandé d'ouvrir 10–15 minutes avant de servir.

ARCHIVAGE :

Minimum de 5–6 ans.

VALEURS ANALYTIQUES

Sucre résiduel 3.5 g/l

Acidité 7.0 g/l

Alcool 13%





Vaclav Riesling Magister 2023

WINEMAKING AND WINE MATURATION

Maceration on the skins for 3 hours, fermentation for 10 days, maturation in a stainless steel tank, stirred on fine lees.

VINEYARD/WINE

Wine village (cadastral)	Kurdějov
Vineyard plot	Střední Díly
Vineyard	Čertovka
Vineyard exposure	Southeast
Vineyard altitude	267 meters above sea level
Type of soil/subsoil of the vineyard	Loamy loess with rendzina
Harvest date	Harvested: 2nd September 2023
Bottled	Bottled: 10th April 2024
Sugar content at harvest	22.0° NM (Normal Must Weight)
Variety	RIESLING
Range	MAGISTER



APPEARANCE

Light yellow color.

NOSE

The nose of the wine is clean and direct, with gradually opening typical varietal aromas featuring notes of stone fruit and tropical fruit, finishing with hints of citrus peel, dried pears, almonds, and linden blossom.

PALATE

The palate of the wine is dry and direct, with juicy citrus acidity, prominent notes of ripe stone and citrus fruit, and a long-lasting, refreshing, and complex finish.

OVERALL IMPRESSION

A complex Riesling with a clear and typical varietal expression, featuring a ripe palate with juicy acidity and a long finish.



FOOD PAIRING

Suitable for everyday drinking and tasting, pairs well with white freshwater and marine fish, soft non-aged cheeses, and roasted pork.

SERVING TEMPERATURE

11°–12°C

DECANTING

No, we recommend opening 10–15 minutes before serving.

AGING POTENTIAL

At least 5–6 years.

THIS WINE IS

Dry

ANALYTICAL VALUES

Residual sugar: 3.5 g/l

Acidity: 7.0 g/l

Alcohol: 13.0% vol.

