



## 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.



## BIG SAUVIGNON BLANC

Vínice:

Mix traťových SB, 70 % Na výsluní, 20 % Stará hora, 10 % Sahara, stáří 20 let+

Zpracování:

Macerace 24 hodin, spontánní fermentace, v nových barrique sudech, hrubé kaly 10–11 měsíců.

Zrání:

100 % novými barrique

Archivace:

15–20 let

Uzávěr:

Korek

Doporučená teplota servírování:

8–10 C

Země původu:

Česká republika

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Sauvignon Blanc

Obsah alkoholu:

12,5 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování s jídlem:

Bezmasé pokrmy s kořenovou zeleninou, tučnější ryby na grilu nebo chřest s holandskou omáčkou.

**F A B I G**