

# HERMES CHARDONNAY

2021 / 75 cl



## Gala Vinařství

Gala Vinařství befindet sich in der Region Südmähren (Morava) und wurde 2007 gegründet. Das Weingut umfasst eine Fläche von 9 Hektar. Jaromír Gala, der aus einer Winzerfamilie stammt, ist für die Pflege der Weinreben und den Weinkeller verantwortlich. Alžběta Gala kümmert sich um den Weinverkauf.

Das Weingut kultiviert sowohl heimische tschechische Rebsorten wie Pálava als auch internationale Sorten wie Chardonnay, Pinot Noir, Welschriesling, Riesling und Sauvignon Blanc. Gala Vinařství setzt auf umweltfreundliche und nachhaltige Anbaumethoden, um die Natur zu schonen und die Weinqualität zu maximieren.

Die Böden des Weinguts bestehen aus weißen Kalksteinen, die Überreste vergangener warmer Meere sind, sowie Sedimenten von Schalen mariner Organismen aus der Jurazeit und dem Tertiär. Diese kalkhaltigen Böden bieten den Reben eine außergewöhnliche Nährstoffzusammensetzung, die dem Wein eine ganz spezielle Charakteristik verleiht – insbesondere eine bemerkenswerte Salzigkeit.

**Trinkreife**  
**Traubensorten**  
**Passend zu**

bis 2030

Chardonnay

Cremige Suppen, Geflügel, Kalb, Schwein, Gerichte mit Rahm, Hummer, Mussels, Octopus

## Degustationsnote

Dorf Hermes wurde von Jaromír (der Winzer) in alten Kriegskarten entdeckt, noch bevor dieses Gebiet der Region Perna zugeordnet wurde. Bis 1950 blieb diese Gegend ungenutzt und der Natur überlassen. Jaromír widmete drei Jahre der sorgfältigen Vorbereitung des Bodens, um ihn für den Anbau von Reben geeignet zu machen. Im Jahr 2008 wurden die ersten Weinberge angelegt, und die erste Sammlung war im Jahr 2011. Der Wein präsentiert sich in einem hellen strohgelben Farbton mit goldenen Reflexen. Die hervorragende Viskosität, die klare Struktur und das facettenreiche Bouquet zeichnen ihn aus. In der Nase entfaltet sich ein breit gefächertes Aroma von reifen Früchten, feinen Kräutern, Vanillenoten und einem Hauch von edlem Holz. Am Gaumen überzeugt er mit einer exzellenten Struktur, vollmundigem Körper, perfekter Mineralität und einer ausgewogenen Säure. Fruchttöne verschmelzen harmonisch mit zarten Nuancen von Mandeln, Vanille und Holz. Der Reifungsprozess umfasst 10 Monate in neuen Eichenfässern und ein weiteres Jahr in gebrauchten Barriquefässern.

