

Šlechtitelka Tramín Ch.C.André polosladké 0.75l

» Vína



EAN

8595240078299

Kód produktu

S520415

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Tramín červený vypěstovaných na moravských vinicích vinařské podoblasti Velkopavlovické v obci Těšany - polosladké

Terroir viniční trati Terasy

Víno je jiskřivě zlatavé barvy s výraznou viskozitou. Vůně je čistá intenzivní, jemně kořenitá, s nádechem červených růží. V chuti je bohaté, kořenité, s příjemným zbytkovým cukrem a lahodnou kyselinkou. Víno má dlouhé a elegantní doznívání.

Analytické hodnoty:

Cukernatost hroznů: 26°NM

Obsah cukru: 26,7 g/l

Kyseliny: 4,5 g/l

Alkohol: 13 %

Extrakt: 22,3 g/l

Dostupnost na hlavním skladě:

4 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Šlechtitelka Tramín Ch.C.André polosladké 0.75l

» Vína

Popis

Na počátku existence Zemské révové školky založené v roce 1901 byla provedena výsadba vzorové a podnožové vinice. V prvních desetiletích svého působení se Šlechtitelská stanice vinařská ve Velkých Pavlovicích věnovala produkci zejména podnožového materiálu a také sazenic ušlechtilých odrůd roubovaných na americké podnože. Hlavní postavou byl Alois Václav Horňanský. Ve dvacátých letech však již byl použit dalekosáhlý plán soustavné šlechtitelské práce zahrnující přísnou negativní i pozitivní selekci zaručující množení odrůd s vysokou plodností. Vlastní činnost a rozmach šlechtění nastaly až v padesátých a šedesátých letech, kdy byla Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice ustavena specializovanou stanicí pro metodické řízení obou úseků šlechtění révy. S novošlechtěním bylo započato v r. 1953, kdy byly zahájeny práce na křížení odrůd Tramín červený a Müller Thurgau, později známé odrůdy Pálava. Autorem odrůd je Ing. Josef Veverka. Další křížení, které bylo provedeno mezi odrůdami Neuburské a Ryzlink rýnský, později nazvaný kříženec Aurelius. Zapsán byl do Státní odrůdové knihy v roce 1983. Na novošlechtění se začalo dále pracovat v roce 1960. Autorem odrůd je Ing. Jaroslav Horák. Východním materiálem byly otec — Svatovavřínecké, matka Frankovka. Ve výnosu překonal novošlechtěncem vedený pod označením 16/76 rodiče. Nazván byl André a zapsán do Státní odrůdové knihy v roce 1980. Naše stanice je nositelem autorských práv na tuto odrůdu. Postupně je při křížení uskutečněno 297 různých kombinací rodičovských odrůd a bylo vypěstováno na 18 856 hybridních semenáčků, které byly dále zkoušeny. V roce 1973 se uskutečňuje šlechtiteli Janem Havlíkem, Ing. Františkem Zatloukalem a Ing. Ludvíkem Michlovským, křížením odrůd André (matka) a Irsai Oliver (otec). Později nazvaný kříženec Agni s pracovním označením AN x IO PE 11/47. V dalších letech se většinou udržují rozsáhlé klonové vinice téměř všech významných odrůd. Koncem 80.let se vyrábí na stanici až 1,2 mil hotových sazenic, které putují k výsadbám na Moravu i Slovensko. Zavádí se bezvirozní klony v kvalitě Elita. V roce 1990 byla Šlechtitelská stanice zařazena do prvního kola privatizace v rámci státního podniku Oseva Brno. Privatizační projekt dali: šlechtitel vinné révy Jan Havlík, vedoucí sklepního hospodářství Stanislav Báčka, Mgr. Alexander Tomeček a JUDr. Miroslav Hrabal. Privatizační projekt je schválen až v roce 1995. V dalších letech z důvodu nedostatku finančních prostředků pro další činnost a snížení objemu dotací od ministerstva zemědělství vedle situace, že v roce 2008 došlo k přeměně společnosti na akciovou společnost, která měla vyřešit špatnou ekonomickou situaci. Řešení nepřineslo rozšíření společnosti a v září 2009 bylo účastníků akcionářů šlechtitelská stanice prodána. Skupinu akcionářů tvořili tehdy JUDr. Miroslav Hrabal, Gagarin, Ing. Bernard, Ing. Sobota, Ing. Žďárský. Ani tento krok však nevedl ke stabilizaci a společnosti byla prodána. Od 1. října 2009 jsou majiteli Šlechtitelské stanice vinařské manželé Jarmily a Vladimíra Poliakovi. S obnovou stanice započali současnou majitelé výstavbou nové výrobní haly, která byla dokončena v roce 2011. Její prostory jsou uspořádány tak, aby maximálně vyhovovaly procesu výroby a expedice vína. V první části jsou prostory na zpracování vína sklizeného ve vinici, v druhé části jsou tanky na odkalování a macerování, tzv. vinifikátory. Ve třetí části jsou tanky, ve kterých probíhá proces kvašení vína a ve čtvrté části jsou tanky, ve kterých probíhá zrání vína před lahvováním. Lahvovací linka je místem, kde víno opouští výrobu a po nalahvování se skladuje již v expediční části haly. Expediční sklad je moderně vybavený a je již součástí obchodu, kde se vína opatřená etiketou již balí a připravují na expedici k zákazníkům. Cílem společnosti je dosahovat roční prodeje 500 000 lahví vína.

Hlavní parametry

Značka	Šlechtitelka Velké Pavlovice
Druh	moravské víno
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Původ	Česká republika, Morava, Velkopavlovicko
Barva	bílá
Ročník	2023
Oblast & obec	Velké Pavlovice
Odrůda	Tramín & Gewürztraminer
Přívlastek	výběr z hroznů
Charakter	polosladké & cukr od 12-45 g/l
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a.s. Pod Břehy 565/54 691 06 Velké Pavlovice, ČR
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.