



## 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 převážně 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.



## SAUVIGNON BLANC NA VÝSLUNÍ

Vinice:

10% vinic stáří 34 let perfektní jílovcové podloží s vysokým obsahem vápníku.

Zpracování:

20–28h macerace, měsíc se míchá na kalech a na závěr nefiltruje.

Zrání:

20% staré dubové sudy, zbytek na nerez po dobu 10-11 měsíců.

Archivace do roku:

10–15 let

Uzávěr:

Šroubovací zátka

Doporučená teplota servírování:

8–10 C

Země původu:

Česká republika

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Sauvignon Blanc

Obsah alkoholu:

13 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování s jídlem:

Lehce uzené ryby, mořské plody, grilované vepřové, syrová rajčata s čerstvým sýrem.

F A B I G

b.wine