



VINAŘSTVÍ FABIG

Vinař: Roman Fabig

Oblast: Velkopavlovická

Podloží: jíl

Hlavní odrůda - Sauvignon Blanc

Hustopeče - české město v okrese Břeclav patří klimaticky k nejteplejším oblastem České republiky. Umístění vinařství a jílovité podloží, které se v této oblasti nachází, jsou vedle vinařského umění Romana Fabiga tím, co se odráží v jeho vínech.

Roman se v rámci vinaření soustředí v převážné většině na odrůdu Sauvignon Blanc. Jak sám říká, je to jeho posedlost i vášeň. Věří, že jedině díky specializaci na jedinou odrůdu může vytvořit nejideálnější výsledek. Na svých vinicích pracuje organicky a dlouhodobá udržitelnost je pro něj samozřejmostí.

Stejně jako my, vidí i Roman ideál ve spojení jídla a vína. Podle něj k sobě tyto dvě věci neodmyslitelně patří. Víno vnímá jako nástroj pro pozvednutí chutí jídla a přijde mu zábavné užívat si nekonečné kombinace chutí.

My v jeho Sauvignonech vidíme velký potenciál a rozhodně doporučujeme jeho vína ochutnat.



F A B I G

CABERNET MORAVIA

Vínice:

Na výsluní – Hustopeče, stáří 18 let, podloží jílovec.

Zpracování:

Po deset dní fermentace, postfermentační macerace 3–4 týdny, tank – malolaktická fermentace po dobu 2–4 týdnů, s jemnými kaly 60 % sud, 40 % nerez.

Zrání:

60 % Barrique 2–5 let stáří, 40 % nerez

Archivace:

Do 10 let

Uzávěr:

Korek

Doporučená teplota servírování:

12 – 15 C

Země původu:

Česká republika

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Cabernet Moravia

Obsah alkoholu:

12,5 %

Druh vína:

Červené víno

Párování s jídlem:

Uzeniny, dušené hovězí, pečené papriky, zvěřina

b.wine