FABIG

VINAŘSTVÍ FABIG

Vinař: Roman Fabig
Oblast: Velkopavlovická
Podloží: jíl
Hlavní odrůda - Sauvignon Blanc
Celková produkce: 60.000 lahví/rok

Hustopeče - české město v okrese Břeclav patřící klimaticky k nejteplejším oblastem v republice. 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.

b.wine

VINAŘSTVÍ FABIG

CABERNET MORAVIA

Díky výborné poloze vinice Kabely se jedná o typický vyzrálý Cabernet Moravia. Macerace po dokvašení probíhala 4 týdny. Následně víno zrálo z 20% v jemně pálených dubových sudech (barrique) a z 80% na nerezu. Jedná se o víno hedvábné struktury s trochu štiplavějším projevem Cabernetu. Na vůni nese tóny višní, třešní i lehkých tabákových tónů. Je to Cabernet Moravia, jak má být.

Archivace do:
10 let

Uzávěr:
Korek

Doporučená teplota servírování:
10 – 13 C

Ročník:
2018

Země původu:
Česká Republika

Typ vína:
Suché víno

Odrůda:
Cabernet Moravia

Obsah alkoholu:
12,5 %

Druh vína:
Červené víno

Párování s jídlem: Tučná drůbež, zvěřina, játrové pokrmy s lehkou přílohou, steaky s tukovým mramorováním

b.wine