

Znovín Znojmo RULANDSKÉ ŠEDÉ 2019 pozdní sběr 0,75 l

» VÍNO » Bílé víno



Popis

V průběhu cryomacerace hroznů před lisováním se odstopkované bobule nejprve zchladí na teplotu 3,14 °C, a teprve následně kvasí. Tento proces probíhá v nejmodernějším zařízení Znovínu ve sklepě v Jaroslavicích u Znojma. Díky tomu se rodí plná, hebká a zakulacená vína, klouzající po jazyku, s tóny kulatého zahradního ovoce jako například broskví, nektarinek, merunek či letních jablek. Víno nejlépe vychutnáte v mohutnějších oblých skleničkách, v nichž vynikne jeho vůně a sametovost. Upřesňování konstanty, která je spojena se vším kruhovým, kulatým a oblým, trvalo několik tisíciletí. Prvních výsledků dosáhl už matematik, fyzik a filozof Archimédes ze Syrakus. O staletí později jeho výpočty zpřesnil matematik Ludolf van Ceulen. Byl by asi překvapen, že po něm pojmenovaná konstanta si našla cestu i do názvu tohoto vína. Na etiketě je použito dílo akademického malíře Josefa Velčovského s názvem Pozdní sběr ze sbírky obrazů Znovínu v Louckém klášteře ve Znojmě.

Výrobce	Znovín Znojmo, a.s.
Kód produktu	1000580
EAN	8595011436778

ZNOVÍN ZNOJMO, jako neúnavný inovátor ve vinařství, a Matematicko-fyzikální fakulta Univerzity Karlovy, jedna z nejproduktivnějších vědeckých institucí v ČR, spolupracovaly při vývoji chuťově zakulacených pinotů, které inspirovalo iracionální Ludolfovo číslo ~ 3,14.

Dostupnost na hlavním skladě: Není skladem

Parametry

Země původu	Česká republika
Oblast	Hustopeče - Velké Němčice - Růžová hora
Chuť	Polosuché
Barva	Bílé
Obsah alkoholu	13,0 %
Objem	750 ml
Obsah cukru	9,8 g/l
Odrůda	Rulandské šedé
Klasifikace	Pozdní sběr