



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 černoze. 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.



VELTLÍNSKÉ ZELENÉ VĚSTOŇSKO

Vinice:

Věstoňsko – Perná, 20 let, čistý vápenec.

Zpracování:

Macerace rmutu 24 hodin, následné lisování, odkalení, zakvašení ušlechtilou kvasinkou. Míchání na hrubých kalech cca 3 měsíce, školení míchání na jemných kalech 3 měsíce.

Zrání:

Nerezový tank 2 000 l

Archivace:

5 let

Uzávěr:

Šroubovací zátka

Doporučená teplota servírování:

8 – 10 C

Země původu:

Česká republika

Typ vína:

Suché víno

Odrůda:

Veltlínské zelené

Obsah alkoholu:

13,5 %

Druh vína:

Bílé víno

Párování:

Smažený telecí řízek, pečená vepřová kotleta (s tukovým krytím), pomalu pečené telecí, chřest, pórek, špenát