

Víno bylo v láhvi o obsahu 0,5 l a označeno logem Terroir Clubu. Hrozny zrály v obci Hostěradice, na viniční trati Volné pole

Analytiky jsou následující: alkohol 11,5 %, cukr 44 g/l, kyseliny 7 g/l, extrakt 27,6 g/l .

Jednalo se tedy o polosladké víno, mnohé z Vás proto jistě překvapí kombinace: já a víno s takhle vysokým zbytkovým cukrem. Tohle víno jsem ale dostal, a tak jsem se podržel hesla „darovanému koni na zuby nekoukej“, a ochutnal jsem ho.

Barva vína byla nádherná, zlatavě slámová. Prostě taková jaká by, aspoň podle mně, měla už k takhle starému rýňáku vyžralému do výběru z hroznů patřit.

Po nalití do skleničky (degustační sklenice dle mezinárodních standardů O.I.V.) mě velice příjemně překvapila plná, sladce nazrálá vůně. Jak však ve skleničce jenom lehce zteplalo, začal ve vůni dominovat cukr, čímž mně vůně přestávala bavit .

V chuti byla zpočátku cítit lahvová zralost, postupně začaly vystupovat tóny lesního medu, které ovšem rychle převálcoval cukr. Takže taky žádná vašeň.

Co dodat závěrem: Na mně tam toho cukr bylo přece jen hodně, milovníky přírodně sladkých vín by ale mohl ještě nějakou dobu potěšit. Jak dlouho, to se ale neodvážím odhadnout.