

DORNFELDER

vinařství / winery KRAUS

Česká republika, oblast / region Čechy, podoblast Mělnická

Jméno Kraus je v tuzemském vinařském světě pojmem. Prof Vilém Kraus patří mezi ikony enologie u nás a jeho vnuk Vilém pak dnes řídí rodinné vinařství a školku na produkci štěpovaných sazenic. Najdete zde skvělá vína, která odráží terroir mělnické oblasti, její kořenitost, mineralitu a přímočarost.

The name Kraus is a renowned one in the Czech wine world. Professor Vilém Kraus was an iconic figure in local oenology, and today, his grandson Vilém runs the family winery and a vine nursery for grafted seedlings. The estate offers excellent wines that reflect the terroir of the Mělník region — its spiciness, minerality, and straightforward character.



Apelace/appellation: zemské víno

Odrůda/variety: Dornfelder

Popis/description: **Svěží aroma zralých švestek a bobulového ovoce s tóny ořechů a čokolády. Plná a harmonická výrazná chuť čerstvého ovoce, kávy a čokolády.** / *Fresh aroma of ripe plums and berries with notes of nuts and chocolate. Full, harmonious flavor with pronounced tones of fresh fruit, coffee, and chocolate.*

Podávat při/serving temperature: **14-16°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **masové předkrmy, pizza a těstoviny s masem, červené maso, zvěřina, tvrdé a zrající sýry** / *meat appetizers, pizza and pasta with meat, red meat, game, hard and aged cheeses*

Klima/climate: kontinentálně-středomořské klima s teplými léty, chladnějšími nocemi a rychlejším zráním, které zvyšuje aromatickou komplexitu vín / *Continental-Mediterranean climate with warm summers, cooler nights, and gradual ripening that enhances aromatic complexity*

Půda/soil: písčito-jílovitá s příměsí vápence / *sandy-clay soil with limestone admixture*

Nadmořská výška/altitude: 150 – 250m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / *fermentation in stainless steel tank.*