

# Rakousko



Rakousko patří mezi regiony, které se mohou pyšnit velmi dlouhou vinařskou historií – téměř 5 000 let. Ročně Rakušané vypijí asi dvojnásobek vína než u nás – přibližně 33 litrů na osobu, ale nutno dodat, že jim samozřejmě pomáhají četní turisté. Přes problémy a velkou aféru s diethylen-glykolem v 80. letech minulého století se dnes Rakousko řadí mezi vysoce ceněné evropské vinařské země a producenty světových bílých vín.

Na svá vína jsou Rakušané patřičně hrdí. V Rakousku se vyrábí hlavně jednodrůdová vína. Vzhledem k chladnějšímu podnebí se zde vinaři specializují hlavně na vína bílá. Nejznámější a nejrozšířenější bílou odrůdou je zde Grüner Veltliner, ale také například Welschriesling. Najdeme zde však i velmi povedená červená vína z odrůd Zweigelt, Blaufränkisch nebo Blauburgunder.

Nejkvalitnější bílá vína pocházejí z malebného, terasovitého údolí Dunaje – Wachau, ale například i ze sousedního regionu Kamptal. Další zajímavá vína najdeme v oblasti Burgenland u Nezdiderského jezera. V této oblasti se vyrábí jedny z nejlepších přírodně sladkých

vín na světě. V Rakousku najdeme také šumivá vína, důkazem jsou sekty od firmy Schlumberger. Rakouské vinařství se rozděluje na čtyři základní vinařské oblasti a ty se dále dělí na 19 regionů.

#### Klasifikace vín

Podobně jako v Německu (nebo u nás) se opírá o kvalitu hroznů a třídí se podle cukernatosti při vinobraní. Rakouské vinařství mělo v minulosti více štěstí. Nemuselo projít devastujícím obdobím normalizace, ztrátou rodinných tradic, zkušeností i vinařského umění. Naštěstí jako zákazníci dnes nemusíme závidět sousedům, můžeme si tato vína také vychutnat a udělat si vlastní názor.

#### Klasifikace rakouských vín

**Tafelwein** (stolní vína)

**Landwein** (zemská vína)

**Bergwein** (vína z prudkých svahů)

**Qualitätswein** (jakostní vína)

**Kabinett** (kabinet)

**Reserve** (zraje 12 měsíců u červených a 4 měsíce u bílých)



**Prädikatswein** (víno s přívlastkem):

**Spätlese** (pozdní sběr), **Auslese** (výběr z hroznů), **Beerenauslese** (bobulový výběr), **Ausbruch** (botritická vína), **Trockenbeerenauslese** (výběr z cibéb), **Eiswein** (ledové víno), **Strohwein** (slámové víno)

#### Rozdělení podle zbytkového cukru

**Trocken** (suché) – do 4 g/l zbytkového cukru. Pokud kyseliny přesáhnou 2 g/l, pak zbytkový cukr musí být vždy minimálně o 2 g/l vyšší do maximální výše 9 g/l.

**Halbtrocken** (polosuché) – do 12 g/l zbytkového cukru

**Lieblich** (polosladké) – do 45 g/l zbytkového cukru

**Süss** (sladké) – přes 45 g/l zbytkového cukru

- 1 Weinviertel
- 2 Kamptal
- 3 Kremstal
- 4 Wachau
- 5 Traisental
- 6 Donauland
- 7 Wien

- 8 Carnuntum
- 9 Thermenregion
- 10 Neusiedlersee-Hügelland
- 11 Weinbaugebiet Neusiedlersee
- 12 Mittelburgenland
- 13 Südburgenland
- 14 Süd-Oststeiermark
- 15 Weststeiermark
- 16 Südsteiermark

1

odrůda	Welschriesling
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



### Brut Klassik

[Schlumberger brut klasik]

Lehké, svěží, harmonické víno s ovocným podtónem a vyváženou kyselostí. Nejznámější rakouský suchý sekt – jednička mezi rakouskými sekty. Firmu založil Robert Schlumberger, původně pracující v výrobce šampaňských vín v Remeši. V současné době je společnost Schlumberger hlavním dodavatelem sektů pro rakouskou gastronomii s významným podílem exportu do celého světa.

2

odrůda	Welschriesling
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



### Brut Klassik Gold Box

[Schlumberger brut klasik gold box]

Rakouský sekt Schlumberger Brut Klassik Gold vyráběný tradiční šampaňskou metodou ve zlaté dárkové krabičce. Vhodné pro jakoukoliv slavnostní příležitost jako dárek.

3

odrůda	Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



### Rosé Klassik Sparkling Spring

[Schlumberger rosé klasik sparkling spring]

Vůně je jemná, hladká se sametovým zakončením. V chuti jsou lehké tóny červených lesních plodů. Víno je hodně šumivé. Zbytkový cukr 8 g/l. Fermentuje v nerezových tancích, dále zraje minimálně 12 měsíců v lahvi. Vychutnáte si ho jako aperitiv nebo samostatně na terase nebo na zahradě. Výborně se hodí k lehkým jídlům.

6

odrůda	Welschriesling, Pinot Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



### Gold Secco

[gold seko]

Světle žlutá barva. Chuť je svěží s aroma květin, s dlouhou dochutí. Zbytkový cukr 18-19 g/l. Fermentuje v nerezových tancích, dále zraje minimálně 12 měsíců v lahvi. Zaujme svou výraznou zlatou lahvi.

7

odrůda	Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



### White Ice Secco

[vait ajs seko]

Světle žluté víno s jemnou vůní hroznů. Chuť je osvěžující, ovocná, s dlouhým muškátovým závěrem. Fermentuje v nerezových tancích, dále zraje minimálně 12 měsíců v lahvi. Podávejte s ledem.

8

odrůda	Pinot Noir, Zweigelt, St. Laurent
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



### Rosé Ice Secco

[rosé ajs seko]

Aromatická kytice malin, jahod a růží. Víno je dobře vyvážené, s jemnou texturou. Perfektní jako letní aperitiv. Kombinujte s mořskými plody, smetanovým sýrem, s melounem a šunkou nebo s ovocnými sladkými dezerty. Případně servírujte jednoduše na ledě s čerstvými jahodami. Fermentuje v nerezových tancích, dále zraje minimálně 12 měsíců v lahvi.

4

odrůda	Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



### Rosé Klassik Pink Box

[Schlumberger rosé klasik pink box]

Rakouský sekt Schlumberger Rosé Brut vyráběný tradiční šampaňskou metodou v metalické růžové dárkové krabičce. Vhodné pro jakoukoliv slavnostní příležitost jako dárek.

5

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



### Grüner Veltliner Klassik Organic

[Schlumberger grüner veltliner klasik orgányk]

Bio odrůdová specialita. Intenzivní vůně zeleného jablka s pozoruhodnými tóny koření. Chuť je svěží a šťavnatá, harmonický banán a grapefruit s dlouhým závěrem. Zbytkový cukr 8 g/l. Fermentace v nerezových tancích, dále zraje minimálně 12 měsíců v lahvi.

**Schlumberger**  
SEIT 1842

### Schlumberger

Rakouská společnost Schlumberger Wein and Sektkellerei, zkráceně SWSK, byla založena v roce 1842 Robertem Alwinem Schlumbergerem. Společnost vlastní značky sektů Schlumberger, Goldeck a tradiční vídeňskou značku Hochriegl. Od roku 2016 do skupiny SWSK patří i tradiční společnost Mozart Distillerie ze Salcburku se značkami čokoládových likérů Mozart a Amadeus, jablečným likérem Burländer a ovocnou brandy Boister.

V roce 1842 založil Robert Alwin Schlumberger nedaleko Vídně nejstarší rakouský sklep na tiché a šumivé víno. Pro zakladatele byla vždy na prvním místě kvalita jeho vín a tento odkaz si nese společnost i dnes. Kromě vysoké kvality se značka Schlumberger opírá i o svůj 100% rakouský původ a zakládá si na spojení tradice a inovace. To se odráží v rozmanitosti a šíři sortimentu sektů.

### Méthode traditionnelle

#### Nejvyšší standardy kvality

Pro vína značky Schlumberger se používají pouze ty nejlepší hrozny. Následuje precizní zpracování tradiční šampaňskou metodou - méthode traditionnelle. Každá fáze výroby se pečlivě kontroluje od vnoce až po hotovou láhev, aby mohl vzniknout výjimečný sekt, který se hodí pro slavnostní chvíle a jedinečné okamžiky.

#### Tradice

Schlumberger je první a nejstarší sklep na šumivé víno v Rakousku. Dodnes je každá lahev vyráběna stejným výrobním procesem jako v roce 1842. Místní suroviny, lokální zpracování a co možná nejkratší přepravní cesty navazují na tradici a původní výrobní procesy a přetrvávají dodnes.

#### Inovace

Průkopnický duch a chuť věci měnit patřily k přednostem Schlumbergera již od samotného začátku. Dnes se značka zaměřuje vývoj nových produktů a inovativních nápadů více než kdy předtím. Úspěšnými příklady z nedávné doby jsou produktové „novinky“ z roku 2016 Schlumberger On Ice a řada Reserve v roce 2018.



### Schlumberger, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	075860	Schlumberger Brut Klassik	6 0,75	271,90	329	349 ○
2	075861	Schlumberger Brut Klassik Gold box	6 0,75	313,22	379	399 ○
3	075862	Schlumberger Rosé Klassik Sparkling Spring	6 0,75	288,43	349	369 ●
4	075863	Schlumberger Rosé Klassik Pink box	6 0,75	313,22	379	399 ●
5	075864	Schlumberger Grüner Veltliner Klassik Organic	6 0,75	271,90	329	349 ○

### Schlumberger, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	075865	Schlumberger Gold Secco	6 0,75	271,90	329	349 ○
7	075866	Schlumberger White Ice Secco	6 0,75	271,90	329	349 ○
8	075867	Schlumberger Rosé Ice Secco	6 0,75	271,90	329	349 ●



## 1 novinka

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	8 hodin macerace, fermentace v nerezových tancích, dlouhé ležení na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

### Grüner Veltliner New Chapter „Tomorrow's Gruener Today“ Lens Moser

[grýrn veltlínr nů čeptr]

Rakouský Gruener Veltliner, který byl vytvořen bratry Markusem a Lenzem Moserovými, aby představili tuto tradiční odrůdu v netradičním, novém stylu. Jejich projekt má světové ambice a toto komplexní víno zaujme lehkou nakouřenou vůní s tóny bylinek i exotického ovoce. Víno si zachovává svou štavnatost a mineralitu. V chuti převládají citrusy a zelená jablka. Je skvělým aperitivem i doplňkem k pokrmům.



## 2

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

### Grüner Veltliner Smaragd Axpoint Domäne Wachau

[grýrn veltlínr smaragd akpoint]

Příjemná vůně s tóny tropického ovoce jako ananasu, manga, bylinek s dotekem medu. Štavnatá a dobře vyvážená chuť s příjemnou kyselinou a tóny citrusů a minerality. Dobře se hodí k rybám, tradičnímu rakouskému „Tafelspitz“ (hovězí roštěná) a světlým masům.



92-94  
2016  
Falstaff

## 3 novinka

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Organické pěstování, ruční sběr, fermentace v nerezových tancích, zrání několik měsíců ve velkých dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

### Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg Domäne Wachau

[grýrn veltlínr smaragd rýd kirnberg]

Veltlínské zelené z Kirnbergu je elegantní a štavnaté, s jemnou kořenitostí a mineralitou. Ve vůni je jemné a hravé tóny žlutého jablka, grapefruitu a bílého pepře. Má plné tělo, osvěžující kyselinu a minerální, štavnatý a dlouhý závěr. Smaragd značí suchá, hutná a komplexní vína s delším potenciálem zrání.



## 4

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

### Riesling Smaragd Achleiten Domäne Wachau

[ryzlink smaragd achleitn]

Bohatá vůně s tóny ananasu, kdoule, meruňek a čerstvých květů. Odrůdově typická, dobře vyvážená vůně s říznou kyselinou a tóny koření a exotického ovoce v závěru. Víno má potenciál ke zrání i přes 10 let. Dobře se hodí k rybám, pečenému masu a křepelkám.



96  
2017  
The Wine Enthusiast

## 5 náš tip!

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

### Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg Domäne Wachau

[grýrn veltlínr fedršpil kajzeberk]

Intenzivní vůně s tóny koření, jablek Golden Delicious, také lehké exotického ovoce, manga a tabáku. Štavnaté chuti dominuje minerální charakter, jemná kyselina a delší závěr. Hrozny pocházejí z vinice „Kaiserberg“, západně od Dürnsteinu, známé pro svou mineralitu.



92  
2016  
Falstaff

## 6

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

### Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz Domäne Wachau

[grýrn veltlínr fedršpil kolmitz]

Výrazné aroma zralých hrušek, peckovin, jemných květinových tónů a citrusů. Štavnatá, svěží, elegantní a ovocná chuť s typickými odrůdovými tóny. Hrozny pocházejí z velmi strmé vinice „Kollmitz“, která se tyčí nad řekou Dunaj až do výšky 130 metrů.



## 7

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

### Grüner Veltliner Smaragd Terrassen

[grýrn veltlínr smaragd terasn]

Vína Terrassen jsou směsí hroznů pěstovaných na různých terasách po celém údolí Wachau, prezentují tak unikátní styl zdejšího regionu. Vůně vína nabízí aroma bílého pepře, jemně také tabáku, manga a liči. Harmonická chuť s příjemnou kyselinou, tóny exotického ovoce, koření, bylinek a dlouhým závěrem. Výborné ke grilovaným rybám s krémovou omáčkou.



92  
2018  
Falstaff

## 8

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

### Riesling Smaragd Terrassen

[ryzlink smaragd terasn]

Zářivě zelenožlutá barva, ovocná vůně s aroma peckovitěho ovoce, broskví, meruňek a exotického ovoce. Přímá, opět výrazně ovocná chuť se štavnatým závěrem. Víno s harmonií mezi pevným tělem a kyselinou. Podávejte vychlazené na 10 °C. Dobře doprovodí různé rybí pokrmy (humra nebo mořské plody), ale třeba i vídeňský řízek.



92-94  
2016  
Falstaff

## 9 náš tip!

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

### Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

[grýrn veltlínr fedršpil terasn]

Vůně bílého pepře, jemné tóny bylin, tropického ovoce, s dotykem zralého žlutého jablka. Středně plná chuť se svěží kyselinou. Harmonické a štavnaté víno s pikantním závěrem. Velmi typický zástupce kategorie Federspiel. Podávejte dobře vychlazené na 9 °C. Perfektní doplněk k tradiční rakouské kuchyni, jako je např. slavný „Wiener Schnitzel“, stejně jako ryby, mořské plody a drůbež.



90  
2021  
Decanter

92  
2019  
The James Suckling



#### Lens Moser, Niederösterreich

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	601315	Grüner Veltliner New Chapter „Tomorrow's Gruener today“	2020/21	6	0,75	574,38 695 729	○

#### Domäne Wachau, Wachau (Single Vineyard) DAC

2	004231	Grüner Veltliner Smaragd Axpoint	2021/22	6	0,75	536,36 649 675	○
3	004220	Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg	2020	6	0,75	495,04 599 625	○
4	004232	Riesling Smaragd Achleiten	2020/21	6	0,75	660,33 799 829	○
5	004237	Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg	2021/22	6	0,75	268,60 325 335	○
6	004238	Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz	2021/22	6	0,75	268,60 325 335	○

#### Domäne Wachau, Wachau, Terrassen DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	004239	Terrassen Grüner Veltliner Smaragd	2020/21	6	0,75	354,55 429 442	○
8	004277	Terrassen Riesling Smaragd	2020/21	6	0,75	354,55 429 442	○
9	004235	Terrassen Grüner Veltliner Federspiel	2021/22	6	0,75	210,74 255 265	○
10	004230	Terrassen Grüner Veltliner Federspiel Magnum	2019/20	6	1,50	409,09 495 515	○
11	004234	Terrassen Riesling Federspiel	2021/22	6	0,75	227,27 275 286	○
12	004200	Terrassen Beerenauslese (sladké)	2018/19	6	0,375	367,77 445 465	○



## 1 náš tip!

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



## Zweigelt Rosé Federspiel Terrassen

[cvajgl rozé fedršpil terasjn]

Jemná vůně s aroma malin, zralých třešní, citrusů a červeného rybízu. Středně plná ovocná chuť s čerstvou kyselinou a harmonickým závěrem. Podávejte dobře chlazené při teplotě asi 8 °C přímo z lednice. Letní víno, které dokonale doprovází saláty, předkrmy a BBQ.

## 2

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



## Blauer Zweigelt Federspiel Terrassen

[blau cvajgl fedršpil terasjn]

Má rubínově červenou barvu. Ve vůni nabízí intenzivní ovocné tóny malin a třešní. Středně plná a elegantní chuť s vyváženou kyselinou a měkkou tříslovinou. Příjemný Zweigelt. Podávejte vychlazené na 17 °C. Dobře se hodí k těstovinám nebo pizze, jehněčímu nebo hovězímu masu.

## 3

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



## Grüner Veltliner Federspiel „Katzensprung“ Terrassen

[grýnr veltlínr fedršpil katsnsprunk]

Hrozny pocházejí z terasovitých vinic Wachau, z okolí vesnic Dürnstein a Loiben. Šťavnatá a ovocná chuť s aroma červených jablek, kdoulů, hrušek, citrusů a koření. Středně plná chuť s pikantní kyselinou a kulatou ovocností. Vhodné k předkrmům nebo smaženým jídlům, jako je tradiční vídeňský řízek.

## 7

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



## Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg

[grýnr veltlínr fedršpil hint der burg]

Světlá, slámově žlutá barva se zelenými odlesky. Elegantní vůně s tóny čerstvých lístků, citrónu, bylínek a zeleného čaje. Svěží, minerální chuť.

## 8

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



## Riesling Federspiel Steinriegel

[ryzlink fedršpil štajnrýgl]

Světlá, jiskřivá barva s jemnými odlesky. Minerální, ovocná a rafinovaná vůně s dotekem bílých květů a čerstvých hroznů. Živá chuť s tóny lučního medu, marcipánu a zralého angréstu. Odrůdově typický zástupce rakouských Rieslingů.

## 9

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



## Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein

[ryzlink smaragd wachstum bódenštajn]

Žlutá barva se zelenými odlesky. Vůně zralého peckovitého ovoce, jako je žlutá broskev, společně s tóny květinového medu a ananasu. Šťavnaté, plné víno s chutí broskví, jemnými medovými tóny a příjemnou sladkou dochutí. Víno má velký potenciál zrání.

## 4 náš tip!

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



## Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein Domäne Wachau

[grýnr veltlínr fedršpil dyrnštajn]

Ve vůni tóny zeleného jablka, čerstvě mletého bílého pepře, ale také nádech exotického ovoce. V chuti typické minerální tóny, ovocnost, tmavý tabák a koření. Dokonale doprovází tradiční rakouskou kuchyni, např. slavný „Wiener Schnitzel“, nebo klasickou hovězí roštěnou. Vynikající k mnoha druhům sýrů.

## 5

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



## Riesling Federspiel Dürnstein Domäne Wachau

[ryzlink fedršpil dyrnštajn]

V elegantní vůni překvapí tóny grapefruitu, broskví a kvetoucí jabloně. Šťavnatá a ovocná chuť má vyváženou kyselinu a poměrně dlouhý závěr. Hrozny pocházejí z terasovitých vinic v Dürnsteinu. Víno je ideální k lehkým rybím pokrmům, drůbeží a zeleninovým jídlům.

## 6 náš tip!

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



## Grüner Veltliner Smaragd Dürnstein Domäne Wachau

[grýnr veltlínr smaragd dyrnštajn]

V příjemné vůni najdeme pikantní aroma zralého jablka a náznaky tabáku. V chuti se objevuje osvěžující kyselina a plné tělo. Aroma tropického ovoce v dlouhém závěru. Podávejte dobře vychlazené, ideálně přímo z ledničky. Dokonale doprovází ryby ve smetanových omáčkách a lehká masa.



## 10

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



## Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein

[grýnr veltlínr smaragd wachstum bódenštajn]

Svěží víno s bohatým květinovým buketem a lehce nazelenalou barvou. Ve vůni zralá jablka a bylinky. Dlouhá dochuť s minerálním závěrem, díky které mu víno působí velmi svěžím dojmem.

## 11

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



## Grüner Veltliner Smaragd Achleiten

[grýnr veltlínr smaragd achleiten]

Plná, bohatá a komplexní vůně s tóny vyzrálého ovoce, karamelu a květů. Víno s pevnou kostrou a bohatou chutí. Výrazná mineralita a svěžest, dokáže konkurovat velkým vínům z Chablis nebo Alsace.

## Domäne Wachau, Wachau Terrassen DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	004242	Terrassen Zweigelt Rosé Federspiel	2021/22	6	0,75	210,74 255 265 ●
2	004241	Terrassen Blauer Zweigelt Federspiel	2020/21	6	0,75	210,74 255 265 ●
3	004210	Terrassen Grüner Veltliner Federspiel „Katzensprung“	2021/22	6	0,75	202,48 245 255 ○

## Domäne Wachau, Wachau, kolekce Dürnstein DAC

4	004209	Dürnstein Grüner Veltliner Federspiel	2021/22	6	0,75	216,53 262 272 ○
5	004229	Dürnstein Riesling Federspiel	2021/22	6	0,75	251,24 304 315 ○
6	004221	Dürnstein Grüner Veltliner Smaragd	2020/21	6	0,75	357,02 432 447 ○

## Weingut Prager, Weißenkirchen, Wachau DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	600485	Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg	2020/21	6	0,75	486,78 589 615 ○
8	600480	Riesling Federspiel Steinriegel	2020/21	6	0,75	486,78 589 615 ○
9	600498	Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein	2020/21	6	0,75	1 106,61 1 339 1 395 ○
10	600490	Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein	2020/21	6	0,75	1 106,61 1 339 1 395 ○
11	600499	Grüner Veltliner Smaragd Achleiten	2020/21	6	0,75	1 106,61 1 339 1 395 ○



1 **náš tip!**

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

**Grüner Veltliner Forbidden (polosuché)***[grýnr veltliner forbidn]*

Komplexní víno plné šťavnatých hroznů a tropických tónů ovoce. Víno je svěží, lehké a dobře pitelné. Má méně než 11 % alkoholu a svěžest je podpořena jemným perlením. Výrazná ovocnost je způsobena střídavými teplotami. Teplá ovlivňuje zralost a koncentrovanou vůni, chlad dodává kyselinu a svěží ovocnost.

2 **náš tip!**

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

90  
2016  
Falstaff**Grüner Veltliner Singing***[grýnr veltliner zygyn]*

Elegantní a kořenité víno s ovocným projevem odráží charakter regionu. Ovocná vůně s aroma jablek, broskví a citrusových plodů, s typickou kořenitostí a dotekem bílého pepře. Jemná a šťavnatá chuť podpořená dobrou kyselinou.

## 3

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

91  
2019  
The Wine Enthusiast90-92  
2017  
Falstaff**Grüner Veltliner Friendly DAC***[grýnr veltliner frendli]*

Má atraktivní ovocnou vůni s aroma jablek, broskví a citrusových plodů, podpořenou doteky bílého pepře a minerality. Jemná a šťavnatá chuť dotváří harmonii tohoto vína. Je ideální pro pití s přáteli, stejně jako k široké paletě jídel.

## 5

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

**Green Grüner Veltliner Kamptal DAC***[grýnr grýnr veltlinr]*

Chuť je čistá, jednoduchá a odrůdově charakteristická. Dominantou ve vůni je aroma zelených jablek. Je to svěží, čisté, ovocné a lehké víno s dobře zakomponovanou kyselinou a příjemnými tóny jablek a bílých broskví. Tento typický a velice pěkný Grüner Veltliner je dobrou hodnotou za peníze a potěší všechny milovníky této odrůdy.

## 6

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

**Grüner Veltliner Strassertal***[grýnr veltlinr štrasrtal]*

V době ochutnávky mělo víno jemné perlení díky mladosti. Svěží vůně s tóny vyzrálé hrušky, ořechů a posekané trávy. Čistá, jednoduchá chuť se svěží kyselinou. V závěru decentní tóny zeleného jablka a mandlí. Klasický představitel odrůdy i stylu vín v daném regionu. Doporučujeme k salátům a rybím pokrmům.

## 7

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

**Riesling Kamptal DAC***[ryzlink kamptal]*

Hrozny pocházejí ze 3 vinic: Gaisberg, Placher a Stangl. Všechny jsou v nadmořské výšce okolo 290 m.n.m. a mají perfektní podmínky k výrobě Rieslingu. Každá dává vínu jiný charakter. Gaisberg přináší říznou kyselinu a minerální tóny, Placher podpoří také výraznější kyselinou a Stangl pak hlubokým výrazem a elegancí. Všechny tři fermentují společně a vytvářejí ideální harmonii.

## 4

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

94  
2019  
The Wine Enthusiast92  
2018  
The Wine Enthusiast**Grüner Veltliner Charming DAC Reserve***[grýnr veltlinr čarmynk rezerve]*

Víno se prezentuje aroma zralých jablek a koření – tato kombinace vytváří harmonický ovocný projev. Chuť je jemná a hladká, podpořená ovocnou kyselinou. Celkově jde o harmonické snadno pitelné víno – jednoduše Charming!



	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	603865	Grüner Veltliner Forbidden (polosuché)	2021/22	6	0,75	189,26 229 239 ○
2	603860	Grüner Veltliner Singing	2021/22	6	0,75	210,74 255 265 ○
3	603862	Grüner Veltliner Friendly DAC	2020/21	6	0,75	304,96 369 385 ○
4	603863	Grüner Veltliner Charming DAC Reserve	2019/20	6	0,75	395,87 479 499 ○
4	603864	Grüner Veltliner Charming DAC Reserve Magnum	2019/20	6	1,50	797,52 965 999 ○

## Laurenz V. Zöbing, Kamptal

**Johann Topf**

Jedna z mnoha rakouských rodinných firem. Ukázkové vinařství z regionu Kamptal, které by mohlo být vzorem kdekoliv na světě. Čisté, moderní, rodinné s dlouhou tradicí a hlavně dýchající láskou k oboru a profesionalitou. Usměvavý majitel Johann Topf III., obklopený svými čtyřmi syny (kteří se již aktivně podílejí na chodu vinařství), je velmi pyšný na svoje vína a právem. Vyrábí se zde zhruba dvacet druhů vín z osmi velmi kvalitních viničních poloh. Můžeme jmenovat například jednu z neznámějších vinic - Heiligenstein, kde se rodí nádherné Rieslingy. Nebo polohu Wechselberg, která je svým mikroklimatem přímo předurčena pro Veltlínské zelené. Pouze organická hnojiva a žádná chemie proti škůdcům, pečlivá práce se surovinou a moderní technologie zpracování hroznů i výroby a školení vín. Značka Topf nabízí šanci vyzkoušet umění našich blízkých sousedů. Jsou k dispozici stejně či velmi podobné odrůdy, vína vznikají v podobném klimatu a chuťově i stylově jsou našim vínům příbuzná – budou Vám chutnat.

8 **náš tip!**

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

**Zweigelt Strassertal***[cvajglt štrasrtal]*

Delikátní, ovocná a živá vůně s příjemnými tóny třešní, mocca, hořké čokolády a zeleného pepře. Chuť je sametová, hladká a vysoce extraktivní s živou kyselinou. Opět se objevují harmonické tóny čerstvého koření, kávy, hořké čokolády a lesního podrostu. Odrůda Zweigeltrebe je křížencem Svatovavříneckého a Frankovky a pochází z Rakouska. Doporučujeme.

## 9

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Fermentace a krátké nazrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91  
2016  
Falstaff**Grüner Veltliner Ried Wechselberg Kamptal DAC***[grýnr veltlinr rid vechslberk]*

Bohatá, decentní a živá vůně podpořená výrazným aroma ananasu a citrusových plodů – zejména grapefruitů a limetky. Chuť navazuje na vůni. Harmonické, komplexní, vyvážené víno s dobře zakomponovanou kyselinou a s tóny jasmínu, čerstvých citrusů a bílého pepře. Vysoká mineralita tvoří kostru celého vína. Jde o velice pěkného zástupce odrůdy Veltlínské zelené.

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	015886	Green Grüner Veltliner, Kamptal DAC	2021/22	6	0,75	177,69 215 225 ○
6	005731	Grüner Veltliner Strassertal	2020/21	6	0,75	247,11 299 315 ○
7	601599	Riesling, Kamptal DAC	2020/21	6	0,75	238,84 289 305 ○
8	005682	Zweigelt Strassertal	2019/20	6	0,75	263,64 319 335 ●
9	005599	Grüner Veltliner Ried Wechselberg, Kamptal DAC	2020/21	6	0,75	362,81 439 459 ○

## Johann Topf, Kamptal



1 **novinka**

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

**Grüner Veltliner „Grüner“***[grýnr veltliner grýnr]*

Lehké, suché a osvěžující víno s vůní zelených jablek a jemnou chutí grapefruitu. Ideální pro popíjení s přáteli.

## 2

odrůda	50 % Muskateller, 40 % Welschriesling, 10 % Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Falko***[falko]*

Zajímavé cuvée s čerstvou a aromatickou vůní lilii a květů ovocných stromů a také čerstvého ovoce. Chuť je podpořena dostatečnou kyselinou a udržuje si tak svěží charakter. Vhodné jako aperitiv nebo jen tak k popíjení s přáteli.

3 **náš tip!**

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

**Grüner Veltliner Falkenstein DAC***[grýnr veltliner falknštajn]*

Klasické víno tohoto regionu s příjemnou vůní s aroma čerstvých jablek, jemného bílého pepře a minerálů. Chuť navazuje na vůni, je šťavnatá a pikantní. Hodí se k tradiční rakouské kuchyni, stejně jako dobře doprovází carpaccio, telecí maso nebo vídeňský řízek.

90  
2019  
Falstaff

## 7

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	Zraje 5-8 měsíců v 500litrových dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Zweigelt Falkenstein Reserve***[cvaiglt falknštajn]*

Příjemně kořenitá vůně s intenzivními tóny zralých višní. Jemně elegantní víno s typickým odrůdovým charakterem a dlouhým závěrem. Toto víno se skvěle hodí k hovězímu nebo zvěřinovému ragú, pečenému masu nebo kachně. Vynikne i v létě při grilování nebo ke studeným mísám.

8 **náš tip!**

odrůda	Weißburgunder
technologie výroby	Zraje 4 měsíce na kvasných kalcích ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Weißburgunder Falkenstein Reserve***[vajsburgundr falknštajn rezerve]*

Hrozny pocházejí z vinic, vysazených na vápencových útesech přímo na úpatí zříceniny hradu Falkenstein. Díky výrobnímu procesu „Sur Lie“ (zrání na kvasných kalcích) má víno bohatou a krémovou chuť s tóny ovoce a minerality. Výborně doprovází celou škálu jídel – humrovou polévku, uzenou tresku, grilovaného mořského vlka, kambalu nebo jehněčí.

92  
2019  
Falstaff92+  
2019  
A la Carte

## 4

odrůda	Riesling
technologie výroby	4-6 měsíců na kvasných kalcích v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Riesling Falkenstein***[ryzlink falknštajn]*

Intenzivní vůně s aroma ovoce a minerality. Má plné tělo s tóny šťavnatých meruněk, živou kyselinou, která vás nutí opakovaně ochutnávat. Dobře se hodí k uzenému pstruhovi, sladkým a kyselým asijským pokrmům nebo k halibutovi s kapary.

90  
2017  
Falstaff5 **novinka** **náš tip!**

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

**Sauvignon Blanc Falkenstein***[saviñon blank falknštajn]*

Víno má světle zelenou barvu se stříbrnými odlesky. Aroma angreštu, grapefruitu a exotického ovoce jako je mango a papaya. V chuti je pikantní a osvěžující díky své mineralitě a příjemné kyselině. V závěru má víno slané nádechy. Je vhodné pro párování s jídlem a dokáže dobře doplnit široké spektrum pokrmů.

## 6

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

**Rosé Zweigelt***[rosé cvajglt]*

Víno zářivě růžové barvy, jemné vůně červených bobulí a třešní a na patře s příjemným závěrem. Je perfektní volbou jako aperitiv, ale i k lehkým jídlům z bílého masa a salátům.

## 10

odrůda	Riesling
technologie výroby	Zrání na kalcích v 1000l dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Riesling Peregrin Reserve***[ryzlink peregrin rezerve]*

Skutečně prémiový ryzlink z vápencových útesů ve Falkensteinu. Zraje na kalcích v 1000 l dubových sudech. V chuti je plný, bohatý s jemnými minerálními tóny. Velký potenciál zrání. Skvěle se hodí ke kambale, mořskému vlkovi nebo telecímu masu s fenyklem. Vhodně doplní i pečené salátko se salátem coleslaw.

92  
2017  
Falstaff

## 11

odrůda	Grauburgunder
technologie výroby	Zraje 10 měsíců na kvasných kalcích ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Grauburgunder Reserve***[grauburgundr rezerve]*

Víno s ovocnou chutí, příjemnou mineralitou a tóny bílého pepře. Aroma plné lískových oříšků a švestek. Skvěle doprovází rybí nebo drůbeží pokrm.

93  
Falstaff

## 12

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Zraje 6 měsíců na kvasných kalcích ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Grüner Veltliner Ried Rabenstein Weinviertel DAC Reserve***[grýnr veltliner rýd rabenštajn]*

Padesátiletá vinice Rabenstein s vysokým podílem křídý přináší plná vína minerálního a kořenitého charakteru. Toto víno zraje metodou „Sur Lie“ v 1000 l dubových sudech, což přispívá k vysokému potenciálu zrání.

94  
Falstaff

## Weingut Dürnberg, Klassik, Falkenstein, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	602151	Grüner Veltliner „Grüner“	2021/22	6	0,75	167,77	203	214	○
2	602152	Falko (GM, WR, SB)	2021/22	6	0,75	185,95	225	235	○
3	602159	Grüner Veltliner Falkenstein DAC	2021/22	6	0,75	185,95	225	235	○
4	602156	Riesling Falkenstein	2020/21	6	0,75	219,01	265	275	○
5	602161	Sauvignon Blanc Falkenstein	2020/21	6	0,75	210,74	255	269	○
6	602154	Rosé Zweigelt	2020/21			167,77	203	214	●

## Weingut Dürnberg, Reserven, Falkenstein, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	602153	Zweigelt Falkenstein	2019/20	6	0,75	185,95	225	235	●
8	602158	Weißburgunder Falkenstein Reserve	2020/21	6	0,75	263,64	319	335	○
9	602199	Grüner Veltliner Tradition, Weinviertel DAC Reserve	2020/21	6	0,75	263,64	319	335	○
10	602177	Riesling Peregrin Reserve	2019/20	6	0,75	390,08	472	492	○
11	602163	Grauburgunder Reserve	2019/20	6	0,75	390,08	472	492	○
12	602171	Grüner Veltliner Ried Rabenstein, Weinviertel DAC Reserve	2019/20	6	0,75	390,08	472	492	○
•	602201	Sekt Love White		6	0,75	230,58	279	292	○
•	602202	Sekt Love Rose		6	0,75	230,58	279	292	●





1

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



### Welschriesling

[velšryzlink]

Příjemný a typický zástupce tradiční místní odrůdy. Má ovocný charakter s aroma šťavnatých zelených jablek, lehkým dotekem angréstu, podpořený svěží kyselinou.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	5–10 % vína zraje v použitých sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



### Chardonnay Heideboden

[šardoné haidebódn]

Víno má jasnou, nažloutlou barvu. Jemná ovocná vůně s aroma hrušek, zralých banánů a květin. Šťavnatá, krémová a svěží chuť s elegantním a dlouhým závěrem. Výborné letní víno, které je poměrně univerzální.

3 **náš tip!**

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	Částečné zrání v použitých barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### Zweigelt DAC

[cvajgl]

Má tmavě rubínovou barvu s fialovými odlesky. Ovocná vůně s aroma třešní. Měkká, kulatá a harmonická chuť s ovocnými tóny a nekomplikovaným závěrem. Ideální víno pro pití s přáteli.

91  
2016  
Falstaff6 **náš tip!**

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	Zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



### 100 Days Zweigelt

[handrid dejs cvajgl]

100 dní trvající macerace dává tomuto vínu osobitý charakter. Má tmavě rubínovou barvu s fialovými odlesky. Víno bohaté na aroma, objevují se tóny černých švestek, tmavých třešní a čokolády. Je harmonické, dobře vyvážené a pikantní s vysokou intenzitou. Má dobrý potenciál k dalšímu zrání.

91  
2015  
Falstaff

7

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



### 100 Days Merlot

[handrid dejs merlot]

100 dní trvající macerace hroznů. Má temně granátovou barvu s fialovými okraji. Objevuje se aroma kokosu, jemného sladkého dřeva, tmavých bobulí, lékořice a ostružin. Plná, hutná a šťavnatá chuť podpořená středně intenzivní kyselinou, tóny červeného bobulového ovoce a zakomponovanou tříslovinou v závěru. Má potenciál k dalšímu zrání.

91  
2016  
Falstaff

8

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	100 dní leželo na rmutu a poté v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



### 100 Days Cabernet Sauvignon

[handrid dejs kabernet soviñon]

Celých 100 dní leželo toto víno na rmutu a poté v dřevěných sudech. Má silnou barvu a vůni, která se pozvolna otevře do tónů černých bobulí jako jsou borůvky, černý rybíz a brusinky. Jemné taniny s dlouhou dochutí.

4 **náš tip!**

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



### Aviator Blaufränkisch

[avyjator blaufenkyš]

Ovocná vůně s aroma červeného bobulového ovoce, zralých třešní, ostružin a jahod. Příjemná a středně dlouhá chuť navazuje na vůni. Objevují se tóny ovoce a minerality. Komplexní a svěží víno, s dobrou kyselinou a vlastním charakterem.

5 **náš tip!**

odrůda	St. Laurent
technologie výroby	Zrání v nových i použitých sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



### St. Laurent Reserve „Commander“

[zant laurent rezerve komándr]

Víno má rubínově červenou barvu s tmavým středem. Elegantní a harmonické víno s komplexní strukturou a s aroma tmavého bobulového ovoce, čokolády, ostružin a černých třešní. Dobře se hodí ke zvěřinovým pokrmům nebo hovězím steakům. Vzhledem ke své kvalitě je cena více než příznivá.

90  
2016  
Falstaff

### Region Neusiedlersee

Neusiedlersee je vinařská oblast, která se nachází na východním břehu velkého a mělkého jezera Neusiedl. Táhne se od města Gols na severu, přes rovinatý terén v okolí Heidenboden až po Seewinkel u maďarských hranic. Na 6.675 hektarech vinic se pěstuje celá řada odrůd. Celý region si „užívá“ dlouhých hodin slunečního svitu, kombinaci horkých, suchých lét a chladných zim, zároveň také vlivu obrovské vodní plochy jezera Neusiedl. Pravidelné podzemní mlhy a vysoká vlhkost vzduchu poskytují ideální podmínky pro tvorbu ušlechtilé plísně *botrytis cinerea*, která je základem vysoce kvalitních dezertních vín, jako jsou Beerenauslese a Trockenbeerenauslese, zejména z odrůdy Welschriesling. Tyto sladké speciality nepochybně přispěly k mezinárodnímu uznání zdejších vín a to navzdory tomu, že jde o mnohem mladší region než jiné tradiční oblasti v Rakousku. Od března 2012 mohou vína odrůdy Zweigelt využít klasifikaci Neusiedlersee DAC nebo Neusiedlersee DAC Reserve (a to pro odrůdu Zweigelt, ale i cuvée postavené na této odrůdě). Vedle Welschrieslingu zde najdeme také odrůdy Pinot Blanc, Chardonnay, Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir a další.



### Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	603841	Welschriesling	2020/21	6	0,75	177,69	215	225	○
2	603856	Chardonnay Heideboden	2018/19	6	0,75	194,21	235	245	○
3	603831	Zweigelt DAC	2020/21	6	0,75	189,26	229	239	●
4	603829	Aviator Blaufränkisch	2019/20	6	0,75	243,80	295	309	●
5	603838	St. Laurent Reserve „Commander“	2018/19	6	0,75	293,39	355	369	●

### Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	603833	100 Days Zweigelt	2019/20	6	0,75	437,19	529	549	●
7	603847	100 Days Merlot	2018/19	6	0,75	437,19	529	549	●
8	603835	100 Days Cabernet Sauvignon	2019/20	6	0,75	437,19	529	549	●







Roman Horváth, ředitel vinařství

## Vinařství Domäne Wachau

**Odpovídá Florian Ortner - Export Manager**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Jaro bylo studené a chladno bylo i v srpnu. Zrání hroznů výrazně zaostávalo za plánem a obavy o kvalitu úrody narůstaly. Na podzim se ale jako zázrakem vše zlomilo, bobule krásně dozrály a nakonec se podařil skutečně velkolepý ročník.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein 2021.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Grüner Veltliner Federspiel Ried Kaiserberg 2021.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Riesling Smaragd Ried Achleiten 2019 – Jedna z nejnepřívětivějších lokalit ve Wachau. Toto víno zaujme minerálním charakterem, svou jemností a výjimečným potenciálem zrání! Získalo 98 bodů ve Wine Enthusiast a 96 bodů Parker.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Arnold Schwarzenegger - Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten „Late Release“ 2016.

## Vinařství Laurenz V.

**Odpovídá Dieter Hübler, majitel vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Loňská sklizeň začala začátkem října a skončila 24. října. Vzhledem k chladnějším nocím v údolí Kamptal slibuje tento ročník dobrou rovnováhu mezi zralostí ovoce a pulzující kyselinou. Podle toho lze letos očekávat velmi ovocná a harmonická vína, která se podobně jako z ročníku 2020 vyznačují dlouhou životností a vitalitou. Klasický rakouský ročník!

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

SINGING k aperitivu, FRIENDLY k předkmu, CHARMING k hlavnímu chodu.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Grüner Veltliner FRIENDLY, díky výrazu terroiru Langenlois.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Pravděpodobně Grüner Veltliner 2019, který vykazuje vitalitu a eleganci.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Grüner Veltliner CHARMING 2020 společně s Jamesem Bondem.



## Vinařství Topf

**Odpovídá Hans-Peter Topf**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Rokem 2021 jsme získali jeden z dosud nejlepších vinařských ročníků pro bílá a šumivá vína. Kvůli pozdnímu rašení v prvním květnovém týdnu a chladným letním měsíci se vegetace vyvíjela pomaleji. Tyto podmínky vedly k pozdní zralosti našich hroznů, což bylo opět důvodem pozdního začátku sklizňové sezóny. Vína z hroznů Veltlínské zelené a Ryzlink rýnský z Kamptalu vykazují širokou škálu ovocných vůní i jemnou rovnováhu kyselin. 2021 je ročník, který bude s každým rokem zránit v lahvi lepší a lepší.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Grüner Veltliner Ried Wechselberg.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Grüner Veltliner Ried Gaisberg.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Riesling Heiligenstein 2018 | 1ÖTW. Toto víno pochází z jednoho z neznámějších Cru v Rakousku. Rok 2018 byl těžký ročník, který vyžadoval spoustu znalostí a pozornosti. Nyní vidíme, že jsme při výrobě vína udělali správná rozhodnutí a můžeme si dopřát toto úžasné víno.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Upřímně nevím. Každá celebrita, která dokáže ocenit kvalitu a poctivou práci, kterou vkládáme do výroby vín. Láhev Chardonnay Hasel 1996 by byla dobrou volbou, jak si vychutnat dobrou degustaci.

## Vinařství Keringer

**Odpovídá Robert Keringer, vinař a spolujatel rodinného vinařství**

*Jak hodnotíte ročník 2021?*

Rok 2021 byl stále formován pandemií Covid-19, ale i tak to byl velmi úspěšný rok. Sklizeň hroznů byla velmi dobrá a celkově očekáváme dobrý ročník s ovocnými a harmonickými víny.

*Které víno z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?*

Vždy pro mě bylo důležité vytvářet výjimečná vína, která se stále dobře pijí a jsou srozumitelná. Máme rozmanitou škálu vín s trvale vysokou kvalitou. Každý milovník vína si může najít své oblíbené víno, ať už je to AVIATOR, COMMANDER, HEIDEBODEN nebo klasické víno Every DAYS. Vína Keringer jsou výjimečná v mnoha aspektech a zanechávají specifický dojem. Vždy se najde víno, které bude sedět k dané příležitosti a není nic lepšího, než si ho vychutnat s rodinou a přáteli.

*Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?*

Naše vína 100 DAYS jsou výjimečná svou plností a bohatou chutí. Během vinifikace leží nejlepší hrozny včetně slupky a semen na rmutu po dobu minimálně 100 dní. Během této dlouhé doby se všechny látky uvolňují z bobulí šetrným způsobem. Po vylisování se vína nechávají dozrát k dokonalosti v barikových sudech. Tato vína se na degustacích a v recenzích trvale drží na předních příčkách.

*Na které vaše víno jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?*

Obzvláště hrdí jsme na cuvée červeného vína HEIDEBODEN Rot. Mezi našimi zákazníky patří k nejoblíbenějším vínům a ročník 2020 byl vinařským časopisem FALSTAFF zvolen vítězem Grand Prix 2021 v kategorii Cuvée. Speciální je i etiketa vína. Jako předloha pro nezapomenutelné etikety posloužila stará historická mapa znázorňující oblast Heideboden, Neziiderské jezero a umístění vinařství v Mönchhofu.

*Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaše víno? Jaké víno by to bylo?*

Rád bych nechal Arnolda Schwarzeneggera, ochutnat 100 DAYS Zweigelt 2015 z naší láhve se světovým rekordem. Toto rezervní víno zrál několik let v největší skleněné láhvi na víno o celkovém objemu 1590 litrů a bylo k vydraženo pro charitativní účely v prosinci 2021. Toto speciální víno také leželo 100 dní na rmutu a poté zrál v nových dubových sudech. Odrůda Zweigelt je navíc oblíbenou červenou odrůdou Rakušanů a Arnold „Arnie“ Schwarzenegger by toto víno jistě také rád ochutnal.



# Maďarsko

1

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



## Grüner Veltliner

[týzké gryner veltliner]

Barva světlé slámy a svěží citrusové aroma s tóny květin. V chuti je tento veltlín příjemně svěží, komplexní, s dobrou strukturou. Velmi dobře se pije a skvěle se hodí jako aperitiv, k předkrmům nebo mořským plodům.

2

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



## Pinot Grigio

[týzké pinot grýgio]

Světle slámově žlutá barva s vůní bílých broskví, citrusů a lehkými tóny hrušek a koření. Jednoduché víno, které se velmi dobře pije. V chuti je čisté, svěží a ovocné. Skvěle se hodí k drůbežimu masu, rybám a salátům.

3

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



## Riesling

[týzké ryzlink]

Barva světlé slámy a příjemné aroma s výraznými tóny tropického ovoce. V chuti je víno velmi svěží, dobře vyvážené s úžasnou strukturou a dlouhým závěrem. Mineralita a ovocnost dodávají vínu na výrazu a předurčují ho k doprovodu výraznějších pokrmů.

4

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



## Traminer

[týzké traminér]

Krásná jasně žlutá barva. Ve vůni je víno elegantní, jemné a intenzivní s typickými traminovými tóny broskví, mandarinek, grapefruitů a okvětními lístky růží. Chuť je plná a harmonická. Toto víno se příjemně pije a skvěle doplní zeleninové pokrmy, ryby nebo drůbeží maso.

5

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



## Kékfrankos Rosé

[týzké kékfrankos rošé]

Zářivě růžová barva v kombinaci s ovocným aroma plným jahod a malin. Jahody jsou i v chuti společně s jemnými minerálními tóny. Víno je krásně svěží a dobře pitelné. Potěší především v létě vychlazené na 8–10 °C. Doporučujeme v kombinaci k salátům, drůbežimu masu nebo kachně.

6

odrůda	Kékfrankos (Frankovka)
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



## Kékfrankos

[týzké kékfrankos]

Rubínově červená barva s vůní třešní, červeného ovoce a růžového pepře s doprovodem jemné kořenitosti chilli papriček. V chuti je živé, svěží, s jemnými taniny a příjemným závěrem. Skvěle se hodí k maďarské kuchyni, ve které se používá paprika.

### Túzkő, Tolna, Maďarsko (Antinori)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	91001	Grüner Veltliner	2020/21	6	0,75	98,35 119 125 ○
2	91002	Pinot Grigio	2020/21	6	0,75	98,35 119 125 ○
3	91003	Riesling	2020/21	6	0,75	98,35 119 125 ○

### Túzkő, Tolna, Maďarsko (Antinori)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	91004	Traminer	2020/21	6	0,75	98,35 119 125 ○
5	91005	Kékfrankos Rosé	2020/21	6	0,75	98,35 119 125 ●
6	91006	Kékfrankos	2018/19	6	0,75	98,35 119 125 ●



# Německo

Historie německého vinohradnictví je stará více než 2000 let a například vinařství Schloss Vollrads je považováno za vůbec nejstarší vinařskou firmu na světě. Rozvoj v 7. a 8. století vrcholil ve století 16. Po následných neklidných letech nastává po roce 1950 celková transformace německého vinařství. V 70. letech minulého století nastává éra sladkých vín Liebfraumilch a následně okouzlení červenými víny z Nového světa. Dnes již naštěstí převažuje produkce velmi kvalitních bílých vín a v neposlední řadě zaměření na špičková suchá vína hlavně z odrůdy Riesling.

Riesling je vůbec nejprestižnější a nejlepší německou odrůdou, které se zde vyprodukuje 2/3 z celkové světové produkce. Její původ je neznámý, pravděpodobně má předka v podobě divoké révy vyskytující se v okolí povodí řeky Rýn. Nejstarší záznamy o této pozoruhodné odrůdě pochází z roku 1435 a to z oblasti Baden pod názvem Klingelberger. Se svými 100 000 hektary v součtu by se celé Německo dalo přirovnat například k velikosti francouzského Bordeaux. V Německu se vyprodukuje 66 % bílých a 34 % červených vín, přičemž asi 1 % z celkové produkce připadá na dnes moderní vína organická nebo biodynamická.

## Klasifikace

**VDP** – Verband Deutscher Qualitäts und Prädikatsweingüter – zkratka asociace sdružující nejlepší producenty z celého Německa, jakýsi prestižní klub, jehož členové musí toto ocenění každoročně obhajovat. Dnes je členem necelých 200 vinařství, ale mnoho dalších se snaží do tohoto „klubu vyvolených“ dostat. Logo je umístěno na hrdle společně se znakem orlice.

**Tafelwein** (stolní víno)

**Landwein** (zemské víno)

**QbA** – Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (vína jakostní)

**QmP** – Qualitätswein mit Prädikat (vína s přívlastkem):

- **Kabinett** – kabinetní víno
- **Spätlese** – pozdní sběr
- **Auslese** – výběr z hroznů
- **Beerenauslese** – bobulový výběr – téměř vždy sklizen ručně
- **Eiswein** – ledové víno – musí se sklízet při min. -7 °C
- **TBA** – Trockenbeerenauslese – u nás by se označoval jako výběr z ciběb (bobule jsou již na vinici dehydrovány botritidou)

## OE (Oechsle stupnice) značení německých vín

**Classic** – označení kvalitních suchých vín z odrůd typických pro jednotlivé regiony

**Selection** – označení pro suchá vína z nejlepších vinic

**Erstes Gewächs** – nejlepší vína VDP v regionu Rheingau

**Riesling-Hochgewächs** – nejlepší vína této odrůdy

**Liebfraumilch** – populární oficiální historické označení pro vína ze čtyř regionů okolo Rýna, splňující daná pravidla

## Ostatní značení německých vín

**RS** – Rheinhessen **Silvaner** – označení pro tradiční suchá vína této odrůdy

**Selection Rheinhessen** – nejlepší vína regionu Rheinhessen

**DC Pfalz** – tradiční suchá a typická vína regionu Pfalz

**Riesling S** – označení pro velmi kvalitní suchá vína z příkrých vinic regionů Mosel a Saar

**Lorey** – nejkvalitnější Rieslingy z regionu Mittelrhein

**Erst Lage** – absolutně nejlepší vína VDP podléhající přísným pravidlům, která následně mohou nést prestižní označení **Großes Gewächs** (zkratka GG), obdoba francouzského označení Grand Cru



- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| 1 Ahr              | 8 Hessische Bergstraße |
| 2 Mittelrhein      | 9 Baden                |
| 3 Mosel-Saar-Ruwer | 10 Württemberg         |
| 4 Rheingau         | 11 Franken             |
| 5 Rheinhessen      | 12 Saale-Unstrut       |
| 6 Nahe             | 13 Sachsen             |
| 7 Pfalz            |                        |

1 **náš tip!**

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

85  
2016  
Vino Wine Guide**Riesling Qualitätswein trocken Kloster Eberbach***[ryzlink kvalitěsvajjn trokn]*

Klasický Riesling s typickými tóny broskví a meruňek, s dotekem kompotovaných jablek a hrušek Williams. Má ovocnou chuť podpořenou mírnou kofeností. Celkově lahodný a šťavnatý Riesling.

2 **náš tip!**

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

91  
2016  
Meininger**Riesling Steinberger Qualitätswein trocken Kloster Eberbach***[ryzlink stajnbergr kvalitěsvajjn trokn]*

Příjemná ovocná vůně s tóny mirabelek a hrušek. Čistá ovocná chuť, s komplexní a minerální strukturou a s jemnými tóny bylinek a koření. Komplexní a elegantní víno s vyváženou kyselostí a sladkostí a velmi suchým projevem. Vinice Steinberger se nachází v exkluzivním vlastnictví hesenskému vinařství Kloster Eberbach. Vhodné ke kuřecímu masu či lososu.

3 **náš tip!**

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

**Riesling Qualitätswein trocken Dreissigacker***[ryzlink kvalitěsvajjn trokn]*

Čistá, odrůdově charakteristická a květnatá vůně s tóny sladkého vyzrálého ovoce, bílých květů a lipového čaje. Chuť představuje přímý, čistý, šťavnatý a středně dlouhý Riesling s dotekem čerstvých hroznů a citrusů, především grapefruitů. V závěru se objevují stopy minerality a šťavnaté kyseliny. Čistý, příjemný Riesling, který je vhodný jak pro odborníky do gastronomie, tak i pro laiky.



## 7

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

**Riesling trocken Rosengarten Großes Gewächs Spreitzer***[ryzlink rózengartn gróses gevechs trokn]*

Světlá, slámově žlutá barva a svěží meruňkové aroma s nádechem muškátového oříšku. Živá chuť s příjemnou mineralitou. Meruňky jsou cítit nejen ve vůni, ale i v chuti. Víno má pevnou strukturu a je dobře vyvážené. Mineralita zůstává dlouho na patře a přechází v mírnou slanost. Doporučujeme k rybám a mořským plodům.

8 **náš tip!**

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

91  
2016  
James Suckling**Riesling Qualitätswein trocken Spreitzer***[ryzlink kvalitěsvajjn trokn]*

Jemná, ovocná vůně s tóny ananasu, jablek a hrušek. Osvěžující a čistá chuť s tóny ovoce a jemnou mineralitou. Má vyšší extrakt a kompaktní tělo. Je živá a svěží, dobře vyvážená s delším závěrem. Velmi dobrý „základní“ suchý Riesling.

## 4

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

90  
2017  
The Wine Advocate**Riesling trocken VDP. Gutswein Robert Weil***[ryzlink trokn gutschvajjn]*

Má přímou, svěží, nekomplikovanou vůni s pěkně zakomponovanými tóny zelených jablek, limetek a grapefruitů. Šťavnatá, minerální a ovocná chuť s výraznější kyselínou a dotekem čerstvých citrusů. Jedná se o základní Riesling od nejslavnějšího německého výrobce vín. Středně dlouhé, vyvážené, přímé víno od prestižního vinaře. Doporučujeme kombinovat se saláty a kozím sýrem.

## 5

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

91  
2017  
The Wine Advocate**Riesling Kabinett trocken Robert Weil***[ryzlink kabinet trokn]*

Charakteristická, svěží, jemná a elegantní vůně s výrazným aroma lučních květů a zralého ovoce, zejména citrusů a jablek. Chuť je středně dlouhá, šťavnatá a extraktivní s harmonicky zakomponovanými tóny angréstu, mirabelek a blum. Příjemné víno vhodné do gastronomie, které ocení laici i odborníci. Doporučujeme kombinovat s výraznějšími těstovinami např. ravioli s lanýži.

## 6

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

**Riesling trocken Kiedricher VDP. Ortswein Robert Weil***[ryzlink trokn kýdrichr orcvajjn]*

Tento suchý Riesling představuje dokonalou souhru jemné kyselosti, minerality a přirozené zbytkové sladkosti. Díky šťavnaté chuti citrusů se hodí k mnoha pokrmům.

10 **novinka**

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

**Riesling Qualitätswein trocken „Edition Reinhartshausen“ Prinz von Preussen***[ryzlink kvalitěsvajjn trokn edišn rajnhartshojzen]*

Svěží vůně bílých broskví a bylinek s trochou minerality. Čirá a příjemně šťavnatá, víno s chutí peckoviny, bylinek a slanou mineralitou. Objevuje se slupka pomela a lehce svíravý, dlouhý závěr s tóny ovoce. Krásný živý riesling.



## 11

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

**Riesling Qualitätswein feinherb „Edition Reinhartshausen“ Prinz von Preussen***[ryzlink edicijon rajnhartshausn kvalitěsvajjn fajherb]*

Zářivá zelenožlutá barva. Ovocné aroma broskví, jablek a meruňek. V chuti je víno osvěžující přitom plné. Překvapí svou jemností a rozmanitostí chutí, které podtrhuje živá kyselina a jemně minerální tóny. Doporučujeme k mušlim. Dobře vychlazené poslouží i jako skvělý aperitiv.



## 12

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

**„Herr Doktor“ Qualitätswein halbtrocken Dr. Koehler***[her doktor kvalitěsvajjn halbtrokn]*

Příjemná vůně s ovocným aroma, převážně jablek. Jasná, jemně šťavnatá chuť s tóny peckovitého ovoce a lískových oříšků. Útlé víno s pevnou strukturou a živým projevem, podpořené mineralitou a čerstvými bylinkami v závěru.

**Kloster Eberbach, Rheingau VDP**

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	541031	Riesling, Qualitätswein trocken	2020/21	6 0,75	247,11 299 315 ○
2	541049	Riesling Steinberger, Qualitätswein trocken	2020/21	6 0,75	351,24 425 445 ○

**Weingut Dreissigacker, Rheinhessen**

3	550103	Riesling Qualitätswein trocken	2020/21	6 0,75	313,22 379 395 ○
---	--------	--------------------------------	---------	--------	------------------

**Weingut Robert Weil, Rheingau VDP**

4	115150	Riesling trocken, VDP. Gutswein	2020/21	6 0,75	367,77 445 465 ○
5	115165	Riesling Kabinett trocken	2020/21	6 0,75	453,72 549 575 ○
6	540701	Riesling trocken Kiedricher, VDP. Ortswein	2020/21	6 0,75	552,89 669 699 ○

**Spreitzer, Rheingau VDP**

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	540540	Riesling trocken Rosengarten Großes Gewächs	2019/20	6 0,75	842,15 1 019 1 059 ○
8	540509	Riesling Qualitätswein trocken	2020/21	6 0,75	247,11 299 315 ○
9	540517	Pinot Noir „IOI“ VDP.Gutswein	2019/20	6 0,75	276,86 335 349 ●

**Prinz von Preussen, Rheingau**

10	541228	Riesling Qualitätswein trocken „Edition Reinhartshausen“	2020/21	6 0,75	202,48 249 259 ○
11	541229	Riesling Qualitätswein feinherb „Edition Reinhartshausen“	2020/21	6 0,75	202,48 249 259 ○

**Dr. Koehler, Rheinhessen**

12	551006	„Herr Doktor“ Qualitätswein halbtrocken	2020/21	6 0,75	202,48 245 255 ○
----	--------	---	---------	--------	------------------



1 **náš tip!**

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

**Riesling Qualitätswein trocken***[ryzlink kvalitěsvajn trokn]*

Světlá barva se zelenými odlesky. Příjemná, středně plná a ovocná vůně s dominantním odrůdovým aroma, které je podpořeno příjemnými tóny bílých lučních květů. Tradiční, ovocně sladká a šťavnatá chuť s živou kyselinou a dotyky máslovosti, zralých hroznů a čerstvých fíků. Příjemný Riesling, který je vhodný k samostatné konzumaci nebo vhodně doplní pokrmy z pernaté zvěřiny.

## 2

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

**Riesling Kabinett halbtrocken (polosuché)***[ryzlink kabinet halbtrokn]*

Příjemná, lehce minerální vůně s tóny zralých citrusů a limetek. Přímá, ovocně sladká a šťavnatá chuť s dobře vyváženou sladkostí a kyselinou, tóny bylin a koření v závěru. Elegantní a svěží kabinet se zbytkovým cukrem kolem 18 g/l.

3 **náš tip!**

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

**Riesling „Kirchenstück“ Qualitätswein trocken***[ryzlink kirchnstuk kvalitěsvajn trokn]*

Komplexní vůně s aroma exotického ovoce. Ovocná a svěží chuť s tóny opět exotického ovoce a příjemnou svěží sladkostí, podpořenou živou kyselinou. V pěkném a delším závěru se objevuje jemná mineralita. V kombinaci se sladšími jidly vynikne perfektní harmonie mezi sladkostí a kyselinou, která je pro toto víno charakteristická.

6 **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 Qualitätswein trocken***[savihon blank kvalitěsvajn trokn]*

Příjemná vůně čerstvě posečené trávy, čerstvých bylinek, černého rybízu a růžového grepu. Čistá a jemně šťavnatá chuť s živou ovocností, opět s tóny černého rybízu a růžového grepu, také květin a trávy. Svěží a velmi příjemné víno s pružným tělem a pevnou kostrou, v závěru s dotekem minerality. Příjemné jako aperitiv, k amuse bouches, polévkám či čerstvě zelenině.

7 **novinka**

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

**Merlot „M.P.“ Qualitätswein trocken***[pfaflan merlo em-pé kvalitěsvajn trokn]*

Lehká vůně rybízového koláče v kombinaci s kořením, bylinkami a trochou pražených tónů. Víno je čiré a jemně šťavnaté. Má pevné tělo, je živé a svěží. V chuti dominují tóny červeného a černého rybízu opět s trochou bylinek, koření a pražených mandlí. Lehké třísliviny v závěru.

## 8

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

**Dornfelder Qualitätswein trocken***[dornfeldr kvalitěsvajn trokn]*

Pěkná, ovocná a komplexní vůně s tóny ostružin, borůvek a tmavé čokolády. V chuti je velmi měkké se spoustou ovoce. Kulaté a plné víno s jemnou tříslivinou. Jednoduché víno na běžné pití, které se dobře hodí k vepřové pečení, zvěřině nebo sýrům.

## 4

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

**Grauburgunder Qualitätswein trocken***[grauburgundr kvalitěsvajn trokn]*

Jemná a ovocná vůně s tóny minerality, jablek a hrušek Williams. Šťavnatá, dobře vyvážená chuť s podobnými tóny jako ve vůni. Dobře pitelné víno pro každý den.

## 5

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

**Grüner Silvaner Qualitätswein trocken***[grýnr sylvánr kvalitěsvajn trokn]*

Ovocná vůně s tóny zeleného jablka, banánů a ananasu. Šťavnatá a svěží chuť s tóny minerality a bylinek. Velmi jemné a elegantní víno.

**Weingut Markus Pfaffmann**

Rodina Pfaffmannů byla běžnou farmářskou rodinou, kterých v regionu Pfalz bylo před druhou světovou válkou mnoho. Po válce však Karl Pfaffmann začal věnovat pěstování vína větší pozornost a v roce 1955 vyrobil své první víno. Od roku 1968 skončil s pěstováním zemědělských plodin a chovem hospodářských zvířat, svou veškerou pozornost věnoval už pouze výrobě vín. V roce 1974 postavil úplně nové vinařství. Syn Karla Pfaffmanna Helmut, vytvořil z rodinného podniku moderní vinařství a stará se dnes výhradně o prodej svých vín. Starost o vinice a výrobu vín předal svému synovi Markusovi. Hlavní rodinnou filozofií je především kvalita - zatímco ještě nedávno se vinaři soustředili na množství vyrobeného vína, je nezpochybnitelné, že v současné době musí být dodrženy nejvyšší standardy kvality. Vzhledem k tomu, že Markus zúročuje své studium na vinařské škole Fachhochschule Geisenheim v praxi, kvalita vín jde velmi rychle nahoru. Vína získávají významná ocenění, jako například od „Gourmet“, „Vinum“ nebo „Gault Millau Wine Guide“. Dnes k vinařství přiléhá 42 hektarů vinic, na kterých vyrobí přibližně 350 tisíc lahví ročně.

9 **náš tip!**

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

**Dornfelder Rosé Qualitätswein trocken***[dornfeldr rosé kvalitěsvajn trokn]*

Ovocná vůně s tóny třešni, bylinek a koření. Čerstvá a šťavnatá chuť, podpořená dobrou kyselinou a opět znatelnými tóny třešni. Elegantní růžové víno se zbytkovým cukrem kolem 8,1 g/l.

## 10

odrůda	Riesling
technologie výroby	Tradiční metoda kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Riesling Sekt trocken***[ryzlink sekt trokn]*

Suché šumivé víno z odrůdy Ryzlink rýnský. Díky primárnímu kvašení při teplotě 18 stupňů Celsia víno získalo čerstvé ovocné tóny a výraznou mineralitu. Sekundárním kvašením v lahvi se víno zaobličilo a získalo celistvost. V ústech je mladistvé a svěží. Skvělý aperitiv, který doporučujeme k předkrmům.

## Markus Pfaffmann, Pfalz

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	570889	Riesling Qualitätswein trocken	2021/22	6	0,75	164,46	199	209	○
1	570890	Riesling Qualitätswein trocken (1 liter)	2021/22	6	1,00	169,42	205	217	○
2	570888	Riesling Kabinett halbtrocken (polosuché)	2021/22	6	0,75	172,73	209	219	○
3	570893	Riesling „Kirchenstück“ Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	252,07	305	319	○
4	570880	Grauburgunder Qualitätswein trocken	2021/22	6	0,75	169,42	205	217	○
5	570892	Grüner Silvaner Qualitätswein trocken	2021/22	6	0,75	167,77	203	215	○

## Markus Pfaffmann, Pfalz

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	570891	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	2021/22	6	0,75	202,48	245	259	○
7	570958	Merlot „M.P.“ Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	197,52	239	252	●
8	570870	Dornfelder Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	162,81	197	207	●
9	570871	Dornfelder Rosé Qualitätswein trocken	2021/22	6	0,75	159,50	193	203	●
10	570810	Riesling Sekt trocken	2020/21	6	0,75	285,12	345	359	○



1 **náš tip!** **bio**

odrůda	60 % Riesling, 30 % Sauvignon Blanc, 10 % Scheurebe
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

„Cuvée Blanc“  
Qualitätswein  
Klumpp

[ryzlink blank kvalitěsvajn]

Skvělé spojení jemně kořenitého Rieslingu a svěžího Sauvignon Blanc doplněného o pozdní odrůdu Scheurebe. Jemné, lehce exotické a divoké víno s ovocnou chutí.

2 **náš tip!** **bio**

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

Riesling  
Qualitätswein trocken  
Klumpp

[ryzlink kvalitěsvajn trokn]

Příjemná, čistá a minerální vůně s typickými odrůdovými rysy a aroma zralých mirabelek, angreštu a heřmánku. Chuť je živá, šťavnatá, ovocně sladká a harmonická s čistým projevem a příjemnou kyselinou. V závěru se objevují tóny minerality, medu a liči. Tento Riesling nadchne milovníky přímých a čistých vín, ve kterých dominuje mineralita.

3 **náš tip!** **bio**

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

Grauburgunder  
Qualitätswein trocken  
Klumpp

[grauburgundr kvalitěsvajn trokn]

Čerstvá, svěží, čistá a odrůdově typická vůně s náznaky čerstvého jablka a angreštu. Chuť je přímá, jednoduchá, minerální a šťavnatá s příjemně říznou kyselinou a středně dlouhým závěrem. Výrazný dotek šťavnatých červených jablek podtrhuje ovocnou chuť celého vína. Víno je vyrobené biologicky šetrným způsobem bez použití chemických prostředků.

88  
2016  
Rüdiger Klumpp4 **náš tip!** **bio**

odrůda	50 % Lemberger, 20 % Spätburgunder, 20 % St. Laurent, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

„Cuvée Rosé“  
Qualitätswein  
Klumpp

[kyvé rosé kvalitěsvajn]

Čerstvá vůně červeného ovoce, granátového jablka a banánu. Svěží, čistá a ovocná chuť bobulového ovoce, hrušek, zralého banánu, s jemnou ovocnou sladkostí v závěru. Elegantní růžové víno.

5 **náš tip!**

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

Riesling „Kalkmergel“  
Qualitätswein trocken  
Rings

[ryzlink kalkmergl kvalitěsvajn trokn]

Svěží vůně s ovocnými tóny a jemnou mineralitou. Přímá, šťavnatá a komplexní chuť opět s výraznými minerálními tóny a delším závěrem. Víno s pevným tělem a dobře zharmonizovanou kyselinou a sladkostí, kde zbytkový cukr je pouze okolo 2,1 g/l.

86  
2016  
Gault Millau

## 6

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

Müller Thurgau  
Qualitätswein halbtrocken  
Winzergenossenschaft  
Jechtinger (polosuché)

[myler turgau kvalitěsvajn halbtrokn]

Příjemná vůně s jemným aroma jablek, hrušek a světlých květů. Osvěžující, jasná a šťavnatá chuť s tóny peckovitého ovoce, citrusů, bylin a koření. Víno s kompaktním tělem a pevnou strukturou, podpořené slanou mineralitou.



## Weingut Klumpp, Baden (Bio)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	514404	„Cuvée Blanc“ Qualitätswein	2020/21	6	0,75	230,58	279	292	○
2	514601	Riesling Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	291,74	353	369	○
3	514603	Grauburgunder Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	309,92	375	392	○
4	514619	„Cuvée Rosé“ Qualitätswein	2020/21	6	0,75	255,37	309	325	●

## Rings, Pfalz

5	570003	Riesling „Kalkmergel“ Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	285,12	345	359	○
---	--------	---	---------	---	------	--------	-----	-----	---

## Winzergenossenschaft Jechtinger, Baden

6	510659	Müller Thurgau Qualitätswein halbtrocken (polosuché)	2020/21	6	0,75	156,20	189	199	○
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---



1 **náš tip!**

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


**Josef Rosch Riesling Qualitätswein trocken (suché)**
*[ryzlink kvalitěsvajn trokn]*

Extraktivní, plná a vysoce koncentrovaná vůně podtrhující klasický charakter moselských vín. Harmonické květinové aroma s tóny lipového květu, zralých broskví a pampelišek. Chuť je velmi harmonická, komplexní a jemná, podpořená živou kyselinou a doteky zralých blum, mirabelek a čerstvých citrusů. Hezký zástupce z populární oblasti, který má 4,9 g zbytkového cukru.

## 2

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


**Josef Rosch Riesling Qualitätswein feinherb (polosuché)**
*[ryzlink kvalitěsvajn fajnerb]*

Hutná, sladká a komplexní vůně s harmonickým aroma akátového medu, sladkého čajového pečiva a zralých meruněk. Chuť je odrůdově charakteristická, extraktivní a plná, podpořena příjemně živou kyselinou a harmonickými tóny karamelu, tvarohu a máslových sušenek. Komplexní Riesling s vyšším zbytkovým cukrem okolo 18 g, který vhodně doplní např. Foie Gras.

## 3

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


**Nico Rosch Riesling Hauptsache Qualitätswein trocken**
*[nyko roš ryzlink hauptzache kvalitěsvajn trokn]*

Extraktivní, plná a vysoce koncentrovaná vůně podtrhující klasický charakter moselských vín. Harmonické květinové aroma s tóny lipového květu, peckovitého ovoce, bylinek a zralého ananasu. Chuť je velmi harmonická, ovocná, podpořená živou kyselinou a svěží mineralitou s dotekem čerstvých citrusů.

## 4

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


**Nico Rosch Riesling Hauptsache Qualitätswein feinherb (polosuché)**
*[nyko roš ryzlink hauptzache]*

Zlatavě žlutá barva s jemnými odlesky. Komplexní vůně s harmonickým aroma akátového medu, sladkého čajového pečiva a zralých meruněk. Chuť je odrůdově charakteristická, extraktivní a plná, podpořená příjemnou živou kyselinou a harmonickými tóny karamelu, čerstvého tvarohu a máslových sušenek. Komplexní Riesling se sladším závěrem, který vhodně doplní např. foie gras.

**Josef Rosch**

Vinařství Rosch se nachází v Leiwenu, což je obec, která leží uprostřed rozlehlých vinic u řeky Mosely. V této obci se vyrábí převážně víno z odrůdy hroznů Ryzlink a každoročně se zde pořádá velký vinařský festival, který je velkým lákadlem pro turisty. V roce 1985 převzal rodinné vinařství mladý Werner Rosch, který navázal na vinařskou revoluci započatou v roce 1980 v Leiwenu. V té době převzal vinice o rozloze 1,5 hektaru, v průběhu let se mu podařilo je rozšířit až na 8 hektarů. Všechny jeho vinice patří mezi nejlépe hodnocené v této oblasti. Hlavní odrůdou je Ryzlink, jeho největší snahou je dosažení křehkého a minerálního stylu vín. Vína nechává kvasit spontánně, převážně v nerezových tancích, přičemž asi 10 % vína stále vyrábí v klasických sudech. Ročně vyrobí přibližně okolo 40 tisíc lahví, což ho řadí mezi menší „butikové“ výrobce vín. Pokud mezi vaše oblíbená vína patří odrůda Ryzlink, věřte, že vás vinařství Josef Rosch určitě nezklame.


**Dr. Loosen**

Vinařství Dr. Loosen je rodinným majetkem již více než 200 let. Když Ernst Loosen převzal v roce 1988 vedení, uvědomil si, že v průměru 60 let staré a špičkově hodnocené vinice mají potenciál produkovat ta nejlepší světová vína. Okamžitě změnil zaběhlé postupy - například výrazně snížil produkci hroznů, chemická hnojiva vyměnil za organická, ve sklepích použil recyklované materiály, zefektivnil využití energetických a vodních zdrojů. To vše přispělo k vybudování vinařství s velmi vysokou celosvětovou reputací. Ernst Loosen říká: „To, co mě na výrobě prémiových vín nejvíce zaujalo, je hluboká a pevná filozofie lidí, kteří je vyrábí. Velcí vinaři, které jsem potkal, měli vždy jasnou představu o výrobě svých vín - terroir vždy stavěli před technologie a kvalitu před kvantitu. To je filozofie, kterou následujeme. Naším cílem je vyrábět lahodná a delikátní vína s ohledem na jejich původ. Když například chutnám Riesling z našich Grand Cru vinic, chci v něm cítit tóny modré břidlice, která je hojně zastoupena v jejím podloží. Zároveň chci cítit charakter daného ročníku. Chci cítit autentičnost, bez které je víno jen dalším nápojem.“

5 **novinka**

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


**Dr. Loosen Riesling Qualitätswein trocken**
*[ryzlink kvalitěsvajn trokn]*

Zlatožlutá barva, ovocné aroma s nádechem exotického ovoce jako je mango, ananas a limeta. Víno je příjemně strukturované, extraktivní s dlouhou dochutí. Vhodné jako aperitiv.

## 6

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let


**Dr. Loosen Riesling Würzgarten Großes Gewächs trocken**
*[ryzlink virzgärtn gróses gevechs trokn]*

Ve vůni jasně patrné ovocné aroma, ve kterém lze rozpoznat meruňky, mandarinky a kandovanou pomerančovou kůru. Chuť dokonale navazuje na vůni. Víno je šťavnaté, harmonické, s mírnou hořčinkou pomerančové kůry. Plnější tělo s jasnou strukturou a velmi dlouhou persistencí. Skvělé pitelné víno.

## 7

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let


**Dr. Loosen Riesling Sonnenuhr Großes Gewächs**
*[ryzlink zónenür gróses gevechs trokn]*

Vůně je poměrně intenzivní a zároveň jemná. Vyvážené aroma bílých broskví, aloe a citrusů spolu s příjemnou mineralitou napovídá, že se jedná o mladé víno. Lze cítit citelnou medovost. V chuti šťavnaté, sladké a nádherně vyvážené, s hladkým průběhem, výbornou pitelností a velmi dlouhou dochutí.

## 8

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


**Clemens Busch Riesling Qualitätswein trocken „Vom roten Schiefer“**
*[ryzlink fom rotn šífr kvalitěsvajn trokn]*

„Vom Roten Schiefer“ neboli „z červené břidlice“ je Riesling, který kombinuje jemnou mineralitu s ovocnými a bylinnými tóny. Vůně citrusů s trochou karamelu. V chuti dominují citrusové plody díky čemuž je víno vhodné pro jakoukoliv příležitost. Vynikající svěží víno.

9 **náš tip!**

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


**Selbach-Oster Riesling Fish Qualitätswein trocken**
*[ryzlink fiš kvalitěsvajn trokn]*

Minerální vůně s tóny sušených bylin. Chuť je plná a šťavnatá s dotekem bylin, citrusových plodů, žlutého, ale také peckovitého ovoce jako jsou broskve a meruňky. Má pevnou kostru, je středně plné a harmonické. Všechna vína z tohoto vinařství jsou vyráběna s ohledem na zachování biologických procesů.

**Weingut Josef Rosch, Leiwener Klostersgarten, Mosel**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	2020/21	6	0,75	214,05	259	275 ○
2	2020/21	6	0,75	214,05	259	275 ○
3	2020/21	6	0,75	189,26	229	243 ○
4	2020/21	6	0,75	189,26	229	243 ○

**Weingut Dr. Loosen, Mosel VDP**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	2020/21	6	0,75	192,56	233	245 ○
6	2020/21	6	0,75	822,31	995	1 029 ○
7	2017/18	6	0,75	822,31	995	1 029 ○

**Weingut Clemens Busch, Mosel**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8	2020/21	6	0,75	495,04	599	629 ○

**Weingut Selbach-Oster, Mosel**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	2020/21	6	0,75	214,05	259	273 ○

