

THAYA

Welschriesling 2022 – Greetings from National park



Btach: RV/2248

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: Wine has a light yellow color with light greenish reflections. The aroma is typically varietal, built on meadow flowers and green apple. The taste is moderately full and characterful. It is dominated by elements of citrus and light spiciness. Wine has a noticeable mineral finish.

Winemaking: Fermented and aged in the stainless steel tanks for 7 months

Pair with: Dishes from pork meat

Brix at harvest (average): 23,1

Alcohol: 12,5%

Residual Sugar: 2,6 g/l

T.A.: 6,0 g/L

pH: 3,12

Final blend: 100%

Enjoy: now or hold up to four years

Vineyard: Havraníky – Skalky, granite soil

THAYA





THAYA Welschriesling 2022 – Salutations du Parc National (Ryzlink Vlassky)

Nos vignobles se trouvent dans la sous-région viticole de Znojmo, Moravie du Sud, République tchèque, réputée pour ses vins corsés et frais.

Les conditions naturelles et climatiques idéales sont dues à plusieurs facteurs, dont la rivière Thaya, qui, avec son influence thermorégulatrice et les vents froids des Hautes Terres Bohémo-Moraves, confère aux vins locaux une saveur épicée 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 mêlé d'argile calcaire, toutes nos variétés se distinguent particulièrement.

Notes de dégustation : Le vin a une couleur jaune pâle avec de légers reflets verdâtres. L'arôme est typiquement variétal, dominé par des fleurs de prairie et de la pomme verte. Le goût est modérément plein et expressif, dominé par des éléments d'agrumes et une légère épicéité. Le vin a une finale minérale marquée.

Vinification : Fermenté et élevé dans des cuves en acier inoxydable pendant 7 mois.

Accords mets-vins : À associer avec des plats à base de viande de porc.

Brix à la récolte (moyenne) : 23,1

Alcool : 12,5 %

Sucre résiduel : 2,6 g/l

A.T. : 6,0 g/L

pH : 3,12

Assemblage final : 100 %

À déguster : maintenant ou à conserver jusqu'à quatre ans.

Vignoble : Havraníky – Skalky, sol granitique.

