

RYZLINK VLAŠSKÝ

vinařství / winery FILIP MLÝNEK

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

Vinařství Filip Mlýnek patří mezi výrazné moderní producenty z Moravy. Navazuje na rodinnou tradici, kterou spojuje s precizní, technicky promyšlenou prací ve vinici i ve sklepě. Důraz je kladen především na čistotu odrůdového projevu, vyváženost a eleganci vín. Pečlivá práce s hrozny, šetrné lisování a kontrolované kvašení umožňují vznik vín, která jsou svěží, strukturovaná a dobře zrají v čase.

Filip Mlýnek is one of the leading modern producers from Moravia. The winery builds on family tradition while combining it with precise, technically thoughtful work both in the vineyards and in the cellar.

The focus is on purity of varietal expression, balance, and elegance. Careful grape selection, gentle pressing, and controlled fermentation result in wines that are fresh, well-structured, and capable of graceful aging.

Apelace/appellation: víno s přívlastkem kabinet nebo pozdní sběr / wine with the quality designation "Kabinet" or "Late Harvest"

Odrůda/variety: Ryzlink vlašský

Popis/description: **Typický 'Vlašák' - čerstvý a svěží; grapefruitové tóny ve vůni i chuti s harmonickou kyselinkou.** / A classic "Vlašák" — fresh and lively, with grapefruit notes on both the nose and palate, complemented by harmonious acidity.

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: chladnější kontinentální klima, podporující svěžest a výraznější kyselinu / cool continental climate, enhancing freshness and higher acidity

Půda/soil: spraš s příměsí vápence a jílu / loess with limestone and clay

Nadmořská výška/altitude: 220-280m

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

