



MUŠKÁT MORAVSKÝ

MORAVIAN MUSCAT

jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr** / late harvest
2017 | **sladké** / sweet

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Hrádek**
viniční trať **Vinohrady ke Křídlovkám**

obsah alkoholu / alcohol **9,5 % obj.**
zbytkový cukr / residual sugar **48,5 g/l**
kyseliny / acid **6,9 g/l**
cukernatost hroznů / sugar in grapes **21,4 °NM**
archivace / archiving **2–4 roky**
číslo šarže / batch number **117**

Vyšší zbytkový cukr spolu se šfavnatou kyselinkou a širokou paletou pro muškát typických chutí a vůní dělají z tohoto vína neodolatelné lákadlo pro milovníky sladších vín. Barvu lipového květu doplňuje ve vůni typický intenzivní muškát, květinové tóny s převládající vůní fialek přecházející do květu černého bezu. V chuti dominuje zralá meruňka až sladký meruňkový kompot, příjemně sladký dojem podtrhují medové tóny. Muškát moravský se hodí jako aperitiv třeba k předkrmům z drůbežích jater, naopak na závěr hostiny se skvěle doplní s lehce sladkými dezerty nebo ovocnými saláty.

Ocenění

Great American International Wine Competition, New York, USA – zlatá medaile
AWC VIENNA 2018, Rakousko – stříbrná medaile



MUŠKÁT MORAVSKÝ

MORAVIAN MUSCAT

jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr** / late harvest
2017 | **sladké** / sweet

vinařská podoblast **Znojemská**
vinařská obec **Hrádek**
viniční trať **Vinohrady ke Křídlovkám**

obsah alkoholu / alcohol **9,5 % obj.**
zbytkový cukr / residual sugar **48,5 g/l**
kyseliny / acid **6,9 g/l**
cukernatost hroznů / sugar in grapes **21,4 °NM**
archivace / archiving **2–4 roky**
číslo šarže / batch number **117**

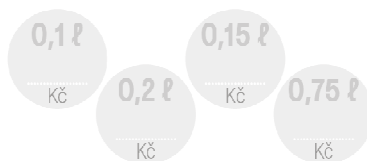
Vyšší zbytkový cukr spolu se šfavnatou kyselinkou a širokou paletou pro muškát typických chutí a vůní dělají z tohoto vína neodolatelné lákadlo pro milovníky sladších vín. Barvu lipového květu doplňuje ve vůni typický intenzivní muškát, květinové tóny s převládající vůní fialek přecházející do květu černého bezu. V chuti dominuje zralá meruňka až sladký meruňkový kompot, příjemně sladký dojem podtrhují medové tóny. Muškát moravský se hodí jako aperitiv třeba k předkrmům z drůbežích jater, naopak na závěr hostiny se skvěle doplní s lehce sladkými dezerty nebo ovocnými saláty.

Ocenění

Great American International Wine Competition, New York, USA – zlatá medaile
AWC VIENNA 2018, Rakousko – stříbrná medaile



vino jako zážitek
www.lahofer.cz



vino jako zážitek
www.lahofer.cz

