

DEGUSTACE RYZLINKŮ VLAŠSKÝCH Z DUNAJOVSKÝCH KOPCŮ



2 SPOLKOVÝ VLAŠÁK		↓ poznámky		↓ ks.	
K	Dunajovské kopce – spolek vinařů	cuvée 16 Ryzlinků vlašských, MZV, r. 2024			

3 DUNAJOVSKÝ VLAŠÁK					
K	Vinařství Tichý	pozdní sběr	2024	Dunaj. kopec /Pod Slunným vrchem	
	Vinařství Baláž	pozdní sběr	2024	Zimní vrch	
	Vinařství Šoman	pozdní sběr	2024	Plotny	
	Vinařství Šebesta	pozdní sběr	2024	Ořechová hora	
	Vinařství Matula	pozdní sběr	2024	Zimní vrch	
	Vinařství Volařík	pozdní sběr	2024	Zimní vrch	
	Vinařství Zámečník	pozdní sběr	2024	Ořechová hora	

4 DUNAJOVSKÝ VLAŠÁK PAŠÁK					
K	Vinařství Kadrnka	pozdní sběr	2023	Ořechová hora	

„Přátelům je vše společné.“

www.dunajovskekopce.cz



SPOLEČNÉ ZNAČENÍ VÍN PODLE PITELNOSTI



Jaký je rozdíl mezi Vlašákem z jarního plnění a podzimního? Dělat rozdíl podle zastaralého myšlení, že některá „béčková“ odrůda nemůže být lepší či dražší, jako třeba některá novější či modernější? Určovat ceny podle názvu, trendu, pocitu z hlediska prodejnosti daného vína... Takové a další poznámky a otázky nás dovedly k tomu, že jsme dali do pohybu systém rozdělení vín do čtyř kategorií podle pitelnosti. Názvosloví je odvozeno od názvu spolku a genia loci, kde se vína tvoří.

1
K



Jeden kopec

Základní ovocná, nekomplikovaná, svěží, lehká vína s vysokou pitelností, určená především do gastronomie na skleničku – tzv. housewine, ale také vína mladá, svatomartinská ap. Tady by se do budoucna mohl usadit Spolkový Vlašák, Spolkové cuvée...

2
K



Dva kopce

Vína ovocná, květnatá, svěží, dobře pitelná, lehčího typu. Vína z velké části pocházející z mladších vinic jsou vyráběna v nerezové s jemnou prací míchání na kvasnicích.

3
K



Tri kopce

Vína vyšší zralosti s tóny zralého ovoce, v chuti intenzivní, ovocitá a šťavnatá středně plného typu. Vína většinou pochází z vinic mezi 15 a 25 lety a jsou tvořena v nerezové či částečně v sudu nebo betonové nádobě s intenzivnější prací míchání na kvasnicích.

4
K



Čtyři kopce

Vína vysoké zralosti s koncentrovanou vůní a chutí s tóny přezrálého ovoce s výraznou chuťovou stopou. Vína většinou pochází z vinic starších 25 let, leží delší dobu na jemných kvasničních kalech a můžou zrát v sudu, betonové, granitové či jiné nádobě.