ORANGE Reserve 2015

Oblast: Morava
Obec: Vrbovec, trať Vinná hora

Apelace
Moravské zemské víno suché

Odrůdové složení
100% Pálava

Popis vína
Intenzivní jantarově zlatá barva s oranžovými záblesky. Velmi intenzivní odrůdově typická vůně růžových květů a oleje, žlutého vyzrálého ovoce se snoubí s kořenitými tóny vanilky a hřebíčku. Intenzivní harmonická a komplexní chuť, ve které se snoubí vyzrálé ovoce, exotické koření s hřejivou sladkostí alkoholu a osvěžující kyselinou. Plné tělo, jemná a přitom pevná textura, dlouhý, příjemně kořenitý a minerální závěr.
Zpracování vína: Přírodní, spontánní kvašení rmutu bez přidání kvasinek či jiných přísad. Macerace 8 týdnů, hrozny nebyly lisovány pouze zpracován mošt ze samotoku, následné zrání v použitém dubovém sudu po dobu více než 12 měsíců.

Doporučení k jídlu
Ideální k asijským masovým a těstovinovým pokrmům. Vhodné také jako „Long Drink“ či nápoj k meditaci.

Analytika
Zbytkový cukr: 1g/l
Obsah kyselin: 5,5g/l
Alkohol: 13,5% vol.

Skladovatelnost
2026

Herkunft: Mähren
Lage: Vrbovec, Weinberg Vinná hora

Bezeichnung
Mährischer Landwein, trocken

Traubensorte
100% Pálava

Weinbeschreibung
Orange bis ins Bernstein gehenden intensive Farbe, typische Rosenölnuancen, intensive, blumige Nase nach gelben Früchten, Vanille, Gewürznelken, körperreiche und komplexe Struktur, intensive Aromatik auch am Gaumen, würzige Noten im Abgang, frisch und zitronig im Nachhall, interessante Mineralik.
Verarbeitung: Natürliche, spontane Vergärung auf der Maische ohne Zugabe von Hefen oder sonstigen Zusatzstoffen. 8 Wochen Mazeration, keine maschinelle Pressung (Seihmostverarbeitung), Reifung im gebrauchten Holzfass über 12 Monate.

Speisenempfehlung
Ideal zu asiatischen Fleisch- und Nudelgerichten. Aber auch als “Long-Drink” geeignet ;-)

Analysewerte
Restzucker: 1g/l
Gesamtsäure: 5,5‰
Alkohol: 13,5% Vol.

Reifepotenzial
2026

Origin: Moravia
Single site: Vrbovec, Vinná hora

Appellation
Moravian Country Wine, dry

Grape variety
100% Pálava

Tasting note
A delicious and unusual so-called orange wine. This skin-fermented amber-orange colored Palava offers flavors of dried apricot, wheat, mandarin, baked apple, peach and orange skin.
Fermented on the skins for 60 days then aged 8 months in French oak, the wine has a pale coppery hue and is redolent of tangerine zest, almonds and baking spice. It‘s bone dry with mouth-watering salinity, and all that skin contact gives it some tannic structure, making it a great pair with charcuterie, roast chicken or pork.

Food Recommendation
A great bottle for roasted white meat with herbs.

Analysis
Residual sugar: 1g/l
Total Acidity: 5,5‰
Alcohol: 13,5% by Vol.

Ageing potential
2026

ARTE VINI spol. s r.o., Hlavní 195, CZ-253 01 Chýně; | Provozovna: Nový Šaldorf 29S, CZ-671 81 Nový Šaldorf | Phone: +420 775 044 075, +420 777 777 070 info@artevini.cz , www.artevini.cz

© 2018 ARTE VINI