

# PINOT GRIS

[pinot gri]

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: Rulandské šedé

Popis/description: **Suché bílé víno s menší kyselinkou. Elegantní a vyvážené ovocné aroma s jemnou svěžestí. Lehká, ovocná chuť s tóny hroznů a louky.** / *Dry white wine with mild acidity. Elegant and balanced fruity aroma with gentle freshness. Light, fruity taste with notes of grapes and meadow flowers.*

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:  
**předkrmy, ryba, saláty** / *starters, fish, salads*

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.*