



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

SAUVIGNON BLANC SAHARA

Vinice:

Pavlov, stáří 30 let, podloží vápenec.

Zpracování:

Macerace 24 hodin, fermentace s neutrálními kvasinkami, 97 % kvašeno v tanku, 3 % kvašeno spontánně barrique 225 l, použité 5 let, zraje na hrubých kalech 9-10 měsíců.

Zrání:

97 % nerez, 3 % Barrique Francois Tree

Archivace:

10 let

Uzávěr:

Šroubovací uzávěr

Doporučená teplota servírování:

6 – 8 C

Země původu:

Česká republika

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Sauvignon Blanc

Obsah alkoholu:

12,5 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování s jídlem:

Kozí sýry, chřest, drůbež, grilované vepřové, listové saláty