



**HOW**  
House of Wine

## Volařík Ryzlink Rýnský

<b>Viniční trať</b>	Pravá klentnická
<b>Odrůda</b>	100% Ryzlink Rýnský
<b>Ročník</b>	2014
<b>Přívlastek</b>	pozdní sběr
<b>Vinař</b>	Filip Mlýnek
<b>Datum sklizně</b>	říjen 2014
<b>Zrání</b>	
<b>Doporučená doba konzumace</b>	2014 - 2021 *
<b>Alkohol</b>	12,5 %
<b>Zbytkový cukr</b>	7,4 g / l
<b>Kyselinka</b>	12,5 g / l
<b>Cukernatost při sběru</b>	21,4 Brix
<b>Styl</b>	Suché bílé víno
<b>Výnosnost</b>	5 t / ha
<b>Popis</b>	Suchý ryzlink nabízí ve vůni přezrálou meruňku s nádechem kokosu a akátového dřeva. Chuť je díky zrání ve dřevě krásně otevřená a plná, s lehkými minerálními podtóny a s kořeněnou dochutí.
<b>Vinifikace</b>	Sběr hroznů probíhá ručně, ke zpracování dochází bezprostředně po sběru za použití nejnovějších technologií. Většina vinic je v bezprostřední blízkosti vápencového masivu Pálavy, vápenec v podloží dává vínům nezaměnitelnou mineralitu.
<b>Párování</b>	Ideální v kombinaci s rybami, které byly připraveny na grilu, těstovinovými saláty, pizzou nebo se špagetami Carbonara.

\* 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.