



Vaclav Pinot Blanc Magister - Dry

Dry Pinot Blanc with an elegant fruity aroma and a medium-long, refreshing and at the same time ripe fruity-spicy palate.

SERIES: Magister
VARIETY: Pinot Blanc
PROFILE: Dry
Vineyard track: Portions
ALCOHOL: 11.5%

Tasting notes

Appearance	Light yellow color.
Nose	The nose of the wine is clean and direct with an elegant and mature fruit aroma with tones of stone fruit, candied and dried pome fruit, and in the finish with a subtle hint of exotic spices and dried orange peel.
Floor	The palate of the wine is dry and direct with fresh lime acidity and expression of ripe stone and pome fruit, and a medium-long fruity-spicy aftertaste.
General Impression	Dry Pinot Blanc with an elegant fruity aroma and a medium-long, refreshing and at the same time ripe fruity-spicy palate.
Food recommendation	For regular drinking and tasting, white poultry with fuller sauces, seafood and selected soft aromatic cheeses.
Serving temperature	12° – 13 °C
Decantation	No, we recommend opening 10-15 minutes before serving.
Archiving	At least for 5-6 years.



Vineyard

Wine region and village	Kurdějov
Wine sub-region	Velkopavlovická
Vineyard Estate	Portions
Vineyard	U Statku
Vineyard exhibition	Southeastern
Altitude of the vineyard	267 m above sea level
Type of soil/subsoil of the vineyard	Loamy loess with rendzina
Vinification and ageing of wine	Maceration on skins 7 hours, vinification 10 days, aging in a stainless steel tank, mixed on fine lees, blend of three batches

Analytical values

Residual sugar	3.4 g/l
Alcohol	12,5 %





Vaclav Pinot Blanc Magister - Sec

Pinot Blanc sec avec un arôme fruité élégant et une bouche moyennement longue, rafraîchissante et en même temps fruitée et épicée.

SÉRIE : Magister

CÉPAGE : Pinot Blanc

PROFIL : Sec

Parcelle du vignoble : Portions

ALCOOL : 11,5%

Notes de Dégustation

Apparence

Couleur jaune pâle.

Nez

Le nez du vin est propre et direct avec un arôme de fruits mûrs élégant, des notes de fruits à noyau confits et de fruits à pépins séchés, avec en finale une subtile touche d'épices exotiques et de zeste d'orange séché.

Bouche

La bouche du vin est sèche et directe, avec une acidité fraîche de lime, une expression de fruits à noyau mûrs et de fruits à pépins, et une finale moyennement longue, fruitée et épicée.

Impression générale

Pinot Blanc sec avec un arôme fruité élégant et une bouche moyennement longue, rafraîchissante et en même temps fruitée et épicée.

Recommandation alimentaire

Pour une consommation régulière et la dégustation de volailles blanches avec des sauces plus riches, de fruits de mer et de fromages doux aromatiques sélectionnés.

Température de service

12° – 13°C



Décantation

Non, nous recommandons d'ouvrir 10 à 15 minutes avant de servir.

Vieillessement

Au moins 5 à 6 ans.

Vignoble

Région viticole et village :	Kurdějov
Sous-région viticole :	Velke Pavlovicke
Domaine viticole :	Portions
Vignoble :	U Statku
Exposition du vignoble :	Sud-est
Altitude du vignoble :	267 m au-dessus du niveau de la mer
Type de sol/sous-sol du vignoble :	Loess argileux avec rendzina

Vinification et vieillissement du vin

Macération sur peaux pendant 7 heures, vinification pendant 10 jours, vieillissement en cuve inox avec bâtonnage sur lies fines, assemblage de trois lots.

Valeurs Analytiques

Sucre résiduel : 3,4 g/l

Alcool : 11,5%

