



Pinot blanc premium 2022

Batch: PB/2258

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: The wine was fermented and aged in 400 L barrels French cooperage Francois Freres. A layered and complex wine with character. It has a golden yellow colour. The aromatics are broad with notes of baked bread crust and ripe yellow fruit. We can also find a light trace of honeycomb. The taste is harmonious and mineral with a slight trace of aging in wooden barrels.

Winemaking: The wine was fermented and aged in 400L barrels for 12 months, then 3 months in stainless steel tank and then 6 months in the bottle. Hand pick.

Brix at harvest (average): 22.7 °Brix

Alcohol: 13,0%

Residual Sugar: 0,5 g/l

T.A.: 5,5 g/L

pH: 3,33

Final blend: 100%

Enjoy: now or hold up to 6 years

Vineyard: U Chlupa - granite soil





Pinot Blanc Premium 2022

Nos vignobles sont situés dans la sous-région viticole de Znojmo, en Moravie du Sud, République Tchèque, typique pour ses vins charpentés et frais.

Les conditions naturelles et climatiques idéales sont dues à de nombreux facteurs, dont l'un est la rivière Thaya, qui, avec son influence thermorégulatrice et les vents froids des Hautes Terres bohémiennes-moraves, confère aux vins locaux un goût épicé et une plénitude inimitables.

Dans nos vignobles, les journées ensoleillées alternent avec des nuits fraîches. Par conséquent, les raisins mûrissent plus lentement, mais conservent leurs arômes et atteignent une haute qualité. Grâce au sous-sol granitique et au loess avec un mélange d'argile calcaire, toutes nos variétés se distinguent particulièrement.

Notes de dégustation : Le vin a été fermenté et vieilli en fûts de 400 L de la tonnellerie française François Frères. Un vin en couches, complexe et de caractère. Il présente une couleur jaune doré. Les arômes sont larges, avec des notes de croûte de pain grillé et de fruits jaunes mûrs. On peut aussi percevoir une légère trace de rayons de miel. Le goût est harmonieux et minéral avec une légère touche de vieillissement en fûts de bois.

Vinification : Le vin a été fermenté et vieilli en fûts de 400 L pendant 12 mois, puis 3 mois en cuve inox et ensuite 6 mois en bouteille. Vendange manuelle.

Degré Brix à la récolte (moyenne) : 22,7 °Brix

Alcool : 13,0 %

Sucre résiduel : 0,5 g/l

Acidité totale : 5,5 g/L

pH : 3,33

Assemblage final : 100 %

À déguster : dès maintenant ou à conserver jusqu'à 6 ans

Vignoble : U Chlupa - sol granitique

