

## Global Wines & Spirits kamenné prodejny

Od roku 2013 provozujeme kamenné obchody. V těchto specializovaných prodejnách můžete koupit všechna vína, destiláty a ostatní produkty ze sortimentu Global Wines & Spirits, které prezentujeme v našem internetovém obchodě [www.global-wines.cz](http://www.global-wines.cz). Kamenné obchody slouží jak k přímému nákupu na prodejně, tak k vyzvednutí objednávek z internetu. Pro jejich rychlé vyřízení je většina internetových objednávek nachystána ze zásob dané prodejny, čímž se zkracuje doba pro vyzvednutí a zároveň se tím udržuje velmi rychlá rotace vín v regálech prodejny. Dostupnost jakékoliv položky v dané prodejně lze ověřit telefonicky nebo na internetu.

**Praha** Všechny prodejny v Praze mají shodnou otevírací dobu: Po–Pá 10.00–20.00, So 9.00–13.00

### Global Wines & Spirits Anděl

Karla Engliše 3211/3, Praha 5 – Smíchov  
telefonní číslo: **+420 725 013 577**  
e-mail: [andel@g-w-s.cz](mailto:andel@g-w-s.cz)

### Global Wines & Spirits Karlín

Sokolovská 100/94, Praha 8 – Karlín  
telefonní číslo: **+420 777 098 668**  
e-mail: [karlin@g-w-s.cz](mailto:karlin@g-w-s.cz)

### Global Wines & Spirits Pražského povstání

Bohuslava ze Švamberka 790/2, Praha 4 – Nusle  
telefonní číslo: **+420 601 359 124**  
e-mail: [prazskehopovstani@g-w-s.cz](mailto:prazskehopovstani@g-w-s.cz)

### Global Wines & Spirits Holešovice

Plynární ul., Praha 7 – Holešovice  
telefonní číslo: **+420 607 162 045**  
e-mail: [holesovice@g-w-s.cz](mailto:holesovice@g-w-s.cz)

## Brno

Otevírací doba: Po–Pá 9.00–19.00, So 9.00–13.00

### Global Wines & Spirits Brno

Štefánikova 126/56, Brno – Královo Pole – Ponava  
telefonní číslo: **+420 601 129 934**  
e-mail: [brno@g-w-s.cz](mailto:brno@g-w-s.cz)

### Global Wines & Spirits Brno – M–Palác

Heršpická 813/5, Brno – Štýřice  
telefonní číslo: **+420 720 941 592**  
e-mail: [mpalac@g-w-s.cz](mailto:mpalac@g-w-s.cz)

### Global Wines & Spirits Dejvice

Wuchterlova 18, Praha 6 – Dejvice  
telefonní číslo: **+420 702 177 077**  
e-mail: [dejvice@g-w-s.cz](mailto:dejvice@g-w-s.cz)

### Global Wines & Spirits Panská

Panská 891/5, Praha 1  
telefonní číslo: **+420 725 545 130**  
e-mail: [panska@g-w-s.cz](mailto:panska@g-w-s.cz)

### Global Wines & Spirits Náměstí Míru

náměstí Míru 820/9, Praha – Vinohrady  
telefonní číslo: **+420 702 241 070**  
e-mail: [namestimiru@g-w-s.cz](mailto:namestimiru@g-w-s.cz)

### Global Wines & Spirits Dock IN Palmovka

Boudníková ul., Praha 8 – Palmovka  
telefonní číslo: **+420 607 161 836**  
e-mail: [palmovka@g-w-s.cz](mailto:palmovka@g-w-s.cz)

## Ostrava

Otevírací doba: Po–Pá 9.00–19.00, So 9.00–13.00

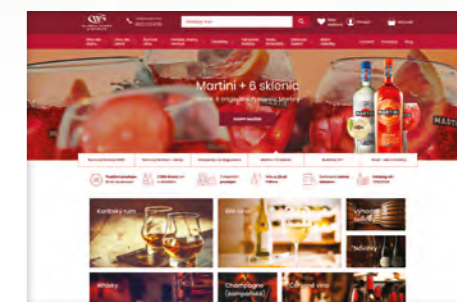
### Global Wines & Spirits Ostrava

Janáčkova 1024/18, Moravská Ostrava  
telefonní číslo: **+420 722 983 507**  
e-mail: [ostrava@g-w-s.cz](mailto:ostrava@g-w-s.cz)

## E-shop [www.global-wines.cz](http://www.global-wines.cz)

Náš internetový obchod je Vám k dispozici již od roku 2001. Za dobu své existence prošel značným technickým vývojem, pro konečného uživatele většinou na první pohled neviditelnými změnami. V současné době patří mezi nejoblíbenější e-shopy s nabídkou značkových vín a destilátů v České republice:

- nabízíme více než 2 000 druhů vín a destilátů
- vína a destiláty jsou skladem, u všech produktů uvádíme skladovou zásobu
- vlastní kamenné prodejny: Praha – Karlín, Anděl, Dejvice, Pražského povstání, Panská, Náměstí Míru, Palmovka, Holešovice; Brno – Královo Pole, M–Palác; Ostrava – Moravská Ostrava
- doba dodání se liší zvolenými podmínkami dodání:
  - osobní odběr:**
    - v prodejnách – prakticky okamžitě po zaslání objednávky
    - Zásilkovna – výdejní místa po celé České republice
  - expresní dodání:**
    - v Praze – při objednávce do 13:00 dodáme ještě tentýž den
    - standardní dodání:**
      - v Praze následující pracovní den – při objednávce do 11 hodin
      - v Praze do 2 pracovních dnů – při objednávce po 11 hodině
      - mimo Prahu 2-3 pracovní dny
  - vína lze objednat bez minimální hodnoty nákupu i po jedné lahvi
  - platba je možná on-line, převodem, hotově či platební kartou (platí pro dodávky v Praze)
  - bezpečnost nákupu prověřena certifikací Asociace pro elektronickou komerci (APEK)
  - zdarma možnost objednání tištěného katalogu vín
  - každý týden nové akční nabídky, možnost zvýhodněných cen
  - e-shop je optimalizován pro mobilní zařízení (tablety a chytré telefony)
  - pro stále zákazníky bonusový systém a další výhody



## Global Wines – program pro firemní zákazníky

Vzhledem k možnosti odpisu vín s nákupní cenou do 500 Kč ze základu daně jsme zaznamenali zvýšený zájem o nákup vín a destilátů pro firemní účely. Pokud tedy hledáte dárky pro zákazníky nebo jste agentura a organizujete (případně zprostředkováváte) nákup dárkových předmětů pro vaše klienty, využijte našeho programu pro firemní zákazníky.

- výběr a sestavení nabídky vín dle specifických požadavků klienta
- individuální obchodní a dodací podmínky dle velikosti a náročnosti požadavku
- dárkový katalog – speciální dárkové sety, výroba dárkových poukazů dle specifikace klienta
- umístění loga společnosti na lahev – moravský sortiment
- navěšení přání na hrdlo lahve před samotnou distribucí
- organizace prezentací a degustací vín, degustačních večeří pro vaše klienty
- distribuce k rukám kompetentní osoby ve společnosti případně k rukám zákazníka (může se lišit adresa fakturační a dodací)







### Historie S.Pellegrino

Město San Pellegrino bylo založeno v roce 1395. Již od počátků své existence bylo známo, že město má léčivé prameny a velmi chutnou vodu. Tato informace se rychle šířila po okolí a zanedlouho se dostala i do Říma. Řada bohatých měšťanů začala navštěvovat lázně San Pellegrino a léčit svoje zažívací ústrojí lahodnou minerální vodou. Jedním z „pacientů“ byl v roce 1509 tehdy ještě celkem neznámý malíř, sochař a učenec Leonardo da Vinci, který zde zdravotně pobýval půl roku. Charakteristická chuť zdejší vody pochází ze skalnatého podloží, které brání propustnosti a kontaminaci z povrchových vod. Šest let lopotné práce trvalo propojení měst San Pellegrino a Bergamo zpevněnou, na tehdejší poměry bezpečnou a moderní cestou. Od tohoto okamžiku se lázně staly proslulými. Jako houby po dešti zde vznikaly lázeňské domy, hotely a promenády. V roce 1841 nabídl hotel Palazzolo první pobyty, které byly zaměřeny více na dovolenou a relaxaci než na léčbu. Jedinou podmínkou byla hojná konzumace místní vody, která byla v té době již vyvážena do celé Itálie. V roce 1908 byla minerálka S.Pellegrino známá na všech kontinentech a ve všech světových metropolích. V roce 1957 úspěšná firma S.Pellegrino koupila značku minerální vody Acqua Panna

*pokračování na protější straně*

1



2



3



4



5



### S.Pellegrino

*[san pelegrino]*

Jedinečná, přírodně perlivá minerální voda, pocházející z Lombardie, z provincie Bergamo. Její neutrální, čistá a minerální vůně je podpořena živou, harmonickou a komplexní chutí. Jemné perlení, které je pro S.Pellegrino typické, pochází z přírodních pramenů. Tyto prameny jsou 400 metrů hluboké a jejich podloží je tvořeno vápencem a břidlicí. Teplota vody v okamžiku vyvěření dosahuje 22 stupňů. Její unikátnost je ve vysokém počtu minerálních látek, které jsou harmonicky zakomponované v ideálním množství. S.Pellegrino vhodně doplní silnější a aromatictější červená a bílá vína, stejně tak i výraznější pokrmy, jako například Boloňské ragù a Chianti, nebo steak z roštěné s vínem Malbec. Doporučujeme podávat chlazenou na 6 stupňů a pokud to není nutné, neservírovat ani s citrónem ani s ledem.

### S.Pellegrino (přírodní minerální voda perlivá)

		karton	obsah	cena	značky
1	SPS025 S.Pellegrino sklo 0,25	24	0,25	20	
2	SPS050 S.Pellegrino sklo 0,50	24	0,50	29	
3	SPS075 S.Pellegrino sklo 0,75	15	0,75	36	
4	SPP050 S.Pellegrino PET 0,50	24	0,50	20	
5	SPP100 S.Pellegrino PET 1,00	6	1,00	32	



*pokračování z předchozí strany*

v Toskánsku. Od této doby tvoří Acqua Panna a S.Pellegrino nerozlučnou dvojici. S.Pellegrino a Acqua Panna patří mezi světovou špičku v oboru minerálních vod. Jejich proslulé etikety a design lahví pozná každý gurmán kdekoliv na světě. Díky harmonickému vyvážení minerálních látek je chuť těchto vod nezaměnitelná a specifická. Nejedná se o stolní vody, které pocházejí z povrchových vod a jsou později dosyceny, ale o vysoce kvalitní a prémiové minerálky. Gastronomické kombinace vody a jídla vyžadují stejnou pozornost, jako kombinace jídel a vín. Díky vyššímu obsahu minerálů a jemných bublinek doplní S.Pellegrino skvěle večerní párty s tancem a pikantnější nebo výraznější kuchyni. Poskytne vám výborné osvěžení a dodá energii unavenému organismu. Opakem je tichá Acqua Panna, která vhodně doplní a podpoří klidnou atmosféru večere s delikátními a méně výraznými jídly a harmonickými víny. Obě vody zaručují tu nejvyšší možnou kvalitu, prověřenou léty praxe. S.Pellegrino a Acqua Panna nejsou pouze skvělé minerální vody, ale i výjimečné produkty, které podtrhují image podniku i samotných konzumentů. Typická láhev na stole tak znamená zařazení do moderní a sofistikované společnosti.

6



7



8



9



10



### Acqua Panna

*[akva pana]*

Lahodná a delikátní neperlivá minerální voda z Toskánska z okolí města Florencie. První zmínky pocházejí z doby 187 let před Kristem. Vybudování vily, ze které se později stala stáčírna a lázně, se datuje do roku 1792. Podloží vrty se skládá z toskánského pískovce a typického jílu. Díky těmto faktorům musí být pramen čerpán z hloubky 900 m. Čistá a neutrální vůně s harmonickou, typicky měkkou chutí. Charakteristickými rysy minerálky Acqua Panna jsou její delikátnost a měkkost, díky které výborně doplní „velká“ bílá i červená vína a harmonické pokrmy s jemnými chutěmi a decentními nuancemi. Například Chablis s ústřicemi, nebo Brunello di Montalcino s Carpacciem. Teplota servírování by neměla přesáhnout 6 stupňů a pokud si chcete vychutnat její unikátnost, doporučujeme opět podávat bez ledu a bez citrónu.

### Acqua Panna (přírodní minerální voda bez bublinek)

		karton	obsah	cena	značky
6	APS025 Acqua Panna sklo 0,25	24	0,25	20	
7	APS050 Acqua Panna sklo 0,50	24	0,50	29	
8	APS075 Acqua Panna sklo 0,75	15	0,75	36	
9	APP050 Acqua Panna PET 0,50	24	0,50	20	
10	APP100 Acqua Panna PET 1,00	12	1,00	32	







### Sanpellegrino Limonata

Sanpellegrino Limonata je přírodní limonáda z čerstvě vymačkaných citrónů se špetkou citrónové kůry. Ostré bublinky zvýrazňují chuť a spolu s intenzivní vůní dodávají svěžest. Každým douškem si vychutnáte na patře tóny citrónového koláče s dokonalým sladkým závěrem. Doporučujeme podávat studené na ledu. Lze doplnit i bodyámem nebo ozdobit malinami a mátou.



### Sanpellegrino Aranciata

Sanpellegrino Aranciata je přírodní limonáda z čerstvých italských pomerančů krásně šťavnatě chuti, oživené jemnými bublinkami. Vůně je sladká s mírnou hořkostí karamelizovaného pomeranče. Podávejte vychlazené na kostkách ledu. Pro umocnění chuťového zážitku můžete dozdobit plátkem pomeranče a plody jalovce.



### Sanpellegrino Chinotto

Pomeranče Chinotto jsou známé pro svou nahořklou chuť a svěží vůni plnou éterických olejů z jejich kůry. Ta se v kombinaci s jejich přirozenou sladkostí zrcadlí v limonádě Sanpellegrino Chinotto. Na jazyku vás pohladí také tóny skořice, rebarbory a 20 bylin. Podávejte ledově vychlazené, ozdobené citronovou kůrou.



### Sanpellegrino Tonic

Sanpellegrino Tonic je osvěžující tonic vyrobený z prvotřídních surovin. V chuti se vyznačuje vyváženou rovnováhou perlení a hořkosti. Perfektně se hodí pro míchané drinky nebo jako samostatné osvěžení. Můžete ho dozdobit čerstvou mátou nebo plátkem limetky. Podávejte chlazené, nejlépe při 6-8 °C.



### Sanpellegrino Ginger Beer

Sanpellegrino Ginger Beer je osvěžující zázvorová limonáda s jemnými náznaky koření. Chuť je výrazně zázvorová s hořkosladkým nádechem a citrusovou svěžestí. Perfektní k pití samostatně i v mix drincích. Dobře se kombinuje s čerstvou okurkou, bergamotem nebo mátou. Podávejte chlazené, nejlépe při 6-8 °C.



### Sanbitter Rosso

Nelkoholický nápoj s typickou chutí italského nahořklého aperitivu. Chuť citrusových plodů a hořkých alpských bylinek osvěží a báječně chutná. Čistě přírodní složení jde ruku v ruce s moderním životním stylem.



### Sanpellegrino Limonata

Intenzivní vůně čerstvě vymačkaných citrónů se špetkou citrónové kůry. Ostré bublinky zvýrazňují chuť a dodávají svěžest. Na patře tóny citrónového koláče s dokonalým sladkým závěrem. Doporučujeme podávat studené na ledu. Lze doplnit i bodyámem nebo ozdobit malinami a mátou.



### Sanpellegrino Aranciata

Jemné bublinky oživí už tak krásně šťavnatou chuť čerstvých italských pomerančů. Sladká vůně s mírnou hořkostí karamelizovaného pomeranče vytváří skutečně jedinečný zážitek. Podávejte vychlazené na kostkách ledu. Můžete dozdobit plátkem pomeranče a plody jalovce.



### Sanpellegrino Aranciata Rosa

Výrazná barva krvavých italských pomerančů a příjemná sladká vůně. Osvěžující pocit v ústech začíná sladkou notou a končí povzbuzující chutí šťávy z čerstvě vymačkaných červených pomerančů. Podávejte vychlazené na kostkách ledu. Lze ozdobit tymiánem a kousky melounu.



### Sanpellegrino Pompelmo

Úžasné chutná a osvěžující limonáda plná vyzrálých grapefruitů z citrusových plantáží ve Středomoří. Neprůhledná žlutá barva s ideálním množstvím bublinek a svěží vůně vymačkaných grapefruitů, která vyplní nos. Podávejte vychlazené na kostkách ledu. Lze ozdobit plátkem grapefruitu a mátou.



### Sanpellegrino Clementina

Jemná a příjemně nasládlá chuť zralých mandarinek (klementinek) a pomerančů z jižní Itálie. Osvěžení plné ovocné šťávy podpořené příjemným perlením si vychutnáte nejlépe vychlazené na 2-4 °C. Podávejte na ledu ozdobené pomerančovou kůrou, mandarinkou a dokonce i bodyámem.



### Sanpellegrino Chinotto

Kulturní příchut pomerančů Chinotto, které jsou známé pro svou nahořklou chuť. Vůně je plná éterických olejů z kůry těchto pomerančů a do chuti se dostává jejich sladkost v kombinaci s hořkostí, s tóny skořice, rebarbory a směsí 20 různých bylin. Podávejte ledově vychlazené s oblohou z citronové kůry.



### Sanpellegrino Tonic

Sanpellegrino Tonic je osvěžující tonic vyrobený z prvotřídních surovin. V chuti se vyznačuje vyváženou rovnováhou perlení a hořkosti. Perfektně se hodí pro míchané drinky nebo jako samostatné osvěžení. Můžete ho dozdobit čerstvou mátou nebo plátkem limetky. Podávejte chlazené, nejlépe při 6-8 °C.



### Sanpellegrino Limonata & Mint

Osvěžující kombinace šťavnatých citrónů a aromatické máty. Limonáda s příjemným perlením, jemně žlutou barvou a intenzivní vůní čerstvě natrhaných citrónů s dotekem svěží máty. Dokonale vyvážená sladká a kyselá chuť, která může být doplněna růžovým pepřem. Podávejte vychlazené na 6-8 °C.



### Sanpellegrino Melograno & Aranciata

Přitažlivá kombinace granátového jablka a jemně vymačkané pomerančové šťávy. Krásně třpytivá růžová barva, příjemné perlení a osvěžující chuť. Pro dokonalý zážitek podávejte vychlazené na 6-8 °C a ozdobte zrníčky granátového jablka, kuličkami černého pepře či čerstvou mátou.



#### Sanpellegrino - přírodní limonády ve skle

		karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	LIM020	Sanpellegrino Limonata (citrón) sklo 20 cl	6	0,20	26	
2	ARA020	Sanpellegrino Aranciata (pomeranč) sklo 20 cl	6	0,20	26	
3	CHI020	Sanpellegrino Chinotto sklo 20 cl	6	0,20	26	
4	TON020	Sanpellegrino Tonic Oakwood (tonik) sklo 20 cl	6	0,20	26	
5	GIN020	Sanpellegrino Ginger Beer sklo 20 cl	6	0,20	26	

#### Sanpellegrino - nealkoholické aperitivy

6	SBR010	Sanbitter Rosso sklo 10 cl	24	0,10	19	
---	--------	----------------------------	----	------	----	--

#### Sanpellegrino - přírodní limonády v plechu

		karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	LIM033	Sanpellegrino Limonata (citrón) plech 33 cl	6	0,33	26	
8	ARA033	Sanpellegrino Aranciata (pomeranč) plech 33 cl	6	0,33	26	
9	ROS033	Sanpellegrino Aranciata Rossa (pomeranč červený) plech 33 cl	6	0,33	26	
10	POM033	Sanpellegrino Pompelmo (grapefruit) plech 33 cl	6	0,33	26	
11	CLE033	Sanpellegrino Clementina (mandarinka) plech 33 cl	6	0,33	26	
12	CHI033	Sanpellegrino Chinotto plech 33 cl	6	0,33	26	
13	TON033	Sanpellegrino Tonic plech 33 cl	24	0,33	26	
14	MEN033	Sanpellegrino Limonata & Mint (citrón + máta) plech 33 cl	6	0,33	26	
15	MEL033	Sanpellegrino Melograno & Aranciata (granátové jablko + pomeranč) plech 33 cl	6	0,33	26	





## 1 0,0% alk.

odrůda	Moscatel de Alejandria
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



## Torres Natureo Muscat

[natureo muskat]

Natureo Blanco je esencí dobrého vína, které je vyrobeno pro ty, co si chtějí vychutnat jeho chuť s minimálním množstvím alkoholu. Víno má 0 % alkoholu a méně než polovinu kalorií oproti alkoholické verzi. Má světle žlutou barvu, intenzivní aroma bílých květů a čerstvého ovoce (kdoulí a hrušek). V chuti překvapí svou ovocností. Díky 0 % alkoholu je vhodný jako aperitiv při jakékoliv příležitosti.

## 2 0,0% alk.

odrůda	Syrah, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



## Torres Natureo Rose

[natureo rosé]

Vína řady Natureo se vyrábí od roku 2008, dlouhodobě patří na pomyslný vrchol produkce dealkoholizovaných vín. Toto rosado je po klasické fermentaci zbaveno alkoholu tak, aby ve víně zůstalo aroma i chuť. Výsledné víno má světlou, malinově růžovou barvu. Ovocná vůně s aroma granátového jablka a kdoulového džemu. Čerstvá a svěží chuť s tóny citrusových plodů.

## 3 0,0% alk.

odrůda	Syrah
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



## Torres Natureo Garnacha-Syrah

[natureo garša syra]

Natureo Syrah je prvním dealkoholizovaným červeným vínem ve Španělsku, vyrobeným pro ty chvíle, které vyžadují zdravý životní styl nebo absenci alkoholu. Má třešňově červenou barvu, aroma granátového jablka, rybízku, vanilky a toasty. Kulatá a harmonická chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou kyselinou.

## 7 novinka 0,0% alk.

odrůda	Macabeo a Parellada
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	
dekantace	
archivace	



## Vilarnau Cava Brut

[vilarnau kava brut]

Vilarnau 0,0 je organický šumivý sekt vyrobený z hroznů Parellada a Macabeu. Díky nejnovější technologii inovativního procesu zpracování lze víno dealkoholizovat při zachování původních aromat a získat tak příjemnou rovnováhu mezi sladkostí a kyselostí. Má světle žlutou barvu a vytrvalé perlení. Ve vůni lze cítit aroma jablek a květin, jako je verbena, se sladkým nádechem čerstvé mandle. Doporučujeme podávat při teplotě 6 °C. Je to ideální cava ke svačině a jako aperitiv.

## 8 0,0% alk.

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Dealkoholizované víno, přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



## Pierre Zéro Sparkling Chardonnay

[pijér zero spárklík šardoné]

Světle žlutá barva s jiskrou a jemným perlením. Jemná pěna s vůní tropického ovoce, broskví, liči a květin. Ovocná chuť je vyvážená čistotou a svěžestí. Zbytkový cukr 45 g/l. Nealkoholické šumivé víno, které doporučujeme podávat vychlazené na 8–10 °C. Vhodné jako aperitiv nebo k dezertům.

## 9 0,5% alk.

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



## Santa Digna Sauvignon Blanc Chile

[santa digna saviñon blank]

Světle zlatavá barva a pestrá paleta vůní, kde převládá tropické ovoce, jablko a fenykl. Chuť je jemná s dobře zakomponovanou kyselinou. Víno můžeme podávat k předkrmům, grilovaným rybám nebo těstovinám. Díky 0,5 % alkoholu není pro podávání vína žádný limit.

## 4 0,0% alk.

odrůda	Muscat of Alexandria
technologie výroby	Přidání oxidu uhličitého.
intenzita	
kategorie	
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



## Torres Natureo Sparkling

[natureo spárklík]

Bledě žlutá barva s živým a intenzivním perlením. Delikátní květinová vůně s exotickými ovocnými tóny banánu, kokosu a tropického ovoce. Příjemná kyselina na patře připomíná zelená jablka. Vynikající jako aperitiv. Skvělé se všemi druhy ryb, mořských plodů a rýžových pokrmů. Podávejte vychlazené na 8–10 °C.

## 5 0,0% alk.

odrůda	směs odrůd
technologie výroby	Dealkoholizované víno, přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



## Bottega Zero Rose (polosuché)

[botéga spárklík zero rosé]

Nealkoholické perlivé víno výrazné růžové barvy s intenzivní svěží vůní ovoce a květin. Chuť je sladká, jemná a dobře vyvážená s ovocnými a květinovými tóny. Víno se skvěle hodí k přípravě koktejlů a hezky doplní sýry nebo dezerty.

## 6 0,0% alk.

odrůda	směs odrůd
technologie výroby	Dealkoholizované víno, přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



## Bottega Zero White (polosuché)

[botéga spárklík zero vajt]

Nealkoholické perlivé víno světle slámové barvy, které se vyznačuje intenzivní svěží a ovocnou vůní moštu. Na patře je víno sladké, jemné a vyvážené. Velmi dobře se hodí k dezertům, k slaným snídaním a občerstvení. Je to též vhodná přísada do nealkoholických koktejlů.



## 10 0,0% alk.

odrůda	jablka odrůd Versailles, Reinette, Normandie
technologie výroby	Sycený jablečný džus.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



## Bouvet Jus de Pomme La Petite Reine (nealkoholický fizz)

[la pety rén]

La Petite Reine je čistě přírodní, šumivý, jablečný produkt. Žádný alkohol, bez konzervantů, bez přidaného cukru. Ideální nealkoholické osvěžení pro slavnostní chvíle. Směs tří odrůd jablek pocházejících z Calvadosu v Normandii.

## Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Španělsko

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	008328	Natureo Muscat (0,0%)	2020/21	6	0,75	197,39	227	239	○
2	008325	Natureo Rose (0,0%)	2019/20	6	0,75	216,52	249	269	●
3	008318	Natureo Garnacha-Syrah (0,0%)	2020/21	6	0,75	216,52	249	269	●
4	008338	Natureo Sparkling (0,0%)	2020/21	6	0,75	203,48	234	244	○

## Vína bez alkoholu, Bottega Veneto, Itálie

5	115901	Bottega Sparkling Zero Rose (polosuché) (0,0%)	6	0,75	138,26	159	169	●
6	115902	Bottega Sparkling Zero White (polosuché) (0,0%)	6	0,75	138,26	159	169	○

## Vína bez alkoholu, Vilarnau Cava, Španělsko, Penedes

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
7	002855	Vilarnau Cava Brut (nealkoholické)	6	0,75	199,13	229	241	○

## Vína bez alkoholu, Francie

8	004911	Pierre Zéro Sparkling Chardonnay (0,0%)	6	0,75	186,96	215	225	○
---	--------	---	---	------	--------	-----	-----	---

## Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Chile

9	008311	Santa Digna Sauvignon Blanc (0,5%)	2020/21	12	0,75	207,83	239	253	○
---	--------	------------------------------------	---------	----	------	--------	-----	-----	---

## Bouvet-Ladubay, Liore, Francie

10	34099	Bouvet Jus de Pomme - La Petite Reine (nealkoholický fizz)	6	0,75	251,30	289	299	○
----	-------	--	---	------	--------	-----	-----	---





# Česká republika



## Oblast Čechy - vinařské podoblasti:

- 1 Litoměřická
- 2 Mělnická

## Oblast Morava - vinařské podoblasti:

- 1 Znojenská
- 2 Mikulovská
- 3 Velkopavlovická
- 4 Slovácká

Důkazy o pěstování révy na území dnešní Moravy jsou datovány již do období kolonizace Evropy římskými legiemi. Za počátek novodobého vinařství je pak považován přelom 11. a 12. století. V 16. století následuje rozmach, na začátku 20. století révokazová kalamita a po druhé světové válce téměř zánik. V roce 1952 přichází tehdejší socialistická vláda s plánem jednotné výstavby vinic a soběstačnosti v produkci vín. Vznikly gigantické továrny na víno, kde kvantita zvítězila nad kvalitou.

V posledních 30 letech začaly do vinařství plynout investice, přišly moderní technologie a začala nová tradice rodinných a středních firem. Vznikají nová vinařství, vedená mladými lidmi, pružně reagujícími na poptávky trhu, se snahou o zvyšující se kvalitu. Ve světovém měřítku se stále jedná spíše o „butikovou“ produkci, ale díky tomu je paleta moravských vín pestřejší a zajímavější. Podle nového zákona č. 324/2004 Sb. je Česká republika rozdělena na dvě oblasti – Čechy a Morava. Čechy se dále dělí do dvou podoblastí, a to Mělnická a Litoměřická, a Morava do čtyř podoblastí – Mikulovská, Slovácká, Velkopavlovická a Znojenská. Jednotlivé podoblasti jsou detailněji rozděleny podle jednotlivých vinařských obcí.

### Kategorizace podle cukru:

- suché – nejvýše 4 g zbytkového cukru/litr (může být až 9 g/l, pokud je rozdíl obsahu kyselin max. 2 gramy)
- polosuché – 4,1–12 g zbytkového cukru/litr (může být až 18 g/l, pokud je rozdíl obsahu kyselin max. 10 gramů)
- polosladké – 12,1–45 g zbytkového cukru/litr
- sladké – minimální obsah 45 g zbytkového cukru

### Kategorizace tichých moravských vín:

- Zemské víno – tuzemský původ, povolené odrůdy, výnos max. 12 t/ha, cukernatost hroznů nad 14° NM. Může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou.
- Jakostní víno – tuzemský původ, povolené odrůdy, výroba v místě původu, výnos max. 14 t/ha, cukernatost hroznů nad 15°NM. Jakostní vína se dělí na odrůdová (minimálně 85 % uvedené odrůdy) a známková.
- Jakostní víno s přívlastkem – z jedné odrůdy stanovené pro danou oblast, nejméně 85 % uvedené odrůdy, označeno názvem přívlastku, názvem oblasti, vinařské obce a ročníkem.
- Kabinet – vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 19 stupňů přírodní cukernatosti.
- Pozdní sběr – vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 21 stupňů přírodní cukernatosti.

- Výběr z hroznů – vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 24 stupňů přírodní cukernatosti.
  - Výběr z bobulí – vyrábí se z vybraných bobulí, které dosáhly nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.
  - Výběr z ciběb – vyrábí se z vybraných bobulí, které dosáhly nejméně 32 stupňů přírodní cukernatosti.
  - Ledové víno – vyrábí se z hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7 °C a nižších, v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.
  - Slámové víno – vyrábí se z hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň 3 měsíců a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti.
- Poznámka: Klasifikace nepočítá s víny vyrobenými z několika odrůd tzv. cuvée. U nás takové, byť kvalitativně velmi vyspělé a dražší víno, může nést označení pouze „Jakostní víno“. Trend výroby cuvée u nás však prudce roste, proto se uvažuje o změně vinařského zákona.

Od roku 2009 se používá nový druh označení vín:

VOC – Víno Originální Certifikace

- VOC Znojmo – patří sem odrůdy Sauvignon, Ryzlink rýnský,

Veltlínské zelené a jejich cuvée.

- VOC Modré hory – patří sem obce Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice a Vrbice. Vína s označením VOC mohou být pouze červená nebo růžová vína z odrůd Frankovka, Svatovavřínecké a Modrý Portugal. U červených vín je pak předepsána minimální doba zrání 18 měsíců.
- VOC Mikulov – patří sem pouze odrůdy Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré a Pálava.
- VOC Pálava – patří sem pouze odrůda Ryzlink vlašský.
- VOC Blatnice – patří sem pouze odrůdy Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Chardonnay.
- VOC Valtice – patří sem pouze odrůdy Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský, stejně jako kupáže z obou odrůd.
- VOC Mělník – patří sem pouze odrůdy Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Rulandské modré.
- VOC Hustopečsko – patří sem pouze odrůdy Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Tramín červený a Rulandské modré.
- VOC Kraví Hora – patří sem pouze odrůda André.
- VOC Bzenec – patří sem pouze odrůdy Ryzlink rýnský a Rulandské bílé.
- VOC Slovácko – patří sem pouze odrůdy Muškát, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Rulandské modré a Frankovka.



# Vinařská oblast Morava



RODINNÉ VINAŘSTVÍ  
**SEDLÁK**

1 Rodinné vinařství Sedlák  
str. 22–25

**MÁDL**  
MALS  
VINÁŘ

2 Rodinné vinařství Mádl  
str. 26–29

**LIBOR VEVERKA**  
RODINNÉ VINAŘSTVÍ

3 Rodinné vinařství Libor Veverka  
str. 30–31

**HORÁK**  
VINAŘSTVÍ VŘEČICE

4 Vinařství Leoš Horák  
str. 32–33

**VINAŘSTVÍ BALOUN**

5 Vinařství Baloun  
str. 34–35

**Vladimír Tetur**  
VINAŘSTVÍ

6 Vinařství Vladimír Tetur  
str. 36–38

**GURDAU**  
Vinařství

7 Vinařství Gurdau  
str. 39

**MORAVIÑO**

8 Vinařství Moravíno  
str. 40–42

**VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK**  
MIKULOV

9 Vinařství Volařík Mikulov  
str. 43–45

**ILIAS**  
VINAŘSTVÍ

10 Vinařství Ilias  
str. 46–47

**KADRŇKA**  
VINAŘSTVÍ

11 Vinařství Jindřich Kadrnka  
str. 48–49

**GALA**  
VINAŘSTVÍ

12 Vinařství Gala  
str. 50–51

**Gotberg**  
VINAŘSTVÍ

13 Vinařství Gotberg  
str. 52–53

**MIKROSVÍN**  
MIKULOV  
SKLEPY DOLNÍ DUKOVIC

14 Vinařství Mikrosvín Mikulov  
str. 54–55

**Filip Mlýnek**

15 Vinařství Filip Mlýnek  
str. 56–57

RODINNÉ VINAŘSTVÍ  
**BENEŠ**

16 Rodinné vinařství Beneš  
str. 58–59

**SÚKAL**

17 Rodinné vinařství Milan Sůkal  
str. 60–61

**ŠPALEK**

18 Rodinné vinařství Špalek  
str. 62–63

**THAYA**  
VINAŘSTVÍ

19 Vinařství Thaya  
str. 64–65

**OULEHLA**

20 Vinařství Luboš Oulehla  
str. 66–67

**KRAUS**  
MĚLNICKÉ VINAŘSTVÍ

21 Vinařství Kraus  
str. 68–69

**ŽERNOSEKY**  
VINAŘSTVÍ

22 Vinařství Žernoseky  
str. 70–71

**VINNÉ SKLEPY**  
KUTNÁ HORA

23 Vinné sklepy Kutná Hora  
str. 74–75



1 **náš tip!**

odrůda	80 % Pinot noir, 20 % Ryzlink vlašský
technologie výroby	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



**Sekt Pinot – Ryzlink Brut Nature, Gala**

Má jemně zlatou barvu. Ovocná a nazrálá vůně s aroma sladkých briošek s nádechem citronové kůry a koření. Chuť je kořenitá a kulatá s jemným, ale intenzivním perlením. Má překvapivě dlouhý závěr.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



**Sekt Blanc de Blancs Extra Brut, Gala**

Světle žlutozelená barva. Ovocná vůně s aroma citrusových plodů a oříšků. Chuť je plná a minerální s jemnou kyselinou a s tóny arašídového másla. Má intenzivní jemné perlení a dlouhý závěr.

3

odrůda	Pinot noir 60 %, Merlot 40 %
technologie výroby	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi, 36 měsíců ležení na kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



**Sekt Pinot & Pinot Rosé Extra Brut, Gala**

Světlejší starorůžová barva s četnými odlesky a intenzivní elegantní perlení. Aroma je intenzivní s výraznými tóny zralých třešní a malin, doprovázené podtónem růžového pepře a červených květů. V chuti je víno svěží a středně plné, vyvážené a převládají v ní tóny kandovaných třešní a brusinek, s dotekem sladkého koření. Dlouhý, elegantní závěr.

7

odrůda	Muškat moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



**Muškat & Müller Frizzante, perlivé, Sedlák (polosuché)**

Toto polosuché víno má světle žlutou barvu. Perlení je jemné a bohaté, tvořené jemnými bublinkami. Vůně je bohatá a čistá s aroma sušených meruněk a broskví, také čerstvých hroznů, bílých květů a jemného tónu koření. Chuť je jemně nasládlá a živá, s tóny po žlutém melounu a zralých hroznech. Dlouhá dochuť s hroznovou marmeládou a jemnou stopou citrusů. Doporučujeme k ležní relaxaci u bazénu.

8

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Dolihované víno, alkohol 16 %.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–10 let



**Šaler červené likérové víno 16 %, Špalek (sladké)**

Víno rubínově červené barvy s vůní nakládaných višní. Má sladkou karamelovou chuť a dlouhý závěr. Doporučujeme podávat vychlazené, můžeme použít jako aperitiv, lépe jako digestiv s kouskem sýra s modrou plísní. Dá se použít i k dochucení jemných omáček, paštik i k výrobě sladkých řežů.

9 **bio**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



**Veltlínské zelené, ledové víno, Špalek BIO (sladké)**

Víno zlatožluté barvy. Vůně zralého manga s medovými tóny. Chuť je sladká, výrazně ovocná až medová. V dlouhém závěru nechybí opět ovocnost, ale ani příjemná kyselina.

4

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



**Sekt Ryzlink vlašský Brut „Perná, Železná“, Volařík**

Jednoodrůdový sekt z vinařství Volařík je vyroben z odrůdy Ryzlink vlašský. Je vyroben tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi, zůstává v kontaktu s kvasnými kaly po dobu 26 měsíců. Původ hroznů je z viniční tratě Železná, díky které má sekt neobvyčejný projev minerality, dlouhou perzistenci, olejovitost a příjemný závěr.

5 **novinka**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–3 roky



**Freestyle Frizzante Frankovka Blanc de Noir zemské, Mádl (polosuché)**

Svěží, ovocné, jemně perlivé víno syčené přírodním CO<sub>2</sub>. Frankovka blanc de noir Freestyle je „krystalicky“ čistá, pínáší stylovost a lehkost.

6 **novinka**

odrůda	Müller Thurgau, Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	



**Frizzante bílé zemské Luboš Oulehla**

Perlivé víno muškátové vůně, v chuti se mísí bílá broskev s letním jablkem a svěží kyselinou v závěru. Vhodné podávat ke sladkovodním grilovaným rybám s čerstvými bylinkami či servírovat na ledu jako welcome drink při letní párty.

10 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Pálava výběr z bobulí „Šibeniční hora“ Luboš Oulehla (sladké)**

Víno žlutozelené barvy s vůní růží a pomerančové kůry, na patě ovocité s kombinací minerality a jemné kyseliny. Doporučujeme k toastům s tapenádou a předkrmům na bázi grilované zeleniny (rajčata, paprikový lusk, lilek...), podléváme jím králíka na smetaně; je skvělým společníkem ke krémovým ovocným desertům a sýrům typu gervais.

11

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



**Riesling výběr z bobulí Gurdau (sladké)**

Tmavě žlutá barva se zářivými pampeliškově žlutými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, připomínající máslovo-medové tóny s příjemným nádechem kandovaného ovoce. Víno je sladké, ovocné s bravurní harmonií mezi zbytkovým cukrem, kyselinou a kořenitostí. Velmi dlouhý závěr.

12 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Saphira
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



**Saphira, výběr z cibéb „Perná, Na Statkách“, Volařík (sladké)**

Panenská úroda dala vzniknout úžasnému dezertnímu vínu. Vysoce extraktivní víno medové barvy, v němž dominují sušené rozinky a ananasové křížaly ve zralém medu, nabízí neopakovatelný zážitek pro každého milovníka sladkých vín.

Sekty, frizzante, Česká republika

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95018	Sekt Pinot & Ryzlink, Brut Nature, Gala	2018/19	6	0,75	371,90 450 490 O L
2	95030	Sekt Blanc de Blancs Extra Brut, Gala	2016/17	6	0,75	371,90 450 490 O L
3	95031	Sekt Pinot & Pinot Rosé Extra Brut, Gala	2018/19	6	0,75	371,90 450 490 O L
4	93066	Sekt Ryzlink vlašský Brut „Perná, Železná“, Volařík	2019	6	0,75	305,79 370 389 O
5	90440	Freestyle Frizzante Frankovka Blanc de Noir zemské, Mádl (polosuché)	2021/22	6	0,75	148,76 180 189 O
6	96425	Frizzante bílé zemské (MT+PÁ) Luboš Oulehla	2021/22	6	0,75	130,58 158 165 O
7	95825	Muškat & Müller Frizzante, perlivé, Sedlák (polosuché)	2021/22	6	0,75	150,41 182 191 O

Speciální vína, Česká republika

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8	96520	Šaler červené, likérové víno 16%, Špalek (sladké)	2015/17	0,375	152,89 185 195 ● L	
9	96511	Veltlínské zelené, ledové víno, Špalek BIO (sladké)	2020	6	0,20	334,71 405 426 O L
-	47028	Pálava, výběr z bobulí, Gotberg (sladké)	2018	6	0,5	247,93 300 309 O L
10	96426	Pálava, výběr z bobulí „Šibeniční hora“, Luboš Oulehla (sladké)	2021	6	0,50	239,67 290 305 O L
11	95034	Riesling, výběr z bobulí, Gurdau (sladké)	2017	6	0,50	392,56 475 499 O
12	93040	Saphira, výběr z cibéb „Perná, Na Statkách“ Volařík, (sladké)	2021	6	0,50	231,40 280 294 O L





**1**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink vlašský jakostní, Mikrosvín Mikulov**

Jako i v jiných vínech této odrůdy, i zde můžete najít typické pálavské rysy. Ve vůni jsou patrné tóny oříšků ve spojení s medem. Chuť je potom šťavnatá a čerstvá s lehkou minerální strukturou.

**2**

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Rulandské modré jakostní, Mikrosvín Mikulov**

Víno rubínové barvy příjemně překvapí svou vůní i chutí. Ve vůni se objevují sušené švestky s příměsí čerstvých brusinek. Chuť je plná a odrůdová. Zakulacená kyselina s jemnou sladkou tříslovinou je příjemnou součástí toho červeného vína z Pálavy.

**3**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský jakostní, Mikrosvín Mikulov**

Jakostní víno nazelenalé barvy, které je typickým příkladem Ryzlinku rýnského z Mikulovské podoblasti. Jemné aroma bylin je podtrženo svěžími tóny meruňkové slupky. Chuť je šťavnatá a ovocná s příjemným odrůdovým charakterem.

**7 náš tip!**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Pálava zemské, Luboš Oulehla**

Víno světle žluté barvy. Příjemná vůně s aroma kvetoucích slivoní a růží. V chuti se objevují tóny marcipánu a grepu, v závěru lehce minerální. Živé víno se svěží kyselinou a vstřícnou chutí. Je vhodné vychlazené jako aperitiv, nebo k zeleninovým a ovocným salátům, dušené drůbeži nebo knedlíkům s meruňkami.

**8**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Veltlínské zelené zemské, Luboš Oulehla**

Víno má světle zelenou barvu. Ovocná vůně s aroma letních jablek a meduňky. Chuť je živá s dobrou kyselinou, v závěru tóny koření. Příjemné a vstřícné víno pro každodenní stolování. Doporučujeme k pikantním rybím pomazánkám nebo pečenému králičímu.

**9 náš tip!**

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Pinot Giris (rulandské šedé), zemské, Luboš Oulehla**

Typické, odrůdově charakteristické víno se světle žlutou barvou. Ve vůni je aroma kandovaných citrusů a marcipánu. Chuť navazuje na vůni, ovoce přechází do tónů rostlin a ušlechtilého dřeva. Má minerální závěr. Vhodné k zeleninovým salátům, jehněčímu masu na grilu či sladkovodním rybám.

**4 novinka**

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Tramín červený jakostní, Mikrosvín Mikulov (polosuché)**

Víno světlejší zlaté barvy s příjemnou viskozitou. Po přivonění s vůní květů růže, citrusů a náznakem závorky. Chuť je harmonická, s jemným zbytkovým cukrem, šťavnatou kyselinou a jemnou kořenitostí v závěru.

**5**

odrůda	Cabernet Moravia
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Cabernet Moravia jakostní, Beneš**

Víno typicky purpurové barvy. Ve vůni převládá cabernetové aroma s podtóny zelené papriky. V chuti je svěží, provzdušněné, s živou kyselinou, v závěru ji podporují jemné třísloviny. Typické moravské červené víno, které neunaví, vhodné k dennímu stolování.

**6**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Veltlínské zelené kabinet, Beneš**

Víno elegantní světle nazelenalé barvy, odrůdově typické vůně s čitelným květnatým aroma. V chuti je doplněno tóny bělomasých broskví. Správně vychlazené je ideálním společníkem k dennímu stolování.

**10**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



**Frankovka rosé zemské, Luboš Oulehla**

Víno má lososovou barvu a svěží, ovocné aroma. Ovocná chuť navazuje na vůni, objevují se tóny drobného červeného ovoce, jako je rybíz či maliny. Příjemně překvapí vyšší kyselina s pikantním a kořenitým závěrem. Dobře vychlazené doporučujeme jako aperitiv.

**11 náš tip!**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Frankovka „Karlov“ zemské, Luboš Oulehla**

Víno jasně granátové barvy. V buketu dominují tóny drobného zahradního ovoce (třešně, ostružiny), ve výrazu je odrůdová ovocitost, ozvláštňena typicky „kounickým“ minerálním závěrem. Intenzivní a přímočaře řízné víno je vhodné k dennímu stolování.

**12 novinka náš tip!**

odrůda	Müller Thurgau
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Müller Thurgau zemské „Staré keře“ Luboš Oulehla**

Víno jemné květinové muškátové vůně s ovocnými tóny, v chuti letní jablčka a bělomasé broskve. V závěru minerální výraz, který je projevem přes 40 let staré vinnice v trati Karlov. Vhodné podávat ke grilovaným sladkovodním rybám s bylinkami, k čerstvým sýrům či jablečnému štrůdlu.

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	98113	Ryzlink vlašský, jakostní, Mikrosvín Mikulov	2021/22	6	0,75	114,05 138 152 ○
2	98114	Rulandské modré, jakostní, Mikrosvín Mikulov	2018/21	6	0,75	109,09 132 145 ●
3	98121	Ryzlink rýnský, jakostní, Mikrosvín Mikulov	2021/22	6	0,75	114,05 138 152 ○
4	98243	Tramín červený, jakostní, Mikrosvín Mikulov (polosuché)	2021/22	6	0,75	123,97 150 169 ○
5	95509	Cabernet Moravia, jakostní, Beneš	2021/22	6	0,75	110,74 134 152 ●
6	95515	Veltlínské zelené, kabinet, Beneš	2021/22	6	0,75	107,44 130 148 ○

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	96418	Pálava, zemské, Luboš Oulehla	2020/21	6	0,75	130,58 158 165 ○ L
8	96408	Veltlínské zelené, zemské, Luboš Oulehla	2021/22	6	0,75	106,61 129 148 ○
9	96409	Pinot Giris (Rulandské šedé), zemské, Luboš Oulehla	2020/21	6	0,75	130,58 158 165 ○
10	96410	Frankovka rosé, zemské, Luboš Oulehla	2020/22	6	0,75	106,61 129 148 ●
11	96424	Frankovka „Karlov“, zemské, Luboš Oulehla	2019/20	6	0,75	130,58 158 165 ●
12	96420	Müller Thurgau, zemské „Staré keře“, Luboš Oulehla	2021/22	6	0,75	106,61 129 148 ○





1

odrůda	Müller Thurgau
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–2 roky



**Müller Thurgau zemské, Mádl**

Svěží víno zelenožluté barvy. Odrůdově typická a intenzivní vůně s aroma květů a akátového medu.

2

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Veltlínské zelené zemské, Mádl**

Víno je lehčího, svěžího charakteru, vůně velmi jemná připomínající květ akátu a čerstvé broskve. Celkový dojem vína je harmonický.

3 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–3 roky



**Sauvignon zemské, Mádl**

Skvěle strukturovaná lehčí verze této odrůdy. Ve vůni se projevují bylinkové tóny, v chuti dominuje bílá broskev se svěží kyselinou. Celkový dojem vína je harmonický.

7

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Veltlínské zelené jakostní, Tetur**

Svěží jakostní víno světlé, zelenožluté barvy. Vůně i chuť na sebe dobře navazují - je patrná jemná ovocitá kyselina a tóny lipového květu.

8

odrůda	Muškat moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Muškat moravský jakostní, Tetur (polosuché)**

Má zlatožlutou barvu. Jedná se o velmi aromatické víno s muškátovou až černorybízovou vůní, jemnou ovocnou chutí, podpořené výraznější kyselinou.

9 **náš tip!**

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Rulandské šedé zemské, Tetur (polosuché)**

Víno zlatošedé barvy. Má decentní vůni s aroma ovoce. Chuť je jemná, s tóny kompotovaných hrušek a meruněk.

4

odrůda	Müller Thurgau + další odrůdy
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Cuvée Kraus bílé jakostní, Kraus**

Svěží lehké víno s atraktivním aroma citrusů a květin bylo vyrobeno ze směsi odrůd, kde základem odrůdou je Müller Thurgau. Víno je příjemně pitelné, vhodné pro běžné příležitosti. Hodí se k předkrmům, různým druhům salátů a rybám. Jde o suché víno.

5

odrůda	Modrý Portugal, Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



**Rosé Kraus, Modrý portugal, jakostní, Kraus**

Svěží lehké víno vyrobené z hroznů odrůd Modrý Portugal a Pinot noir. Má decentní barvu čajové růže. Vůně je jemná s dominancí zahradních jahod, třešní a tónem šlehačky. Chuť je svěží, čistá a příjemně ovocitá.

6

odrůda	Modrý Portugal, Dornfelder
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Cuvée Kraus červené jakostní, Kraus**

Lehké víno vyrobené z Modrého Portugalu a Dornfelderu. Ve výrazu dominuje červené peckovité ovoce. Barva vína je sytá, tříslovina spíše měkká. Víno je určené pro běžné příležitosti, vhodné k drůbeži či pizze.

10

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Sauvignon jakostní, Tetur (polosuché)**

Plné, odrůdově výrazné, aromatické víno ovocného charakteru a zelenožluté barvy. V chuti cítíme angréšt a rybíz a na konci je jemná kyselina.

11 **náš tip!**

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Zweigeltrebe jakostní, Tetur**

Toto víno se prezentuje rubínovou barvou. Je hladké s plnou chutí a s jemnou tříslovinou, v závěru s tóny borůvek a višni.

12

odrůda	Muškat moravský, Müller Thurgau, Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



**Letní víno zemské, Sedlák**

Etiketa tohoto vína je připomínkou letních dní, kdy naši otcové chodili plavit koně do rybníka, dříve u našeho vinařství. Toto osvěžující cuvée symbolizuje letní atmosféru, teplo, pohodu. Bohatá vůně lučních květů, broskví a čerstvých hroznů. Chuť je veselá s tóny žlutého melounu a černého bezu, v závěru s jemnou stopou citrusů a šťavnatou kořenitostí. Pozvěte přátele a servírujte vychlazené.

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	90436	Müller Thurgau, zemské, Mádl	6	0,75	99,17	120 139 ○	
2	90437	Veltlínské zelené, zemské, Mádl	6	0,75	99,17	120 139 ○	
3	90441	Sauvignon, zemské, Mádl	6	0,75	107,44	130 146 ○	
4	97313	Cuvée Kraus bílé, jakostní, Kraus	2020/21	6	0,75	90,91	110 128 ○
5	97314	Rosé Kraus Modrý portugal, jakostní, Kraus	2020/21	6	0,75	90,91	110 128 ●
6	97315	Cuvée Kraus červené, jakostní, Kraus	2020/21	6	0,75	85,12	103 121 ●

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	95719	Veltlínské zelené, jakostní, Tetur	2020/21	6	0,75	93,39	113 131 ○
8	95720	Muškat moravský, jakostní, Tetur (polosuché)	2020/21	6	0,75	100,00	121 139 ○
9	95724	Rulandské šedé, zemské, Tetur (polosuché)	2020/21	6	0,75	100,00	121 139 ○
10	95727	Sauvignon, jakostní, Tetur (polosuché)	2020/21	6	0,75	100,00	121 139 ○
11	95723	Zweigeltrebe, jakostní, Tetur	2020/21	6	0,75	96,69	117 135 ●
12	95815	Letní víno (cuvée MM-MT-SG), zemské, Sedlák	2021	6	0,75	119,83	145 156 ○
•	95832	Letní víno rosé (cuvée ZW-FR), zemské, Sedlák	2021	6	0,75	119,83	145 156 ●





1 **novinka**

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Sauvignon zemské**

Výrazně zralá žlutá barva vína. Intenzivní vůně angreštu s tóny čerstvého toastu. Kořenitá suchá chuť černého rybízu v kombinaci se zralou hruškou a dochutí zeleného čaje a nízkým obsahem kyselin. Dochutí vína je středně dlouhá. Ideální k přírodním úpravám ryb.

2

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Veltlínské zelené zemské**

Tento Veltlín má světle zelenou až zelenožlutou barvu. Pronikavá vůně s tóny ovoce a lipového květu. Středně plné tělo, svěží a vyvážená chuť s aroma jemně hořkých mandlí, kořenitosti a zeleného pepře.

3

odrůda	Müller Thurgau
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Müller Thurgau zemské**

Zemské víno světlé barvy se zelenými odlesky. Bohatá, odrůdově typická a intenzivní vůně s aroma květů, akátového medu a jarní rozkvetlé louky. Chuť je lehká a svěží s citrusovou kyselinou a tóny bílých letních jablek.

7 **novinka**

odrůda	Cabernet Moravia, Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Cabernet Cuvée zemské**

Víno vzniklo scelením odrůd Cabernet Moravia a Cabernet Franc. Víno má tmavě rubínovou barvu, vůně je odrůdově charakteristická s typickým kabinetovým aroma, zároveň intenzivní, delikátní s fialkovou a až malinovou vůní. Chuť je suchá, sametová a harmonická s dobře vyváženým tělem.

8 **novinka**

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	50 % vína fermentace a zrání 9 měsíců v sudech barrrique 225 l a 50 % fermentace v nerezových tancích. Následné scelení a zrání v láhvi 6 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Tramín výběr z hroznů Limitovaná edice (polosuché)**

Projev sudu je čitelný již v barvě vína, která je vyšší do slámově žluté. Ve vůni se projevuje růže a zejména exotické liči, kořenité aroma a jemné náznaky vanilkových tónů. Chuť je výrazná, šťavnatá s dlouhotrvající medovonilkovou dochutí, která se díky nazrávání vína v sudech příjemně zakaluje. Víno je určeno pro delší zrání. Národní Salon vín ČR 2022.

9

odrůda	40 % Zweigeltrebe, 40 % Frankovka, 20 % Rulandské modré
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Velká Červená Slípka Cuvée Limitovaná edice**

Cuvée tradičních velkobílovických odrůd – Zweigeltrebe, Frankovka a Rulandské modré. Hrozny pocházejí z vybraných vinic Velkých Bílovic a musí být ručně sklizeny. Má sytější, rubínově červenou barvu. Vůně i chuť připomíná brusinky a vyzrálé třešně. Víno s dlouhým závěrem a jistým potenciálem zrání.

4

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



**Frankovka rose zemské (polosuché)**

Díky technologii má víno originální, jahodově narůžovělou až jemně lososovou barvu. Ve vůni se objevují tóny červeného ovoce – malin a lesních jahod. V chuti je víno svěží s pikantní kyselinou a nasládlou dochutí. Doporučujeme k sýrům s modrou plísní, ovocným salátům a sladkovodním rybám.

5

odrůda	Modrý Portugal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Modrý Portugal zemské**

Má tmavě granátovou barvu a vůni černého ovoce a čokolády. Víno, které zaujme svojí ovocností a lahodnou chutí s nižším obsahem kyselin a výrazným sametovým projevem. Ve své cenové třídě jde o zajímavé červené víno.

6

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Rulandské šedé zemské**

Barva zralosti je typická pro rulandské šedé - zlatavá s jemnými tmavými tóny. Jedná se o středně tělnaté víno s neutrální květinovou vůní a ovocností zralého plodu připomínající mango podpořené jemnou kořenitostí. Doporučujeme ke studeným předkrmům a pokrmům z bílého masa, k těstovinám a k uzeným rybám.

10

odrůda	50 % Merlot, 30 % Zweigeltrebe, 20 % Frankovka
technologie výroby	14 měsíců zrání v nových barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Renomé Cuvée Limitovaná edice**

Vlajková loď Vinařství Sedlák. Výjimečné víno vyráběné pouze ve výjimečných ročnících. Má výraznou vůni s aroma čokolády a s jemným náznakem lanýžů. Víno s výraznou ovocností, pevným tělem a dlouhým závěrem. Má potenciál dalšího zrání až 10 let. Doporučujeme ke grilovaným nebo uzeným tmavým masům, výrazným typům sýrů, například s modrou plísní.

11 **náš tip!**

odrůda	Merlot
technologie výroby	14 měsíců zrání v nových barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Merlot Reserva Limitovaná edice výběr z hroznů**

Limitovaná edice odrůdy Merlot, kde hrozny pochází z trati Nová hora. Barva je tmavá, granátová s rubínovým nádechem. Vůně je hned po otevření láhve výrazná, objevují se lehké tóny dubového dřeva a vanilky v kombinaci se širokou škálou červeného ovoce. Chuť je dlouhá, doprovázená sladkým projevem tříslovin, kávy, čokolády a vanilky. Vhodné s jelením ragú, k penatě zvěřině nebo k ementálu.

12

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zraje na dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Pinot Noir reserva, Limitovaná edice, výběr z hroznů**

Limitovaná edice odrůdy Pinot Noir, kde hrozny pochází z jedné nejlepší vinice Nová hora, dříve nazývané „Panské“. Barva je granátovo – rubínová. Bohatá vůně s aroma peckovitého ovoce, třešní a sušených švestek. Harmonicky doplňuje tóny ušlechtilého dřeva a hořké čokolády. V chuti je víno plné s bohatou strukturou vyvážených tříslovin a lahodnou dochutí.



**Cenově výhodná vína, Rodinné vinařství Sedlák**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	95833	Sauvignon, zemské	2021/22	6	0,75	110,74	134	148	○
2	95818	Veltlínské zelené, zemské	2021/22	6	0,75	100,00	121	140	○
3	95811	Muller Thurgau, zemské	2021/22	6	0,75	100,00	121	140	○
4	95820	Frankovka rose, zemské (polosuché)	2021/22	6	0,75	110,74	134	148	●
5	95810	Modrý portugal, zemské	2021/22	6	0,75	100,00	121	140	●
6	95827	Rulandské šedé, zemské	2021/22	6	0,75	110,74	134	148	○

**Cenově výhodná vína, Rodinné vinařství Sedlák**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	95834	Cabernet Cuvée (CM,CS,CF) zemské	2021/22	6	0,75	110,74	134	148	●
<b>Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice, Limitovaná edice</b>									
8	95835	Tramín edice, výběr z hroznů, (polosuché)	2019	6	0,75	300,00	363	381	○ L
9	95829	Velká Červená Slípka Cuvée, Limitovaná edice	2018/19	6	0,75	300,00	363	381	● L
10	95821	Renomé Cuvée, Limitovaná edice	2019	6	0,75	450,41	545	572	● L
11	95823	Merlot reserva, Limitovaná edice, výběr z hroznů	2018/19	6	0,75	350,41	424	445	● L
12	95831	Pinot Noir reserva, Limitovaná edice, výběr z hroznů	2018/19	6	0,75	350,41	424	445	● L





1 **náš tip!**

odrůda	Hibernal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Hibernal, výběr z hroznů (polosuché)**

Hibernal je jednou z nejmladších u nás pěstovaných odrůd. Vznikla křížením odrůd Ryzlink rýnský a Seibel. Toto polosladké víno má zlatožlutou barvu, ve vůni se objevují jemné květinové tóny s kořenitým charakterem. Příjemná, kulatá a výrazně ovocná chuť, ve které se krásně spojuje pikantní kyselina a zbytkový hroznový cukr.

## 2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání v sudech – část ve velkých dubových a část v barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Chardonnay pozdní sběr**

Víno jiskrné zlatožluté barvy. Vůně je koncentrovaná, s aroma přezrálého ovoce, medového melounu a nádechem grapefruitu. Díky zrání v dubových sudech se objevují tóny vanilky. Chuť příjemně navazuje na vůni. Od začátku dominují tóny zralého citrusového ovoce, které se spolu s medovými tóny projevují po celou dobu pití.

3 **náš tip!**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	6 měsíců zrání ve velkém sudu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Veltlínské zelené pozdní sběr**

Víno má bohatou a ovocnou vůni s aroma limetky, ananasu a medového melounu. V chuti se prolínají zralé ovocné tóny a v delším závěru také mineralita a příjemná kyselina. Velmi dobře pitelné víno pro každý den. Ideální k lehkým pokrmům, drůbežimu masu a zeleninovým jídlům.

## 7

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink rýnský pozdní sběr**

Vůně vína je výrazně plná, bohatá, s pevnou strukturou. Chuť je dlouhá, výrazná a minerální, s příjemným zbytkovým cukrem a osvěžující kyselinou. Minerální víno se bude hezky hodit ke sladkovodním rybám.

## 8

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. Následně 3 měsíce ve velkém dubovém sudu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Rulandské šedé pozdní sběr**

Už ve vůni je patrná vyzrállost a kvalita hroznů. Vůně je plná, bohatá, příjemně ovocná, s tóny kompotovaných hrušek a citrusů. Chuť je opět plná, dlouhá, harmonická, jemně zaobalená hroznovým cukrem s pikantním závěrem. Vhodné kombinovat se šunkou, sušenými rajčaty, grilovanými rybami či telecím masem.

## 9

odrůda	Frankovka
technologie výroby	12 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Frankovka pozdní sběr**

Barva vína je rubinově červená – typická pro „Frankovky z Bílovic“. Zaujme mladickou vyzrálostí, příjemným ovocným aroma s tóny ostružin a nádechem vanilky a exotického koření. Potenciál tohoto vína je v horizontu příštích 5 let.

## 4

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink vlašský kabinet**

Víno má jasnou, zlatožlutou barvu. Jemná a ovocná vůně s aroma citrusových plodů a rozkvetlé louky. V chuti je příjemně minerální s vyzrálou pikantní kyselinou a jemnými medovými tóny.

5 **náš tip!**

odrůda	Neuburské
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Neuburské pozdní sběr**

Víno má ovocnou a květnatou vůni. To vše doprovází plná, svěží chuť s potenciálem delšího zrání. Při delším ležení se zvyšuje viskozita vína a vzroste sametový dojem v ústech. Dochuť vína je harmonická a svěží. Neuburské je srdeční záležitostí vinařství. Potěší milovníky této odrůdy a hodí se k salátům a rybím pokrmům.

## 6

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Tramín červený pozdní sběr (polosuché)**

Vůně je bohatá, ovocná i plně kořenitá s tóny kvetoucích růží, šefiku i jemných parfémů. Chuť je plná a dlouhá s kulatým tělem, snoubí se v ní ovocnost s nazrálou kyselinou a medovým závěrem. Víno které se ideálně kombinuje s drůbežím či orientálními pokrmy.

## 10

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích, zrání 12 měsíců ve velkém dubovém sudu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Zweigeltrebe pozdní sběr**

Má výraznou ovocnou vůni zralých višní, třešní a sušených švestek, s nádechem tónů vanilky a kávy. Eleganční víno s bohatou strukturou a lahodnou dochutí čokolády. Příjemné červené víno, které dobře doprovází pizzu nebo různé úpravy tmavého masa.

## 11

odrůda	Merlot
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích, zrání 12 měsíců ve velkém dubovém sudu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Merlot výběr z hroznů**

Má příjemné aroma sušených švestek, ostružin a borůvek, doplněné o tóny kávy, kouře a čokolády. Mohutné, plné víno s tóny marmelády z drobného černého ovoce. Harmonické třísloviny a dubové aroma dávají vínu delší závěr. Hodí se k tmavým masům, zvěřině či specialitám na grilu.

## 12

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích, zrání 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Rulandské modré výběr z hroznů**

Má intenzivní vůni sušených švestek a třešní, harmonicky doplněnou tóny vanilky a marmelády. Chuť je plná, hutná a bohatá. Snoubí výrazné tóny marmeládového ovoce se stopou kouře a sladkých tříslovin. Tříslovina s lehkou stopou ovocné kyseliny je patrná i v dochuti. Víno lze velmi dobře kombinovat k pečenému masu, specialitám z kachny a sýrům.

## Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
•	95826	Sauvignon, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	170,25 206 216 ○
1	95809	Hibernal, výběr z hroznů (polosuché)	2020/21	6	0,75	180,17 218 229 ○
2	95816	Chardonnay, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	180,17 218 229 ○
3	95801	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	150,41 182 191 ○
4	95812	Ryzlink vlašský, kabinet	2020/21	6	0,75	150,41 182 191 ○
5	95802	Neuburské, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	170,25 206 216 ○
6	95805	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	180,17 218 229 ○

## Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95803	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	180,17 218 229 ○
8	95804	Rulandské šedé, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	170,25 206 216 ○
9	95817	Frankovka, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	180,17 218 229 ●
10	95806	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	180,17 218 229 ●
11	95807	Merlot, výběr z hroznů	2019/20	6	0,75	210,74 255 268 ●
12	95808	Rulandské modré, výběr z hroznů	2019/20	6	0,75	200,00 242 255 ●



1	
odrůda	85 % Sauvignon, 15 % Pálava
technologie výroby	Fermentace i zrání v betonové nádobě.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Beton Cuvée Sauvignon – Pálava (polosuché)

Beton - všem naprosto známý materiál. Tento pojem sám o sobě nejlépe odráží ryznost, mineralitu a dlouhověkost. Cuvée vín Sauvignon a Pálava zráló 4 měsíce v této staronové matérii, kde se ničím neovlivněno nadechlo, aby podpořilo čistotu ovocného aroma a lahodnost chuti.

2	
odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace i zrání v betonové nádobě.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Beton Veltlínské zelené

Zrání na betonu podporuje ovocný charakter vína, je však plnější, výraznější v chuti i barvě, neboť po dokvašení zráló delší dobu na kvasinkách. Celkově však víno působí neutrálně, lehce a ovocně. Víno doporučujeme ke středně lehčím jídlům jak pečeným, tak i smaženým masům.

3	
odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace i zrání v betonové nádobě.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Beton Rulandské šedé

Víno je svěží, ale přesto plné s jemným odrůdovým charakterem připomínající vyzrálé hrušky nebo jablka, v některých letech výraznější mineralita. Kyselina není agresivní a tak je víno dobře pitelné.

7	
odrůda	Müller Thurgau
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Müller Thurgau kabinet

Hrozny z vinice „Pohřebišť“ v trati Nová hora. Víno zaujme svěží žlutozelenou barvou a příjemným odrůdovým aromatem, připomínajícím rozkvetlé ovocné keře, doplněné jemným muškátovým buketem. Je osvěžující chuti, i když nepůsobí kysel. Doporučujeme k drůbežím pokrmům.

8	
odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Veltlínské zelené kabinet

Hrozny pochází z trati Nová hora. Půdy jsou zde sprašovitě, místy jílovité. Víno s typickým odrůdovým charakterem což je vůně broskví, mandlí a dotekem bílého pepře. V chuti můžeme najít grep, hrušku a vždy jemnou, svěží kyselinu. Skvěle doprovodí lehká jídla z drůbeže a ryb.

9	
odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský kabinet

Víno zaujme intenzivní zelenavou barvou s výraznou vůní zeleného jablka. Svěží chuť podtrhuje jemné perlení. Víno je velmi dobře pitelné a osvěžující. Doporučujeme k dušené, pečené i smažené drůbeži a k přírodnímu vepřovému.

4	
odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace i zrání v betonové nádobě.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Beton Frankovka

Vinice se nachází na jižním svahu Přední Hory. Jedná o nejlepší polohu na červená vína v obci. Půdy jsou sprašovitě, dobře záhřevné. Víno zráló pouze v betonové nádobě a je velmi plné a tělnaté. Víno je vhodné k masitým pokrmům jako je zvěřina, ale hodí se i k hovězímu.

5	
odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace i zrání v betonové nádobě.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Beton Ryzlink vlašský

Víno slámové barvy se zlatavými odlesky. Vůně grepové pecky, mandlí a tóny rozinek. Minerální chuť s širokým středem a dlouhou šťavnatou perzistencí.

6	
odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–3 roky



### Rulandské šedé kabinet

Harmonické aroma zralých meruněk a broskví, elegantně doplňuje zemitou chuť tohoto vína. Příjemné a lehce pitelné víno.

10	
odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Sauvignon kabinet

Ovocné aroma s tóny angreštu a lipového květu se snoubí s paletou chutí citrusových plodů a broskve. Svěží jemná kyselina doladí harmonii a komplexnost zážitku.

11	
odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Frankovka Rosé kabinet

Dlouhodobá studená macerace bobulí odrůdy Frankovky dala vyniknout úžasné chuti i vůni lesních jahod. Skvělé letní osvěžení.

12	
odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–2 roky



### Zweigeltrebe Rosé kabinet (polosladké)

Vůně je ovocná, můžeme zde hledat maliny, zejména pak lesní jahody, zalité jogurtem. Chuť je příjemná, lesní jahody s jogurtem jsou doprovázeny kapkami limetky, které dodávají vínu požadovanou svěžest.

#### Rodinné vinařství Mádl, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	90427	Beton Cuvée Sauvignon – Pálava (polosuché)	2020/21	6	0,75	148,76	180	189	○
2	90428	Beton Veltlínské zelené	2020/21	6	0,75	148,76	180	189	○
3	90429	Beton Rulandské šedé	2019/20	6	0,75	148,76	180	189	○
4	90430	Beton Frankovka	2018/20	6	0,75	148,76	180	189	○
5	90442	Beton Ryzlink vlašský	2020/21	6	0,75	148,76	180	189	○
6	90439	Rulandské šedé, kabinet	2021/22	6	0,75	148,76	180	189	○

#### Rodinné vinařství Mádl, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	90424	Müller Thurgau, kabinet	2020/21	6	0,75	123,97	150	158	○
8	90425	Veltlínské zelené, kabinet	2020/21	6	0,75	123,97	150	158	○
9	90426	Ryzlink vlašský, kabinet	2021/22	6	0,75	123,97	150	158	○
10	90443	Sauvignon, kabinet	2021/22	6	0,75	123,97	150	158	○
11	90444	Frankovka Rosé, kabinet	2020/21	6	0,75	115,70	140	147	●
12	90445	Zweigeltrebe Rosé, kabinet (polosladké)	2021/22	6	0,75	115,70	140	147	●





## 1 novinka

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, část v betonové nádobě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–2 roky

Sauvignon  
pozdní sběr

Víno s intenzivní vůní černého rybízu a lipového květu. Šťavnatou chuť broskve a angréstu doplňuje svěží kyselinka a tóny citrusových plodů.

## 2 novinka

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 20 % v sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–4 roky

Ryzlink rýnský  
pozdní sběr

Má sytě žlutou barvu se zelenavými odlesky. Vůně vína je výrazná, plná, bohatá s pevnou strukturou. Chuť je dlouhá, výrazná a minerální s osvěžující kyselinkou.

## 3 novinka

odrůda	Hibernal
technologie výroby	Fermentace v nerezové nádobě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–2 roky

Hibernal  
pozdní sběr  
(polosuché)

Slámová barva se zlatavými odlesky a velmi dobrou viskozitou. Ve vůni se prosazují harmonické ovocné tóny s meduňkou a mátou, které v chuti připomínají kompotované zralé broskve. Dlouhá perzistence.

## 7 novinka

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–3 roky

Freestyle Frizzante  
Frankovka Blanc de Noir  
zemské  
(polosuché)

Svěží, ovocné, jemně perlivé víno sycené přírodním CO<sub>2</sub>. Frankovka blanc de noir Freestyle je „krystalicky“ čistá, přináší stylovost a lehkost.

## 8 novinka

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Fermentace v nerezové nádobě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–4 roky

Zweigeltrebe  
zemské

Jemně strukturované lehké červené víno. Ve vůni převládá zralá švestka a černá višně. V chuti je jemné s nízkou stopou tříslovin, které rafinovaně ukrývá chuť lesního ovoce podpořenou příjemnou kyselinkou. Skvěle se hodí ke grilování a k sýrům tvrdší konzistence.

## 9 novinka

odrůda	Modrý portugal
technologie výroby	Fermentace v nerezové nádobě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–4 roky

Modrý portugal  
jakostní

Výborné pro každodenní skleničku vína. Je svěží, ale ne kyselá, hlubší rubínové barvy. Doporučujeme k pizze, libové vepřové a hovězí pečení

## 4 novinka

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezové nádobě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–4 roky

Tramín červený  
pozdní sběr  
(polosuché)

Opojná vůně šípkové růže se snoubí s paletou chutí medu, sušených jeřabin a hrušky. Svěží výraz vína harmonicky doladí pokrmy z drůbeže a telecího masa.

## 5 novinka

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezové nádobě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–4 roky

Pálava  
pozdní sběr  
(polosladké)

Aromatické víno s medově kořenitou dezertností, tóny manga a banánů. Jemná kyselina dodá svěžesti a doplní váš chuťový zážitek.

## 6 novinka náš tip!

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace i zrání v sudech barrique.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–2 roky

Sauvignon barrique  
speciální edice

Zvláštností tohoto vína je 18 měsíců zrání v sudech barrique na kvasničných sedimentech. Výsledkem je komplexní víno s širokým aromatem citrusového ovoce, jemného vanilkového dřeva a šťavnaté kyseliny.

## 10 náš tip!

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Zraje ve velkých francouzských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Zweigeltrebe  
pozdní sběr

Hrozny pochází z lokality Přední hora. Jsou to jižně exponované terasy se sprašovitou půdou. Víno se dostává ze sklepa až po dvouletém ležení, kdy dosahuje sametové chuti. Projevuje se výraznou vůní višňové marmelády, je plné a dlouhé. V chuti připomíná ostružiny a višně.

## 11 náš tip!

odrůda	45 % Zweigeltrebe, 25 % Rulandské modré, 15 % Alibernet, 15 % Frankovka
technologie výroby	Zraje v nových francouzských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Cuvée MLASK  
(Mádlovo laskavé cuvée)  
pozdní sběr, známkové

Víno je již nyní krásně vyzrálé. Při výrobě vína nebyla používána síra, takže je víno široké, opulentní s velmi výraznou ovocnou vůní - drobné lesní ovoce. Chuť je hladká, dlouhá, velmi příjemná, laskavá a vybízí k opětovnému doušku. Víno se hodí ke všem masovým pokrmům, nejvíce však k divočině jako je srnčí, jelení.

## 12 náš tip!

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Zrání ve velkých a malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Rulandské modré  
výběr z hroznů

Barva vína je cihlově červená, spíše tmavší, vůně vína odrůdově charakteristická a velmi výrazná. Nacházíme vůni malinové marmelády, kakaa a karamelu. V chuti je víno středně intenzivní a velmi příjemné. Doporučujeme k drůbeži na víně nebo ovoci, také k hovězí svíčkové na víně.

## Rodinné vinařství Mádl, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	90446	Sauvignon, pozdní sběr	2021/22	6	0,75	165,29	200	210	○
2	90447	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2021/22	6	0,75	165,29	200	210	○
3	90448	Hibernal, pozdní sběr (polosuché)	2021/22	6	0,75	165,29	200	210	○
4	90449	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2021/22	6	0,75	165,29	200	210	○
5	90450	Pálava, pozdní sběr (polosladké)	2021/22	6	0,75	206,61	250	263	○
6	90451	Sauvignon barrique, speciální edice	2019/21	6	0,75	223,14	270	284	○

## Rodinné vinařství Mádl, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	90440	Freestyle Frizzante, Frankovka Blanc de Noir, zemské (polosuché)	2021/22	6	0,75	148,76	180	189	○
8	90438	Zweigeltrebe zemské		6	0,75	99,17	120	139	●
9	90453	Modrý portugal, jakostní	2019/20	6	0,75	115,70	140	147	●
10	90432	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	165,29	200	210	●
11	90433	Cuvée MLASK (Mádlovo laskavé cuvée) pozdní sběr, známkové	2011/19	6	0,75	206,61	250	263	●
12	90434	Rulandské modré, výběr z hroznů	2016/21	6	0,75	198,35	240	252	●





1

odrůda	Muškat Moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Muškat moravský kabinet „Noviny“

Víno zelenavě žluté barvy. Nevrtivé muškátové aroma s nádechem kompotovaných meruněk a oloupané mandarinky. Chuť je šťavnatá, s výrazným aromatickým a svěžím závěrem.

2

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr „Helezný díl“ (2021 polosuché)

Víno zelenožluté barvy. Vůně je květnatá, přecházející do tónů sušených meruněk a zeleného jablka. V chuti je víno lehké a ovocné, podpořené svěží kyselinou. Původ hroznů - viniční trať Helezný.

3 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Sauvignon Blanc pozdní sběr „Šatrapky“

Víno zelenožluté barvy. Svěží vůně s tóny kvetoucího bezu, zralého angreštu a hluchavky. Chuť je svěží, kořenitá, s odrůdovým charakterem a jemnou kyselinou. Dobře se bude kombinovat s jemnými úpravami kuřecího masa.

7

odrůda	Neronet
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Neronet pozdní sběr „Šatrapky“

Víno má rudě fialovou barvu. Ve vůni se prolínají tóny sušených švestek, hořké čokolády a karamelu. V chuti je víno lehké s povidlovými tóny a závěrem po nazrálých višních.

8 **náš tip!**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Frankovka pozdní sběr „Novosádky“

Barva rubínově červená s odlesky do fialova. Vůně je jemně kořenitá s ovocným nádechem sušené švestky, višně v čokoládě s tóny karamelu a vanilky. Plná, jemně dřevitá chuť s kulatým tělem a harmonickými tříslovinami. Hrozny z viniční tratě Novosádky. Nadprůměrné víno z Čejkovic.

9 **náš tip!**

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Cabernet Sauvignon pozdní sběr „Novosádky“

Temně červená rubínová barva. Kořenitá, ovocná vůně, podbarvená dřevitými tóny. Příjemná vyšší tříslovina s dlouhým ovocným a pikantním závěrem.

4

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulandské šedé výběr z hroznů „Novosádky“ (polosuché)

Má světle žlutou barvu. Vůně je bohatá, ovocná, s tóny toastovaného chleba v kombinaci medu a jemné vanilky. Chuť je plná, jemně dřevitá s medově nasládlým závěrem a svěží kyselinou. Viniční trať Novosádky. Dobře vychlazené je příjemným osvěžením či společníkem k rybím pokrmům.

5

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Tramín červený výběr z hroznů „Helezný díl“ (polosuché)

Polosuché víno se zlatavou barvou. Výrazná květnatá vůně s tóny okvětních lístků růží, liči, rozinek a lučního medu. Chuť je intenzivně kořenitá a plná, se šťavnatou kyselinou a medovým závěrem.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	18 měsíců v burgundských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Chardonnay Minimum pozdní sběr „Novosádky“

Víno má zlatavě žlutou barvu. Dominantní vůně vanilky a sušeného ovoce s koňakovým nádechem, podbarvená tóny citrusové trávy. V chuti je víno plné až krémové, s lehkou harmonickou kyselinou a dobrou tříslovinou.

### Rodinné vinařství Libor Veverka

Důvodem založení tohoto malého rodinného vinařství byla jednak láska k vínu, půdě a vinicím, ale také dlouholetá tradice výroby vína v rodině Veverkových. Při zpracování a výrobě vína se snaží spojit modernější technologie s tradičními postupy, které spolu s rukopisem dávají vínům nezaměnitelný charakter. Prioritní podmínkou pro výrobu vína je dobře vyzrálý a zdravý hrozen. Proto se pan Veverka rozhodl pro výsadbu vlastních vinic, kde může z větší části kvalitu hroznů ovlivňovat a kontrolovat. Odměnou za tuto péči je mu pak to, že při výrobě vína využívá pouze přírodní obsah cukru a kyselin, což z vín dělá přírodní produkt s harmonickou chutí a vůní. Sortiment tvoří z větší části vína suchá, ale u odrůd, které dosahují vysoké vyzrálosti hroznů je zachován příjemný zbytek přírodního hroznového cukru. Mezi speciality vinařství patří výroba vín, která zrají v nových francouzských sudech, ale také lisování oleje z hroznových jader nebo výroba domácích hroznových džemů. Svou malou produkcí se snaží ukázat, že v porovnání s vinařským světem lze i v našich podmínkách vyrábět kvalitní přívlastková vína.

10 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	24 měsíců v nových burgundských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Pinot Noir výběr z hroznů „Šatrapky“

Světle rubínová barva s odlesky do rezava. Víno je plné, tělnaté, avšak sametové s vystupujícím aroma ovocných marmeládových tónů, lehké stopy likéru, s jemným dotekem tabákových lístků a kouře.

11

odrůda	40 % Rulandské Modré, 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Frankovka
technologie výroby	Zraje 30 měsíců v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	6–10 let



### Cuvée Hrdost výběr z hroznů dárkový obal

Cuvée HRDOST je postaveno na plnosti Pinot Noiru, zpevněné sametovým projevem Cabernet Sauvignonu a obohacené ovocností Frankovky. Víno je sytě červené až višňové barvy. Bohatá ovocná vůně s aroma vanilky, hřebíčku a cedrového dřeva. Středně plná chuť s tóny bobulovitého ovoce, podpořené sametově hladkými tříslovinami, v závěru s ovocnou svěžestí a tóny sušených švestek.

### Rodinné vinařství Libor Veverka, Čejkovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	95910	Muškat Moravský, kabinet „Noviny“	2021/22	6	0,75	171,90	208	230	○
2	95901	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Helezný díl“	2020/21	6	0,75	200,00	242	266	○
3	95902	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Šatrapky“	2021/22	6	0,75	185,95	225	254	○
4	95903	Rulandské šedé, výběr z hroznů „Novosádky“ (polosuché)	2020/21	6	0,75	200,00	242	266	○
5	95905	Tramín, výběr z hroznů „Helezný díl“ (polosuché)	2020/21	6	0,75	214,05	259	278	○
6	95908	Chardonnay Minimum, pozdní sběr „Novosádky“	2018/19	6	0,75	300,00	363	424	○

### Rodinné vinařství Libor Veverka, Čejkovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	95907	Neronet, pozdní sběr „Šatrapky“	2020/21	6	0,75	171,90	208	242	●
8	95904	Frankovka, pozdní sběr „Novosádky“	2019/20	6	0,75	200,00	242	278	●
9	95906	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr „Novosádky“	2019/20	6	0,75	214,05	259	299	●
10	95909	Pinot Noir Minimum, výběr z hroznů „Šatrapky“	2018/19	6	0,75	400,00	484	569	●
11	95911	Cuvée Hrdost (PN-CS-Fr), výběr z hroznů (dárkový obal)	2018	6	0,75	929,75	1 125	1 149	●



1 **náš tip!**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink vlašský  
pozdní sběr**

Světlejší, nazelenalá barva. Svěží vůně s ovocnými a citrusovými tóny. Chuť je suchá, lehce minerální s pikantní kyselinou v závěru. Víno se hodí k zeleninovým a těstovinovým salátům, vhodné i ke studeným masům.

## 2

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Veltlínské zelené  
„Kukle“  
pozdní sběr**

Víno má světle zelenou barvu. Příjemná, ovocná vůně s aroma připomínajícím citrusové plody. Chuť je suchá, podpořená příjemnou kyselinou. Doporučujeme ke studeným masům, různým úpravám ryb a smetanovým omáčkám.

## 3

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Pálava  
pozdní sběr  
(polosuché)**

Vůně je čistá, komplexní a intenzivní s květinovými a ovocnými tóny, jako čerstvě utržený hrozen, citrusy a okvětní lístky růže. Chuť je šťavnatá, podpořená kyselinou. Pálava vznikla křížením odrůd Tramín a Müller Thurgau. Původ hroznů je viniční trať Nadzahrady.

## 7

odrůda	Modrý Portugal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Modrý portugal  
pozdní sběr**

Víno má lákavou, jiskrnou, lehce nafialovělou barvu střední hloubky. V příjemné vůni zaujmou čisté ovocné tóny, které postupně přecházejí do třešní, švestek a lesního ovoce. Chuť je hebká, ovocno-smetanová s jemnou tříslovinou v závěru.

8 **náš tip!**

odrůda	Dornfelder
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Dornfelder  
pozdní sběr**

Barva je sytá, tmavě višňově červená. Vůně je intenzivní a komplexní s aroma sušených trnek, povidel, přezrálých černých třešní a višní. Chuť je lahodná a kulatá, připomínající drobné bobulové ovoce.

9 **náš tip!**

odrůda	Svatovařínecké
technologie výroby	18 měsíců zrání v moravských dubových a akátových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Svatovařínecké VOC  
Modré hory**

Označení VOC Modré hory garantuje původ a nejvyšší kvalitu vína, typického pro danou oblast. Hrozny pocházejí z redukované sklizně a výsledné víno je pod přísnou kontrolou samotných vinařů. V příjemné vůni zaujmou čisté ovocné tóny postupně přecházející do švestek, povidel a lesního ovoce. Chuť je hebká, ovocito-smetanová s hladkou kyselinou a příjemnou tříslovinou v závěru.

## 4

odrůda	Hibernal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Hibernal  
výběr z hroznů  
(polosuché)**

Hibernal vznikl křížením odrůd Seibel a Ryzlink rýnský. Toto víno má žluto-zlatavou barvu se zelenkavými odlesky. Ve vůni najdeme meruňku, zralou broskev i lehkou stopu medu. Chuť je polosuchá, kulatá a šťavnatá. Kyseliny jsou v nádherném souladu se zbytkovým cukrem.

## 5

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Tramín  
pozdní sběr**

Víno má sytou, zlatožlutou barvu. Čistá, odrůdově typická vůně s aroma okvětních plátků růže, bobulového ovoce i dotekem medu. Chuť je polosuchá, plnější a kořenitá.

6 **náš tip!**

odrůda	Cabernet Moravia
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Rosé Horák  
Cabernet Moravia  
pozdní sběr  
(polosuché)**

Barva vína je jiskrná, sytá jahodově růžová. Vůně je čistá, intenzivní a jemná s výraznými ovocnými tóny. V chuti je víno šťavnaté, svěží, s lehkým zbytkovým cukrem a kyselinou. V chuti najdeme celé spektrum letního ovoce.

## 10

odrůda	Frankovka
technologie výroby	20 měsíců zrání v moravských dubových a akátových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Frankovka VOC  
Modré hory**

Označení VOC Modré hory garantuje původ a nejvyšší kvalitu vína typického pro danou oblast. Hrozny pocházejí z vinice staré 29 let. Víno má tmavší rubínovou barvu. Vůně je ovocná, s dominantním aroma čerstvé višně a lehce i dřeva. Chuť je plná s příjemnou tříslovinou.

11 **náš tip!**

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Víno zráló ve francouzských barikových sudech Mercier.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Cabernet Sauvignon  
výběr z hroznů**

Ovocná vůně s aroma malin, borůvek a ostružin, také černého rybízu, marmelády z lesních plodů, vanilky, mléčné čokolády, kávy a kávy. Ve výrazné chuti se objevuje marmeláda z drobného černého ovoce, tříslovin a dubové aroma v delším závěru. Vyzkoušejte ho ke zvěřině nebo jen tak k popíjení po skleničce.

12 **novinka**

odrůda	Merlot
technologie výroby	Víno zráló 14 měsíců ve francouzských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Merlot  
výběr z hroznů**

Přísná redukce hroznů v kombinaci se 45denní macerací na slupkách a vynikajícím ročníkem 2018 dali vzniknout plnému a více vrstevnatému vínu. Po vylisování víno zráló 24 měsíců ve francouzských 225 l sudech. Kombinace nových i starších sudů. Rubínová až tmavě fialová barva, vůně je jemná s tóny přezrálého červeného rybízu. Chuť je plná, jemná, vláčná s jemnou dochutí. Objevují se tóny tabáku, lanžů a kávy.

## Rodinné vinařství Horák, Vrbice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	96301	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	130,58	158	166	○
2	96307	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Kukle“	2020/21	6	0,75	156,20	189	199	○
3	96303	Pálava, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6	0,75	200,00	242	255	○
4	96310	Hibernal, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	200,00	242	255	○
5	96314	Tramín, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	200,00	242	255	○
6	96312	Rosé Horák, Cabernet Moravia, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	156,20	189	199	●

## Rodinné vinařství Horák, Vrbice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	96309	Modrý portugal, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	130,58	158	166	●
8	96308	Dornfelder, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	150,41	182	192	●
9	96311	Svatovařínecké VOC Modré hory	2018/19	6	0,75	160,33	194	204	●
10	96315	Frankovka VOC Modré hory	2019/20	6	0,75	156,20	189	199	●
11	96305	Cabernet Sauvignon, výběr z hroznů	2019/20	6	0,75	228,93	277	291	●
12	96318	Merlot, výběr z hroznů	2018/19	6	0,75	228,93	277	291	●



1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Chardonnay pozdní sběr

Příjemná, nasládlá a nekomplikovaná vůně s aroma tropického ovoce, mandlí a čerstvého tvarohu. Řízná, poměrně extraktivní a celkem dlouhá chuť s náznaky sladkého koření, tureckého medu a bílého bobulovitého ovoce. Příjemné, technologicky dobře vyrobené víno, které potěší milovníky této mezinárodní odrůdy.

2

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava pozdní sběr (polosuché)

Příjemná vůně, kde převládají ovocné tóny a květinovokořenitá aroma. Jemná chuť se zbytkovým cukrem a tóny lučního medu, vanilky a zralých citrusových plodů, zvláště pak pomerančů. Vše podtrhuje jemný kořenitý závěr. Doporučujeme podávat k sladkým úpravám masa, jemným paštíkám a sýrům s modrou plísní.

3

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Veltlínské zelené pozdní sběr

Čistá, harmonická a živá vůně s typickými tóny čerstvého chleba, mirabelek a zralého peckovitého ovoce. Chuť plynule navazuje na vůni. Je příjemná, šťavnatá a přímá, podpořena decentními tóny blum, angreštu a bílého rybízu. Hezké, lehké a nekomplikované víno, které doporučujeme pít mladé, aby byla zachována čerstvost a svěžest.

7

odrůda	Rulanské bílé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulanské bílé pozdní sběr

Plné víno z vyzrálých hroznů se světle žlutou barvou a zelenavými okraji. Vůně je výrazně ovocná s květinovým aroma a jemnými medovými tóny. V chuti dominují výrazné tóny tropického ovoce s harmonickým poměrem cukrů a kyselin. Doporučujeme k pokrmům z drůbežního masa, jemným paštíkám a měkkým sýrům s bílou plísní.

8

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský pozdní sběr

Decentní, poměrně extraktivní a nekomplikovaná vůně s aroma vlašských ořechů, bílého jogurtu a máslových sušenek. Ovocně sladká, odrůdově charakteristická a poměrně dlouhá chuť s tóny lesního medu, máslových hrušek a citrónové kůry. Hezké víno, které dobře reprezentuje odrůdu Ryzlink vlašský.

9

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr

Hezká, ovocně svěží a čerstvá vůně s aroma meruněk, tureckého medu a třtinového cukru. Odrůdově typická, řízná a přímá chuť s tóny zralého angreštu, bílého rybízu a sušených meruněk. Celou chuť provází dobře zakomponovaná kyselina, která tvoří páteř celého vína.

4

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Tramín červený pozdní sběr

Víno má zelenožlutou barvu. Vůně je velmi čistá a jemná. Najdeme v ní květinové a kořenité aroma s dominantním prvkem růže a zralých citrusových plodů. Chuť nezaostává za vůní. Je překvapivě svěží a ovocná s medovými tóny. Víno je příjemně pitelné a harmonické. Doporučujeme podávat k úpravám drůbeže s ovocem, také k lehkým ovocným dezertům a asijské kuchyni.

5

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Sauvignon pozdní sběr

V komplexní vůni najdeme stopy kvetoucího bezu, černého rybízu, čerstvě utržené broskve, angreštu i směs tropického ovoce. Chuť je jemná, svěží a zcela koresponduje s vůní. Víno působí plně, lahodně a příjemně. V dochuti vás okouzlí zralé citrusy v kombinaci se svěží kyselinou. Víno je příjemně kombinovatelné s řadou pokrmů – telecím, drůbežím, hustými polévkami i pikantnějšími těstovinami.

6

odrůda	Rulanské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulanské šedé pozdní sběr

Odrůdová, středně výrazná, přesto harmonická vůně s charakteristickým aroma máslového pečiva, citrusů a bílých broskví. Šťavnatá, čistá a svěží chuť se středně plným závěrem a decentními tóny zralých hroznů a čerstvých hrušek. Doporučujeme podávat při teplotě 10 – 12 stupňů a kombinovat s pokrmy z ryb.

10

odrůda	Modrý Portugal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



### Modrý Portugal pozdní sběr

Vyzrálá, kulatá, středně intenzivní vůně s příjemným aroma švestkových povidel, čerstvých ostružin a mléčné čokolády. Vůně plynule přechází do chuti. Ta je sametová a nekomplikovaná s měkkou tříslovinou a s dotekem vyzrálého peckovitého ovoce v závěru. Potěší příznivce této tradiční modré odrůdy.

11

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



### Zweigeltrebe pozdní sběr

Výrazná vůně s tóny višňi, kůže, vyzrálých hroznů, borůvek a černého rybízu. Chuť navazuje na vůni. Je plná a tělnatá s podmanivým tónem borůvkového a višňového kompotu. Celkový dojem pak podtrhuje delší závěr s ušlechtilou tříslovinou. Podáváme k různým úpravám tmavého a uzeného masa, vhodný doplněk k bažantovi, koroptvi a ostatním pokrmům ze zvěřiny.

12

odrůda	Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



### Merlot výběr z hroznů

Čerstvá, nekomplikovaná a sladce ovocná chuť s aroma čerstvých lesních plodů, mléčné čokolády a višňi. Chuť je příjemná, s tvrdší tříslovinou a říznější kyselinou, která dává vínu zajímavou svěžest. V závěru se objevují tóny papriky a červeného rybízu.

#### Vinařství Baloun, Velké Pavlovce

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	080016	Chardonnay, pozdní sběr	2019/21	6	0,75	180,17 218 229 ○
2	070012	Pálava, pozdní sběr (polosuché)	2021/22	6	0,75	210,74 255 268 ○ L
3	070004	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	170,25 206 216 ○
4	070021	Tramín červený, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	190,08 230 242 ○
5	070016	Sauvignon, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	180,17 218 229 ○
6	070010	Rulanské šedé, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	180,17 218 229 ○

#### Vinařství Baloun, Velké Pavlovce

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	070028	Rulanské bílé, pozdní sběr	2018/20	6	0,75	180,17 218 229 ○
8	080006	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	174,38 211 222 ○
9	070011	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2019/21	6	0,75	180,17 218 229 ○
10	070036	Modrý Portugal, pozdní sběr	2017	6	0,75	164,46 199 209 ●
11	070015	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	164,46 199 209 ●
12	070008	Merlot, výběr z hroznů	2020/21	6	0,75	185,12 224 236 ●



1 **náš tip!**

odrůda	Irsai Oliver
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Irsai Oliver kabinet (polosuché)**

Má zelenožlutou barvu, jemnou muškátovokořennou vůni a příjemnou ovocnou chuť s pikantní kyselinou, která dává vínu svěžest. Velmi úspěšné víno posledních let, které je stále více oblíbené.

2 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Muškat moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Muškat moravský pozdní sběr (polosladké)**

Barva zelenožlutá, vůně je velmi výrazná ovocná s muškátovými až černorybízovými tony. Příjemně aromatické, v chuti cítíme tropické ovoce a čerstvý hrozen. Přes mimořádnou vyžralost se opět díky zvládnuté výrobě podařilo udržet svěží kyselinku, která celkový dojem vína náležitě zvýrazňuje.

## 3

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Veltlínské zelené pozdní sběr**

Víno zlatozelené barvy. Má elegantní, květinovou vůni a svěží ovocnou chuť s jemnou kyselinou. Dobře doprovodí jarní zeleninové polévky nebo pokrmy s chřestem.

7 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Sauvignon pozdní sběr (polosuché)**

Svěží, odrůdově výrazné aromatické víno ovocitého charakteru a zeleno zlatavé barvy. V chuti cítíme angrešt, grep, zralé broskve.

## 8

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Ryzlink rýnský pozdní sběr (polosuché)**

Toto polosuché víno má zelenožlutou barvu. Aromatická vůně s tóny lipového květu. Chuť navazuje na vůni a je zvýrazněná pikantní kyselinou, v závěru doplněná o lehké medové tóny.

## 9

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Ryzlink vlašský pozdní sběr**

Víno má světlou, žlutozelenou barvu. Tento Ryzlink vlašský je středně plný, harmonický, podpořený pikantní kyselinou.

## 4

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Rulandské šedé pozdní sběr (polosuché)**

Víno zlatožluté barvy, má výraznou vůni s aroma kandovaného ovoce, minerality a zemitosti. Chuť je velmi extraktivní s pikantní jemnou kyselinou, v závěru s ořechovými tóny. Víno bylo zpracováno reduktivní technologií.

## 5

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Tramín červený pozdní sběr (polosuché)**

Má zlatožlutou barvu a příjemnou vůni s aroma fialek a růží. Chuť je plná a kořenitá, v závěru výrazné medové tóny. Víno je vhodné ke slavnostním příležitostem.

## 6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Chardonnay pozdní sběr (polosuché)**

Víno žlutozelené barvy, má jemnou a kořenitou chuť, ve které se objevují ovocné a minerální tóny, v závěru s dotekem žlutého melounu a pikantní svěží kyselinou po citrusových plodech. Dobře se hodí k lehčím úpravám sladkovodních ryb, grilovanému kuřecímu masu nebo vegetariánské terině.

10 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Sylvánské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Sylvánské zelené pozdní sběr (polosladké)**

Svěží, polosladké a jemně kořenité víno, u kterého chuť přímo navazuje na vůni. Chuť je také podpořena dobrou kyselinou a objevují se ovocné tóny jako například angrešt.

## 11

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Pálava pozdní sběr (polosladké)**

Barva je zlatožlutá, vůně odrůdová a výrazná s aroma květů a koření, také lehce růže a fialky. Toto polosladké extraktivní víno má harmonickou kyselinu a medový závěr, což umocňuje jeho plnou chuť.

12 **novinka**

odrůda	Hibernal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

**Hibernal pozdní sběr (polosladké)**

Velmi aromatické a extraktivní víno s jemnými tóny citrusů a angreštu.

## Vinařství Vladimír Tetur, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95701	Irsai Oliver, kabinet (polosuché)	2020/21	6	0,75	144,63 175 184 ○
2	95715	Muškat moravský, pozdní sběr (polosladké)	2021/22	6	0,75	148,76 180 189 ○
3	95705	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	123,97 150 158 ○
4	95703	Rulandské šedé, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6	0,75	148,76 180 189 ○
5	95704	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	148,76 180 189 ○
6	95706	Chardonnay, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6	0,75	144,63 175 184 ○

## Vinařství Vladimír Tetur, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95709	Sauvignon, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	144,63 175 184 ○
8	95714	Ryzlink rýnský, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	148,76 180 189 ○
9	95713	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	148,76 180 189 ○
10	95711	Sylvánské zelené, pozdní sběr (polosladké)	2019/20	6	0,75	165,29 200 210 ○
11	95710	Pálava, pozdní sběr (polosladké)	2020/21	6	0,75	173,55 210 221 ○
12	95731	Hibernal, pozdní sběr (polosladké)	2020/21	6	0,75	173,55 210 221 ○



1 **náš tip!**

odrůda	Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Merlot rosé  
pozdní sběr  
(polosuché)**

Polosuché růžové víno rubínovo-lososové barvy, které se prezentuje jak ve vůni tak i chuti aroma lesního ovoce. Ideální hodně vychlazené na letní terasu.

## 2

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje ve velkých dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Frankovka  
pozdní sběr**

Má rubínovou barvu, čerstvou vůni skořice a višňi. V chuti je plné a příjemné, v závěru se objevují tóny čokolády. Ideální k jídlům připraveným z jehněčího masa či grilovaným masům.

3 **novinka**

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Zpracováno bezoxidační reduktivní technologií v uzavřeném tanku (vinifikátoru).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Rulandské modré  
výběr z hroznů**

Granátová až cihlově červená barva. Víno je velmi silné a výrazné. V chuti je dlouhé, kořenité s příchutí po peckovinách a mandlích. Způsob zpracování ještě více prohlubuje chuť tohoto vína o příjemnou sametovou trpkost.

## 4

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Riesling  
„Vesnice Kurdějov“**

Víno slámově žluté barvy se zlatými odlesky. Vůně čistá, odrůdově typická, s tóny zralých meruněk a bělomasých broskví. Chuť vína je výrazná, ušlechtilá, tělo šťavnaté a ovocné s jemnou mineralitou. Na pozadí jemné petrolejové tóny. Dlouhý a šťavnatý závěr.

## 5

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Veltliner  
„Vesnice Kurdějov“**

Víno zlatožluté barvy se zelenavými odlesky. Vůně je čistá, odrůdová s příjemnou kořenitostí a nádechem podzimních jablek. Chuť je středně plná, se svěží šťavnatou kyselinou, jemnou mineralitou a kořenitými podtóny. Delší závěr.

6 **novinka**

odrůda	Pinot Blanc
technologie výroby	Zrání na sudu o objemu 600 l - Slavonský dub (60 %), dále na nerezovém tanku (30 %) a na sudu typu barrique (10 %).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Pinot Blanc  
„Vinohrádky“**

Víno zlato žluté barvy s vynikající viskozitou. Vůně je intenzivní, s tóny žlutého ovoce, lipového květu a vanilky. Chuť je šťavnatá, ovocná, připomínající citrusy, žluté jablko a meruňky. V závěru pevná kyselina a minerální slanost. Delší závěr.



## 7

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

**Riesling  
výběr z bobulí  
(sladké)**

Tmavě žlutá barva se zářivými pampeliškově žlutými odlesky, vynikající viskozita. Vůně je čistá, intenzivní, připomínající máslovo-medové tóny s příjemným nádechem kandovaného ovoce. Víno je sladké, ovocné s bravurní harmonií mezi zbytkovým cukrem, kyselinou a kořenitostí. Velmi dlouhý závěr.

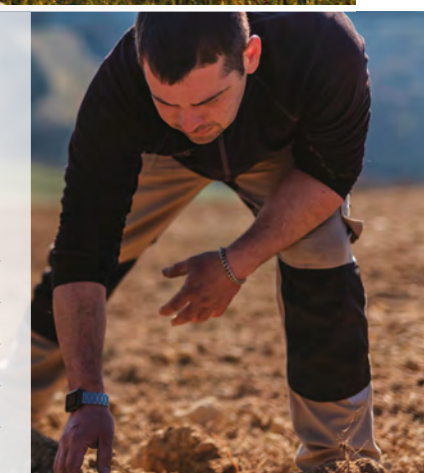


## Vinařství Vladimír Feter, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95712	Merlot rosé, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	144,63 175 184 ●
2	95707	Frankovka, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	144,63 175 184 ●
3	95732	Rulandské modré, výběr z hroznů	2015/18	6	0,75	177,69 215 226 ●

## Vinařství Gurdau, Kurdějov MZV

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	95026	Riesling „Vesnice Kurdějov“	2020/21	6	0,75	235,54 285 299 ○
5	95027	Veltliner „Vesnice Kurdějov“	2019/20	6	0,75	235,54 285 299 ○
6	95035	Pinot Blanc „Vinohrádky“	2019/20	6	0,75	298,35 361 379 ○
7	95034	Riesling, výběr z bobulí (sladké)	2017	6	0,50	392,56 475 499 ○





**1**

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Rulandské šedé  
pozdní sběr  
„Valtice, Hintertály“**

Světle žlutá barva. Citrusová vůně s tóny sušeného zahradního ovoce. Chuť je plná, kořenitá, s příjemnou kyselinou. Je vhodné ke kuřecímu, vepřovému masu na grilu a zeleninovým salátům se sýrem.

**2**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský  
pozdní sběr  
„Valtice, Kačisdorfské pole“**

Víno zlatavé barvy, které má výrazné aroma bezinkového květu a akátu. Chuť je ovocně nasládlá s tóny medu a meruňkové marmelády. Dobře se hodí k pečeným rybám a polotvrdým sýrům.

**3**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Sauvignon  
pozdní sběr  
„Valtice, Kačisdorfské pole“**

Má světle žlutou barvu a vůni po květech černého bezu s aroma černého rybízu. Chuť je šťavnatá a ovocná s tóny broskví a ananasu. Ideální k bílým masům se smetanovou omáčkou, grilovanému pstruhovi a jemným sýrům.

**7**

odrůda	Sylvánské zelené
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Sylvánské zelené VOC  
„Valtice, Knížecí vyhlídka“**

Zlato žlutá barva s elegantními odlesky. V ovocné chuti převládá ananas, ale najdeme zde i tóny bílých květů, citrusů a nektarinek. Skvěle doprovodí plody moře, nebo jemné sýry.

**8 náš tip!**

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v sudech 12–24 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Cabernet Sauvignon  
pozdní sběr  
„Valtice, Kačisdorfské pole“**

Má rubínovou barvu. Příjemná vůně sladkého sušeného ovoce. Plná a vyvážená chuť s tóny koření a perníku s čokoládovou polevou. Vhodné ke zvěřině s ovocnými omáčkami a tvrdým sýrům.

**9**

odrůda	Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Merlot  
pozdní sběr  
„Valtice, Kačisdorfské pole“**

Má granátovou barvu a vůni s aroma lesního ovoce a sušených švestek. Plná chuť s tóny perníku s čokoládovou polevou je podpořena jemnými tříslovinami. Vhodné k vepřovým steakům a tvrdým sýrům. Podávejte při teplotě 16–18 °C.

**4 novinka**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink vlašský  
pozdní sběr  
„Mikulov, Pod Svatým kopečkem“**

Zlatá barva. Vůně sušených lučních květů. Chuť plná, kořenitá, po žlutém ovoci. Vhodné pokrmy jsou pečené ryby a polotvrdé sýry

**5 náš tip!**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	4 měsíce zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Chardonnay Barrique  
pozdní sběr  
„Valtice, Kačisdorfské pole“**

Víno má zlatožlutou barvu a zajímavou vůni tropického ovoce. Chuť je plná a harmonická s tóny citrusového a ušlechtilého dřeva. Hodí se ke grilovaným rybám a polotvrdým sýrům.

**6**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Pálava  
výběr z hroznů  
„Valtice, Kačisdorfské pole“**

Toto polosuché víno má zlatavou barvu a příjemnou, odrůdovou vůni s aroma květů, medu a kvetoucího bezu. Chuť navazuje na vůni a objevují se kořenité tóny s dotykem pampeliškového medu. Vhodné k restovaným drůbežím játrům, mořským plodům nebo polotvrdým sýrům.

**10 náš tip!**

odrůda	Svatovavřínečné, Frankovka
technologie výroby	Zraje v sudech 12–24 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Grand Cuvée červené  
pozdní sběr  
„Valtice, Kačisdorfské pole“**

Barva černých třešní s rubínovými odlesky. Má ovocnou vůni s tóny lesního ovoce a sušených květů. Chuť je sladce džemová s jemnými tříslovinami, doplněná o tóny koření a čokolády. Doporučujeme ke zvěřinovým specialitám s krémovými omáčkami a aromatickým sýrům.

**11**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	4 měsíce zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Frankovka Barrique  
pozdní sběr  
„Mikulov, Pod Svatým kopečkem“**

Víno má rubínovou barvu s fialovými odlesky. Harmonická vůně s aroma exotického koření, vanilky a tabákových listů. V chuti převládají tóny lesního ovoce, skořice a vanilky. Perfektní s hovězími steaky a tvrdými sýry.

**12 náš tip!**

odrůda	Svatovavřínečné
technologie výroby	Zraje v sudech 12–24 měsíců, 4 měsíce pak v sudech barikových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Svatovavřínečné Barrique  
pozdní sběr  
„Mikulov, Pod Svatým kopečkem“**

Tmavě červená barva. Intenzivní vůně s tóny skořice a vanilky. Plná chuť s projevem cedrového dřeva, džemu a čokolády. Gastronomicky se hodí k pikantním úpravám vepřového a krůtího masa, pečené kachně a výrazným sýrům.



Moravino Valtice, Mikulovská podoblast		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95102 Rulandské šedé, pozdní sběr „Valtice, Hintertály“	2020/21	6	0,75	145,45	176	185 ○
2	95113 Ryzlink rýnský pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	145,45	176	185 ○
3	95104 Sauvignon, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	159,50	193	203 ○
4	95126 Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2020/21	6	0,75	145,45	176	185 ○
5	95114 Chardonnay Barrique, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	150,41	182	192 ○
6	95110 Pálava, výběr z hroznů (polosladké) „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	169,42	205	216 ○

Moravino Valtice, Mikulovská podoblast		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95117 Sylvánské zelené VOC „Valtice, Knížecí vyhlídka“	2020/21	6	0,75	169,42	205	216 ○
8	95105 Cabernet Sauvignon, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2019/20	6	0,75	150,41	182	191 ●
9	95111 Merlot, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	159,50	193	203 ●
10	95107 Grand Cuvée červené, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	159,50	193	203 ●
11	95106 Frankovka Barrique, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2019/20	6	0,75	159,50	193	203 ●
12	95108 Svatovavřínečné Barrique, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2019/20	6	0,75	159,50	193	203 ●





1 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Víno zrálo v barikovém sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Burgunder Sauvignon pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“**

Víno má světle zlatou barvu s vůní grapefruitu a bílé broskve. Chuť plná, výrazná po citrusovém ovoci, s tóny vanilky a cedru, která je projevem zrání v barikových sudech. Je vhodné k mořským plodům a polotvrdým sýrům.

2 **novinka**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Víno zrálo v dubovém sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Burgunder Chardonnay výběr z hroznů „Valtice, Hintertály“**

Zlatožlutá barva. Aroma zralého exotického ovoce (banán, ananas), s tóny máslových sušenek. Víno zrálo v dubových sudech. Vhodné pokrmy jsou pečená vepřová masa, sýry s modrou plísní.

3 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Rulandské bílé
technologie výroby	Víno zrálo v dubovém sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Burgunder Rulandské bílé výběr z hroznů „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“**

Zlatá barva. Vůně tropického ovoce, manga a meruňky. Chuť plná po přezrálých hruškách, lipovém medu a lékořici. Víno zrálo v dubových sudech. Vhodné pokrmy jsou steaky, pečené ryby a polotvrdé sýry.

6

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink vlašský Terroir pozdní sběr „Perná, Železná“**

Zajímavý Ryzlink vlašský ze „Železná“ zraje téměř celý rok na hrubých kvasnicích v dubovém sudu. Mineralita, kovovost a slanost jsou pro tuto trať typické a dodávají vínu exkluzivní a dominantní charakter. Sytě zlatavá barva a výjimečná mohutnost jen doplní zážitek z vína.

7

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský Terroir pozdní sběr „Perná, Purmice“**

Poloha trati Purmice dodala rýňáku silný nádech vápence a sušených meruňek. Díky světlé vyzrálosti hroznů je víno intenzivní, mohutné a minerální. V chuti je ryzlink harmonický, plný meruňek a citrusů, s botrytickým závěrem.

8

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Pálava Terroir výběr z hroznů „Horní věstonice, U Venuše“**

Bobulový a lehce botrytický sběr Pálavy z trati „U Venuše“ nadchne vůní s aroma přezrálého exotického ovoce, zejména ananasu a kandované ovocné kůry. Velmi intenzivní chuť vyzrálého ovoce se spojila s jemnými tóny rozinek a medu v závěru.

4 **novinka**

odrůda	Merlot
technologie výroby	Víno zrálo v dubovém sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Burgunder Merlot výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“**

Tmavě červená barva. Ovocná vůně s tóny cedrového dřeva a švestkového džemu. Chuť vyzrálá s jemným taninem a nádechem skořice, hřebíčku a sladkého koření. Víno zrálo v dubových sudech. Vhodné pokrmy jsou zvěřina a tvrdé sýry.

5 **novinka**

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Víno zrálo v dubovém sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Burgunder Rulandské modré výběr z hroznů „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“**

Rubínová barva s cihlovým okrajem. Aroma peckového ovoce s tóny kakaa a vanilkového lusků. Chuť jemná a sametová. Víno zrálo v dubových sudech. Vhodné pokrmy grilovaná vepřová masa a tvrdé sýry.



9 **náš tip!**

odrůda	Solaris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Solaris výběr z hroznů „Mikulov, Za Turoidem“ (polosuché)**

Unikátní Solaris nabízí v chuti i vůni tóny šťavnatého červeného pomeranče, limetky a žlutého melounu. Víno má velmi plnou, harmonickou chuť a kořenitý závěr.

10 **bio**

odrůda	Johaniter
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Johaniter výběr z bobulí „Perná, Věstonko“ (polosladké)**

Krásně harmonický Johaniter nabízí ve vůni i chuti ryngle, angrešt a přezrálé pomelo. Dochuť je jemně minerální.

11 **bio**

odrůda	Hibernal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Hibernal výběr z hroznů „Perná, Věstonko“ (polosuché)**

Příjemně šťavnatý Hibernal je ve vůni i chuti plný přezrálého angreštu a černého rybízu, které přechází do sušeného ananasu. Osvěžující chuť doplňuje mineralita v závěru.

Moravino Valtice, Mikulovská podoblast, řada Burgunder		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95121 Burgunder Sauvignon, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	231,40	280	294 ○ ●
2	95122 Burgunder Chardonnay výběr z hroznů „Valtice, Hintertály“	2020/21	6	0,75	231,40	280	294 ○ ●
3	95123 Burgunder Rulandské bílé, výběr z hroznů „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2020/21	6	0,75	231,40	280	294 ○ ●
4	95124 Burgunder Merlot, výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	231,40	280	294 ● ●
5	95125 Burgunder Rulandské modré, výběr z hroznů „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2019/20	6	0,75	231,40	280	294 ● ●

Vinařství Volařík, Mikulov, řada Terroir		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	93031 Ryzlink vlašský Terroir, pozdní sběr „Perná, Železná“	2020	6	0,75	272,73	330	347 ○ L ●
7	93035 Ryzlink rýnský Terroir, pozdní sběr „Perná, Purmice“	2020	6	0,75	272,73	330	347 ○ L
8	93027 Pálava Terroir, výběr z hroznů „Horní věstonice, U Venuše“	2020	6	0,75	272,73	330	347 ○ L

Vinařství Volařík, Mikulov, řada Organic		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	93025 Solaris, výběr z hroznů „Mikulov, Za Turoidem“ (polosuché)	2021/22	6	0,75	173,55	210	221 ○ L
-	93034 Saphira, výběr z hroznů „Perná, Věstonko“ BIO (polosladké)	2021/22	6	0,75	223,14	270	284 ○ L
10	93038 Johaniter, výběr z bobulí „Perná, Věstonko“ BIO (polosladké)	2021	6	0,75	223,14	270	284 ○ L
11	93039 Hibernal, pozdní sběr „Perná, Věstonko“ BIO (polosuché)	2021	6	0,75	223,14	270	284 ○ L





**1**

odrůda	Muškat moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Muškat moravský kabinet „Mikulov, Za Turoidem“**

Typický představitel odrůdy Muškát moravský. Vůně po limetkovém pyré s muškátovým oříškem, chuť je na tuto odrůdu neuvěřitelně plná, s limetkovou příchutí a svěží kyselinkou. Ideální k lehkým pokrmům, salátům či jako doplněk příjemného odpoledne na zahradě.

**2 náš tip!**

odrůda	Veltlínské červené rané
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Veltlínské červené rané pozdní sběr „Bavory, Růžová hora“**

Hrozny na tuto „Večerku“ pochází z mladé vinice z Pálavských kopců. Má plnou, minerální a ovocnou chuť s tóny čerstvě rozkrojené papáji, zralých máslových hrušek, grapefruitu a limetky. Zajímavé každodenní víno z dnes již netradiční odrůdy.

**3 náš tip!**

odrůda	Sylvánské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Sylvánské zelené výběr z hroznů „Dolní Dunajovice, Pod Slunným vrchem“ (polosuché)**

Mohutný sylván vyniká vůní po vyzrálém Golden jablíčku a citrusové kůře. Chuť je velmi svěží, ovocná, s příjemně slavným závěrem.

**7**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	6 měsíců zrání v dubovém sudu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský pozdní sběr „Perná, Pravá Klentnická“**

Tento Ryzlink rýnský zraje půl roku v dubovém sudu na jemných kalech. Vzniklo tím plné a harmonické víno, v němž se vůně citrusu a rozkvetlé lípy spojuje s kovovým a minerálním nádechem.

**8 novinka**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský výběr z hroznů „Perná, Věstonko“ (sladké)**

Zlatavý ryzlink se hrdě pyšní krásnou sušenou meruňkou. Bohatou, mohutnou chuť zralých merunek doplňuje čerstvá citronová šťáva a květový med. Pikantní závěr s dlouhotrvající perzistencí.

**9**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink vlašský kabinet „Perná, Železná – Kotelná“**

Noblesní Ryzlink vlašský roste ve 290 m n. m. na vápencovém podloží. Ve vůni se mísí rozinka, bylinky a jemný náznak citrusů. Chuť je extrémně plná, šťavnatá a minerální.

**4**

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Sauvignon výběr z hroznů „Perná, Levá klentnická“**

Exkluzivní Sauvignon s příjemnou vůní černého rybízu a květu angreštu potěší vyváženou chuť, v níž dominuje černý rybíz, angrešt a grapefruit. Minerální tóny v závěru vína jsou typické pro vinice v Perně.

**5**

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Tramín červený pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Plotny“**

Příjemná vůně s minerální slaností a květinovo-ovocným aroma s nádechem limetky, fialky a červené růže. V chuti převládá minerální tón zdejšího terroiru, který doplňuje liči, med a skořice. Vinice Plotny, ze které Tramín červený pochází, má 5,5 ha se středně těžkými hlinitými půdami.

**6**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský pozdní sběr „Březi, Ořechová hora“**

Příjemné víno s plným dojmem, ve vůni botrytické tóny s kombinací sušených merunek. Chuť je plná, extraktivní, s minerální kyselinkou a olejovitou perzistencí. Vinice pro tento ryzlink má rozlohu 3,5 ha s jílovitou půdou a vápencovým podložím.

**10**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, následně zraje 3 měsíce na kvasných kalech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink vlašský „Perná, Pravá Klentnická“ VOC Pálava**

Ve vůni dominují kovové minerály a citrusy, zejména grapefruit. Chuť je silně minerální, kovová, s náznakem limetky. Jde o víno z jedné z nejspeci-fičtějších tratí na Pálavě. Víno ideální k drůbeží či lehkým úpravám vepřového masa.

**11**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Pálava výběr z hroznů „Perná, U Boží muky“ (sladké)**

Pěkná, netradiční suchá Pálava z Pavlovských vrchů s nádechem lehké minerality a příjemné kyseliny. Aromatická vůně s tóny přezrálého pomeranče a oloupaného liči. Chuť je plná, s ovocným projevem a dotekem mandarínek, podpořená pikantní kyselinkou.

**12 novinka**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Pálava výběr z bobulí „Perná, Levá Klentnická“ (polosladké)**

Noblesní a explozivní vůně přezrálé mandarinky, liči, banánové slupky a květového medu. Chuť extraktivní, medová, v harmonii s příjemnou kyselinkou, slaností a kořenitostí.



Vinařství Volařík, Mikulov, řada Classic			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	93001	Muškat moravský, kabinet „Mikulov, Za Turoidem“	2021/22	6	0,75	173,55	210	○
2	93018	Veltlínské červené rané, pozdní sběr „Bavory, Růžová hora“	2021/22	6	0,75	165,29	200	○
3	93033	Sylvánské zelené, výběr z hroznů „Dolní Dunajovice, Pod Slunným vrchem“ (polosuché)	2021/22	6	0,75	206,61	250	○
4	93019	Sauvignon, výběr z hroznů „Perná, Levá klentnická“	2021/22	6	0,75	223,14	270	○
5	93010	Tramín červený, pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Plotny“	2020	6	0,75	206,61	250	○ L
6	93012	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Březi, Ořechová hora“	2020	6	0,75	206,61	250	○

Vinařství Volařík, Mikulov, řada Classic			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	93024	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Perná, Pravá Klentnická“	2020	6	0,75	214,88	260	○
8	93041	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů „Perná, Věstonko“ (sladké)	2021	6	0,75	223,14	270	○
9	93037	Ryzlink vlašský, kabinet „Perná, Železná – Kotelná“	2020	6	0,75	165,29	200	○
10	93004	Ryzlink vlašský „Perná, Pravá Klentnická“, VOC Pálava	2018/21	6	0,75	206,61	250	○
11	93014	Pálava, výběr z hroznů „Perná, U Boží muky“ (sladké)	2021	6	0,75	206,61	250	○ L
12	93042	Pálava, výběr z bobulí „Perná, Levá Klentnická“ (polosladké)	2021	6	0,75	206,61	250	○ L





1 **náš tip!** **bio**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský kabinet „U tří pannen“**

Vůně je minerální s aroma meruněk a kandovaného ovoce. V chuti se objevují tóny sušených meruněk s příjemně strukturovanou kyselinou a dlouhým, minerálním a šťavnatým závěrem.

2 **náš tip!** **bio**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, zrání na jemných kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink vlašský kabinet „Slunný vrch“**

Má zlatozelenou barvu a bohatou vůni. Komplexní, strukturovaná chuť s tóny ovoce, minerality a citrusů, v závěru s pikantní kyselinou a slanou dochutí.

3 **náš tip!** **bio**

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích za použití bio kvasinek.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Tramín červený pozdní sběr „Slunný vrch“**

Barva je sytější žlutá, vůně je nevtíravá a harmonická. Chuť je bohatá, s kořenitými tóny, doplněnými o akátový med. V závěru pikantní kyselina s mineralitou.

7 **novinka** **náš tip!** **bio**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Veltlínské zelené „Stará hora“**

Zářivá, zelenožlutá barva se zlatými odlesky a vynikající viskozitou. Vůně je čistá a intenzivní s nádechem mirabelek, physalis a bílých květů. Chuť je elegantní, šťavnatá s velmi příjemnou minerální kyselinou a tóny žlutého ovoce. Dlouhý závěr.

8 **novinka** **náš tip!** **bio**

odrůda	Rulandské bílé
technologie výroby	Fermentace v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Rulandské bílé Family Reserve pozdní sběr**

Sytá, slámově žlutá barva se stříbrnými odlesky a vyšší viskozitou. Vůně je čistá a intenzivní s tóny připomínajícími hruškový kompot a bílé květy s výrazným podtónem máslových sušenek. Víno je plnější s krémovou strukturou, dobrou svěžestí a dlouhým závěrem.

9 **novinka** **náš tip!** **bio**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Chardonnay Family Reserve pozdní sběr**

Syté žlutá barva se zářivými platinovými odlesky a vyšší viskozitou. Vůně je čistá, intenzivní s nádechem vanilkové zmrzliny, sušeného manga a včelího medu. V chuti je víno plnější s krémovou strukturou připomínající kandované ovoce a bílé broskve. Delší minerální závěr.

4 **náš tip!** **bio**

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, zrání na jemných kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Rulandské šedé pozdní sběr „Slunný vrch“**

Fermentace v nerezové nádobě pomocí biokvasinek, čtyřměsíční zrání na jemných kalech. Barva je sytější žlutá, vůně evokuje medovou plástek a citrusy. V chuti med, pomeranč a mineralita se špetkou soli.

5 **bio**

odrůda	Merlot
technologie výroby	Víno zráló ve francouzských sudech François Frères a Seguin Moreau.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Merlot Family Reserve pozdní sběr „Slunný vrch“**

Víno má temně granátovou až neprůhlednou barvu. Vůně lesního ovoce se mísí s vůní ušlechtilého dřeva. V chuti dominují zralé černé třešně a hořká čokoláda a v závěru vyzrálá, ale přesto jemná, tříslovina.

6 **bio**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno zráló v sudech ze slavonského dubu s objemem 600 litrů.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



**Pinot Noir Family Reserve pozdní sběr „Slunný vrch“**

Světlejší rubínová barva se zlatohnědými odlesky. Má vůni s aroma lesních jahod a vánočního koření. V chuti plné, jemné, až sametové. Má jemnou a vyzrálou tříslovinu s dlouhým závěrem, podpořeným velmi příjemnou a jemnou kyselinou.



Rodinné vinařství Ilias, Pavlov, BIO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95409	Ryzlink rýnský, kabinet „U tří pannen“	2021	6	0,75	231,40 280 294 ○ L
2	95407	Ryzlink vlašský, kabinet „Slunný vrch“	2021	6	0,75	214,88 260 273 ○ L
3	95404	Tramín červený, pozdní sběr „Slunný vrch“	2021	6	0,75	231,40 280 294 ○ L
4	95414	Rulandské šedé, pozdní sběr „Slunný vrch“	2020/21	6	0,75	231,40 280 294 ○ L
5	95412	Merlot Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2020/21	6	0,75	404,96 490 515 ● ○ L
6	95413	Pinot Noir Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2020/21	6	0,75	404,96 490 515 ● ○ L

Rodinné vinařství Ilias, Pavlov, BIO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95415	Veltlínské zelené „Stará hora“	2021	6	0,75	231,40 280 294 ○ L
8	95416	Rulandské bílé Family Reserve, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	289,26 350 368 ○ L
9	95417	Chardonnay Family Reserve, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	289,26 350 368 ○ L





1 **náš tip!**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský Jindřich IV. pozdní sběr „Dobré pole, Staré“ K4

Víno slámově žluté barvy. Ve vůni je výrazná meruňková marmeláda, čerstvě stočený med a rozinky. Chuť je plná a medová, dominují zde přezrálé meruňky, žlutý meloun, mango a med se šťavnatým, vyváženým a slaným závěrem. Vínice jsou staré 29 let, leží na vrcholu Liščí vrchu a víno je věnováno synovi Jindřichovi IV. Hrozny bývají z velké části (90 %) napadeny *Botrytis cinerea*.

2 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K4

Tento zlatožlutý Ryzlink, který zraje 12 měsíců na dubových sudech je ve vůni ovocitý s tóny zralých meruňek, jemně kořenitý s minerálním závěrem. Chuť je velmi strukturovaná, ovocitá po žlutém ovoci se stopou ušlechtilého dřeva. Hrozny jsou z 37 let starých vinic.

3 **náš tip!**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora“ K3

Hrozny 12 hodin macerovány v lisu a poté byly lisovány. Víno nebylo mícháno na kvasnicích a samovolně sedimentovalo až do čisté podoby. Jedná se o výrazný Ryzlink s aroma přezrálých meruňek a kvetoucího ovocného sadu, závěr chuti je šťavnatý s tóny zralých hroznů.

7 **novinka**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora“ K2

Zelenkavo žlutý vlašák je ve vůni velmi čerstvý a svěží, plný zelených jablek, citrusů, rozkvetlých květů. Chuť je velmi živá, ovocitá a řízná s jemně minerálním závěrem. Víno je z mladých vinic do 15 let a zraje v nerez.

## 8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Chardonnay pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K3

Zlatožluté Chardonnay je ve vůni velmi výrazné, mísí se tóny ananasu, manga či přezrálých banánů s minerálním závěrem. Chuť je vyrovnaná, výrazná, medová, extraktivní a minerální se šťavnatou kyselinou v závěru. Hrozny bývají z 50 % napadeny ušlechtilou plísní *botrytis cinerea*.

9 **náš tip!**

odrůda	Rulandské bílé
technologie výroby	Zraje 5 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulandské bílé pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K3

Hrozny z 31 let staré vinnice. Staré keře už dávají hrozny podle představ vinaře - charakteristické svému terroiru, který se projevuje vyzrálostí, strukturou, mineralitou a potenciálem dělat velké víno. Tato polosuchá „Rulanda“ má ve vůni aroma bílého chleba, kváska a medu. V chuti je minerální a slaná s krémovým závěrem.

## 4

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	12 měsíců zrání na dubových a akátových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora/ Liščí vrch“ K4

Víno je zlato žluté barvy a ve velmi strukturované a bohaté vůni se mísí tóny zralého žlutého ovoce, svěžích citrusů, kvetoucího heřmánku s minerálním závěrem. Chuť je velmi plná, bohatá, strukturovaná a živá se slanou dochutí. Jde zde o zcelení dvou vín ze dvou tratí, které zraje 12 měsíců na dubových a akátových sudech.

## 5

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, po dokvašení mícháno 5 měsíců na jemných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský pozdní sběr Staré keře „Břeží, Ořechová hora“ K4

Ve vůni se mísí tóny jablek, zelených ořechů a směsi koření. V chuti zaujme svou výraznou kořenitostí a krémovitostí s tóny ořechů. Jde o plné, minerální víno s kořenitou a mandlovou dochutí. Ořechová hora patří mezi nejlepší polohy zdejšího regionu a Ryzlink vlašský z této vinnice pak k nejlepším vínům u nás.

## 6

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K3

Ze zlatožlutého Vlašáku se line krásná vůně zralých hroznů, plně rozkvetlé louky s kořenitým a minerálním závěrem. Chuť je výrazně ovocná, šťavnatá až rozinková, zároveň příjemně kořenitá se slanou dochutí. Hrozny byly napadeny z 60 % ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea*.

10 **náš tip!**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora“ K3

Víno výrazně zlatožluté barvy. Ve vůni dominují přezrálé a šťavnaté mandarinky, pomeranče, čerstvě stočený med s jemně slavným závěrem. Chuť je bohatá, ovocná a šťavnatá, plná mandarinek, pomela a červených pomerančů s minerální dochutí. Pálava je z mladé vinnice na Ořechové hoře, kde se jí opravdu daří. Toto víno dokazuje, že Pálava nemusí být vždy jen sladká.

## 11

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava pozdní sběr „Mikulov, Za Turoidem“ K4 (polosuché)

Víno je zlatavé barvy a velmi dobré viskozity. Vůně je krásně čistá s nádechem červených grepů, pomerančové kůry, přezrálých rynglů a mirabelek s minerálním závěrem. Chuť je velmi živá a pikantní, kořenitá s výraznou ovocitostí, výraznou slaností a praženou mandlí v dochuti.

## 12

odrůda	Hibernal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Hibernal pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K3

Víno je zelenkavě žluté barvy. Ve vůni najdeme směs ovoce, kde dominuje černý rybíz, angršt, hruška máslovka, heřmánkový čaj, sladké koření. Chuť je živá, harmonická, ovocitá, jemně kořenitá a opravdu typická pro tuto odrůdu. Závěr chuti je výrazně minerální a šťavnatý.

## Rodinné vinařství Jindřich Kadrnka, Břeží

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	95204	Ryzlink rýnský Jindřich IV., pozdní sběr „Dobré pole, Staré“ K4	2021/22	6	0,75	250,41	303	319	○
2	95220	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K4	2020/21	6	0,75	250,41	303	319	○
3	95207	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora“ K3	2021/22	6	0,75	230,58	279	293	○
4	95211	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora/Liščí vrch“ K4	2019/21	6	0,75	250,41	303	319	○
5	95201	Ryzlink vlašský, pozdní sběr, Staré keře „Břeží, Ořechová hora“ K4	2021/22	6	0,75	250,41	303	319	○
6	95212	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K3	2021/22	6	0,75	230,58	279	293	○

## Rodinné vinařství Jindřich Kadrnka, Břeží

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	95221	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora“ K2	2021/22	6	0,75	210,74	255	269	○ L
8	95210	Chardonnay, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K3	2021/22	6	0,75	230,58	279	293	○ L
9	95206	Rulandské bílé, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K3	2021/22	6	0,75	230,58	279	293	○ L
10	95202	Pálava, pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora“ (polosuché) K3	2021/22	6	0,75	230,58	279	293	○ L
11	95213	Pálava, pozdní sběr „Mikulov, Za Turoidem“ (polosuché) K4	2021/22	6	0,75	250,41	303	319	○ L
12	95216	Hibernal, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“ K3	2021/22	6	0,75	230,58	279	293	○ L



## 1 náš tip!

odrůda	Pinot Noir, Merlot
technologie výroby	Zrání 12 měsíců v dubových sudech typu barrique.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–10 let

Pinot – Merlot  
Bergus  
výběr z hroznů

Bergus je označení pro nejvyšší řadu červených vín z vinařství Gala (podle stejnojmenné vinice). Pro vína řady Bergrus jsou vybírány hrozny z těch nejlepších poloh. Víno má rubínově červenou barvu. Výrazná, ovocná vůně s aroma peckovitěho ovoce, čokolády a koření. Středně plná a kořenitá chuť podpořená jemnou tříslovinou. Dobře doprovodí kohouta na víně, drobnou zvěřinu či jehněčí.

## 2 náš tip!

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Zrání 11 měsíců ve starších dubových sudech o objemu 500 l.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–10 let

Ryzlink vlašský  
Hermes  
pozdní sběr

Ryzlink vlašský Hermes je čiré průzračné víno zelenožluté barvy s velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá, ovocná, nasládlá, s tóny tropického ovoce a s nádechem karamelu a vanilky. Chuť je plná, vyvážená s příjemnou mineralitou. Víno má dlouhý závěr a potenciál k dalšímu zrání v lahvi.

## 3 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání 11 měsíců v nových, 1 rok starých a 2 roky starých dubových sudech o objemu 500 l.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Chardonnay  
Hermes  
pozdní sběr

Chardonnay Hermes je víno průzračné, žluté barvy se zlatavými odlesky a s velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá a intenzivní, s tóny sladkého koření, vanilky, sušené pomerančové kůry a ušlechtilého dřeva. Chuť je plná, šťavnatá, s příjemnou kyselinou a nádechem exotického ovoce. Dlouhý závěr.

## 7

odrůda	60 % Pálava, 40 % Solaris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Cuvée Pálava  
„Vesnice Bavory-Perná“

Toto suché víno má zlatožlutou barvu se zelenkavými odlesky a dobrou viskozitou. Víno s čistou a ovocnou vůní s tóny zralého žlutého peckovitěho ovoce a citrusů, svěží šťavnatou kyselinou a dlouhým závěrem.

## 8

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Ryzlink vlašský  
„Vesnice Bavory-Perná“

Svěží ovocná vůně připomínající hrušky a tropické ovoce. Chuť navazuje na vůni. Výsledkem je příjemná kombinace kyseliny a ovocných tónů. Lichivé víno pro každý den.

## 9 náš tip!

odrůda	80 % Pinot noir, 20 % Ryzlink vlašský
technologie výroby	Vyrobena tradiční metodou kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Pinot & Ryzlink  
Brut Nature

Má jemně zlatou barvu. Ovocná a nazrálá vůně s aroma sladkých briošek s nádechem citronové kůry a koření. Chuť je kořenitá a kulatá s jemným, ale intenzivním perlením. Má překvapivě dlouhý závěr.

## 4 náš tip!

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	1/3 vína zraje 10 měsíců v nových dubovo-akátových sudech (228 l) a 2/3 v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Sauvignon  
Hermes  
pozdní sběr

Sauvignon Hermes je víno zelenožluté barvy s platinovými odlesky a s vysokou viskozitou. Vůně je čistá, svěží, připomíná citrusové plody a akátový květ. Chuť je plná, harmonická, doplněná šťavnatou kyselinou. Víno s dlouhým závěrem a potenciálem k dalšímu zrání v lahvi.

## 5 náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Sauvignon Blanc  
„Vesnice Bavory-Perná“

Světle žlutá barva připomínající slámu a citronovou kůru s velmi dobrou viskozitou. Svěží vůně s aroma citrusů, grapefruitu a angreštu. Šťavnatá plnější chuť s tóny angreštu, bílých moruší, s minerálním podtónem a dlouhým, jemně kořenitým závěrem. Víno je vhodné k velkému množství pokrmů, ideální ale s kozím sýrem.

## 6

odrůda	70 % Chardonnay, 30 % Rulandské šedé
technologie výroby	Kvašení a zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Chardonnay – Pinot  
„Vesnice Bavory-Perná“

Sytější žlutá barva se zelenkavými odlesky. Ve vůni tóny květů, žlutého melounu a manga s nádechem vanilky. Plná a ovocná chuť s výraznou mineralitou a svěží kyselinou, s lehkými tóny vanilky, másla a oříšků. Zajímavá kombinace z vinic Hermesdorf (Perná) a Pod Pálavou (Bavory). Gastronomicky doprovodí ústřice, mořské plody s bylinkami, pečenou tresku, ryby a smetanové omáčky.



## 10

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Vyrobena tradiční metodou kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Blanc de Blancs  
Extra Brut

Světle žlutozelená barva. Ovocná vůně s aroma citrusových plodů a oříšků. Chuť je plná a minerální s jemnou kyselinou a s tóny arašidového másla. Má intenzivní jemné perlení a dlouhý závěr.

## 11

odrůda	Pinot noir 60 %, Merlot 40 %
technologie výroby	Vyrobena tradiční metodou kvašení v lahvi, 36 měsíců ležení na kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt  
Pinot & Merlot Rosé  
Extra Brut

Světlejší starorůžová barva s četnými odlesky a intenzivní elegantní perlení. Aroma je intenzivní s výraznými tóny zralých třešní a malin, doprovázené podtónem růžového pepře a červených květů. V chuti je plná a středně plná, vyvážená a převládají v ní tóny kandovaných třešní a brusinek, s dotekem sladkého koření. Dlouhý, elegantní závěr.

## Vinařství Gala, řada Bergrus, Bavory u Mikulova

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1 95025	Pinot – Merlot Bergrus, výběr z hroznů	2020/21	6	0,75	376,03	455	495	●

## Vinařství Gala, řada Hermes, Bavory u Mikulova

2 95021	Ryzlink vlašský, Hermes, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	351,24	425	460	○
3 95022	Chardonnay, Hermes, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	351,24	425	460	○
4 95023	Sauvignon Hermes, pozdní sběr	2021	6	0,75	351,24	425	460	○

## Vinařství Gala, Bavory u Mikulova

5 95016	Sauvignon „Vesnice Bavory, Perná“	2020	6	0,75	250,41	303	330	○
6 95024	Chardonnay – Pinot „Vesnice Bavory, Perná“	2020/21	6	0,75	250,41	303	330	○

## Vinařství Gala, Bavory u Mikulova

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7 95019	Cuvée Pálava „Vesnice Bavory, Perná“	2020/21	6	0,75	250,41	303	330	○
8 95032	Ryzlink vlašský „Vesnice Bavory, Perná“	2020/21	6	0,75	250,41	303	330	○

## Vinařství Gala, Bavory u Mikulova, sekty

9 95018	Sekt Pinot & Ryzlink Brut Nature	2018/19	6	0,75	371,90	450	490	○	L
10 95030	Sekt Blanc de Blancs Extra Brut	2016/17	6	0,75	371,90	450	490	○	L
11 95031	Sekt Pinot & Pinot Rosé Extra Brut	2018/19	6	0,75	371,90	450	490	●	L





1

odrůda	Sylvánské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Sylvánské zelené pozdní sběr „Sonberk“

Vino barvy lipového květu s vůní angreštové zavařeniny a akátového květu. Chuť je plná, extraktivní, mírně kořenitá s příjemnou svěží kyselinou. Zráním na lahvi získá plnou olejovitou konzistenci, příjemnou hladkost a vláčnou harmonii. Zajímavé víno, které pro svoji pitelnost a celkovou nenáročnost osloví mnoho zákazníků.

2

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Zrání v akátových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr „Svidrunk“ (akátový sud)

Přitažlivá, citronově žlutá barva s výraznými zelenkavými odlesky, je umocněna dlouhým zráním vína na jemných kalech ve velkém akátovém sudu. To vše dává tomuto ryzlinku specifickou vůni i chuť, která je výrazně ovocná, velmi plná a čistá. Zajímavé víno této odrůdy.

3

**náš tip!** **bio**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr „Panenský kopec“

Vino se světle olivovou barvou. Odrůdově typická vůně s aroma meruněk. Chuť s tóny citrusových plodů. Lehké, čisté a na minerály bohaté víno s mírně pikantní kyselinou působí mladistvým a příjemným dojmem.

7

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulandské šedé pozdní sběr „Panenský kopec“

Příjemně harmonické víno, které má barvu bílého zlata v ovocné vůni s medovými tóny. Chuť je plná, hebká s vysokým extraktem. Je to ideální víno k archivaci, jehož vlastnosti se ležením na lahvi ještě zvýrazní.

8

**náš tip!**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava výběr z hroznů „Panenský kopec“ (polosladké)

Jde o víno se svěží vůní lučních květin, fialek a medových pláštvi, korespondující s mohutnou plnou chutí a zlatavě žlutou barvou. Pro Gotberg je Pálava vlnajkovou lodí. Výjimečnost této odrůdy spočívá v tom, že její výraznější aroma nastupuje později, proto dokáže být dlouho svěží a zajímavé.

9

**náš tip!**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava pozdní sběr „Panenský kopec“

Jedná se o víno vyrobené z krásně vyvážených hroznů, čímž si víno zachovalo typické odrůdové charakteristiky. Víno se vyznačuje květinovo-ovocnou vůní, v níž dominuje vůně lékořice a liči. Chuť je plná ovocná, odrůdová s krásnou kyselinou v závěru.

4

**náš tip!**

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Sauvignon pozdní sběr „Svidrunk“

Svěží víno s výrazným aroma, v němž se prolíná dominantní vůně broskvového čaje s lehkou vůní kopřivového listu. Harmonická chuť vína je příslibem příjemného zážitku. Díky první sklizni (již začátkem září) je víno aromatické a svěží, druhá sklizeň přispěla k jeho plnosti a mohutnosti.

5

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Tramín červený pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)

Typická vůně rozkvetlé růže s decentním, nevtravým aroma připomínajícím banány. Je to čisté, příjemné, plné a líbivé víno. Kyselina spolu se zbytkovým cukrem působí velice pozitivním, šťavnatým dojmem, což u Tramínů nebývá obvyklé. Odrůda, jenž patří v dané lokalitě k nejvyhlášenějším, si i v ročnících, kterým počasí zrovna nepřeje, zachovává vždy svoji kvalitu.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Chardonnay pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)

Víno, které působí mohutným, šťavnatým dojmem. Má příjemnou ovocnou vůni vyzrálého žlutého banánu s dotekem lískového oříšku. Vyváženost přírodní kyseliny, cukru a alkoholu dává vínu harmonickou a lahodnou chuť. Plné, na minerály bohaté víno pocházející z teras porostlých lékořic. Jedinečná aromatika je typická pro moravská Chardonnay, která patří ke stále žádanějším odrůdám.

10

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 10 % vína zraje v barrique sudech a 90 % ve velkých dřevěných sudech po dobu minimálně 2 let.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Rulandské modré výběr z hroznů „Svidrunk“

Rulandské modré ve výběru z bobulí má temně rubínovou barvu. V bohaté vůni tohoto vína vynikají tóny marmelády z tmavého ovoce, lesní maliny a lehký nádech kůže. Chuť je mohutná, minerální, kde v jejím závěru je patrná višň v hořké čokoládě. Velmi jemné a přitažlivé taniny ve spojitosti s lehkým zbytkovým cukrem toto víno předurčují pro velmi dlouhé zrání na lahvi.

11

**náš tip!**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, dále 10 % vína zraje v barrique sudech a 90 % ve velkých dřevěných sudech po dobu minimálně 6 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Frankovka výběr z hroznů „Svidrunk“

Výrazná teplá vůně švestek a borůvek. V chuti jsou patrnější jadrnější třísloviny s dostatkem kyseliny a svěžesti. V dochuti aroma připomínající kávu a hořkou čokoládu. Červené víno s vyšším extraktem.

12

odrůda	Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 10 % vína zraje v barrique sudech a 90 % ve velkých dřevěných sudech po dobu minimálně 2 let.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Merlot výběr z hroznů „Svidrunk“

Tento Merlot se vyznačuje rubínově červenou barvou, jemnou vůní černého rybízu a marmelády z planých třešní s patrnou lehkou kouřovostí. Chuť je ovocná, plná s kultivovanou jemnou tříslovinou, v závěru můžeme najít tóny hořké čokolády a kávy.

#### Gotberg, Popice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	47017		Sylvánské zelené, pozdní sběr „Sonberk“	2019	6, 0,75	206,61 250 259 ○
2	47021		Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Svidrunk“ (akátový sud)	2019	6, 0,75	239,67 290 299 ○
3	47025		Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Panenský kopec“ BIO	2020/21	6, 0,75	206,61 250 259 ○
4	47009		Sauvignon, pozdní sběr „Svidrunk“	2020	6, 0,75	206,61 250 259 ○
5	47010		Tramín červený, pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)	2019/21	6, 0,75	206,61 250 259 ○
6	47012		Chardonnay, pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)	2019/21	6, 0,75	206,61 250 259 ○

#### Gotberg, Popice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	47018		Rulandské šedé, pozdní sběr „Panenský kopec“	2020	6, 0,75	206,61 250 259 ○
8	47006		Pálava, výběr z hroznů „Panenský kopec“ (polosladké)	2020	6, 0,75	239,67 290 299 ○
9	47026		Pálava, pozdní sběr „Panenský kopec“	2021	6, 0,75	239,67 290 299 ○
10	47027		Rulandské modré, výběr z hroznů „Svidrunk“	2019	6, 0,75	239,67 290 299 ●
11	47011		Frankovka, výběr z hroznů „Svidrunk“	2019	6, 0,75	206,61 250 259 ●
12	47014		Merlot, výběr z hroznů „Svidrunk“	2018/19	6, 0,75	239,67 290 299 ●





**1 náš tip!**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



**Ryzlink vlašský pozdní sběr „Perná, Železná“**

Příjemná, odrůdově charakteristická a minerální vůně s aroma čerstvé smetany, zralých citrusů a citrónové kůry. Kořenitá, poměrně vyrovnaná a šťavnatá chuť s harmonicky zakomponovanou živou kyselinou a jemnými tóny čerstvých citrónů a soli. Příjemné, harmonické víno, které dobře reprezentuje odrůdu Ryzlink vlašský.

**2 náš tip!**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



**Ryzlink vlašský pozdní sběr „Perná, Goldhamer“**

Vinice, odkud jsou hrozny tohoto vína, těsně sousedí s vinicemi Železná a Kotelná. Jsou na jižním svahu na úpatí Pálavy s větším sklonem než na trati Železná. Ve vůni se spojuje lehká květnatost, jemná mineralita s nádechem vlašských ořechů. Chuť je minerální a kořenitá, se šťavnatou dochutí divokých švestek. Příjemná kyselina dává vínu dobrou délku, doplněnou o minerální dochut.

**3 náš tip!**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



**Ryzlink vlašský pozdní sběr „Březí, Ořechová Hora“**

Víno citronové barvy. Vyzrálé hrozny daly vzniknout vínu s projevem sušených křížal, fíků a rozinek. V chuti se snoubí dobře patrný minerální charakter se sladce medovými tóny. Víno má pevnou kyselinu a jemně ovocnou dochut.

**7 náš tip!**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink vlašský pozdní sběr**

Vyzrálá ovocná vůně připomínající máslové hrušky a lehce i tropické ovoce. Chuť navazuje na vůni. Výsledkem příjemné kombinace kyseliny a kulatosti je ovocné, líbivé a lahodné víno pro každý den. Hrozny pro tento vlašský ryzlink pocházejí z tradičních vinic na Ořechové hoře. Kombinace s jidlem – například sushi.

**8**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský pozdní sběr**

Čerstvá, čistá, lehce minerální vůně citrusů a sušeného ovoce s dostatečnou svěžestí. Lahodná sladkost v chuti je dostatečně kompenzována říznou, ale harmonickou kyselinou. Moderní, snadno srozumitelné víno pro jakoukoliv příležitost.

**9**

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Pálava pozdní sběr (polosuché)**

Víno zlatavé barvy. Vůně je intenzivní a výrazně květinová, je dlouhá a vrstevnatá. Chuť je nasládlá a široká s harmonickým průběhem. Závěr je dlouhý a příjemně harmonický. Poctivě vyrobené víno bude lákat k dalšímu doušku.

**4**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



**Ryzlink vlašský pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“**

Víno sytější zlato-žluté barvy. Ve vůni se projevují tóny zralého žlutého ovoce, které jsou podpořeny podtóny sušených bylin a medu. Víno je charakteristické výbornou plností, kulatou kyselinou a výraznou kořenitostí. Závěr má velmi dlouhou perzistenci.

**5**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



**Ryzlink rýnský pozdní sběr „Dobré Pole, Staré“**

Botrytický hrozen dal vzniknout vínu sytější zlaté barvy a vysoké viskozity. Vůně je výrazná, s projevem zralých merunek a medu. V chuti bohatá citrusová kyselinka a sladký tón broskvové šťávy. Víno mohutnější stavby, s dlouhou perzistencí a jemně medovou dochutí.

**6**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Veltlínské zelené pozdní sběr „Dobré Pole, Daniel“**

Víno světle zlaté barvy. Ve vůni projev zralých hrušek, zeleného pepře a sušených bylin. Chuť je výraznější a má dobrou strukturu. Pevnou kyselinu doplňuje výrazný, minerálně-citrusový průběh. Závěr je delší, s dotykem grapefruitu.

**10**

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Tramín červený pozdní sběr (polosuché)**

Světle žluté víno se zlatavými odlesky. Příjemně ovocná vůně s tóny třešní, kompotovaných jahod a čajové růže. Chuť je kořenitá s dobře kompenzovaným zbytkovým cukrem, který dává vínu eleganci a přitažlivost.

**11 náš tip!**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Sauvignon Blanc pozdní sběr**

Tradiční, lokální a odrůdově charakteristická vůně s líbivým aroma zralého angrštu, čerstvých blum a bílého rybizu. Vůně plynule přechází do chuti, která je díky zbytkovému cukru a příjemně šťavnaté kyselině svěží s ovocnými tóny květů hluchavky.

**12**

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Rulandské šedé (Pinot Gris) pozdní sběr**

Víno má příjemnou, nekomplikovanou a čerstvou vůni s typickým aroma zralého ovoce, vyzrálých citrusů a bílých květů. Středně plná, přimá a ovocná chuť s vyšším obsahem zbytkového cukru, který je dobře vykompenzován svěží kyselinou. Dominují tóny zralých pomerančů, angrštu a bílého rybizu.

**Mikrosvin Mikulov, řada Traditional**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	98117	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Železná“	2020/21	6	0,75	299,17	362	399	○ L
2	98120	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Goldhamer“	2020/21	6	0,75	268,60	325	358	○ L
3	98123	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Ořechová Hora“	2020/21	6	0,75	259,50	314	349	○ L
4	98125	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“	2020/21	6	0,75	259,50	314	349	○ L
•	98424	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Purmice“	2020/21	6	0,75	259,50	314	349	○ L
5	98126	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dobré Pole, Staré“	2019/20	6	0,75	249,59	302	335	○ L
6	98210	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Dobré Pole, Daniel“	2020/21	6	0,75	219,01	265	295	○ L

**Mikrosvin Mikulov, řada Flower Line**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
•	98425	Fresh letní cuvée (MT, MM, SG, NG) zemské	2021/22	6	0,75	144,63	175	189	○
7	98209	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2021/22	6	0,75	184,30	223	244	○
8	98111	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2021/22	6	0,75	184,30	223	244	○
9	98242	Pálava, pozdní sběr (polosuché)	2021/22	6	0,75	199,17	241	264	○
10	98219	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2021/22	6	0,75	194,21	235	260	○
11	98220	Sauvignon Blanc, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	194,21	235	260	○
12	98233	Rulandské šedé (Pinot Gris), pozdní sběr	2021/22	6	0,75	194,21	235	260	○
•	98426	Merlot, pozdní sběr	2021	6	0,75	199,17	241	264	●





1

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Řízená fermentace v nerezových tancích, 6 měsíců na kvasnicích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský pozdní sběr „Mlýnská“

Světlá slámová barva s jemnými odlesky. Ve vůni je minerálně slaná tón po ušlechtilé botrytické plísni. Chuť je plná ovocná, minerální.

2

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Řízená fermentace v nerezových tancích, 6 měsíců na kvasnicích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský pozdní sběr „Liščí vrch“

Hrozny tohoto vína byly napadeny z 80 % ušlechtilou plísni *Botrytis cinerea*, vůně je koncentrovaná s rozinkovobotrytickým nádechem, chuť je silně minerální s dochutí po kandovaném ovoci.

3

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink vlašský pozdní sběr „Plotny“

Jedná se o ukázkový „vlašák“ z Dunajovských kopců. Vůně s aroma kandovaných ořechů. Chuť je plná s pikantní kyselinou a příjemným minerálním podtónem, které víno získalo z vápenito-jilovitých spraší, na kterých jsou vinice vysázené.

7

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Veltlínské zelené pozdní sběr „Rosentická“

Víno světle žluté barvy se zelenkavými odlesky. Ve vůni dominuje čerstvě rozemletý pepř. Chuť je kořenitá s pikantní kyselinou a opět s pepřovým nádechem.

8

novinka

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Veltlínské zelené pozdní sběr „Perná, Věstonsko“

Připomíná rakouské Veltlíny v kategorii Smaragd. Ve vůni se objevuje smetanový nádech v kombinaci se slaností. Chuť je příjemně minerální s kovovými tóny díky vysoké vyzrálosti hroznů.

9

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava pozdní sběr „Dunajovský kopec“

Toto polosladké víno má pěknou, sytě žlutou barvu. V ovocné vůni se objevuje aroma přezrálé mandarinky, lehce také kandovaných broskví. Chuť je plná a extraktivní s medovými tóny.

4

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr „Valtická“

Má jasnou zlatavou barvu. Odrůdově typická a čerstvá vůně s aroma lipového květu a citrusových plodů. V chuti osloví pikantní kyselina s příjemným podtónem minerálního závěru.

5

novinka

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský výběr z hroznů „Liščí vrch“

Výrazně kořenitý a minerální ryzlink. Příjemná vůně po sušených rozinkách a mineralitě. Chuť je velice extraktivní s koncentrací chutí po kandovaných rozinkách a slavným nádechem.

6

naš tip!

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr „Dobré Pole, Staré keře“

Výjimečný ryzlink s meruňkovou vůní a tóny papáje a manga. Chuť je výrazně plná, meruňková s dlouhou perzistencí.



10

novinka

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava výběr z bobulí „Popice, Svidrunk“ (sladké)

V této Pálavě dominuje mandarinka jak ve vůni tak v chuti. V dochuti je znát medová sladkost po botrytických hroznech.

11

naš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	50 % barikový sud, 50 % betonový tank.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Merlot výběr z hroznů „Valtická“

Víno leželo 3 měsíce na slupkách, kde proběhla jablečnomléčná fermentace. Poté bylo vylisováno a následně 50 % leželo v dřevěných barikových sudech a 50 % v betonových tancích. Vůně je po vyzrálých hroznech typicky merlotová s nádechem po kandovaných švestkách, chuť je plná, tříslovitá, s dlouhou perzistencí.

#### Vinařství Filip Mlýnek, Mikulovská podoblast

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
1	96612	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Mlýnská“	2021/22	6	0,75	176,03	213	236	○	L
2	96616	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Liščí vrch“	2021/22	6	0,75	196,69	238	279	○	L
3	96608	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Plotny“	2021/22	6	0,75	196,69	238	279	○	L
4	96604	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Valtická“	2021/22	6	0,75	185,95	225	264	○	L
5	96618	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů „Liščí vrch“	2021/22	6	0,75	196,69	238	279	○	L
6	96617	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dobré Pole, Staré keře“	2021/22	6	0,75	203,31	246	289	○	L

#### Vinařství Filip Mlýnek, Mikulovská podoblast

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
7	96601	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Rosentická“	2021/22	6	0,75	185,95	225	264	○	L
8	96619	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Perná, Věstonsko“	2021/22	6	0,75	185,12	224	263	○	L
9	96606	Pálava, pozdní sběr „Dunajovský kopec“	2021/22	6	0,75	196,69	238	279	○	L
10	96620	Pálava, výběr z bobulí „Popice, Svidrunk“ (sladké)	2021/22	6	0,75	196,69	238	279	○	L
11	96614	Merlot, výběr z hroznů „Valtická“	2021/22	6	0,75	272,73	330	388	●	L





1

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Veltlínské zelené pozdní sběr „Staré keře“

Intenzivní, světle nazelenalá barva. Odrůdově typická vůně, v chuti doplněná o tóny bělomasých broskví, vyzrálých grepů a mandlí. Řízné víno s výrazně minerálními tóny. Doporučujeme k zabijačkovým specialitám a dušenému telecímu masu na víně. Vhodně lze kombinovat i s polotvrdými sýry.

2

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Sauvignon pozdní sběr „Hastrmany“

Víno světle zelenožluté barvy s vůní připomínající kvetoucí černý bez a zalomenou větvičku černého rybízu. V chuti se objevují tóny kiwi a karamboly, překvapí lehkým nádechem fermentovaného zeleného čaje v závěru. Víno s živou kyselinkou a jemně minerální dochutí. Doporučujeme k fritovaným plodům moře a mladému chřestu, hodí se skvěle také k uzeným rybám s hořčičným dresinkem nebo drůbežím roládám s gratinovaným hříbý.

3

odrůda	Aurelius
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Aurelius výběr z hroznů (polosuché)

Víno jasně nazlátlé barvy s jemnou květnatou vůní připomínající kvetoucí lípu a meruňkový džem. V chuti zaujmou tóny vyzrálých kdoulí, osloví živá kyselina a lehké minerální závěr. Noblesní, plné a elegantní víno s dalším potenciálem zrání na lahvi.

7

naš tip!

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Zweigeltrebe pozdní sběr „Hastrmany“

Víno se svěžím a elegantním ovocným charakterem. V chuti se objevují tóny drobného zahradního ovoce (červený rybíz, měsíční jahody), příjemně živá kyselina se šťavnatým závěrem. Správně vychlazené je ideálním společníkem letnímu stolování - k dobře vyzrálému ovoci (meruňky), výtečně doprovází bílé maso na grilu, potěší v kombinaci s lehkými dezerty.

8

naš tip!

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Frankovka pozdní sběr „Hastrmany“

Víno jasně rubínové barvy s typicky ovocnou vůní. Na patře nastupuje aroma višňi a ostružin, v závěru se objevují kořenité tóny. Plné a pružné víno s výraznější kyselinou potěší milovníky typických moravských vín.

9

novinka

odrůda	Merlot
technologie výroby	13 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech Seguin Moreau 225 l – 1/3 nové, 1/3 2leté, 1/3 3leté.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### Merlot velký sud výběr z hroznů

Víno intenzivně granátové barvy a výrazně ovocité vůně. Upoutá expresivní aroma višňi a ostružin, na patře dominují tóny sušených švestek a vlašských ořechů. Víno je odrůdově typické, pružné, s živou kyselinou a příjemnou tříslovinou v dochuti.

4

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulandské šedé pozdní sběr „Hastrmany“

Jemně ovocitá vůně s odrůdovými tóny křížal a marcipánu, s lehkým dotekem bylinkového čaje, kandované citrusové kůry a medu. Příjemně kořenité a plné víno, díky výraznějšímu extraktu je potřeba jej servírovat dobře vychlazené. Doporučujeme k zimním zeleninovým salátům na bázi celeru, ořechů a smetany, také se zrajícími sýry – hermadur Blatácké zlato...

5

naš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Chardonnay pozdní sběr „Hastrmany“

Bohatá vůně s nasládlými květnatými tóny (růže z Jericha, citrusy). V chuti převládá aroma vyzrálého tropického ovoce a sekaných liskových ořechů. Výrazné, plné a dobře strukturované víno s minerálním a delším závěrem. Doporučujeme k plodům moře, jemným drůbežím paštikám, gratinované zelenině s anglickou slaninou a krajovým specialitám sladké kuchyně (koblížky s meruňkovou marmeládou).

6

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zraje 6 měsíců na jemných kalech – 1/3 velký dubový sud 750 l, 2/3 nerez.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr „Hastrmany“

Víno zelenožluté barvy s jemnou ovocitou vůní a typickým aroma lipového medu a sušených meruňek. Na patře pružné, plné, s výraznou kyselinkou a minerální dochutí. Harmonické víno, vhodné k náročnějšímu stolování, potěší každého znalce.



10

naš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### Merlot Barrique výběr z hroznů

Víno temně granátové barvy s bohatě rozvinutou vůní, ve které dominuje aroma přezrálých třešní a čerstvě mleté kávy. Chuť zvolna přechází z ovocných tónů do kořenitého závěru a je podpořena sametově nasládlými taniny. Má typický odrůdový charakter, víno je hutné a extraktivní, vhodné k archivování. Doporučujeme k tučnějším paštikám a zvěřinovým terinám po myslivecku, se srčím ragú nebo s kančí pečení se šípkovou omáčkou.

11

novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	13 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech François Frères 225 l – 1/3 nové, 1/3 2leté, 1/3 3leté.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### Pinot Noir výběr z hroznů

Víno jasně purpurové barvy s jemnou vůní přezrálých třešní, ptačinek a čerstvě loupané kůry. V chuti zprvu ovocité aroma (jahodový kompot) přechází ve výraznější tóny spáleného dřeva a hořké čokolády. Plné a extraktivní víno se sametovou tříslovinou v dochuti, vhodné k delšímu archivování.

#### Rodinné vinařství Beneš, Hrušky

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
1	95512	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Staré keře“	2021/22	6	0,75	150,41	182	192	○	L
2	95510	Sauvignon, pozdní sběr „Hastrmany“	2021/22	6	0,75	175,21	212	223	○	L
3	95514	Aurelius, výběr z hroznů (polosuché)	2021/22	6	0,75	175,21	212	223	○	L
4	95503	Rulandské šedé, pozdní sběr „Hastrmany“	2021/22	6	0,75	185,12	224	235	○	L
5	95504	Chardonnay, pozdní sběr „Hastrmany“	2021/22	6	0,75	190,08	230	242	○	L
6	95517	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Hastrmany“	2020/21	6	0,75	190,08	230	242	○	L

#### Rodinné vinařství Beneš, Hrušky

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
7	95513	Zweigeltrebe, pozdní sběr „Hastrmany“	2021/22	6	0,75	170,25	206	216	●	L
8	95508	Frankovka, pozdní sběr „Hastrmany“	2020/21	6	0,75	175,21	212	223	●	L
9	95518	Merlot velký sud, výběr z hroznů	2020/21	6	0,75	190,08	230	242	●	L
10	95511	Merlot barrique, výběr z hroznů	2020/21	6	0,75	285,12	345	363	●	L
11	95519	Pinot Noir, výběr z hroznů	2020/21	6	0,75	280,17	339	356	●	L



1 **náš tip!**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Veltlínské zelené kabinet „Podkovné“**

Víno má zlatožlutou barvu. Ve vůni se dobře prolínají ovocné, květinové a kořenité tóny. V chuti je svěží, šťavnatá, minerální a středně dlouhá. Doporučujeme podávat se smaženým řízkem nebo roštěnou na cibulce.

2 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Veltlínské zelené Terroir pozdní sběr „Podkovné“**

Víno je zlatožluté barvy. Ve vůni se pojí ovocné, květinové tóny s ušlechtilým dotekem dubu. V chuti je svěží, dlouhá, harmonická, ušlechtilá. Doporučujeme podávat k pokrmům s chřestem.

3 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Sauvignon Blanc pozdní sběr „Krásná hora“**

Víno je zlatožlutozelené barvy. Ve vůni se pojí tóny vyzrálého angreštu s citrusy a bělomasou broskví. V chuti je svěží, odrůdové, harmonické. Doporučujeme jej podávat s mořskými plody jako jsou krevety, langusty a kozími sýry.

## 7

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Rulandské šedé pozdní sběr „Krásná hora“**

Víno má světlou, zelenožlutou barvu. Ovocná vůně s aroma vyzrálého jádrového a sušeného ovoce, bylin a sena. V chuti je svěží, plné, harmonické a vyvážené. Doporučujeme podávat ke kuřeti s nádivkou, vhodné také s polotvrdými sýry.

8 **náš tip!**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Chardonnay Terroir pozdní sběr „Krásná hora“**

Má žlutou barvu se zlatavými okraji. V příjemné vůni se objevují ušlechtilé tóny dřeva, vanilky, kokosu, aromatického koření a tropického ovoce. V chuti je dlouhé, extraktivní a harmonické. Vhodné doprovází tučnější sladkovodní a mořské ryby. Potenciál zrání 4–8 let!

## 9

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Tramín Terroir výběr z hroznů „Krásná hora“ (polosuché)**

Víno má zlatožlutou barvu a aroma kvetoucích růží, vyzrálého ananasu, akátového medu a sladkého koření. Má dlouhou a odrůdově charakteristickou chuť s nasládlými tóny medu. Podávejte k ovocným salátům nebo kuřeti se švestkovou omáčkou.

4 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Sauvignon Blanc Terroir pozdní sběr „Kukvička“**

Víno má zlatožlutou barvu, zráló na francouzských dubových sudech. Ve vůni se pojí ušlechtilé tóny dřeva s tóny květu hluchavky a zralého angreštu. V chuti je dlouhé, odrůdové, harmonické a ušlechtilé. Doporučujeme jej podávat ke studené uzené rybě, česnekovým krevetám, popřípadě lososovému tataráčku.

## 5

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink vlašský pozdní sběr „Kukvička“**

Víno zlatožluté barvy. Ve vůni se objevuje aroma sušeného ovoce s tóny bylin a sena. V chuti je dlouhé, svěží, harmonické a odrůdové. Doporučujeme podávat ke všem úpravám bílých mas.

6 **náš tip!**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink rýnský Terroir pozdní sběr**

Víno je zlatožluté barvy. Vůně s aroma bylinkového čaje, lipového květu, citrusů a sušených meruněk. V chuti je dlouhé, svěží, vícevrstvé a odrůdově charakteristické. Doporučujeme podávat ke kachní pečení s pomerančích nebo ke grilovaným sladkovodním a mořským rybám na citrusech.

10 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	22 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Pinot Noir Terroir pozdní sběr**

Má granátovo-rubínovou barvu. Ve vůni jsou tóny ušlechtilého dřeva, jahodového džemu a podzimního lesa. V chuti je dlouhé, harmonické a odrůdově typické. Doporučujeme podávat k dušenému hovězímu masu a zvěřině. Nadstandardní červené víno z Moravy.

11 **náš tip!**

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zraje 16 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Merlot Terroir pozdní sběr „Podkovné“**

Víno má rubínovou barvu. Ve vůni se kombinují ušlechtilé tóny dřeva s aroma vařeného ovoce a aromatického koření. V chuti je dlouhé, tělnaté a harmonické. Doporučujeme podávat ke zvěřině s ovocnou omáčkou nebo steakům z tmavých výrazných mas.

## 12

odrůda	Merlot, Zweigeltrebe
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

**Cuvée Pro přátele Terroir (Merlot - Zweigeltrebe) pozdní sběr**

Víno má tmavě rubínovou barvu. V harmonické vůni se objevuje aroma kompotovaného peckového ovoce, ušlechtilé tóny dřeva, fialek a aromatického koření. Chuť je dlouhá, harmonická a vícevrstvá. Doporučujeme podávat ke steakům z tmavých mas a zvěřině. Má delší potenciál dalšího zrání.

## Rodinné vinařství Milan Sůkal, Nový Poddvorov

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
1	95608		Veltlínské zelené, kabinet „Podkovné“	2021/22	6	0,75	135,54	164	173	○ L
2	95620		Veltlínské zelené Terroir, pozdní sběr „Podkovné“	2021/22	6	0,75	221,49	268	282	○ L
3	95618		Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Krásná hora“	2021/22	6	0,75	192,56	233	245	○ L
4	95616		Sauvignon Blanc Terroir, pozdní sběr „Kukvička“	2021/22	6	0,75	228,93	277	291	○ L
5	95609		Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Kukvička“	2021/22	6	0,75	200,00	242	255	○ L
6	95612		Ryzlink rýnský Terroir, pozdní sběr (2021 výběr z hroznů)	2020/21	6	0,75	228,93	277	291	○ L

## Rodinné vinařství Milan Sůkal, Nový Poddvorov

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
7	95601		Rulandské šedé, pozdní sběr „Krásná hora“	2021/22	6	0,75	192,56	233	245	○ L
8	95605		Chardonnay Terroir, pozdní sběr „Krásná hora“	2020/21	6	0,75	285,95	346	363	○ L
9	95602		Tramín Terroir, výběr z hroznů „Krásná hora“ (polosuché)	2021/22	6	0,75	221,49	268	282	○ L
10	9560620		Pinot noir Terroir, pozdní sběr	2020	6	0,75	313,22	379	399	● ○ L
11	95614		Merlot Terroir, pozdní sběr „Podkovné“	2020	6	0,75	328,93	398	418	● ○ L
12	95611		Cuvée Pro přátele Terroir (Merlot - Zweigeltrebe), pozdní sběr	2019	6	0,75	357,02	432	455	● ○ L



1 **novinka** **bio**

odrůda	Rulandské bílé, Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Rulandské bílé - Ryzlink rýnský pozdní sběr (polosuché)**

Barva světle zlatavá, vůně broskví a zralých hrušek, chuť výrazně ovocná, bohatá s vyváženým obsahem cukru a kyselin.

2 **bio**

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, dále zrraje ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Zweigeltrebe pozdní sběr „Kráví hora“**

Rubínově červená barva, ve vůni ostružiny a zralé višně, příjemná sametová tříslovina a jemná dochuť. Vinice Kraví hora je jedna z nejvýznamnějších viničních tratí na Znojemsku. Vinice z této polohy dávají ovocitá červená vína i strukturovaná vína bílá. Vhodné k jehněčímu masu i k propečené huse.

3 **náš tip!** **bio**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Veltlínské zelené pozdní sběr „Kráví hora“**

Víno světle zlaté barvy. Vůně kořenitá, odrůdově typická, s tóny zeleného pepře. Chuť plná, suchá, těž kořenitá. Dochut středně dlouhá, minerální až slaná.

7 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Sauvignon Blanc kabinet „Kráví hora“**

Barva světle zelená, vůně květů hluchavky a listů černého rybízu. Chuť suchá, čistá, lehce zelená (vegetální), se svěží kyselinou.

8 **bio**

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Sauvignon VOC Znojmo „Kráví hora“**

Příjemná bylinková vůně s tóny květů černého bezu a mladých kopřiv. V chuti jemný černý rybíz a angrešt. Vyvážené víno s nezaměnitelným projevem. Víno z vinice Kraví hora. Vhodné k rybě nebo ke králičímu masu.

9 **bio**

odrůda	Sauvignon Blanc z Kraví hory
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Sauvignon Blanc Kravák pozdní sběr**

Vína s tímto označením jsou vyráběna omezeným množstvím vinařů, kteří každý rok mezi sebou musí obhájit kvalitativní příslušnost do tohoto výběru. Všechna vína mají shodnou etiketu. V lahvi je pak Sauvignon právě z této viniční tratě. Teprve na zadní straně lahve je uvedeno, kdo je výrobcem a o jaké víno se jedná. Šaldorfský Kravák je uváděn na trh vždy 1. září následujícího roku po sklizni.

4 **náš tip!** **bio**

odrůda	Pinot blanc
technologie výroby	Fermentace ve velkém novém dubovém sudu, 11 měsíců míchání na jemných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Pinot Blanc SUR LIE pozdní sběr „Kráví hora“**

Má zlatožlutou barvu, ve vůni tóny jemného toustu. Chuť je příjemně máslová, s tóny dubového dřeva. Způsob výroby zaručuje možnost delší archivace. Víno z vinice Kraví hora. Je vhodné ke kořeněnému bílému masu i k rychlým úpravám vepřového masa.

5 **bio**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink rýnský pozdní sběr „Kráví hora“ (polosuché)**

Víno zlatavé barvy se zelenými odlesky. Vůně medu a sušených meruněk. Chuť výrazná a minerální. Malý zbytkový cukr je v dobré harmonii se svěží kyselinou.

6 **novinka**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace a následně 12měsíční zrání ve velkém 2000 l dubovém sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink rýnský z velkého sudu pozdní sběr „Kráví hora“**

Barva zlatavá, ve vůni medové tóny s nádechem sušených meruněk; chuť mohutná, strukturovaná, kulatá s medovými tóny; dochuť těž medová, středně dlouhá.

10 **bio**

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

**Rulandské šedé pozdní sběr „Kráví hora“**

Víno světle žluté barvy. Vůně medu a kompotovaných hrušek. Chuť plná, medová s tóny zralých broskví. Dochut středně dlouhá, ovocná.

11 **náš tip!** **bio**

odrůda	Cabernet Sauvignon, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Cuvée Gryllus červené „Kráví hora“**

Víno tmavě červené až rubínové barvy. Vůně přezrálých borůvek a černých třešní s lehkým dotekem dubového dřeva. Mohutná chuť, plná sladkých tříslovin a tónů přezrálých hroznů. Doporučujeme podávat ke grilovanému masu.

12 **bio**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

**Pinot Noir pozdní sběr „Kráví hora“**

Víno světle červené barvy. Vůně odrůdová, plná, kořenitá s tóny vařených švestek. Chuť sametová, odrůdová, nazrálá s nádechem vanilky a koření. Dochut dlouhá, příjemně svíravá.

## Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	96521	Rulandské bílé - Ryzlink rýnský, pozdní sběr BIO (polosuché)	2020/21	6	0,75	148,76	180	189	○
2	96502	Zweigeltrebe, pozdní sběr „Kráví hora“ BIO	2020/21	6	0,75	148,76	180	189	●
3	96516	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Kráví hora“ (2021 kabinet, BIO)	2020/21	6	0,75	136,36	165	174	○
4	96503	Pinot Blanc SUR LIE, pozdní sběr „Kráví hora“ BIO	2018	6	0,75	239,67	290	305	○
5	96505	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Kráví hora“ BIO (polosuché)	2020/21	6	0,75	219,01	265	279	○
6	96523	Ryzlink rýnský z velkého sudu, pozdní sběr „Kráví hora“ BIO	2020/21	6	0,75	219,01	265	279	○

## Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	96522	Sauvignon Blanc, kabinet „Kráví hora“	2020	6	0,75	169,42	205	215	○
8	96504	Sauvignon „Kráví hora“ VOC Znojmo BIO	2020/21	6	0,75	190,08	230	242	○
9	96509	Sauvignon Blanc Kravák, pozdní sběr BIO	2020/21	6	0,75	260,33	315	331	○
10	96515	Rulandské šedé, pozdní sběr „Kráví hora“ BIO	2020/21	6	0,75	219,01	265	279	●
11	96506	Cuvée Gryllus červené „Kráví hora“ BIO	2017	6	0,75	260,33	315	331	○
12	96517	Pinot Noir, pozdní sběr „Kráví hora“ BIO	2018/19	6	0,75	301,65	365	385	●



1

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

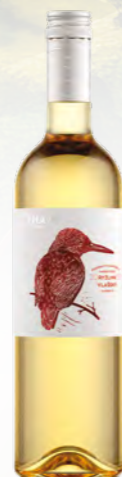


### Veltlínské zelené kabinet

Víno zlatožluté barvy se zelenavými odlesky. Typicky odrůdová vůně s tóny citrusů, grepové kůry a bílého pepře. Chuť je květnatá s tóny žlutého ovoce doprovázená příjemnou mineralitou.

2

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Ryzlink vlašský kabinet

Lehké víno zelenožluté barvy s přímočarou citrusovou aromatickou s tóny sušeného ananasu a kiwi. Chuť je šťavnatá s příjemnou kyselinou postavená na herbálnosti a mineralitě.

3

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Sauvignon pozdní sběr

Víno s jemnou zelenkavou barvou. Ve vůni jsou typické tóny listu černého rybízu. Chuť je svěží lehčí, přímočará s tóny větvičky černého rybízu společně s dlouhým minerálním závěrem.

7

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Veltlínské zelené VOC

Barva je zelenkavá se zlatavými odlesky. Vůně intenzivní s dominujícími tóny zralého žlutého ovoce a žlutého jablka. Chuť je strukturovaná, plynule navazuje na vůni. Dochuť je dlouhá s příjemnou kyselinou.

8

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Ryzlink rýnský VOC

Víno zlatožluté barvy. Vůně je expresivní, ovocná. Můžeme zde nalézt tóny nektarinky, vyzrálé meruňky a limety. Chuť je přímočará, šťavnatá s dlouhým závěrem. Čistý ovocný projev zahradního ovoce.

9 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Sauvignon VOC

Víno jemnější žluté barvy se zlatavými odlesky. Vůně je výrazná, expresivní s tóny černého rybízu, kdoulí s jemnou stopou hluchavky. Chuť je výrazně minerální doprovázená tóny citrusů.

4 **náš tip!**

odrůda	Sylvánské zelené
technologie výroby	50 % vína zráló v nerezové a 50 % v betonovém tanku
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Sylvánské zelené pozdní sběr

Víno má jemnější žlutou barvu se zelenavými odlesky. Vůně je vrstevnatá. Převládají grepová kůra a travnatost. Chuť je středně plná s výraznou stopou minerality.

5

odrůda	Pinot Gris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Pinor Gris pozdní sběr (polosuché)

Víno žluté barvy se zlatavými odlesky. Aromatická je jemná s tóny žlutého ovoce, máslových hrušek s podtóny chlebové kůrky. V chuti je šťavnatá, vyvážená s dlouhou perzistencí s tóny zralých letních jablek a hrušek.

6 **náš tip!**

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Tramín červený pozdní sběr (polosladké)

Víno zlatožluté barvy s menšími odlesky. Vůně je expresivní s tóny mandarinek, čajové růže a hrozinek. Chuť je doplněna o jemný zbytkový cukr. Převládají tóny kořenitosti a kandovaného ovoce.

10 **náš tip!**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Vinifikace v betonovém tanku i velkém 1000 l sudu z francouzského dubu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



### Ryzlink rýnský Premium

Po zrání došlo ke kupáži a scelení dvou šarží v poměru 65 % sud a 35 % beton. Vůně je typická pro Ryzlink rýnský ze znojemské podoblasti s tóny sušených meruňek, bylinek a výraznou mineralitou. Chuť je ovocná s herbálními podtóny, doplněná tóny sušených kdoulí s pevnou svěží kyselinou v závěru. Víno má velký potenciál zrání.

11 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrání na dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



### Pinot Noir Premium

Víno sytější barvy. Aroma je svěží, čerstvé po třešňových a višňových s lehkou likérovostí. Chuť je středně plná, ovocná s tóny třešňového kompotu a višňové marmelády s lehkým náznakem dřevitosti.

12 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	18 měsíců na nových barikových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



### Pinot Noir Apri

Víno je mohutné, strukturované, plné. V aromaticce se objevují tóny kandovaných višní, višňového likéru, které přechází do lehké bylinnosti ve formě eukalyptu. Chuť je plná, strukturovaná s tóny nakládaných višní a třešňové marmelády a čokolády.

#### Thaya vinařství, Pozdravy z národního parku

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 96701	Thaya Veltlínské zelené, kabinet	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ○
• 96713	Thaya Neuburské, pozdní sběr	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ○
2 96702	Thaya Ryzlink vlašský, kabinet	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ○
3 96703	Thaya Sauvignon, pozdní sběr	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ○
4 96704	Thaya Sylvánské zelené, pozdní sběr	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ○
5 96705	Thaya Pinor Gris, pozdní sběr (polosuché)	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ○
6 96706	Thaya Tramín červený, pozdní sběr (polosladké)	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ○
• 96714	Thaya Pinot Noir Rosé, pozdní sběr	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ●
• 96715	Thaya Svatovařecké, pozdní sběr	2021/22	6 0,75	152,89	185	195 ●

#### Thaya vinařství, VOC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 96707	Veltlínské zelené VOC	2021/22	6 0,75	185,95	225	236 ○
8 96708	Ryzlink Rýnský VOC	2021/22	6 0,75	185,95	225	236 ○
9 96709	Sauvignon VOC	2021/22	6 0,75	185,95	225	236 ○

#### Thaya vinařství, Premium

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10 96710	Ryzlink Rýnský Premium	2021/22	6 0,75	227,27	275	289 ○
11 96711	Pinot Noir Premium	2020	6 0,75	268,60	325	339 ● ○ L

#### Thaya vinařství, Apri

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
12 96712	Pinot Noir Apri	2019	6 0,75	409,09	495	520 ● ○ L





1

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Veltlínské zelené „Staré keře“ kabinet

Má žlutozelenou barvu a jemnou, ovocnou vůni. Odrůdově typická chuť „veltlínu“ s tóny angreštů, kiwi a čerstvě roztloučeného pepře. Jde o živé a dobře strukturované víno s vyšší kyselinou a minerálním závěrem. Vhodné s jehněčí kýtou, nadívanou drůbeží nebo k vyzrálým holandským sýrům.

2

naš tip!

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Sauvignon pozdní sběr „Karlov“

Víno odrůdového buketu kvetoucích louky a grepů, v chuti aroma kiwi a nektarinek. Harmonické víno s minerální strukturou a kyselinkou. Dobře temperované je ideálním zakončením horkých letních dnů. Doporučujeme podávat k ústřicím a fritovaným plodům moře, vhodně souzní s bílou rybou (pstruh, štika, candát) dušenou na čerstvých bylinkách, nebo s drůbeží tahine s bulgurem. Skvěle doprovází vyzrálé sýry holandského typu gouda, eidam, vyzrálější sýry typu brie a kozí sýry s bílou plísní (Bougon).

3

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pinot Gris (Rulandské šedé) pozdní sběr „Šibeniční hora“

Odrůdová vůně s aroma kandovaných citrusů a borové pryskyřice. Koncentrovaná chuť s živou kyselinou a tóny ovoce, kdoulového kompotu, s kořenitým a minerálním závěrem. Doporučujeme k telecímú masu na víně, krutí roládě plněné špenátem a štouchanými bramborami nebo ke kozímu či zrajícímu sýru.

7

naš tip!

odrůda	Svatovavřinecké
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Svatovavřinecké zemské „Staré keře“

Má purpurovou barvu a charakteristickou odrůdovou vůni s aroma višňi a černého rybízu. V chuti se objevují tóny modrého ovoce (švestky a ostružiny), perníkového koření a suchého podzimního listí. Má příjemnou kyselinu a lehký minerální závěr. Doporučujeme k uzeninám, steakům z vysoké zvěřiny nebo kančímu guláši na červeném víně s karlovarským knedlíkem.

8

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Frankovka pozdní sběr „Na nivách“

Víno má jasně granátovou barvu s fialovými odlesky. Ovocná vůně s aroma drobného zahradního ovoce, jako jsou například višně nebo přežralé plody černého bezu. Typická odrůdová chuť s tóny koření, spáleného dřeva a skořice s intenzivním závěrem. Doporučujeme k paprikovým uzeninám, zvěřinovému guláši nebo čokoládovým dezertům.

9

novinka náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zrání 24 měsíců ve francouzských barikových sudech, nefiltrované.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Merlot Grand reserva výběr z hroznů

Víno granátové barvy, v jehož vůni zaznívají tóny černých třešní a sušených borůvek. V závěru se rozvine aroma čokolády a jemného dřeva. Noblesně sladěné víno vhodné pro slavnostní tabuli. Doporučujeme ke zvěřinové terině, srnčímu na houbách, k vysoké zvěřině pikantně upravené na roštu, ke kávovým dezertům nebo krémovým pohárům se sezonním ovocem. Snoubí se skvěle se sýry typu brie a camembert.

4 novinka náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Část vína zrála 12 měsíců na sudech typu barrique.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Chardonnay pozdní sběr „Karlov“

Víno zlatavé barvy, ve vůni se mísí tóny manga s lískovými oříšky. Pevná struktura, v chuti marcipán a dlouhý minerální závěr. Skvělý partner pro Váš slavnostní stůl. Doporučujeme k fritovaným plodům moře, ústřicím, drůbežím paštikám s lanýží, je skvělé k sýrovému fondue a krutí roládě plněné houbami. Snoubíme s tvrdými ovčímí sýry typu brebis a uzenými sýry.

5

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava výběr z hroznů „Šibeniční hora“ (polosladké)

Plné víno s vůní růží a citrusů. V chuti upoutá aroma li-či a mandarinek, v závěru lehce kořenité až do zázvoru. Vyvážená kombinace minerality, kyseliny a zbytkového cukru. Dobře vychlazené bude ozdobou slavnostní tabule. Doporučujeme jako aperitiv k fois gras, nebo k předkrmům na bázi grilované zeleniny (rajčata, paprikový lusk, lilek), vhodně doprovází hříbový gratin či pikantní asijskou kuchyni či krémové ovocné deserty a sýry typu gervais.

6 novinka náš tip!

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Pálava výběr z bobulí „Šibeniční hora“ (sladké)

Víno žlutozelené barvy s vůní růží a pomerančové kůry, na patře ovocité s kombinací minerality a jemné kyseliny. Doporučujeme k toastům s tapenádou a předkrmům na bázi grilované zeleniny (rajčata, paprikový lusk, lilek...), podléváme jím králíka na smetaně; je skvělým společníkem ke krémovým ovocným dezertům a sýrům typu gervais.

#### Rodinné vinařství Oulehla, Regina Coeli, Nové Bránice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 96417	Veltlínské zelené, kabinet „Staré keře“ (2021 pozdní sběr)	2020/21	6 0,75	170,25	206	217 ○
2 96402	Sauvignon, pozdní sběr „Karlov“	2021/22	6 0,75	170,25	206	217 ○
3 96403	Pinot Gris (Rulandské šedé), pozdní sběr „Šibeniční hora“	2020/21	6 0,75	170,25	206	217 ○
4 96401	Chardonnay, pozdní sběr „Karlov“	2018	6 0,75	220,66	267	280 ○
5 96407	Pálava, výběr z hroznů „Šibeniční hora“ (polosladké)	2021/22	6 0,75	190,08	230	242 ○
6 96426	Pálava, výběr z bobulí „Šibeniční hora“ (sladké)	2021	6 0,50	239,67	290	305 ○

#### Rodinné vinařství Oulehla, Regina Coeli, Nové Bránice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 96404	Svatovavřinecké, zemské „Staré keře“	2019	6 0,75	170,25	206	217 ●
8 96416	Frankovka, pozdní sběr „Na nivách“	2018/19	6 0,75	170,25	206	217 ●
9 96423	Merlot Grand reserva, výběr z hroznů	2018	6 0,75	390,08	472	496 ●





1

odrůda	Müller Thurgau
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Müller Thurgau

Lehké víno se svěžím projevem s tóny citrusů, broskve a žlutého jablka. Je vhodné k předkrmům nebo k lehkým jídlům.

2

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský

Ryzlink rýnský je klasickou odrůdou severních oblastí. Víno je typické vyšší kyselinkou a svěžestí. Jde tedy o svěží víno s tóny citrusových plodů, žlutého melounu, broskve a medu. Víno je vhodné ke sladkovodním rybám.

3 **náš tip!**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský (polosladké)

Víno bylo vyrobené technologií obvyklou pro německé vinařské oblasti Mosel, která spočívá v zastavení probíhajícího kvašení moštu v přesném okamžiku. Mošt se prudce zchladí, díky tomu přestanou kvasinky pracovat a v budoucím víně zůstane neprokvašený zbytkový cukr. Víno s projevy citrusů, meruněk a angréstu je přes vyšší obsah přírodního cukru svěží a šťavnaté.

7 **novinka**

odrůda	Johanniter
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Johanniter (suché)

Lehké svěží víno ryzlinkového stylu doplněného příjemnou kořenitostí v dochuti. Hrozny pochází z mladé výsadby v obci Ješovice.

8 **novinka**

odrůda	Tramín
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Tramín (polosuché)

Víno je lehčího typu, postavené na svěžesti a výrazné odrůdové aromaticce. Vůně i chuť je intenzivní s projevy květů růže a citrusů.

9

odrůda	Pinot gris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulandské šedé (Pinot Gris)

Víno s atraktivní aromatickou citrusů a bílých květů. Výraz se vývojem vína obohatí o projevy medu a zralé hrušky. V chuti jsou projevy minerality.

4 **náš tip!**

odrůda	Solaris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Solaris (polosuché)

Solaris je nová a odolná odrůda, pěstování moderních a rezistentních odrůd révy je šetrné k životnímu prostředí. Toto svěží, polosuché víno má příjemné aroma citrusů, meruněk a tropického ovoce. Malý zbytek přírodního cukru zakaluje svěží kyselinu.

5

odrůda	Hibernal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Hibernal (polosuché)

Hibernal je křížencem Ryzlinku rýnského a odrůdy Chancellor. Vůně tohoto polosuchého vína je intenzivní s aroma citrusů, černého rybízu a meruňky. Chuť je komplexní, svěží a pikantně kořenitá. Je podpořena menším množstvím zbytkového cukru.

6 **novinka**

odrůda	Saphira
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Saphira (polosladké)

Sladké víno s vysokým obsahem přírodního cukru a svěží kyselinou. Ve vůni a chuti převládá projev tropického ovoce a zralé hroznové bobule. Hrozny pochází z mladé výsadby v obci Ješovice.

10

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Chardonnay

Svěží šťavnaté víno s projevy květů akátu, ananasu, žluté hrušky a pomeranče. Víno je vyrobeno z první sklizně mladé vinice na trati Klamovka.

11 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Roučí malé Pinot Noir

Lehčí varianta ročníkových Pinotů. Příjemně pitelné víno s tóny lesních jahod, červeného zahradního ovoce s jemnou kořenitostí v závěru. Struktura vína je dostatečně pevná a podpořená zráním v sudech typu „barrique“. Víno se hodí nejen k pokrmům a paštikám ze zvěřiny, ale i ke každodennímu pití mělnického vína.

12 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



### Pinot Noir

Víno rubínové barvy s aroma lesních jahod a červeného zahradního ovoce. Charakter vína je příjemně formován zráním v sudech „barrique“. Jedná se o plné víno, které vynikne po několika minutách od nalití do sklenky či po dekantaci. Vhodnou kombinací je pernatá zvěřina.

#### Rodinné vinařství KRAUS, Mělník

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	97307	Müller Thurgau	2020/21	6	0,75	111,57 135 149 ○
2	97301	Ryzlink rýnský	2020/21	6	0,75	157,02 190 209 ○
3	97316	Ryzlink rýnský (polosladké)	2020/21	6	0,75	157,02 190 209 ○
4	97304	Solaris (polosuché)	2020/21	6	0,75	132,23 160 176 ○
5	97305	Hibernal (polosuché)	2021/22	6	0,75	165,29 200 220 ○
6	97319	Saphira (polosladké)	2021/22	6	0,75	148,76 180 198 ○

#### Rodinné vinařství KRAUS, Mělník

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	97320	Johanniter (suché)	2021/22	6	0,75	132,23 160 176 ○
8	97308	Tramín (polosuché)	2018/20	6	0,75	132,23 160 176 ○
9	97317	Rulandské šedé (Pinot Gris)	2020/21	6	0,75	157,02 190 209 ○
10	97318	Chardonnay	2020/21	6	0,75	148,76 180 198 ○
11	97311	Roučí malé - Pinot Noir	2020/21	6	0,75	115,70 140 155 ● ☞
12	97312	Pinot Noir	2020	6	0,75	157,02 190 209 ● ☞



1

odrůda	Müller Thurgau
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Müller Thurgau kabinet

Víno s citrusovokvětinovým aroma s náznakem muškátu, světlou zelenožlutou barvou. V chuti suché, svěží, odrůdové s typickou jemnou zemitostí z vinic na opukách a příjemnou kyselinou. Müller Thurgau je nejvíce pěstovaná odrůda v okolí Žernosek.

2

**novinka** **naš tip!**

odrůda	Müller Thurgau
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Müller Thurgau pozdní sběr

Elegantní vůně s intenzivním aroma broskví, manga, melounu a květin. Chuť je sametově jemná a plná s dobře vyváženým zbytkovým cukrem a kyselinkou. Viniční trať Pod Lovošem je pro tuto odrůdu považována za jednu z nejlepších v ČR. Doporučujeme podávat k pokrmům z ryb či zeleninovým salátům.

3

**novinka**

odrůda	Savilon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Savilon pozdní sběr

Zářivá zlatožlutá barva. Vůně s tóny zralého ovoce, angreštu, broskví, lučního medu. Na ni navazuje chuť s tóny ovoce, broskví, meruněk s lehce minerálním závěrem. Interspecifická odrůda vyšlechtěná ve Velkých Bílovicích, vzniklá křížením odrůd Rakis a Merlan.

7

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Zraje ve velkých dubových sudech 3 000 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulandské šedé pozdní sběr (polosuché)

Víno světlejší žlutozelené barvy. Aroma je odrůdové, vyzrálé květinové s ovocným podkreslením. V chuti příjemně vyvážený lehký cukr a příjemná kyselina. Víno zráló v ležáckém dubovém sudu o objemu 3000 l.

8

odrůda	Tramin
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Tramin pozdní sběr

Tramin je v okolí Žernosek tradiční odrůdou, pěstovanou zde již mnoho století. Víno má sytější zlatavou barvu, příjemnou, nevtíravou odrůdovou vůni připomínající fialky. V chuti plné, kořenité. Vyvážený poměr kyselin a zbytkového cukru zajišťuje dlouhou dochut.

9

**naš tip!**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Ryzlink rýnský pozdní sběr

Suché víno žlutozelené barvy s typickou, lehce naleženou odrůdovou vůní, připomínající dobře vyzrálé meruňky, v náznaku tóny petroleje. Poměr zbytkového cukru a kyselin působí plným a šťavnatým dojmem s velmi dlouhým závěrem.

4

**novinka**

odrůda	Solaris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Solaris pozdní sběr

Svěží víno s příjemným výrazem citrusů, meruněk a tropického ovoce. Solaris je nová a odolná odrůda. Pěstování moderních a rezistentních odrůd révy je šetrné k životnímu prostředí.

5

odrůda	Johanniter
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Johanniter pozdní sběr (polosuché)

Bílá interspecifická odrůda, vyšlechtěná v roce 1968 ve Freiburgu. Víno připomínající Ryzlink, ve vůni lehce lahově naležené, v chuti lehčí, suché s příjemnou dochutí.

6

odrůda	Rulandské bílé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Rulandské bílé pozdní sběr

Víno z 50 let starých keřů, světlejší zelenožluté barvy. Vůně odrůdová, jemně květinová s náznakem typické chlebovinky a minerálnosti, která přechází i do chuti. Suché víno s nižší kyselinou. Víno s potenciálem ležení na lahvi 2 až 3 roky.

10

odrůda	Modrý Portugal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Modrý portugal jakostní (podzim 2022)

Víno rubínové barvy s vůní připomínající vyzrálé ovoce. V chuti sametové, plné, výborně pitelné univerzální víno.

11

odrůda	Svatovařinecké
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Svatovařinecké jakostní

Víno ze staré vinice se sytou rubínovou barvou s fialovými odlesky, ve vůni ovocně kořenité, odrůdově typické Svatovařinecké z opukových půd. V chuti suché, vyzrálé, plné s lehkou příjemnou tříslovinou a jemnou kyselinou.

12

odrůda	Dornfelder
technologie výroby	Zraje ve velkých dubových sudech 5 000 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Dornfelder jakostní

Víno s tmavou až fialovou barvou. Ve vůni odrůdově kořenité, připomínající vyzrálé lesní bobulové ovoce, zejména borůvky. V chuti jemné, vyzrálé, plné s dlouhou dochutí. Víno zráló ve velkém, starém dubovém sudu o objemu 5 000 l.

#### Žernosecké vinařství s.r.o., Velké Žernoseky, Litoměřice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	97403	Müller Thurgau, kabinet	2021/22	6	0,75	123,97	150	158	○
2	97417	Müller Thurgau, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	174,38	211	222	○
3	97410	Savilon, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	159,50	193	203	○
4	97418	Solaris, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	200,83	243	255	○
•	97404	Mopr (Muškát Moravský), jakostní	2021/22	6	0,75	142,15	172	180	○ L
•	97419	Mopr (Muškát Moravský), kabinet	2021/22	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			○ L
•	97408	Mopr (Muškát Moravský), pozdní sběr	2021/22	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			○ L
5	97411	Johanniter, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	191,74	232	244	○
6	97406	Rulandské bílé, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	200,83	243	255	○

#### Žernosecké vinařství s.r.o., Velké Žernoseky, Litoměřice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	97409	Rulandské šedé, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	212,40	257	269	○
8	97407	Tramin, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	153,72	186	195	○
9	97405	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	206,61	250	263	○
10	97414	Modrý portugal, jakostní (podzim 2022)	2021	6	0,75	153,72	186	195	●
11	97402	Svatovařinecké jakostní	2020/21	6	0,75	153,72	186	195	●
12	97401	Dornfelder, jakostní	2020/21	6	0,75	153,72	186	195	●



### Přírodní, naturální nebo také autentická vína

Pojmy naturální, přírodní nebo autentické víno jsou v poslední době velmi populární a vyhledávané. Co ale takové označení vlastně znamená? Jak je to s legislativou a jaký je rozdíl mezi naturálním a biovinem?

#### Biovína

Biovína mají s naturálními víny společné zejména **ekologické pěstování a hospodaření na vinici**. Pro biovína je typická čistota produktu v biokvalitě, což ale umožňuje i použití selektovaných kvasinek, řízeného kvašení, čířících prostředků, ale i vyšších hodnot SO<sub>2</sub> nebo speciálních postřiků vhodných pro biozemědělství. **Zakázáno je použití umělých hnojiv, syntetických pesticidů, chemických přípravků, postřiků, růstových regulátorů a umělých látek.** Veškerá hnojiva a podpůrné látky musí být schváleny pro použití v ekologické produkci. Na škůdce lze použít feromonové rozprašovače nebo pasty.

#### Autentická vína

**Přírodní vína** jsou vyráběna autenticky. Vinaři kladou důraz na původní postupy a tradiční metody, a to jak na vinici, tak ve sklepě. Nepoužívají **žádné postřiky** (ani ty vhodné pro biozemědělství). Vinaři si vystačí s pomocí **užitečného dravého hmyzu** (slunéčka, draví roztoči, škvoři a lumčící) a **speciálních bylinných společenstev**, která jsou součástí zelených pásů mezi řadami révy. Tato společenstva podporují víno v růstu, zlepšují vodní režim, pomáhají lépe zužitkovat vzdušný dusík z půdy a v neposlední řadě jsou útočištěm prospěšného hmyzu.

Autentisté se snaží být **v maximálním souladu s přírodou** a jejím přirozeným rytmem. Využívají **energetických sil i fází měsíce**. Je pro něj typické používání biodynamických komponent jako je **vlastní kompost** nebo **přírodní preparáty**,

kteří si sami připravují. Jedná se například o roháček, křemenáček nebo preparáty z řebříčku či dubové kůry.

Díky ekologickému hospodaření ve vinici, vhodně zvolenému ozelenění a využití přirozené úrodnosti půdy lze zajistit ideální podmínky pro dobrou a kvalitní úrodu. Vždy je třeba zajistit vhodný řez a redukci sklizně tak, aby bylo možné získat vysoce jakostní hrozny s vyváženým obsahem cukru a kyseliny. Hrozny disponují pestrou paletou chutí a vůní, která je dále podpořena i zpracováním vína ve sklepě. Pomalá fermentace s minimálním přístupem vzduchu, zrání v keramických nádobách, úplná či spontánní fermentace. To jsou procesy, které dávají vínu zcela unikátní chuť. Autentická vína tak mohou mít zcela odlišný charakter než běžná vína. Pro začátečníka s těmito víny může být jejich pochopení opravdovou výzvou. Kdo ale odhalí jejich kouzlo a přijme ho za své, ten v nich jistě objeví zcela nový svět vína. Svět, který běžným konzumentům zůstane mnohdy utajen navěky.

Pro naturální vína není povolena **žádná nebo jen hrubá filtrace**, tj. mechanická redukce kalů v mladém víně. Čiření se provádí s pomocí vybraných přírodních látek, jako je bentonit nebo čerstvý vaječný bílek. Jsou omezeny i limity síry, které ovšem **nejsou pevně zakotveny v legislativě**. I proto je definice „Naturálního vína“ často odlišná v závislosti na zdroji.

V České republice se setkáváme se dvěma hlavními autentistickými spolky: Autentisté a Autentista Moravia Magna. Oba tyto spolky se řídí přísnými pravidly pro pěstování révy a zpracování hroznů a mají je sepsána ve svých chartách, které definují konkrétní směr a filozofii výroby.

#### Vinné sklepy Kutná Hora

Rodinné vinařství, které bylo založeno v roce 2002, navrácí slávu pěstování révy vinné na Kutnohorskou, kde se víno pěstovalo již ve dvanáctém století. Vyrábí biodynamická vína, při jejichž zpracování se řídí selským přístupem pramenícím z moudrosti našich předků. Hospodaří biodynamicky a nepoužívá chemické preparáty ani ve vinici, ani ve sklepě. Víno vyrábí pouze z vlastních hroznů. Je držitelem značky BIO a jako jediné vinařství v České republice nese prestižní certifikaci biodynamického hospodářství Demeter.

#### Rodinné vinařství Špalek

Rodinné BIO vinařství, hospodařící na 12 ha vinic na Kraví Hoře u Znojma. Pracuje v bio režimu, bez průmyslových hnojiv, pesticidů, v souladu s přírodou a podporou užitečných organismů. Kromě tradičních a speciálních vín vyrábí vína přírodní, která jsou ze šlapaných hroznů a kvašená divokými kvasinkami (Edelspitz).





1 **novinka** **naturální**

odrůda	Müller Thurgau
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Müller Thurgau spontánně fermentováno jakostní**

Vůně je typická odrůdová připomínající zralé broskve, bezový květ, je lehce muškátově kořenitá. V dochuti je víno příjemně minerální.

2 **novinka** **naturální**

odrůda	Solaris
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Solaris spontánně fermentováno jakostní (polosuché)**

Název odrůdy pochází z latiny, v překladu znamená „slunečný“. Vínu dominuje jemná vůně zralého ovoce a rozinek. V chuti je plné, ovocné, v dochuti lehce připomínající bílý pepř.

3 **náš tip!** **naturální**

odrůda	Muškat Ottonel
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Muškat Ottonel spontánně fermentováno jakostní (polosuché)**

Víno má světle žlutou barvu, provází jej jemná muškátová vůně, doplněná vůní květů růží a bílých broskví. V chuti je jemné, vyvážené, s muškátovým aroma a medovostí, kterou podtrhává příjemná chuť bílých grepů.

6 **naturální**

odrůda	Svatovavřínecké
technologie výroby	Spontánně fermentováno. Zrání 18 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Svatovavřínecké spontánně fermentováno české zemské (nefiltrované)**

Tmavě červená barva, ve vůni najdeme černé třešně, brusinky, povidla a koření. Chuť je intenzivní, středně plná. Podloží vinice tvoří vápenaté sedimenty druhohorního moře. Víno zrálo v sudech po dobu 18 měsíců.

7 **naturální**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Pinot Noir spontánně fermentováno české zemské**

Cihlová barva, typická pro tuto odrůdu, je doplněna vůní po lesním ovoci, kávě a pražených mandlích. V chuti se snoubí tóny hořké čokolády a bobulového ovoce.

8 **novinka** **naturální**

odrůda	Jakubské
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Jakubské spontánně fermentováno české zemské**

Barva vína je typická granátová. Vůně jemná kořenitá, objevují se tóny přežralé černé třešně, fialek, čokolády, orientálního koření. Chuť je velmi jemná, elegantní, přitažlivá, kořenitá, s příjemnou aciditou a tříslovinami. Nezvyklá červená odrůda podobná Pinot noir.

4 **naturální**

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Spontánně fermentováno. Zrání 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink rýnský spontánně fermentováno české zemské**

Víno zrálo přes 12 měsíců v sudech, barva je světle žlutá se slámovými odlesky. Vůně je bohatá, připomíná přežralé citrusové plody, angrešt, ušlechtilé dřevo, pryskyřici, objevují se v ní lipové tóny. Víno je v závěru minerální, dlouhé, připomínající kamenité podloží vinice U všech svatých. Víno je vhodné pro archivaci.

5 **naturální**

odrůda	Tramín
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Tramín kořený spontánně fermentováno české zemské**

Vůně je jemná ovocitá, připomíná okvětní plátky růží. Chuť je výrazně kořenitá, typická pro tuto odrůdu. Podloží vinice tvoří jíly s vysokým obsahem aktivního vápníku.

**Vinné sklepy Kutná Hora**

Rodinné vinařství založil v roce 2002 pan Stanislav Rudolfský. V roce 2005 převzal řízení společnosti jeho syn Lukáš, který ji řídí dodnes. Společnými silami se pustili do obnovy zašlé slávy pěstování révy vinné na Kutnohorsku, jehož tradice sahá do 12. století. Legenda o nálezu stříbra v Kutné Hoře hovoří o mnichu Dominikovi, který zakopl o stříbrný prut při práci ve vinici. Nejvýznamnější odrůdou této oblasti je Rulandské modré, které zde rozšířil císař Karel IV. a kterému se zde, i po staletích, stále dobře daří. Momentálně hospodaříme na více než 80 hektarech půdy, z nichž vinice tvoří přibližně 40 hektarů. Jsme druhým největším vinařstvím v Čechách. Naše vinice se nacházejí na tratích U Všech svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou a U Borku. Zbylou půdu tvoří pastviny pro ovce, sady a pole. Naším cílem je tvořit soběstačný statek s ekologickými produkty v nejvyšší kvalitě.

**Filozofie**

Vyrábíme biodynamická vína, při jejichž zpracování používáme selský přístup pramenící z moudrosti našich předků. Nepoužíváme chemické preparáty ve vinici, ani ve sklepech.

9 **naturální**

odrůda	Gewürztraminer, Pinot Gris
technologie výroby	Šlapání celých hroznů, desetidenní macerace před lisováním a následně v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Edelspitz Pigage „Kráví hora“ oranžové víno (Gewürztraminer + Pinot Gris) moravské zemské**

Víno tmavě jantarové, oranžové barvy. Vůně silně kořenitá, sladká, připomínající punč či sherry. Chuť velmi bohatá, silně kořenitá, suchá až trpká s tóny kandovaného ovoce. Dochut je exotická a přetlouhá.

**Vinné sklepy Kutná Hora, Biodynamický statek, Demeter**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	97510	Müller Thurgau, spontánně fermentováno, jakostní (suché)	2021/22	6	0,75	170,25 206 240 ○
2	97511	Solaris, spontánně fermentováno, jakostní (polosuché)	2021/22	6	0,75	177,69 215 250 ○
3	97505	Muškat Ottonel, spontánně fermentováno, jakostní (polosuché)	2018/21	6	0,75	177,69 215 250 ○
4	97501	Ryzlink rýnský, spontánně fermentováno, české zemské (suché)	2018/19	6	0,75	276,86 335 390 ○
5	97503	Tramín kořený, spontánně fermentováno, české zemské (suché)	2019/21	6	0,75	219,83 266 310 ○

**Vinné sklepy Kutná Hora, Biodynamický statek, Demeter**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	97504	Svatovavřínecké, spontánně fermentováno, české zemské, nefiltrované (suché)	2018/19	6	0,75	219,83 266 310 ●
7	97506	Pinot Noir, spontánně fermentováno, české zemské (suché)	2019/20	6	0,75	219,83 266 310 ●
8	97512	Jakubské, spontánně fermentováno, české zemské (suché)	2021/22	6	0,75	219,83 266 310 ●

Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf, Znojenská podoblast

9	96519	Edelspitz Pigage (Gewürztraminer + Pinot Gris) „Kráví hora“ oranžové víno, moravské zemské	2020	6	0,75	301,65 365 385 ○
---	-------	--	------	---	------	------------------







## Vinařství Sedlák

**Odpovídá Jaroslav Sedlák, spolumajitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Z našeho pohledu velice zajímavý a vynikající ročník, který u bílých vín charakterizuje příjemnou ovocnost se šťavnatou kyselinkou. Červená vína dostatečně dozrála a můžeme se těšit na výborná vína vhodná k archivaci.

*Které víno z Vaší nabídky si nejradyji dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Ryzlink rýnský, Tramín, Merlot a spoustu jiných. Nikdy nezůstaneme jen u jednoho druhu vína.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

100% Neuburské - úcta, pokora, trpělivost, odhodlání, pracovitost.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Cuvée Renomé 2018. Plné, komplexní víno pro nás z vyjimečného ročníku.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Jsmeme rádi, když můžeme nabídnout naše víno komukoliv, protože každý člověk je osobnost.



## Vinařství Veverka

**Odpovídá Libor Veverka, majitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Navzdory ne úplně ideálnímu začátku vegetačního období a srážkově bohatšímu jaru i léto následoval velmi teplý a hezký podzim, pro vinaře asi nejdůležitější část roku, díky čemuž hodnotím rok 2021 jako velmi povedený.

*Které víno z Vaší nabídky si nejradyji dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Pinot Noir.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Pinotové odrůdy a Tramín.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Pinot Noir, jelikož terroir Čejkovic nabízí ideální podmínky pro pěstování této odrůdy, ať už klimatické nebo půdní.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Marek Eben. Ochutnali bychom Chardonnay a Pinot Noir.

## Vinařství Mádl

**Odpovídá David Mádl, enolog**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Výborný ročník jak na bílá vína tak i na červená.

*Které víno z Vaší nabídky si nejradyji dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Veltlínské zelené.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Frankovka Beton i Barrique.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Cuvée Mlask 2011, stále ve výborné kondici i po 10 letech.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Zdeněk a Jan Svěrákovi.



## Vinařství Horák

**Odpovídá Lukáš Horák, enolog**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Velmi zajímavě. Zase se ukázalo, že nás příroda umí překvapit, i když si myslíme, že už není jak. V krátkosti-studený začátek sklizně, vysoké kyseliny v bílých vínech. Na přelomu září a října otočka o 180° a zbytek sklizně sucho a můžeme se těšit na výborná červená vína z ročníku 2021, na což by jsme v září nevsadili ani korunu.

*Které víno z Vaší nabídky si nejradyji dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Většinou spíše chutnáme vína od kolegů a kamarádů vinařů, jak z ČR, tak ze světa. Naše vína pak samozřejmě přechutnáme taky, různé odrůdy a ročníky. Pokud bych měl vybrat jedno, tak určitě Veltlínské zelené v podobě vína KUKLE.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Obecně určitě červená vína. Dáváme jim čas a prostor na zrání. Jak v barrique sudech, tak v sudech o objemech 500 až 3000 litrů. Za mě bych ale řekl Veltlínské zelené. V současné době děláme 3 vína z této vynikající odrůdy. Ve sklepě je velmi plastická a při jejím školení se dá vydat různými směry.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

To je dost těžká otázka. Když musím vybrat, tak Grand Kukle 2018 - Veltlínské zelené, kdy 1/3 zrála 2 roky v sudech a 2/3 v nerez na jemných kvasničních kalcích. Navazuje to na odpověď na předchozí otázku

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Pár známých osobností naše vína asi pije :) Já bych dal rád ochutnat vína našemu panu premiérovi Fialovi. Politiku sem tahat nebudu, ale mám pocit, že je vše na dobré cestě. Jinak rádi dáme ochutnat a popijeme se všemi lidmi, kteří se zajímají o kvalitní vína a sedneme si s nimi jak názorově, tak lidsky. A těm, s kterými si nesedneme, tak dáme ochutnat taky, ale budeme se bavit jen o víně :)





## Vinařství Baloun

**Odpovídá Radomil Baloun, majitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Hodnotit ročník je předčasné, ale myslím že lehce vyšší kyseliny budou mít v dalších letech pozitivní vliv na výrobu velkých vín.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Nemám žádného favorita. Tak jako každý den jíme jiné jídlo, tak i každé víno potřebuje jinou náladu a prostředí.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Stává se nám, že přijde nový klient, kterému jsme byli doporučeni. Na otázku které víno by si přál, odpoví: "Bylo mi řečeno, že se u vás nemůžeme splést."

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Pominu-li Ryzlink rýnský 2016, který chystáme do prodeje, tak celá plejáda velkých červených vín.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Naše víno pilo mnoho významných osobností jak z politického, tak z kulturního i sportovního světa. Proto je velmi těžké někoho dalšího jmenovat.



## Vinařství Volařík

**Odpovídá Ondřej Tichý, technolog**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Ročník 2021 patřil mezi chladnější a byl bohatý na srážky se slunným podzimem. Výsledkem jsou vína s velmi rozvinutou aromatickou a vyšším obsahem celkových kyselin, což předurčuje ročníku dlouhý vývoj a životnost vín. Velmi dobrý ročník.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Ryzlink vlašský z jakékoliv viniční trati.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Ryzlink vlašský.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Ryzlink vlašský - krásná ikonická vína v každém ročníku, každé láhvi, každém doušku.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Zdeňku Pohlreichovi. A zase Ryzlink vlašský.



## Vinařství Tetur

**Odpovídá Vladimír Tetur, majitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Dobry všeobecně, vynikající pro červená vína.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít*

*pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Veltlínské zelené, Starý vinohrad, pozdní sběr, 2019.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Ryzlink rýnský a Rulanda modrá, veřejnost si nás spojuje s odrůdami Muškát moravský a Irsai Oliver.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Ryzlink rýnský, ročníky 2013 - 2021, víno se stupňující se poptávkou, skoro každý rok je víno vybráno do Salonu vín.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Marku Ebenovi, vidíme se málo, ale rádi. Už jsme spolu pili a nabídl bych Chardonnay, pozdní sběr nebo Veltlínské zelené, Starý vinohrad



## Vinařství Gurdau

**Odpovídá Marek Sedláček, vinař**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Rozhodně jako výjimečný! Po celý rok jsme měli dostatek srážek a v září pak neobvykle chladné noci. Díky tomu mají vína nejen vysokou aromatickou, ale také vysoké hodnoty kyselin a cukru – co je u nás celkem neobvyklé. Díky tomu se dá také očekávat, že budou mít vína velký potenciál zrání.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Nejraději určitě Riesling, protože to je král vín a vylepší i drobnou událost.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

To nejlepší z našich odrůd pojí náš sekt, který kombinuje všechny bílé odrůdy, tedy Riesling, Veltliner a Pinot blanc. Odrůdy skvěle fungují jak jednotlivě, tak v tomto jednom komplexním víně.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Riesling Stará hora 2021. Jedná se o zatím nekomplexnější víno, které jsem vyrobil. Je plné, dlouhé a má velký potenciál zrání.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Skleničku bych nabídl zpěvákovi Chrisovi Martinovi. Dal bych mu ochutnat Pinot blanc z ročníku 2020.



## Vinařství Moravíno

**Odpovídá Ing. Dagmar Kopečková Budínová, technolog**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Ročník 2021 byl úspěšný pro naše vinařství. Můžeme se těšit na šťavnatá vína s vyšším extraktem a harmonickou kyselinou. Nám již dělá ve sklepech radost Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a Ryzlink vlašský ročníku 2021. Z červených vín jsou to například vína Merlot a Cabernet Sauvignon, u kterých hrozny dozrály do skvělých hodnot. Tato vína budou zrát v dubových a barikových sudech.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Ryzlink rýnský a Sylvánské zelené VOC Valtice.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Chardonnay - protože umíme pracovat z barikovými víny. Vína jsou bariková, ale současně odrůdová. Dále Sauvignon, který je naproti tomu šťavnatý, ovocný a lehce pyrazinový.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Merlot, výběr z hroznů, 2020. Champion Valtických vinných trhů 2022. Těší nás, že i moravské červené je srovnatelné s italskými nebo francouzskými červenými víny.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Prof. Vilému Krausovi. Rulandské bílé, výběr z hroznů, 2020.



## Vinařství Gala

**Odpovídá Jaromír Gala, majitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Opět výborný ročník, tentokrát nebyl problém s obsahem kyselin u bílých vín, výběrné základy pro sekty, bílá vína mají vyšší extrakty, krásnou ovocnou aromatikou a vína zrající na sudech na jemných kalech budou velmi perspektivní pro další zrání na láhvi. U našeho červeného nebyl problém se opět dostat na vyšší alkoholy, hrozny Merlotu v závěru až cibébovatěly, víno bude mít vysokou ovocnost a hutnost, vhodné pro dlouhodobé zrání.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Já vína dělám taková, jaká chutnají mně, samozřejmě je to určeno místem, odkud naše vína pocházejí. Výběr vína je dán hlavně jídlem, které doprovází, a nebo prostě tím, na co máme chuť.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Asi bych nevybral jedno víno, spíše charakter našich vín. Bavory jsou položeny na velmi teplé a suché jihozápadní straně Pálavy, vápenec je zde velmi "ostrý". Naše vína jsou typická svojí "slaností", taková "zapráššená vápenitá cesta". Z odrůd máme jenom ty, které naše specifické podmínky snášejí - Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir, Ryzlink vlašský.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Spíše jsem rád, že se nám daří držet v jednotlivých ročnících kvalitu vína, kterou jsme si stanovili. A posledních pět let je velmi vyrovnaných. Je to dáno také tím, jak vinice stárnou, jak o ně pečujeme, na jak vyjimečném místě jsme, a také určitou zkušeností a někdy i trochou štěstí.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Nějaká konkrétní osobnost mně nenapadá, tedy komukoliv, kdo by ochutnal naše víno, aby mu splnilo to, co od něj v daný moment očekává, aby mu působilo radost a měl se chuť se ho znovu napít.



## Vinařství Kadrnka

**Odpovídá Jindřich Kadrnka, majitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Ročník 2021 byl po dlouhé době z pohledu vinic "normální" dle lidových pranostik a zvyků. Zima byla průměrná na srážky též, jaro přicházelo hodně pozvolna a srážky i teplejší dny spolu s chladnějšími se střídaly hodně svižně. Léto bylo pak průměrné a opět se střídaly horké dny s chladnějšími a srážek bylo také dostatek. Sklizeň u nás začala v druhé polovině září a sklizené bylo v polovině listopadu. Výnosy byly průměrné, bez výraznějších změn. První část sklizně byly hrozny zdravé, zralé s vyšší kyselinou a v závěru byl nástup *botrytis cinerea*, což v ročníku 2020 nebylo. To opět mošt zahustilo a byly tak hrozny, které máme rádi. Ve sklepech pak jsou vína ve vůni s vyšší a bohatou ovocitostí, květnatostí, pěkně minerální a v chuti velmi živá, svěží se slaným závěrem. Druhá část vín, při sklizni s vyšší *botrytis cinerea*, pak vína opulentní, mohutná, minerální, plná, ale zároveň velmi živá, svěží se slaným závěrem. Celkově jsme s kvalitou spokojeni a vína jsou z drtivé většiny suchá do 4 g. Toto se daří držet již třetí ročník v řadě, máme z toho radost a byl to náš cíl.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Vín je několik a vybírám si dle jídla a nálady. Všeobecně, ale nikdy neklamou a k většině se hodí Ryzlinky.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Ryzlink vlašský a Ryzlink rýnský z různých tratí a v různých podobách dle zrání. Tyto odrůdy tvoří dnes 70 % produkce a také budou hlavní náplní našeho vinařství.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Radost mi udělalo spousta vín a každé zatím někomu chutnalo, což je pro mě moc důležité a potěšující.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Freddiemu Mercurymu a to jakýkoliv Ryzlink. Je to sen, můžu si ho dál snít a přemýšlet, co by řekl a třeba by ho i inspiroval k nějaké pece.



## Vinařství Mikrosvín Mikulov

**Odpovídá David Chrápek, obchodní ředitel vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Velmi kladně, bude to jeden z velmi vydařených ročníků. Vína plná s krásnou přírodní kyselinou a odrůdovou čistotou.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Je to vždy dle nálady, ale naše vinařství se zaměřuje převážně na odrůdu Ryzlink vlašský, i pro mě je to klíčová odrůda z našich vinic. Pokud chci svěží víno, tak Flower Line Ryzlink vlašský s citrusovými tóny, pokud chci víno strukturované, tak Ryzlink vlašský buď z Pálavy, trať Železná nebo z Dunajovských kopců z Tratí Liščí vrch nebo Ořechová Hora.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Jak jsem již naznačil, je to Ryzlink vlašský, který pěstujeme až na 7 viničních tratích. Díky klimatu a složení půdy se u nás Ryzlinku vlašskému velmi daří a z každé viniční tratě dokáže být jiný, osobitý a nezaměnitelný.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

To je těžká otázka, těch vín je spousta, vedle již zmiňovaných vlašáků, se daří i Ryzlinku rýnskému, Chardonnay nebo Rulandskému bílému. Ale třeba Ryzlink vlašský z tratě Goldhamer, ročník 2019, získal 95 bodů v Decanteru a to bylo opravdu výjimečné víno.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Všichni naši zákazníci jsou známé osobnosti :-). Ne, to byl vtip, takhle asi nepřemýšlíme, víno se přece dělá pro všechny lidi, čím víc jim naše víno chutná, tím je to pro nás největší odměna. Víno děláme pro lidi, aby mohli přemýšlet, nad půdou, odrůdou, nad naší filozofií. Asi jsem vám neopověděl konkrétním jménem, ale ve finále to takto je. A zase, doporučuji naše Ryzlinky vlašské.





## Vinařství Beneš

**Odpovídá Roman Beneš, sklep mistr, spolumajitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

S ročníkem 2021 jsem velmi spokojen. Byl to ročník s dostatkem celoroční vláhy a krásným slunným, pro nás vinaře ideálním podzimem. Výnos hodnotím jako průměrný. Sklizeň byla díky počasí pohodová, ideální a klidná. Bílá vína jsou šťavnatá s dobrou kyselinkou a dlouhou dochutí. Červená vína, zvláště z konce podzimu, jsou plná, strukturovaná s příjemnou tříslovinou, vhodná pro delší zrání.

*Které víno z Vaší nabídky si nejradyji dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Určitě se nebude jednat jen o jedno víno. Při takových příležitostech rádi otevíráme více láhví a to i od konkurence. Rád mám Ryzlink a Frankovku.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Chardonnay, Merlot.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Určitě to bude Merlot. Našli jsme ideální souhru viniční trati, vína a sudu.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Známých osobností je spousta. Já si cením slušných a poctivých lidí, se kterými si rád dám skleničku třeba naší Frankovky ročník 2018.



## Vinařství Sůkal

**Odpovídá Milan Sůkal, majitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Jednou větou - po těžkém začátku byl sladký konec. Tak postupně, po tradičním nebo klasickém, chladnějším, vlastně normálním moravském jaru, na které jsme už za poslední roky pomalu zapoměli, došlo k pomalejšímu nástupu vegetace. Jedinou nepříjemností v ročníku 2021 byl jenom jeden červnový týden, během kterého nám krupobití poškodilo dvě vinice a vyvrcholením bylo TORNÁDO, které se prohnalo krajem naší vinice v Lužicích, ve viniční trati Na Strání. Nechci být ale uplakánek, po dvou dnech úklidu a opravy drátěnky byla naše vinice relativně dána do pořádku. Někteří naši kamarádi vinaři na tom byli podstatně hůře. Poté nám udělala velkou radost doba sklizně, kdy byly nadprůměrné teploty, minimum srážek a vše dobře došlo.

*Které víno z Vaší nabídky si nejradyji dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

No ono záleží, co je k tomu jídlu. Mé srdce je Pinot noir, takže pohodový večer s rodinou, přáteli, dobrým jídlem a Pinoty je ideální volba :-)

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Je to zase Pinot. Pinot noir je odrůda, se kterou si nejvíce hrajeme, vyžaduje maximální péči, jak na viniči, tak i ve sklepech. Když se vše sejde, dává úžasná elegantní vína.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Myslím, že to bude víno, které teprve vzniká - Pinot noir 2021 KUKVIČKA, z kterého cítím velký potenciál. Skrz silné krupobití během květu byly hrozny malé a řídké, ale v době sklizně maximálně kvalitní.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Jsem docela fanda hokeje. V minulých dnech naše vinařství navštívil Sláva Lener se svojí ženou. Prožil jsem s nimi krásný pohodový večer, ale nebylo to jenom o jednom víně :-D

## Vinařství Mlýnek

**Odpovídá Filip Mlýnek, majitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Jednoznačně jeden z nejlepších za posledních 10 let.

*Které víno z Vaší nabídky si nejradyji dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Jednoznačně Veltlínské zelené, Věstoňsko.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Ryzlink vlašský ODK, pravidelný.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Jednoznačně prezident Zelensky. Určitě bych nabídl Ryzlink vlašský, jelikož tato odrůda udává světový směr a místo, odkud pocházíme.



## Vinařství Špalek

**Odpovídá Marek Jakub Špalek, spolumajitel**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Ročník 2021 byl na Znojensku chladnější a deštivější. Hrozny nakonec v říjnu dozrály. Kdo byl trpělivý a počkal, tak měl sklizeň velmi kvalitní. Kdo se unáhlil a sbíral již v září, ten má vína tenčí, s nezralými tóny a s vysokým obsahem kyselin. Vína z pozdních sklizní jsou výtečná! Můžeme se těšit na vína aromatická, s přiměřeným obsahem alkoholu a svěžími kyselinami. Obzvláště pěkná jsou vína růžová a vína odrůdy Sauvignon.

*Které víno z Vaší nabídky si nejradyji dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Pinot blanc sur lie 2018 nebo Ryzlink rýnský 2020, polosuché

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Víno Šaler - likérové fortifikované víno.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Bio Ledové víno - Veltlínské zelené 2020, jsme jedni z posledních vinařů, kteří ještě každou zimu čekají na pořádný mráz, který umožňuje výrobu tohoto specifického vína. A jestli se nepletu, tak se jedná o jediné ledové víno v bio kvalitě na trhu.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Rád bych pozval našeho premiéra Petra Fialu. Určitě by to byl Ryzlink rýnský z Kraví hory.







## Vinařství Oulehla

**Odpovídá Luboš Oulehla, majitel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Ročník 2021 se ve sklepech jeví velice dobře a můžeme se těšit na příjemná vína. Bílá vína mají příjemnou kyselinku a vyšší extrakty, které je předurčují k delšímu zrání na lahvi. Na hodnocení červených vín je ještě brzy, ale fenolicky vyzrálé hrozny dávají předpoklad dobrého ročníku.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Pokud pozveme rodinu a přátele večer třeba na zahradní slavnost, nesmí chybět naše bílé frizzante z Müllera jako welcome drink, ke grilovaným krevetám se hodí rosé z Frankovky a na závěr k dobrému hovězímu steaku s grilovanou zeleninou podáváme Svatovavřínecké z vinice staré 50 let. Takový večer máme rádi a dalo by se s víny i jídlem ještě pokračovat.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Pro dolnokounicko je typická Frankovka. Buď v růžovém provedení nebo hlavně červené víno, které je svým granitovým podložím nezaměnitelné. Najdete zde ostružiny, višně, kořenitost skořice a spáleného dřeva. K tomu třeba studený roastbeef nebo čokoládový dezert s malinami.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Vyzdvihl bych Merlot 2018 Grand reserva výběr z hroznů, je to intenzivní energické víno, které svou ovocitostí, jižním výrazem a dlouhou dochutí zaujme nejširší okruh zákazníků, kteří jsou mile překvapeni, že pijí červené víno z Moravy. Toto víno se právem stalo šampionem Znojenské podoblastní výstavy za rok 2021.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Víno spojuje lidi. Když se podaří strávit večer s dobrým vínem a s lidmi, kteří si mají o čem povídat, to je to nejlepší. Zeptal jsem se tchána, Václava Trpělky, s kým by se rád setkal u vína. On mi odpověděl: „Rád bych pozval společně pana Jiřího Grygara a pana Karla Schwarzenberga. Vůbec nevím, zda mají rádi víno a jaké. Ale určitě by to bylo skvělé setkání.“

## Vinařství Thaya

**Odpovídá Ing. Jakub Smrčka - enolog**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Ročník 2021 byl zpočátku dosti problematický. Od druhé poloviny srpna ovlivňovalo zrání hroznů chladné počasí a větší množství deštových srážek. V hroznech se udržovalo velké množství kyselin a nedocházelo k jejich degradaci. Vše pak ale zachránilo teplé a slunečné počasí během měsíce září a říjen. V podstatě pro všechny odrůdy byly ideální podmínky pro zrání. Hrozny se sklízely zdravé a fenolicky zralé. To má za následek vysokou kvalitu vín napříč všemi řadami. Vína jsou šťavnatá, minerální s jasně daným charakterem jednotlivých odrůd. Musím ještě dodat, že vína řady premium a Apri, která zrají v sudech, ukazují skvělý potenciál pro dlouhodobé zrání na lahvi.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Těžká otázka. Záleží na náladě, společnosti, volbě pokrmů a spoustě dalších faktorů. Nenáročná a lehce pitelná vína nabízí naše řada Pozdravy z Národního parku. Pokud si budu chtít užít kombinaci jídla a vína, doporučil bych volit vína z naší řady Premium. Skvěle doplňují dobrou gastronomii. Pokud bych měl vybrat jedno víno, které máme aktuálně v nabídce, bude to Sauvignon blanc 2020 z řady Premium.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Je těžké najít jednu odrůdu. Lokalita a podmínky ve kterých se nacházíme nás ale předurčují pro jednu typickou odrůdu. A tou je Veltlínské zelené. Tuto odrůdu vyrábíme napříč všemi kvalitativními řadami a nabízíme širokou škálu stylů.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Sauvignon APRI 2019 - Výsledek naší tvrdé práce a enologického poznání. Chtěli jsme vinifikovat Sauvignon na sudech a toto je první důkaz toho, že i moravský Sauvignon může mít hloubku, charakter a komplexnost. Ryzlink rýnský 2020 Premium - vycházející hvězda našeho vinařství. Komplexní, hluboký, minerální riesling. Vinifikace na sudech. Dlouho jsme hledali cestu pro naše nejlepší polohy pro tuto odrůdu. V ročníku 2020 jsme se rozhodně přiblížili tomu, čeho chceme dosáhnout.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Mrzí mě, že už to není možné, ale určitě by to byl Sir Winston Churchill. Byl to obrovský milovník vína a obzvláště Champagne. Rád bych mu dal ochutnat naše sekty, které připravujeme a moudře pohovořil.



## Vinné sklepy Kutná Hora

**Odpovídá Soňa Podholová**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Ročník 2021 měl chladnější rozjezd a vegetace byla při květu přibližně o 14 dní zpožděná. Nicméně příroda nám dopřála teplý a slunečný podzim, takže hrozny jsme sklízeli v perfektním zdravotním stavu a měly dobrou cukernatost. Vína mají pevnou kyselinu, budou dlouhověká.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Osobně na večer v tomto období preferuji Ryzlink rýnský ročník 2018, ale při vysokých letních teplotách miluji osvěžení ve formě perlivých a divokých Wine punků.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Nejtypičtější odrůdou naší oblasti je Pinot Noir, který pěstujeme ve všech našich vinicích a který do naší oblasti přinesl císař Karel IV. Experimentujeme s různými klony a vlastně všechny burgundské odrůdy nás hodně baví. Z bílých odrůd bych vyzdvihla Ryzlink rýnský, který školíme netypicky na jemných kalech, zraje na francouzských sudech a necháváme spontánně proběhnout malolaktickou fermentaci. Tím víno nazrává do petrolejových tónů často již po třech letech, kdy teprve přichází do prodeje.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Mimo ryzlinků máme v našem portfoliu vína ze 44 let staré vinice, kde pěstujeme Pinot Nior a Svatovavřínecké. Vinice má sice své nejproduktivnější léta za sebou, ale o to kvalitnější a extraktivnější vína ze starých keřů jsou.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Vzhledem k tomu, že jsme dosud jediné certifikované biodynamické vinařství v ČR a udržitelnost je pro nás velké téma, ráda bych si dala skleničku Ryzlinku rýnského s generálním tajemníkem OSN António Guterresem.

