

Ch.C.André moravský sekt Demi Sec 0.75l

» Vína



EAN

8595240079609

Kód produktu

5740050

Bílé šumivé víno vyrobeno z hroznů odrůdy 50% Svatovavřínecké, 25% Veltlínské zelené a 25 % Ryzlink vlašský vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Velkopavlovické - demi sec

Šumivé víno, bílé, polosuché vyrobené metodou charmat z nejkvalitnějších odrůd vín, které mu dodávají a zaručují čistou a svěží chuť s nezaměnitelným charakterem a jemným dlouhotrvajícím perlením.

K tomuto zboží doporučujeme: Jakostní šumivé víno, bílé, polosuché, vyrobené metodou charmat z nejkvalitnějších odrůd vín, které mu dodávají a zaručují čistou a svěží chuť, s nezaměnitelným charakterem a jemným dlouhotrvajícím perlením. Základem sektů jsou 3 odrůdy sklizené ve Velkopavlovické podpodoblasti. Jde o cuvée - směs sestávající z 50 % Svatovavříneckého, 25 % Veltlínského zeleného a 25 % Ryzlinku vlašského.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Ch.C.André moravský sekt Demi Sec 0.75l

» Vína

Popis

Na počátku existence Zemské révové školky založené v roce 1901 byla provedena výsadba vzorové a podnožové vinice. V prvních desetiletích svého působení se Šlechtitelská stanice vinařská ve Velkých Pavlovicích věnovala produkci zejména podnožového materiálu a také sazenic ušlechtilých odrůd roubovaných na americké podnože. Hlavní postavou byl Alois Václav Horňanský. Ve dvacátých letech však již byl použit dalekosáhlý plán soustavné šlechtitelské práce zahrnující přísnou negativní i pozitivní selekci zaručující množení odrůd s vysokou plodností. Vlastní činnost a rozmach šlechtění nastaly až v padesátých a šedesátých letech, kdy byla Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice ustavena specializovanou stanicí pro metodické řízení obou úseků šlechtění révy. S novošlechtěním bylo započato v r. 1953, kdy byly zahájeny práce na křížení odrůd Tramín červený a Müller Thurgau, později známé odrůdy Pálava. Autorem odrůd je Ing. Josef Veverka. Další křížení, které bylo provedeno mezi odrůdami Neuburské a Ryzlink rýnský, později nazvaný kříženec Aurelius. Zapsán byl do Státní odrůdové knihy v roce 1983. Na novošlechtění se začalo dále pracovat v roce 1960. Autorem odrůd je Ing. Jaroslav Horák. Výchozím materiálem byly otec — Svatovavřínecké, matka Frankovka. Ve výnosu překonal novošlechtěnek vedený pod označením 16/76 rodiče. Nazván byl André a zapsán do Státní odrůdové knihy v roce 1980. Naše stanice je nositelem autorských práv na tuto odrůdu. Postupně je při křížení uskutečněno 297 různých kombinací rodičovských odrůd a bylo vypěstováno na 18 856 hybridních semenáčků, které byly dále zkoušeny. V roce 1973 se uskutečňuje šlechtiteli Janem Havlíkem, Ing. Františkem Zatloukalem a Ing. Ludvíkem Michlovským, křížením odrůd André (matka) a Irsai Oliver (otec). Později nazvaný kříženec Agni s pracovním označením AN x IO PE 11/47. V dalších letech se většinou udržují rozsáhlé klonové vinice téměř všech významných odrůd. Koncem 80.let se vyrábí na stanici až 1,2 mil hotových sazenic, které putují k výsadbám na Moravu i Slovensko. Zavádí se bezvirozní klony v kvalitě Elita. V roce 1990 byla Šlechtitelská stanice zařazena do prvního kola privatizace v rámci státního podniku Oseva Brno. Privatizační projekt dali: šlechtitel vinné révy Jan Havlík, vedoucí sklepního hospodářství Stanislav Báčka, Mgr. Alexander Tomeček a JUDr. Miroslav Hrabal. Privatizační projekt je schválen až v roce 1995. V dalších letech z důvodu nedostatku finančních prostředků pro další činnost a snížení objemu dotací od ministerstva zemědělství vedle situace, že v roce 2008 došlo k přeměně společnosti na akciovou společnost, která měla vyřešit špatnou ekonomickou situaci. Řešení nepřineslo rozšíření společnosti a v září 2009 bylo účastníků akcionářů šlechtitelská stanice prodána. Skupinu akcionářů tvořili tehdy JUDr. Miroslav Hrabal, Gagarin, Ing. Bernard, Ing. Sobota, Ing. Žďárský. Ani tento krok však nevedl ke stabilizaci a společnosti byla prodána. Od 1. října 2009 jsou majiteli Šlechtitelské stanice vinařské manželé Jarmily a Vladimíra Poliakovi. S obnovou stanice započali současnou majitelé výstavbou nové výrobní haly, která byla dokončena v roce 2011. Její prostory jsou uspořádány tak, aby maximálně vyhovovaly procesu výroby a expedice vína. V první části jsou prostory na zpracování vína sklizeného ve vinici, v druhé části jsou tanky na odkalování a macerování, tzv. vinifikátory. Ve třetí části jsou tanky, ve kterých probíhá proces kvašení vína a ve čtvrté části jsou tanky, ve kterých probíhá zrání vína před lahvováním. Lahvovací linka je místem, kde víno opouští výrobu a po nalahvování se skladuje již v expediční části haly. Expediční sklad je moderně vybavený a je již součástí obchodu, kde se vína opatřená etiketou již balí a připravují na expedici k zákazníkům. Cílem společnosti je dosahovat roční prodej 500 000 lahví vína.

Hlavní parametry

Značka	Šlechtitelka Velké Pavlovice
Druh	moravské víno
Detail	jakostní šumivé víno
Barva	bílá
Odrůda	Ryzlink vlašský, Svatovavřínecké, Veltlínské zelené & Grüner Veltliner
Přívlastek	pěstitelský sekt
Charakter	Demi sec & víno s obsahem cukru 32-50 g/l, sladké
Zrání	v nerezových nádobách
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a.s. Pod Břehy 565/54 691 06 Velké Pavlovice, ČR
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.