

RULANDSKÉ BÍLÉ & RYZLINK RÝNSKÝ

vinařství / winery ŠPALEK

Česká republika, oblast / region Morava, pod-oblast znojemská

Rodinné vinařství Špalek ze znojemského Nového Šaldorfu, dnes vedené druhou a třetí generací, hospodaří na 8,5 ha vinic na jihovýchodních svazích Kraví hory v Sedlešovicích. Unikátní poloha na rozhraní Českého masívu a Západních Karpat dává vínům osobitý minerální charakter. Vinařství patří mezi špičku moravské produkce a je několikanásobným držitelem titulu Vinařství roku.

The Špalek family winery from Nový Šaldorf near Znojmo, now managed by the second and third generations, cultivates 8.5 hectares of vineyards on the southeastern slopes of Kraví hora in Sedlešovice. Its unique location between the Bohemian Massif and the Western Carpathians gives the wines a distinctive mineral character. The winery ranks among the top Moravian producers and has repeatedly earned the Winery of the Year title.



Apelace/appellation: podoblast znojemská, pozdní sběr

Odrůda/variety: Rulandské bílé a Ryzlink rýnský

Popis/description: **Polo-suché až polo-sladké a osvěžující bílé víno s vůní kandovaného ovoce a karamelu. Chuť plná, s tóny kompotovaného ovoce.**
/ Semi-dry and refreshing white wine with aromas of candied fruit and caramel. Full on the palate, with notes of stewed/compote fruit.

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: mírné kontinentální klima s teplými léty a chladnými zimami / mild continental climate with warm summers and cold winters

Půda/soil: sprašová a jílovito-písčitá / loess and clay-sandy soil

Nadmořská výška/altitude: 250-320m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku / fermentation in stainless-steel tanks.