

RIVANER

[rivánr]

vinařství / winery KIMICH

[kimich]

Německo, oblast / region Pfalz

[falc]

Rodinné vinařství hospodaří na 12 hektarech vlastních vinic v okolí městečka Deidesheim, v samotném srdci německé oblasti Pfalz. Vinice leží na hlinito-písčitém podloží, které dává vínům čistotu, eleganci a výraznou mineralitu. Vinařství dnes vedou Franz a Matthias Arnold, představitelé 7. a 8. generace rodiny, kteří citlivě propojují tradici s moderním přístupem k výrobě vína. Přibližně 70 % vinic je v režimu BIO a je osázeno ryzlinkem rýnským, jenž je páteří produkce, přičemž suchá vína tvoří zhruba 80 % celkového portfolia.

The family-owned winery farms 12 hectares of its own vineyards around the town of Deidesheim, in the very heart of the Pfalz region in Germany. The vineyards are planted on loamy-sandy soils, contributing to the wines' clarity, elegance, and pronounced minerality. Today, the winery is run by Franz and Matthias Arnold, representing the 7th and 8th generations of the family, who successfully combine tradition with a modern approach to winemaking. Approximately 70% of the vineyards are ORGANIC and are planted with Riesling, which forms the backbone of the estate's production, while dry wines account for around 80% of the total output.

Apelace/appellation: Deutscher Qualitätswein

Odrůda/variety: Rivaner (Müller-Thurgau)

Popis/description: **Suché, ne-kyselé bílé víno s jemným a elegantním aroma trop. ovoce (broskve, mango, meloun) a květin. Ovocná chuť s jemnou kyselinkou v dochuti.** / *Dry, non-acidic white wine with a delicate and elegant aroma of tropical fruit (peach, mango, melon) and flowers. Fruity palate with a gentle acidity on the finish.*

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

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **salát, těstoviny s lehkou omáčkou, drůbež, ryba, mořské plody** / *salad, pasta with light sauce, poultry, fish, seafood*

Klima/climate: teplé a suché kontinentální klima s dostatkem slunce a chladnějšími nocemi / *warm, dry continental climate with plenty of sunshine and cooler nights*

Půda/soil: hlinito-písčité podloží s minerálním charakterem / *loamy-sandy soils with a mineral character*

Nadmořská výška/altitude: 120-200m

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

