



VINAŘSTVÍ FILIP MLÝNEK

Vinař: Filip Mlýnek

Oblast: Mikulovská (Česká republika)

Vinice: 8,6 ha skládající se z 38 malých vinic

Produkce: 60 000 lahví / rok

Hlavní odrůda: Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené

Dolní Dunajovice – Vinice leží na jihozápadním svahu Pálavy. Jde tedy o svažitou polohu s tenkým půdním profilem, který je tvořen slabou vrstvou karbonátové černozemě. To znamená půdou chudší na živiny, ale s vysokým obsahem aktivního vápna. Vína z této trati jsou proto výrazně minerální.

Filip Mlýnek trávil čas ve vinařství už jako malý, kdy jeho děda působil v Závodech Dolní Dunajovice. S bratrem pak jako děti pomáhaly také při výrobě vína svému otci. Po škole odešel sbírat zkušenosti do Německa, kde se učil vinařství v úspěšném Weingut Künstler. V Čechách působil například dlouho jako hlavní enolog vinařství Volařík. Jeho styl zpracování vín je svérázný, přesto čistý a přesný. Stejně jako u našich ostatních vinařů se tak do jeho vín promítá jeho osobnost a tak to má být.



RULANDSKÉ BÍLÉ LUSY

Vinice:

Brod nad Dyjí (Lusy) - nejbližší novomlýnským nádržím - dobrá spodní voda 20 let, černozem s kousky vápence.

Zpracování:

Macerace 15 hodin na slupkách při nízkých teplotách, lisování, odkalení, zakvašení ušlechtilou kvasinkou. Poté míchání na jemných kalech 4-5 měsíců bez použití síry.

Zrání:

Nerezový tank

Archivace:

4 roky

Uzávěr:

Šroubovací zátka

Doporučená teplota servírování:

8 – 10 C

Země původu:

Česká republika

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Rulandské bílé

Obsah alkoholu:

14 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování:

Pečená sladkovodní ryba, pečené kuře se zadělávanou zeleninou, krutí karbanátek