

Vino Marcinčák

Palava

Vineyard | Wine

The Marcinčák Winery is the largest Certified Organic winery in the Czech Republic with 110 hectares of vines under cultivation. Founded in 1990, the owner/winemaker Petr Marcinčák is a specialist in “slamové” or “straw wine” though his whites and reds are equally good. The EU has recently designated slamové as a protected product of the Czech Republic.

Marcinčák is a repeat “BIO Winemaker of the Year” winner and a founding member of the Mikulov VOC and V8 Alliance. He and his family run a successful Inn which pairs his excellent wines with gourmet cuisine. The Winery is located in the wine sub-region Mikulov | Moravia.

Palava is a unique Czech variety – a crossing of Muller Thurgau and Gewurztraminer. The wine gets its structure from the Muller Thurgau and its aromatics from the Gewurztraminer which, depending on the terroir, can either be notes of orange or tea rose. Palava represents less than 1% of total plantings.

Tasting Notes | Pairing Suggestions

- Golden yellow in colour, expect a spicy aroma on the nose with hints of roses, violets and orange
- The palate is fruity and spicy with tones of vanilla and orange
- Lovely by the glass or paired with pate, smoked or blue cheese, Pad Thai, swordfish, or desserts
- Serving Temperature: 9-11°C



Analytics

- Residual Sugar: 2.7 g/L
- Acid: 6.6 g/L
- Alcohol: 13%

Description

Vineyard management: medium line with one draft

Vineyard density: 6,500 heads/ha

Vineyard age: 10 years

Harvest date: 29/09/2022

Must sugar content (°CNM): 24 °

Residual sugar content (g/l): 2.7

Acid content (g/l): 6.6

Alcohol content: 13 % vol.

Sugar-free extract content (g/l): 24.7

Lot size (bottles): 2,600

Bottling date: May 2023

Contains sulfur dioxide

Soil Conditions

The warm Baden sea left thick sediments of calcareous gravel, sand and clay in South Moravia, which form the most important horizon in the vineyards of Novosedly. The comparable geological bedrock of the vineyards is also characteristic of the Médoc region in Bordeaux, whose Tertiary sediments were deposited in bays of the same sea as the sediments in the Novosedly area.



Vino Marcinčák – Palava fiche technique

Vignoble | Vin

La cave Marcinčák est la plus grande cave certifiée biologique en République tchèque avec 110 hectares de vignes en culture. Fondée en 1990, le propriétaire/vigneron Petr Marcinčák est un spécialiste des vins « slamové » ou « vin de paille », bien que ses vins blancs et rouges soient tout aussi excellents. L'UE a récemment désigné le slamové comme un produit protégé de la République tchèque.

Marcinčák est plusieurs fois lauréat du titre de « Vigneron BIO de l'année » et membre fondateur de l'Alliance Mikulov VOC et V8. Lui et sa famille gèrent une auberge réussie qui associe ses excellents vins à une cuisine gastronomique. La cave est située dans la sous-région viticole Mikulov | Moravie.

La Palava est une variété tchèque unique - un croisement entre le Muller Thurgau et le Gewurztraminer. Le vin tire sa structure du Muller Thurgau et ses arômes du Gewurztraminer qui, selon le terroir, peuvent évoquer des notes d'orange ou de rose de thé. La Palava représente moins de 1% des plantations totales.

Notes de dégustation | Suggestions d'accompagnement

- * Jaune doré en couleur, attendez-vous à un arôme épicé au nez avec des notes de roses, de violettes et d'orange.
- * Le palais est fruité et épicé avec des tons de vanille et d'orange.
- * Délicieux à boire seul ou accompagné de pâté, fromage fumé ou bleu, Pad Thaï, espadon ou desserts.
- * Température de service : 9-11°C

Analyses

Sucre résiduel : 2,7 g/L

Acidité : 6,6 g/L

Alcool : 13%



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

