

Sůkal Muškát Ottonel Frizzante zemské 0.75l

» Vína



Kód produktu

SUK00140

Bílé jemně perlivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Muškát Ottonel vypěstovaných na vinicích moravské vinařské podoblasti Slovácké v obci Nový Poddvorov - suché

Frizzante v podání Muškát Ottonel je jako letní piknik v lahvi. Jemně perlivé, svěží a plné muškátového aroma, které ti rozjasní den. V chuti čekej hroznovou sladkost a květinové tóny, které doprovází lehounká kyselinka, co to celé krásně drží pohromadě. Není to žádná filozofie - prostě víno pro radost.

Víno spadá do kategorie zemské víno, což znamená, že pochází z hroznů sklizených na území ČR, konkrétně z Moravy. Důraz je kladen především na odrůdový projev a čistotu. Lehké tělo, nižší alkohol a jemné perlení z něj dělají ideálního společníka na odpolední zahradní párty, víkendovou pohodu na dece nebo jako stylový welcome drink. Vhodné je i jako odpočinkové víno pro ty, kdo mají radši něco s trochou zbytkového cukru. Pokud hledáš něco hravého, jemně sladkého a přístupného, bude to trefa. Bude bavit všechny, kteří si rádi dopřejí něco ovocného a lehce perlivého, ideálně v dobré společnosti. A to i ty, kdo běžně víno moc neřeší - prostě si ho zamilují.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sůkal Muškát Ottonel Frizzante zemské 0.75l

» Vína

Popis

Rodinnou vinařskou firmu založil v roce 1990 pan Miloslav Sůkal. V témže roce si nechal od družstva vrátit pozemky a do roku 1993 vysázel 0,5 ha vinice. V roce 1996 převzal vinařství syn Milan a do roku 2003 společně vysázeli 5 ha nových vinic. Od roku 1996 začali s výrobou jakostních a přívlastkových vín, která se od roku 1997 plní pouze do lahví. Důraz při jejich práci je kladen na maximální péči o vinici s individuálním přístupem ke každému keři, na tradiční a přirozené postupy při zpracování a zrání vína za částečné pomoci moderních technologických zařízení. Cílem je vyrábět vína, ze kterých je zřejmé spojení půdy, polohy, révy a vinaře. V současné době obdělává Milan Sůkal se svojí rodinnou 6 ha vinic na viničních tratích Krásná hora , Kukvička, dále Remíz a Stará hora. V dubnu 2015 vysadil dalších 2,3 ha ve viniční trati Podkovné. Roční produkce je 30 000 lahví. Vinařství Milana Sůkala je známé tím, že až 50 % produkce může zrát v keramických nádobách s vynikajícími mikrooxidačními vlastnostmi. Odrůdy Chardonnay, Pinot Noir a Merlot zrají každoročně 12 až 24 měsíců ve francouzských dubových sudech. Vinařství Sůkal, založené v roce 1990, je rodinné vinařství z Nového Poddvorova, které se během let vypracovalo mezi elitu moravského vinařství. V roce 2020 získalo prestižní ocenění Vinař roku České republiky a současně cenu za nejúspěšnější rodinné vinařství. Rodinné vinařství založil v roce 1990 Miloslav Sůkal, který začal s výsadbou prvního půl hektaru vinic. V roce 1996 převzal vinařství syn Milan, pod jehož vedením se rozrostlo na současných 11 hektarů. Filozofií vinařství je maximální péče o vinice s individuálním přístupem ke každému keři a důraz na tradiční postupy při zpracování vína.

Hlavní parametry

Značka	Milan Sůkal
Druh	moravské víno, Frizzante & perlivé víno
Původ	Česká republika, Morava, Slovácko
Barva	bílá
Odrůda	Muškát & Moscato & Muscat
Přívlastek	moravské zemské víno
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Alkohol ABV	11,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Milan Sůkal Vinařství, Nový Poddvorov 63, 696 16 Nový Poddvorov, Česká republika
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.