



Vinařství REISTEN založili v červnu 1999 Radomír Nepraš, Jiří Kalášek a Martin David. Naší filosofií bylo hned od počátku produkovat jen velmi kvalitní vína určená nejen pro vysokou gastronomii či vinotéky, ale pro všechny, kdož si chtějí víno skutečně vychutnat a užít. Tomu byla podřízena nejen volba viničních tratí, výběr odrůd, způsob pěstování a sklizně, ale v neposlední řadě pak i zpracování hroznů a samozřejmě celá výroba. V současné době Reisten vlastní vinice v katastru tří historicky významných vinařských obcí o celkové rozloze téměř 30 hektarů. Obhospodařuje proslulé tratě v Mikulově, Sedleci či v Pavlově. Reisten se zaměřuje především na bílá vína. Z pěstovaných odrůd jsou zde zastoupeny především Pinot blanc, Riesling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Ryzlink vlašský, Pinot gris a Gewürztraminer. Z modrých odrůd jsou to pak Merlot, Pinot noir a Svatovavřínecké. Již nákup sazenic byl orientován na klony, které umožňují nejlépe využít specifický charakter zdejších tratí a přenést jej do vína. To však vyžaduje maximální péči vinaře v celém vegetačním cyklu révy. V roce 2012 se 100% vlastníkem vinařství Reisten stalo vinařské družstvo Templářské sklepy Čejkovice. Smyslem této akvizice je dále rozvíjet prestižní značku vinařství Reisten a silným zázemím úspěšné a velké firmy dopomoci k dalšímu rozvoji společnosti. Reisten zůstává zachován jako samostatná firma se samostatnou značkou, vlastní filosofií a autenticitou.



PINOT BLANC, U Božích muk

OBLAST	Morava, Mikulovská, Pavlov
VINICE	U Božích muk, Pavlov
ODRŮDA	100% Pinot Blanc (Rulandské bílé, Weissburgunder)
KATEGORIE	víno s přívlastkem, pozdní sběr
PŮDA	bohatá na vápno, mírný svah, 15let stará výsadba, mělké vápenité kamenité podloží, podzemní pokračování skály pod Dívčími hrady.
VINIFIKACE	ruční sběr hroznů, třídění, jemné lisování, odkalení, zakvašení v nerezových tancích, po prokvašení zraje dále v nerezových tancích v kontaktu s jemným kvasničným kalem.
POPIS	vlažkové víno vinařství, Reisten je s odrůdou Pinot Blanc považován za špičku v naší zemi. Víno je jiskrné barvy s tóny bílého zlata. Má jemnou, delikátní a minerální vůni s tóny bílých broskví, zmoklého křemene. Chuťový vjem potvrdí nos. Suché, minerální, dlouhé víno velké elegance a vyváženosti. Vybízející k opakovanému ochutnávání.
GASTRONOMIE	aperitiv, ústřice, sushi, syrové ryby, carpaccio, jemné úpravy pečených a grilovaných ryb. Podávat za teploty 10°C.