Michlovský Hibernal BIO 0.75l

» Vína

Kód produktu	21010002

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Hibernal vypěstovaných na moravských vinicích podoblasti Mikulovské v obci Klentnice - suché

Terroir: viniční trať Nad svatým Leonardem

Bylinnost pálavských vrchů doplněna výhony černého rybízu a dozrávajících vinohradnických broskví doprovází v chuti tóny kručinky, janovce a zimostrázu. K filetu z mořské ryby na bylinkovém másle s hráškovým pyré s mátou a citronovým beurre blanc.

Hrozny jsou pěstovány a zpracovány dle směrnic ekologického vinohradnictví s limitovanou sklizní. Fermentace probíhala v 6000 litrových sudech z francouzského dubu s následným zráním na veškerých kalech.

Lehce herbální buket citronového tymiánu a pupenů černého rybízu doprovází v chuti žlutý grapefruit s provensálskými bylinkami v závěru.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Michlovský Hibernal BIO 0.75l

» Vína

Popis

Firma Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. završuje pěstování révy vinné produkcí vín nejvyšších jakostních stupňů. Mladý podnik vznikl v roce 1993 a produkoval především vína určená pro zpracování na sekty. V roce 1995 začala fi rma plnit svá nejlepší vína do lahví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou. Po rychlém vzestupu firma stanula v čele četných vinařských výstav doma i v zahraničí. Úspěch nebyl přechodný, přední linie již neopustila. Trvale vysoká kvalita a chuťová odlišnost vín i nezaměnitelná adjustáž lahví podepsaných Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc. otevřely cestu do specializovaných prodejen, špičkové gastronomie a na stoly vybraných zákazníků. Již naši předkové poznali stěžejní vliv polohy a kvality půdy při pěstování révy. Po století rozhodují společně s neúnavnou prací o množství a jakosti produkovaného vína. Vinice fi rmy Vinselekt Michlovský, a.s. jsou součástí moravské oblasti a zahrnují Mikulovskou a Velkopavlovickou vinařskou podoblast. Zasahují do rozsáhlého území na jihu Moravy, kde je pěstitelská tradice založena na příznivých přírodních podmínkách. Velmi se podobají území na jižním a východním okraji západokarpatské horské soustavy v sousedním Rakousku a Slovensku. Plochy vinohradů jsou situovány v nejteplejších oblastech jižní Moravy. Pro révu příznivé slunné a teplé klima doplňuje pestrá škála půd na zpevněných i nezpevněných sedimentech. Nealkoholická jemně perlivá vína vyráběna z čerstvých mladých vín, přičemž přítomnost přírodního CO2 přispívá k lepšímu zachování čerstvosti i stability. Konzumace nealkoholických vín působí na organizmus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení. Přítomnost přírodního CO2 (v protikladu k umělému nasycení vína CO2) přispívá k lepšímu zachování čerstvosti a stability nealkoholických vín. Vinařská firma Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. vznikla v roce 1993 a produkovala především vína určená pro zpracování na sekty. Postupně se však pozornost začala zaměřovat na produkci kvalitních jakostních přívlastkových vín. V roce 1994 se stává součástí firmy Šlechtitelská stanice vinařská v Perné. V roce 1995 začala firma plnit svá nejlepší vína do láhví a uchovávat je do okamžiku optimální zralosti. V době, kdy se trh plnil průměrnými víny, oslovila náročného zákazníka vysokou kvalitou. Od roku 1997 začala svá vína přihlašovat do národních i mezinárodních soutěží, ihned stanula v čele řady z nich a přední linie si drží dodnes. Ve stejném roce získává firma VINSELEKT MICHLOVSKÝ certifikát BIO - produkt ekologického zemědělství. V roce 1998 se mimo jiné podávala vína Ing. Michlovského na pražském Hradě a na státním zámku v Lánech. Ve stejném roce Michlovský založil Mezinárodní soutěž vín odrůdy Sauvignon zvanou Sauvignon forum, kterou v roce 2012 převzal Svaz vinařů. V současnosti je pod patronátem OIV a jelikož lze přihlásit i jiné odrůdy, byla soutěž přejmenována na Oenoforum Trvale vysoká kvalita a chuťová odlišnost vín i nezaměnitelná adjustáž lahví podepsaných Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc. otevřely cestu do specializovaných prodejen, špičkové gastronomie a na stoly vybraných zákazníků.

Hlavní parametry

Značka	Vinselekt Michlovský
Druh	moravské víno
Detail	snížení ceny & výprodej
Barva	bílá
Odrůda	Hibernal
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	pozdní sběr
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Ročník	2009
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.
Výrobce	Vinselekt Michlovský a.s. Luční 858 , 691 03 Rakvice, Česká republika