

Šlechtitelská stanice vinařská, Moravský Sekt Brut Ch.C.André

Založeno: 1901 Sídlo: Velké Pavlovice Vinice: 43 ha Produkce: 450.000 lahví Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice navázala na tradici „Zemské révové školy“ založené v roce 1901, k jejímuž odkazu se hrdě hlásí. Byla zde vyšlechtěna odrůda André a započaty práce na vyšlechtění odrůd Pálava, Aurelius a Agni, které byly dokončeny později v Perné. Zajímavostí stanice je rozsáhlý archiv vín, z něhož je možné ochutnat skvělá vína z těch nejlepších ročníků od počátku 60. let až do konce minulého století. K zásadnímu zlomu v historii stanice došlo v roce 2009, kdy se novými majiteli stali manželé Poliakovi.



Region: Česká republika



Popis: Moravský Sekt Brut byl vyroben metodou Charmat (druhotné kvašení v ocelových tancích) z několika odrůd vína. Svěží ovocná chuť je doprovázena jemným perlením.
Alkohol: 11% Obj.



Vinifikace: Víno bylo vyrobeno metodou charmat (druhotné kvašení v ocelových tancích).



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 8 °C



Gastronomie: Aperitiv, asijská kuchyně, bezmasá jídla, samostatně



Složení: Odrůdové víno révové



Alergeny: Oxid siřičitý (SO2), siřičitany

