



VINAŘSTVÍ HRABAL

LOKALITA: Česká republika, Morava, Velkopavlovicko

ROZLOHA VINIC: 23 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 220.000 lahví (včetně řady Pelvins)

PODLOŽÍ: Jílovité spraše

ODRŮDY: Chardonnay, Müller Thurgau, Rulandské šedé, Ryzlink vlašský, Tramín červený, Veltlínské zelené, Dornfelder, Frankovka, Modrý Portugal, Neronet, Svatovavřínecké, Zweigelt

TOP VÍNO: N.E.R Rezerva CP, Pinot Gris Rezerva CP

TECHNOLOG: Miroslav Hrabal

KONTAKT: Svárov 328, 691 02 Velké Bílovice

WEB: www.hrabal-vino.cz

Rodinné vinařství Hrabal založil už v roce 1966 Václav Hrabal, ale do současné podoby jej až později přivedli jeho synové. Stanislav se stará o obchod a marketing, Miroslav (viz foto) je vrchním sklepmistrem. Jejich základním mottem je dělat vína světová, nikoli technologická.

Zmodernizovali vinice i výrobu a zároveň se zaměřili na přirozenost, což postupně vede k Bio produkci. Unikátní podmínky terroir společně s mistrovskými postupy výroby a školením vín na kvasinkách v nerez, dřevěných sudech i baricích vedou k výjimečným vínům.

Ta vznikají na základě obecného moudra, že se nic nemá uspěchat a vše dobré a kvalitní vyžaduje svůj čas. Jejich vinifikační procesy jsou proto nastavené tak, aby každé víno dostalo svůj prostor „uzrát“. Soudě podle kvality jejich vín, jsou ve své snaze úspěšní.

