

Volařík Winery

Palava Dessert 2021

Vineyard | Wine

The Volařík Winery was founded in 2007 by Miroslav Volařík, Czech Winemaker of the Year in 2011, 2014, and 2018.

They produce high quality, aromatic wines, particularly whites and rosés.

They have 80 hectares of vineyards in prime locations in the Mikulov sub-region of south Moravia, including Pávlov. They produce 250,000 bottles annually.

This bottle has won numerous International Gold Medals: Berliner Wine Trophy 2023 Double Gold, Decanter 2024 Gold, Oenoforum 2023 – Gold.

Palava is a unique Czech variety registered in 1977. It is a crossing of Muller Thurgau and Gewurztraminer. The wine gets its structure from the Muller Thurgau and its aromatics from the Gewurztraminer.

Tasting Notes | Pairing Suggestions

- Botrytis harvesting offers a charming scent of tea rose blossom with dried herbs and tangerine peel. The taste is extractive, harmonious, full of candied fruit and honey
- Serving Temperature: 8-10°C

Analytics

- Residual Sugar: 166.2 g/L
- Acids: 8.0 g/L
- Alcohol: 11%

Archiving potential of 8 years



Volařík Vignoble - Palava Dessert 2021

Vignoble | Vin

La cave Volařík a été fondée en 2007 par Miroslav Volařík, élu Vigneron tchèque de l'année en 2011, 2014 et 2018.

Ils produisent des vins aromatiques de haute qualité, principalement des blancs et des rosés. Ils possèdent 80 hectares de vignobles dans des emplacements privilégiés de la sous-région de Mikulov en Moravie du Sud, notamment à Pávlov. Ils produisent 250 000 bouteilles par an.

Cette bouteille a remporté de nombreuses médailles d'or internationales:

Berliner Wine Trophy 2023 Double Or
Decanter 2024 Or
Oenoforum 2023 – Or

Le Palava est une variété tchèque unique enregistrée en 1977. C'est un croisement de Muller Thurgau et Gewurztraminer. Le vin tire sa structure du Muller Thurgau et ses arômes du Gewurztraminer.

Notes de dégustation | Suggestions d'accompagnement

La récolte botrytisée offre un parfum charmant de fleur de thé rose avec des herbes séchées et des écorces de mandarine. Le goût est extractif, harmonieux, plein de fruits confits et de miel.

Température de service : 8-10°C

Analytique

Sucre résiduel : 166,2 g/L

Acidité : 8,0 g/L

Alcool : 11 %

Potentiel de garde : 8 ans

