

Napsal uživatel

středa, 23 únor 2011 09:01 - Aktualizováno středa, 23 únor 2011 09:04

Na toto víno jsem byl opravdu zvědavý, protože bílá vína z okolí Dolních Kounic se mně většinou líbí, a navíc pan Plaček údajně považuje tenhle veltlín ze své nejlepší bílé víno z ročníku 2009. Však taky byla láhev ozdobena třemi medailemi:

- medaile TOP 77 vín České republiky 2010-2001
- stříbrná medaile Festwine 2010
- tři korunky Král vín české republiky 2010

Tak jsem ještě trochu zapátral, a našel jsem, že na Valtických vinných trzích 2010 získalo 82.67 bodů. Ze šesti přihlášených vín tohoto vinařství to byla druhá nejvyšší známka, mezi bílými nejvyšší. (Jenom na okraj: více bodů, a to 86.33, získala Frankovka 2009 barrique).

Víno je v lahvi z čirého skla, která je uzavřena šroubovacím uzávěrem. Není to sice úplně ono, mně osobně chybí zvuk vytahovaného korku, ale je to rozhodně lepší než nějaký pseudokorek slepený z „pilin“.

Na zadní etiketě je uvedeno několik informací o víně, takže tady jsou:

- Obsah zbytkového cukru: 1,4 g/l
- Kyseliny: 5,2 g/l
- Alkohol: 13,5 %
- Datum lahfování: 23.11.2010

Cukernatost hroznů při sklizni byla 24,2 °NM, hrozny tedy vyzrály do výběru hroznů, což pan Plaček „nenápadně“ zmínil v čísle šarže **VZ09vzh**.

Doporučená teplota podávání je 10 - 12 °C. Vinařství doporučuje kombinaci s drůbeží, rybami v rafinovanějších úpravách, se sýry s modrou plísní, případně čerstvými kozími sýry.

Víno jsem si chutnal nadvakrát, vrátil jsem se k němu zhruba po třiceti hodinách. Láhev jsem nevakuoval, jenom jsem zašrouboval uzávěr. Udělal jsem si svůj obvyklý test, jak by mohlo vypadat po nějaké době. Takže tady jsou moje dojmy.

Víno je čiré se slabší, slámově žlutou barvou, která okrajích vytváří zlatavé odlesky.

Vůně je jemná, svěží s lehkými květinovými, až trochu kořenitými tóny. Na druhý den se ve vůni objevily tóny na rozhraní černého rybízu a černého bezu, postupně vystoupí mineralita, cukrkandl a objeví se alkohol.

Chuť je středně plná cukrkandlově kořenitá, v pozadí s minerálními tóny, které se postupně zvýrazňují. Chuť je podpořena jemnou kyselinkou, která ale docela rychle odeznívá. Dochuť je dlouhá, na patře zůstává mineralita, kořenitost. Druhý den byly v chuti zpočátku tóny přezrálého ovoce s náznakem chlorofylu, pak se krátce objevila mineralita a slanost, na závěr ale postupně vystupoval alkohol.

V prázdné sklenice víno první den zanechalo stopy svěžesti a kořenitosti, druhý den tam nezůstalo nic.

V prvním dnu šlo o středně plné, celkem příjemné, v podstatě vyvážené víno, které neurazí, ale mně nijak zvlášť nenadchlo. Víno nabízelo náznaky všeho co se mně na bílých vínech z kounicka líbí (mineralita, kyselinka), ale bohužel jenom náznaky. Druhý den díky vystupujícímu alkoholu působilo lehce neharmonicky a trochu fádně. Vypadá to tedy, že to není víno na dlouhé ležení.

Když někteří začali vína v člancích bodovat, tak se přidám. Víno jsem ohodnotil 80 body (vzhledem k lokalitě jsem byl asi přísnější).