



## Savilon

Jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr 2019** | polosuché

vinařská podoblast **Znojemská**  
vinařská obec **Hostěradice**  
viniční trať **Volné pole**

obsah alkoholu **13,5 %**  
zbytkový cukr **9,4 g/l**  
kyseliny **6,8 g/l**  
cukernatost hroznů **23,0 °NM**  
číslo šarže **14019**

Odrůda, vyšlechtěná na Moravě, je ve Státní odrůdové knize ČR zapsaná teprve od roku 2010. Blížkost názvu Sauvignon se odráží i v široké, extraktivní vůni tohoto vína, která je krásně květinová s ovocnými, především broskvovými tóny. Víno je plné, s výraznou, citronově žlutou barvou se zelenými reflexy. V chuti hledejte med a vanilku v kombinaci s překvapivou kyselinkou. Savilon můžete podávat jako aperitiv a ke slavnostním příležitostem.

**Ocenění:** ZLATÁ MEDAILE OENOFORUM 2020

*Hanzel*

umění vína  
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč



## Savilon

Jakostní víno s přívlastkem **pozdní sběr 2019** | polosuché

vinařská podoblast **Znojemská**  
vinařská obec **Hostěradice**  
viniční trať **Volné pole**

obsah alkoholu **13,5 %**  
zbytkový cukr **9,4 g/l**  
kyseliny **6,8 g/l**  
cukernatost hroznů **23,0 °NM**  
číslo šarže **14019**

Odrůda, vyšlechtěná na Moravě, je ve Státní odrůdové knize ČR zapsaná teprve od roku 2010. Blížkost názvu Sauvignon se odráží i v široké, extraktivní vůni tohoto vína, která je krásně květinová s ovocnými, především broskvovými tóny. Víno je plné, s výraznou, citronově žlutou barvou se zelenými reflexy. V chuti hledejte med a vanilku v kombinaci s překvapivou kyselinkou. Savilon můžete podávat jako aperitiv a ke slavnostním příležitostem.

**Ocenění:** ZLATÁ MEDAILE OENOFORUM 2020

*Hanzel*

umění vína  
vinařství

0,1l

..... Kč

0,2l

..... Kč

0,75l

..... Kč