



HOW
House of Wine

Gotberg Pálava

Značka	Gotberg
Viniční trať	Panenský kopec
Odrůda	100% Pálava
Ročník	2013
Vinař	Stanislav Málek
Datum sklizně	
Zrání	
Doporučená doba konzumace	2013 - 2016*
Alkohol	12,50 %
Zbytkový cukr	17,2 g / l
Kyselinka	7,3 g / l
Cukernatost při sběru	24 Brix
Styl	Polosladké bílé víno
Výnosnost	
Popis	Tato Pálava se vyznačuje zelenkavě žlutou barvou a příjemnou vůní, v níž dominuje směs tropického ovoce, medové plástve a exotického koření, zejména skořice a badyánu. Vůně koresponduje s plnou a harmonickou chutí, typickou pro tento šlechtitelský zázrak z Moravy.
Vinifikace	Sběr hroznů probíhá ručně, ke zpracování dochází bezprostředně po sběru za použití nejnovějších technologií. Harmonické chuti, bylo dosaženo dobře načasovanou sklizní a velmi šetrnou vinifikací.
Párování	Výborná k samostatnému popíjení.

* Termín "doporučená doba konzumace" byl zaveden, aby pomohl milovníkům vína v orientaci při nákupu archivních vín. Vína otevřená později nejsou v žádném případě zkažená, pouze podle našich odborných znalostí doporučujeme konzumaci před tímto datem, kdy vína dosahují optimální zralosti.