

KATALOG VÍN

2 0 2 2

2 0 2 3

Platnost od 1. 7. 2022



GLOBAL WINES
& SPIRITS



ASOCIACE
SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA

GWS členem od roku 2010



Vážení přátelé dobrého vína,

jako každoročně Vám přinášíme další vydání našeho katalogu vína a ušlechtilých destilátů a doufáme, že Vám tím uděláme trochu radosti v této turbulentní době. Do našich životů vtrhla další nejistota a po dvou letech obav o zdraví následuje obava o další vývoj díky válce, která se strhla nedaleko od nás. Co zůstává naopak jisté je fakt, že příroda se nenechá našimi obavami a činy jakkoli ovlivnit. S dalším ročníkem tedy vinaři i výrobci destilátů s železnou pravidelností nadále uskutečňují své sny a snaží se Vám servírovat to nejlepší, co se jim podařilo vyrobit. Co Vás čeká nového? Kromě posílněné a doplněné Moravy přinášíme tentokrát i vína exotická, dokonce až z daleké Číny! Za jejich výrobou je však silný francouzský vliv, máte se tedy na co těšit a je co porovnávat! Dále rozšiřujeme naši nabídku vín z Champagne a Burgundska, Itálii obohatíme o vína tvořená Renzem Cotarellou, tedy hlavním sklepemistrem vinařství Antinori, který vyrobil zajímavá vína s výborným odborným hodnocením pod svojí vlastní značkou. Španělsko prostřednictvím společnosti Torres představí svá vína Jean Leon, která se stala hvězdou Hollywoodu, značku, kterou si oblíbila mnohá celebrita světové kinematografie. Navíc přinášíme několik novinek z Jižní Afriky a mnoho dalšího od již zavedených vinařství, která jsou stálicemi naší tradiční nabídky. Čeká Vás tedy opět více než 200 novinek z vinařského světa a v oblasti lihovin a destilátů jsme přivezli i mnoho zcela raritních a unikátních výrobků, které začínáme pravidelně nabízet v naší internetové nabídce.

Přejeme Vám pevně zdraví a doufáme, že Vám naše nabídka zpříjemní dnešní nelehkou a neklidnou dobu. Vždy tu totiž bude s námi i naděje, o které se říká, že umírá poslední... ta je totiž lékem na dnešní dobu. Vinaři přirozeně vědí, co mají dělat, aby jejich počínání mělo smysl. Doufejme, že ostatní ho brzy také naleznou a ukáží tím jednoznačně těm, co začali nesmyslné válčení, že jejich jednání ho naopak postrádá. Přejeme všem mnoho krásných zážitků s výrobky z naší nabídky a doufáme, že se jimi budou inspirovat a chovat se podle citátu, který v dnešní situaci ukázal svou hloubku a nadčasovost – tedy hodnoty vytvářet a ne bořit, konat skutky, které mají pozitivní a nadčasový smysl.

Doufáme, že nás, které víno bude inspirovat k dobrým činům, bude mnohonásobně víc! Mnoho krásných zážitků s výrobky z naší nabídky přejí

Global Wines & Spirits s.r.o.

„Naděje prostě není optimismus. Není to přesvědčení, že něco dobře dopadne, ale jistota, že má něco smysl - bez ohledu, jak to dopadne“

(Václav Havel)

Proti vínu se vytahují jen samá špatná nařčení, k jakým špatností prý svádí. Leč víno svádí i ke stovkám činů dobrých, tyto však nepřicházejí v dostatečnou známost. Víno je mocným inspirátorem, dobré lidi podněcuje k dobru, špatné k špatnostem.

(G. Christoph)



Nealkoholické Česká republika	• Itálie – <i>S.Pellegrino & Acqua Panna – minerální vody & soft drinks</i> • Nealkoholická vína	6 – 11
Naturální vína	• Sekty • Speciální vína • Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách • Velkopavlovická podoblast – <i>Sedlák, Mádl, Veverka, Horák, Baloun, Tetur</i> • Mikulovská podoblast – <i>Volařík, Ilias, Gurdau, Moravino Valtice, Kadrnka, Gala, Gotberg, Mikrosvín Mikulov, Mlýnek</i> • Slovácká podoblast – <i>Beneš, Sůkal</i> • Znojemská podoblast – <i>Špalek, Oulehla, Thaya</i> • Mělnická podoblast – <i>Kraus</i> • Litoměřická podoblast – <i>Žernosecké vinařství</i>	12 – 71
Rakousko	• Naturální vína • Otázky na vinaře	72 – 85
Maďarsko	Weinviertel – <i>Schlumberger</i> • Niederösterreich – <i>Moser</i> • Wachau – <i>Domain Wachau, Prager</i> • Kamptal – <i>Laurenz V, Johann Topf</i> • Kremstal – <i>Weingut Dürnberg, Stagård</i> • Neusiedlersee – <i>Scheibhofer, Keringer</i>	86 – 103
Německo	• Tolna – <i>Tüzko (Antinori)</i>	104 – 105
Itálie	• Rheingau – <i>Kloster Eberbach, Dreissigacker, Robert Weil, Spreitzer, Prinz von Prussen</i> • Rheinhessen – <i>Dr. Koehler</i> • Pfalz – <i>Pfaffmann, Rings</i> • Baden – <i>Klumpp, Winzergenossenschaft Jechtinger</i> • Mosel – <i>Josef Rosch, Dr. Loosen, Weingut Clemens Busch, Selbach-Oster</i>	106 – 115
Černá Hora	Veneto – <i>Canevel, Botega, Sacchetto, Prapian, Masi</i> • Lombardia – <i>Tenuta Montenisa (Antinori)</i> • Piemonte – <i>Prunotto (Antinori), La Scolca, Bersano, Cordero di Montezemolo, G.D. Vajra, Borgogno</i> • Umbria – <i>Castello della Sala (Antinori), Cotarella</i> • Toscana – <i>Antinori, Santa Cristina (Antinori), La Braccasca (Antinori), Pian delle Vigne (Antinori), Guado al Tasso, Tenuta Tignanello (Antinori), Vila Poggio Salvi, Guicciardini Strozzi, Il Grillesino, Casale del Bosco, Argiano, Il Grillesino, Tenuta di Biserno, Tenuta San Guido, Tenuta dell'Ornellaia</i> • Puglia – <i>Tormaresca (Antinori), Luigi Avogadri, Cantina San Marsano</i> • Trentino – <i>Terlan</i> • Friuli – <i>Marco Felluga, Collavini</i> • Abruzzo – <i>Farnese Vini</i> • Sardinie – <i>Ferruccio Deiana</i> • Sicílie – <i>Firriato, Planeta, Roccaperciata</i>	116 – 161
Francie	• Černá Hora – <i>Plantaže</i>	162 – 213
Španělsko	• Champagne – <i>Barons de Rothschild, Pol Roger, Gosset, Lanson, Gautier, Champagne mix</i> • Alsace – <i>F. E. Trimbach</i> • Chablis – <i>Domaine Laroche, Domaine Faiveley</i> • Bourgogne – <i>Maison Champy, Domaine Faiveley</i> • Côtes du Rhône – <i>Paul Jaboulet Ainé, Domaine Du Vieux Télégraphe, Cuvée du Vatican, Clos de l'Oratoire, Léon Pedrigal, Augier</i> • Côtes du Gascogne – <i>Plaimont</i> • Provence – <i>Caves d'Esclans, Château Gassier, Rosé mix</i> • Languedoc-Roussillon – <i>Michel Laroche, Domaines Barons de Rothschild Lafite</i> • Bordeaux – <i>Domaines Barons de Rothschild Lafite, Bordeaux mix</i> • Val de Loire – <i>Bouvet Ladubay, Guy Saget</i>	214 – 229
Portugalsko	Penedes – <i>Vilarnau Cava</i> • Catalonia – <i>Torres</i> • Penedés – <i>Torres</i> • Priorat – <i>Torres</i> • Ribera del Duero – <i>Torres, Protos</i> • Rioja – <i>Torres, Baron de Ley, El Meson</i> • Cigales – <i>Museum</i> • Rueda – <i>Jose Pariente</i> • Sherry – <i>Williams & Humbert</i>	230 – 239
Nový Zéland	• Douro – <i>Real Companhia Velha</i> • Porto – <i>Royal Oporto (Real Companhia Velha), Quinta das Carvalhas</i>	240 – 243
Austrálie	• Marlborough – <i>Villa Maria, Cloudy Bay, Mount Nelson</i>	244 – 247
Čína	• Jižní a východní Austrálie – <i>Penfolds</i>	248 – 249
USA	• Helan Mountain – <i>Chateau Changyu Moser</i>	250 – 253
Chile	• Napa Valley – <i>Robert Mondavi</i> • Russian River Valley – <i>Marimar Estate (Torres)</i> • Washington State – <i>Mercer Bros</i>	254 – 263
Argentina	• Casablanca Valley – <i>Montes, Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite)</i> • Aconcagua Valley – <i>Sena (Eduardo Chadwick)</i> • Colchagua Valley – <i>Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite)</i> • Almaviva • Maipo Valley – <i>Cordillera (Torres)</i> • Central Valley – <i>Montes, Santa Digna (Torres)</i>	264 – 269
Jižní Afrika	• Mendoza – <i>Kaiken, Bodega Lurton, Masi Tupungato, Domaines Barons de Rothschild Lafite, Dieter Meier</i>	270 – 284
Catering	• Stellenbosch – <i>Kanonkop, Ken Forrester, Barista</i> • Constantia – <i>Buitenverwachting, Southern Right, Boekenhoutskloof</i> • Western Cape – <i>Nederburg, Man Vintners</i>	270 – 284
Ostatní	• vína na rozlévání • dárkové tašky, obchodní podmínky, kontakty	
Destiláty	• Rum – <i>Dos Maderas, Embargo, El Pasador, Depaz, Pyrat, Centenario, Cane Island, rumy mix</i> • Irská Whiskey – <i>Irishman, Writers' Tears</i> • Skotská single malt Whisky – <i>skotská whisky mix</i> • Bourbon Whisky • Japonská Whisky – <i>Fuyu, Kurayoshi, Kamiki</i> • Brandy – <i>Torres, William & Humbert</i> • Armagnac – <i>Janneau</i> • Cognac – <i>Hennessy, Martell, Frapin</i> • Vodka – <i>Koskenkorva, Eiko, Czechoslovakia</i> • Gin – <i>Cubical, Marconi, Finsbury, Etsu, gin mix</i> • Grappa – <i>Jacopo Poli, Paganini</i> • Tequila – <i>Sierra Tequila</i> • Calvados – <i>Papidoux</i> • Ovocné destiláty – <i>Etter, Poli, Badel, pálenky mix</i> • Ostatní – <i>TatraTea, Underberg, Cachaca, Aperol, Airone, Taurus</i>	4 – 46

část Destiláty na druhé straně katalogu

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. 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

Global Wines & Spirits Karlín

Sokolovská 100/94, Praha 8 – Karlín
telefonní číslo: **+420 777 098 668**
e-mail: 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

Global Wines & Spirits Holešovice

Plynární ul., Praha 7 – Holešovice
telefonní číslo: **+420 607 162 045**
e-mail: 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

Global Wines & Spirits Brno – M–Palác

Heršpická 813/5, Brno – Štýřice
telefonní číslo: **+420 720 941 592**
e-mail: 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

Global Wines & Spirits Panská

Panská 891/5, Praha 1
telefonní číslo: **+420 725 545 130**
e-mail: 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

Global Wines & Spirits Dock IN Palmovka

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

Ostrava

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

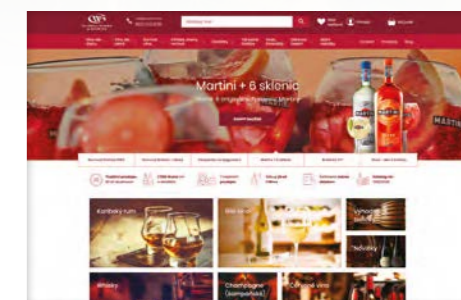
Global Wines & Spirits Ostrava

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

E-shop 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 vyvření 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 lahvičky 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 vrtu 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 zrcadí 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 - 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 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 & Minta

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 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 & Minta (citrón + máta) plech 33 cl	6	0,33	26	
15 MELO33	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 aromátů 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 spárklínk 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	Muscatalexandria
technologie výroby	Přidání oxidu uhličitého.
intenzita	
kategorie	
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Torres Natureo Sparkling

[natureo spárklínk]

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 spárklínk 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 spárklínk 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 Hustopeče – 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 nazralá 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 CO₂. 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 (sladké)

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 závěru. 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 ovocitými 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 zemske, Mádlné

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 zemske, Mádlné

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

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



Sauvignon zemske, Mádlné

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



Rulandské šedé zemske, 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 květů 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 měkčí. 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
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 višní.

12
odrůda Muškát moravský, Müller Thurgau, Sauvignon
technologie výroby Fermentace v nerezových tancích.
intenzita ●●●
kategorie ●●●
konzumace do 3 let
dekantace ne
archivace ne



Letní víno zemske, 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, zemske, Mádlné	6	0,75	99,17	120 139 ○	
2	90437	Veltlínské zelené, zemske, Mádlné	6	0,75	99,17	120 139 ○	
3	90441	Sauvignon, zemske, Mádlné	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, zemske, 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), zemske, Sedlák	2021	6	0,75	119,83	145 156 ○
•	95832	Letní víno rosé (cuvée ZW-FR), zemske, 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. Následně 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, kořenitě aroma a jemně 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	●
Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice, Limitovaná edice									
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 kypotovaných 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. Příjemně 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 ryze, mineralitu a dlouhověkost. Cuvée vín Sauvignon a Pálava zrál 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 zrál 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 zrabe 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 CO₂. 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. Nevtravné 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 kulatými 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 Tramin 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	Tramin červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Tramin
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, sytě 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 dala 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	Tramin, 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 muškátovokořenitou 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 vytrvalost 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 angréš, 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 angréš.

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 angréštu.

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 - Slavanský 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.

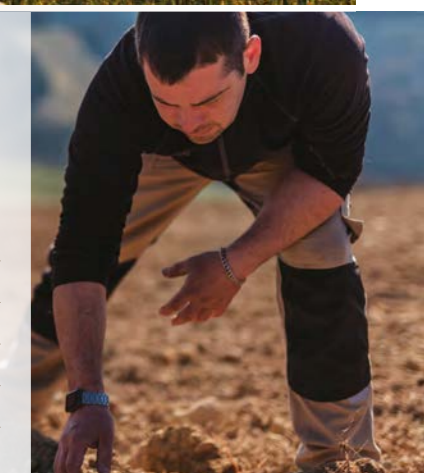


Vinařství Vladimír Feter, Velké Bílovice

	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 květin, 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	Svatovavřínecké, 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	Svatovavřínecké
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



**Svatovavřínecké 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.



	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 ○

	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		Svatovavřínecké 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 zráló 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 zráló 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 zráló v dubových sudech. Vhodné pokrmy jsou pečená vepřová masa, sýry s modrou plísní.

3 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Rulandské bílé
technologie výroby	Víno zráló 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 zráló 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 doplňují 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 vyzrállosti 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 zráló 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 zráló v dubových sudech. Vhodné pokrmy jsou zvěřina a tvrdé sýry.

5 **novinka**

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Víno zráló 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 lusu. Chuť jemná a sametová. Víno zráló 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



Johanniter výběr z bobulí „Perná, Věstonko“ (polosladké)

Krásně harmonický Johanniter 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 Johanniter, 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 Muskat moravský. Vůně po limetkovém pyré s muškátovým oříškem, chuť je na tuto odrůdu neuvěřitelně plná, s limetkovou příchutí a svěží kyselinkou. Ideální k lehčím 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 kalcích. 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 meruňek 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 Perné.

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 meruňek. 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 kalcích.
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 lehčím 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 kalcích.
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

Sytá 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 kalcích.
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 kalcích. 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.

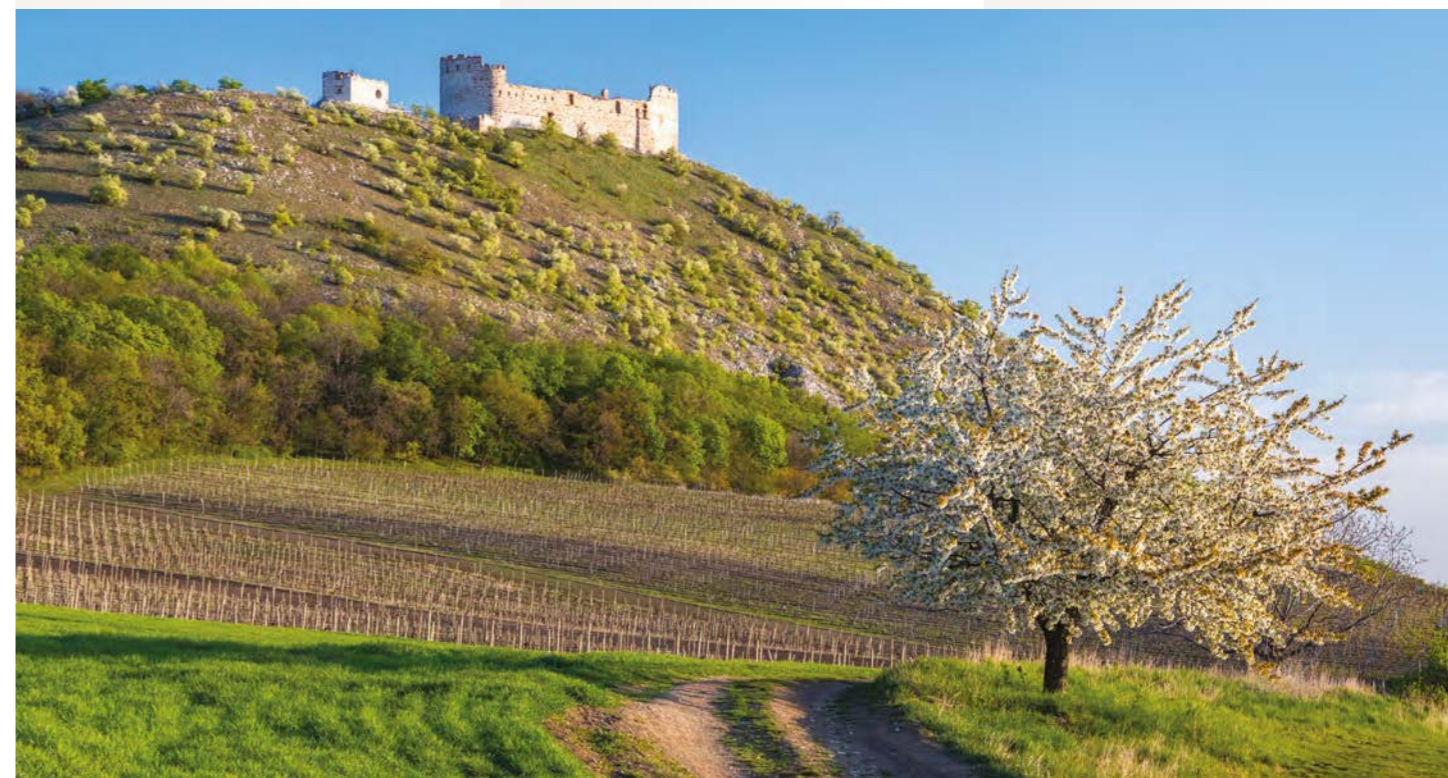
6 **bio**

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 Turolodem“ 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, angréš, 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 Turolodem“ (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	Vyrobeno 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 citrónovou kůru s velmi dobrou viskozitou. Svěží vůně s aroma citrusů, grapefruitu a angreštu. Šťavnatá plnější chuť s tóny angreštu, bílých moruš, 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	Vyrobeno 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	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi, 36 měsíců ležení na kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt
Pinot & Merlot Rosé
Extra Brut

Světější 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

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 kyselínou. 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 kyselínou 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 vlnkovou 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 vyžralých 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 kyselínou 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 kouře. Chuť je mohutná, minerální, kde v jejím závěru je patrná višev 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 dochutí.

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 dochutí.

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 kyselosti 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 angreštu, 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, angreštu 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 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 plísní *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-jílovitých 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 vyzrállosti 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. Různé 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 **náš 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 **náš 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 kořenitě 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 **náš 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 **náš 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 dlouhá, extraktivní a harmonická. Vhodně doprovodí tučnější sladkovodní a mořské ryby. Potenciál zrání 4–8 let!

9

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

**Tramin 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 dlouhá, odrůdové, harmonická a ušlechtilá. 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 dlouhá, svěží, harmonická 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 dlouhá, svěží, vícevrstvá a odrůdově charakteristická. 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 dlouhá, harmonická a odrůdově typická. 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 dlouhá, tělnatá a harmonická. 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	Tramin 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
Krávák
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 kalcích.
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 zrálá 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. Aromatika 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 třešních a višních 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 aromatu 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 rybízku. 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, nefiltrováno.
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, srncímú 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 klasikou 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 aromatické. 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 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 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	Tramín
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Tramín pozdní sběr

Tramín 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 kyselínou. 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 kyselínou.

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	Tramín, 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 SO₂ 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** (sluněčka, draví roztoči, škoři 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, Znojemska 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 nejraději 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?

Jsmo 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 nejraději 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 nejraději 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 nejraději 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?

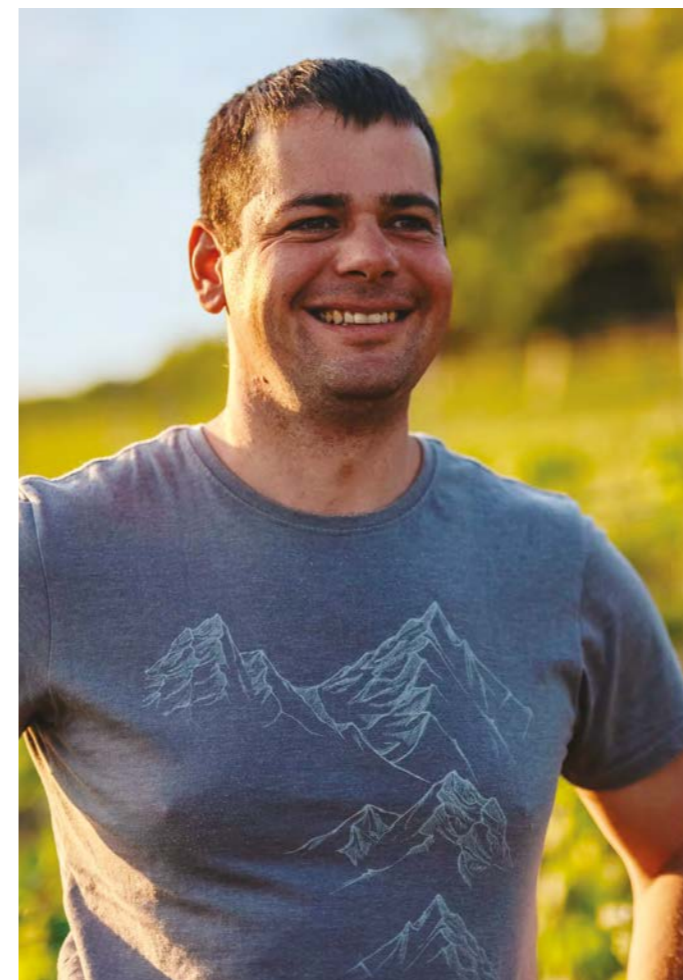
Ryzlink rýnský a Rulanda modrá, veřejnost si nás spojuje s odrůdami Muškát moravský a Irsai Oliver.

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 zřetelná 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 čuš 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 ovocností, 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 drtivě 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 Trati 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 nejraději 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 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 nejraději 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 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 nejraději 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 sklepě. 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 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 nejraději 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 mraz, 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.



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 (zrání 12 měsíců u červených a 4 měsíce u bílých)

Prädikatswein (víno s přívlastkem):

Spätlese (pozdní sběr), **Auslese** (výběr z hroznů), **Beerenauslese** (bobulový výběr), **Ausbruch** (botritické víno), **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 kytička 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 přetvářejí 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	○
2	075861	Schlumberger Brut Klassik Gold box	6 0,75	313,22	379	○
3	075862	Schlumberger Rosé Klassik Sparkling Spring	6 0,75	288,43	349	●
4	075863	Schlumberger Rosé Klassik Pink box	6 0,75	313,22	379	●
5	075864	Schlumberger Grüner Veltliner Klassik Organic	6 0,75	271,90	329	○

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	○
7	075866	Schlumberger White Ice Secco	6 0,75	271,90	329	○
8	075867	Schlumberger Rosé Ice Secco	6 0,75	271,90	329	●



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	
1	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

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, kdoulí, 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, bylinek 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 bódénštajn]

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 bódénštajn]

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 achlajtjn]

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 zyngyn]*

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 třesní, 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***[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

9

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

**Grüner Veltliner Tradition Weinviertel DAC Reserve***[grýnr veltliner tradicón vajfirtl rezerve]*

Vůně žlutých jablek, grapefruitu a růží se špetkou pepře. V chuti šťavnatá, kořenitá s dlouhou minerální dochutí. Skvěle se hodí k rybím specialitám, ale i rakouským klasickým pokrmům, jako je Tafelspitz nebo telecí řízek.

92
2019
Falstaff93+
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 selátko se salátem coleslaw.

92
2017
Falstaff

11

odrůda	Grauburgunder
technologie výroby	Zraje 10 měsíců na kvasných kalcích v 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 náš tip! bio

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



Grüner Veltliner urban. GV

[grýnr veltliner urbán gé fau]

Jasná, zelenožlutá barva. Živá vůně s aroma zelených jablek, hrušek, mandarínek a vodního melounu. Jemná, exotická chuť s tóny grapefruitu a citrusu v závěru. Víno je univerzální, dobře se snoubí s různými jídlí.

2 náš tip! bio

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



Riesling urban. R

[ryzlink urbán er]

Hrozny se pěstují na terasovitých vinicích se štěrkovým a mírně hlinitým podloží. Čerstvá vůně s aroma broskví a merunek. Šťavnatá chuť s tóny ovoce a citrusových plodů, jadrnější závěr. Dobře jde k rybám, polévkám, drůbežím masu a vegetariánským jídlům.

3 bio

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



Grüner Veltliner Handwerk

[grýnr veltliner handverk]

Lehký, svěží, nekomplikovaný Ryzlink rýnský s harmonickou kyselinou a citrusovou vůní. Víno v sobě snoubí minerální a ovocné tóny. Velmi dobře se hodí k předkrmům, salátům, rybám nebo drůbežím masu.

4

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



Riesling Handwerk

[ryzlink handverk]

Čistý, harmonický a vyvážený Riesling. Nádherná souhra čerstvé ovocné kyseliny, ovoce a minerality. Chuť po citrusech, limetkách a třešních. Elegantní víno, které se perfektně hodí k rybám a bílému masu.



Lesehof Stagård, Stein an der Donau, Kremstal, BIO		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
1	612601	Grüner Veltliner urban. GV, BIO	2020/21	6	0,75	255,37	309	325	○
2	612602	Riesling urban. R, BIO	2020/21	6	0,75	255,37	309	325	○
3	612605	Grüner Veltliner Handwerk BIO	2020/21	6	0,75	346,28	419	439	○
4	612606	Riesling Handwerk	2019/20	6	0,75	346,28	419	439	○

5

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



Chardonnay Classic

[šardoné klasyk]

Má zářivě žlutou barvu se stříbrnými okraji. Kořenitě žlutou barvu se stříbrnými okraji. Kořenitě žlutou barvu se stříbrnými okraji. Kořenitě žlutou barvu se stříbrnými okraji. Kořenitě žlutou barvu se stříbrnými okraji.

6 náš tip!

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	6 měsíců zrání v dubových sudech – třetí použití.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Zweigelt DAC

[cvaigl]

Tmavší rubínová barva. V komplexní a ovocné vůni převládá aroma třešňi a višně. Dlouhá chuť s výraznější tříslovinou a silným, dlouhým závěrem. Vhodné k předkrmům, těstovinám a lehkým hlavním chodům.

7

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
technologie výroby	16 měsíců v nových francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



The Legends

[d leženz]

Jedná se o tradiční směs Cabernet Sauvignon a Merlot, která byla uložena po dobu 16 měsíců v nových francouzských dubových sudech. Hluboká rubínově červená barva. Sladká ovocnost, která přechází do karamelu a černého rybízu.



8

odrůda	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z amerického dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



Big John Cuvée Reserve

[byg džon kyvé rezerve]

Má hlubokou rubínově červenou barvu s fialovými okraji. Ovocná vůně s aroma karamelu. Komplexní a dobře strukturovaná chuť s výraznými tříslovinami a tóny opáleného dubu. Dobře se hodí k masovým pokrmům, zvěřině a výrazným omáčkám.

Weingut Johann Scheibloher, Andau, Neusiedlersee		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
5	670401	Chardonnay Classic	2020/21	6	0,75	196,69	238	249	○
6	670428	Zweigelt DAC	2020/21	6	0,75	196,69	238	249	●
7	670410	The Legends (CS, ME)	2019/20	6	0,75	395,87	479	499	●
8	670426	Big John Cuvée Reserve (ZW, CS PN)	2019/20	6	0,75	384,30	465	485	●



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

91
2016
Falstaff



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.

6 **náš tip!**

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

91
2015
Falstaff



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.

7

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

91
2016
Falstaff



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.

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

90
2016
Falstaff



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.

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.

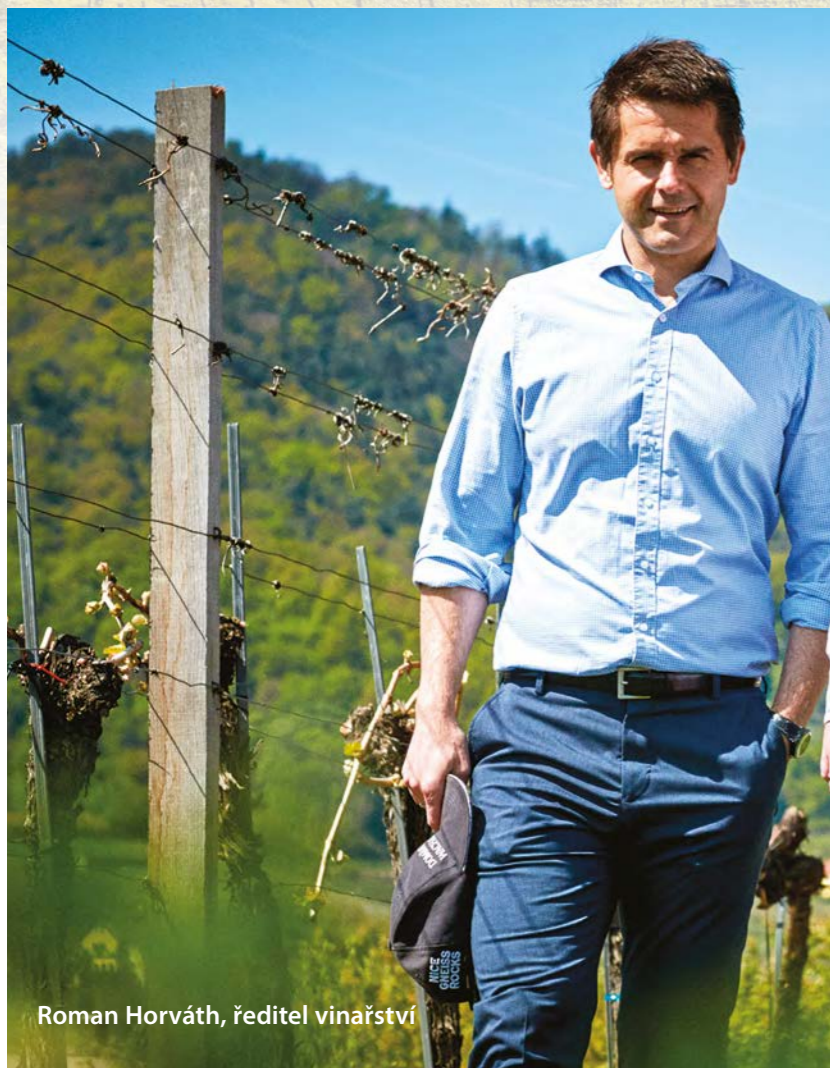


Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

	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 nejradyji 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 nejradyji 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 zrání v lahvi lepší a lepší.

Které víno z Vaší nabídky si nejradyji 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 nejradyji 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 vyraženo 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 přívláskem):

- **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

**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**

[saviñon 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**

[pfañman 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 tříslovininy 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 tříslovinou. Jednoduché víno na běžné pití, které se dobře hodí k vepřové pečení, zvěřině nebo sýrum.

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

[kyvé 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 kyselínou. 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 kyselínou 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 kyselínou 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 šifr 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	522502	Josef Rosch Riesling, Qualitätswein trocken (suché)	2020/21	6	0,75	214,05 259 275 ○
2	522505	Josef Rosch Riesling, Qualitätswein feinherb (polosuché)	2020/21	6	0,75	214,05 259 275 ○
3	522515	Nico Rosch Riesling Hauptsache, Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	189,26 229 243 ○
4	522516	Nico Rosch Riesling Hauptsache, Qualitätswein feinherb (polosuché)	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	1317675	Riesling, Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	192,56 233 245 ○
6	586052	Riesling trocken Würzgarten Großes Gewächs	2020/21	6	0,75	822,31 995 1 029 ○
7	586053	Riesling trocken Sonnenuhr Großes Gewächs	2017/18	6	0,75	822,31 995 1 029 ○

Weingut Clemens Busch, Mosel

8	522614	Riesling Qualitätswein trocken „Vom roten Schiefer“	2020/21	6	0,75	495,04 599 629 ○
---	--------	---	---------	---	------	------------------

Weingut Selbach-Oster, Mosel

9	520571	Selbach Riesling Fish, Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	214,05 259 273 ○
---	--------	--	---------	---	------	------------------



Itálie

Dalo by se říci, že celá Itálie je jedna velká vinařská oblast. Ročně se zde vyrobí osmdesát milionů hektolitrů vína, což představuje čtvrtinu světové produkce a prvenství v množství vyrobeného vína. Tradici starou tři tisíce let, rozmanitost odrůd, pestrou škálu vín a oblastí může překonat snad jedině Francie. V dnešní době jsou italská vína jako nedílná součást jižní kuchyně velmi oblíbená a dotvářejí spolu s módou a výrobky z Itálie moderní, temperamentní životní styl. Setkáme se zde s lehkými, snadno srozumitelnými víny, ale i s neuvěřitelně plnými, komplexními a slavnými víny, jako jsou Barolo, Brunello di Montalcino nebo Vino Nobile di Montepulciano. Legendou se stalo Chianti jako nejznámější představitel italského vinařství. Asi každý se již setkal o dovolené s lehce perlivým Lambruskem a není třeba představovat typické kořeněné vermuty nebo slavné šumivé Asti Spumante. Rozhodně stojí za to ponořit se do italského labyrintu vín a rozpoznávat jednotlivé nuance příjemných chutí a vůní.

V italských vinařských zákonech platí o něco méně přísné normy a tak se zde setkáme s velmi rozdílnou kvalitou v rámci jednotlivých kategorií. Můžeme se setkat s výjimečnými a drahými stolními víny, a naopak s víny průměrnými v kategorii DOP.

VDT (Vino Di Tavola)

- od ročníku 2012 se změnilo na „Vino“
- stolní vína určená pro běžné pití, pro každodenní spotřebu.

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

- do ročníku 2012 IGT „Indicazione Geografica Tipica“
- regionální vína vyšší kvality než VDT, s kontrolovaným původem. Některá takto značená vína již mohou být velmi kvalitní a drahá.

DOC (Denominazione di Origine Protetta)

- do ročníku 2012 DOC „Denominazione di Origine Controllata“
- označení srovnatelné s francouzským AOC/AOP, vína jsou kontrolována dle původu, výnosu, doby zrání, technologie a kvality. Víno DOP existuje přes 500 druhů, od průměrných až po nejvyšší.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita)

- od roku 1980 platí tento nejvyšší stupeň kvality pro špičková a nejvyšší vína DOP v zemi. Prvním vínem DOCG bylo uznáno Barolo a dnes se takto označuje celá řada kvalitních vín, přičemž polovina z nich pochází z Toskánska a Piemontu.

Mezi další důležité typy označení patří Classico, které udává původ z vybraného území s nejlepšími podmínkami v dané oblasti, Superiore znamená o něco vyšší stupeň alkoholu a Riserva/Riserva Speciale je označení delší doby zrání, než je předepsáno pro danou kategorii (například u Chianti zraje jeden rok je to dalších 12 měsíců, nebo u tříletého Barola znamená Riserva další 2 roky zrání).

Stupeň sladkosti poznáme podle názvů Asciutto (velmi suché), Seco (suché), Abbocato (mírně sladké), Semi-seco (polosuché), Amabile (sladké) nebo Dolce (velmi sladké). Frizzante znamená perlivé víno, Frizzantino mírně perlivé. Amaro je hořké, Spumante šumivé, Passito se označují velmi sladká vína z pozdních sklizní, k jejichž výrobě byly použity koncentrované hrozny. Bianco, Rosato, Ciaretto, Rosso označují barvu vína (bílé, růžové, lehce červené, červené).



- 1 Trento
- 2 Friuli – Venezia – Giulia
- 3 Veneto
- 4 Lombardie
- 5 Piemonte
- 6 Emilia Romagna
- 7 Toscana
- 8 Marche
- 9 Umbria
- 10 Lazio
- 11 Abruzzi
- 12 Molise
- 13 Puglia
- 14 Campagna
- 15 Sicilia
- 16 Sardegna

Prosecco je velmi oblíbený letní aperitiv, který se hodí snad k jakémukoli příležitosti. Díky své variabilitě cukernatosti ho milují nejen ženy, ale velkou oblibu si našel i mezi muži. Přestože Prosecco je svým původem z Itálie, stalo se populární po celém světě. Dobře nachlazené, s příjemným perlením a v elegantní skleničce působí velmi trendy a budí chuť k napití. Vhodné je i k párování s jídlem.

Je prosecco odrůda?

Původně ano! Nyní však název **označuje oblast původu**. Severní Itálie, konkrétně regiony Veneto a Friuli. K výrobě se používá **odrůda Glera**, která musí být zastoupena **minimálně z 85 %**. Dále ji mohou doplnit odrůdy Verdiso, Perera a Bianchetta, které ovšem musí pocházet z regionu a jsou opravdu vzácné.

Výroba prosecca

Bublínky se v proseccu získávají **metodou Charmat** (též zvanou Martinotti) a jedná se o druhotné rozkvašení vína, neboli **sekundární fermentaci vína v nerezovém tanku**. Touto metodou se vyrábí 95 % prosecca.

Druhou možností výroby je použití tradiční metody **sekundárního kvašení v láhvi**, která je v Itálii známá jako **Método Classico**. Ta se smí využívat pro prosecco s označením DOCG.

METODA CHARMAT



Prosecco klasifikace podle kvality

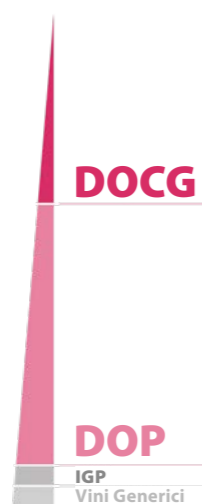
DOCG = Denominazione di Origine Controlata e Garantita

- Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
- Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG
- Asolo Prosecco Superiore DOCG
- Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

DOP = Denominazione di Origine Protetta

- Prosecco Trieste DOP
- Prosecco Treviso DOP
- Prosecco DOP

IGP = Indicazione Geographica Protetta



Prosecco klasifikace podle cukernatosti

Extra Dry v případě prosecca neznamená extra suchý – naopak. **Extra Dry** označuje vyšší zbytkový cukr. Pokud chcete suché prosecco, sáhněte po označení **Extra Brut**.

- Extra brut: 0–6 g/l
- Brut: 6–12 g/l
- Extra Dry: 12–17 g/l
- Dry: 17–32 g/l

Prosecco klasifikace podle perlivosti

Podle tlaku v láhvi rozlišujeme **Prosecco Spumante** (šumivé víno) a **Prosecco Frizzante** (perlivé víno). Existuje i prosecco jako tiché víno, s označením **Prosecco Tranquillo**.

- Perlivé víno: min 1 – 3 bar
- Šumivé víno: min 3 bar
- Tiché víno: 0 bar

Primární chutě prosecca

Prosecco je šumivé víno číslo jedna především díky své **svěží, šťavnaté** chuti s různou mírou cukernatosti. Mezi nejčastější chutě, které lze v proseccu najít, patří **šťavnaté broskve, zelená jablka a citrusy**. Některé druhy mohou přecházet do zajímavých hruškových až krémovitých tónů.



Podávání prosecca

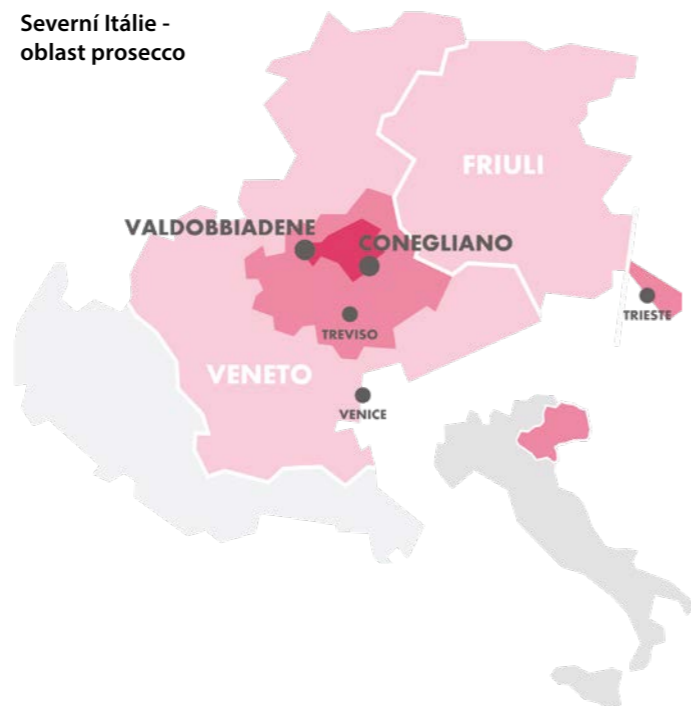
Prosecco podávejte **vychlazené na 3–7 °C**. Ideální je použít vyšší skleničku na nožičce. Víno netřeba dekantovat a nemělo by se ani uskláňovat. Je to mladé čerstvé víno a přesně tak by se i mělo vypít. Dá se samozřejmě kombinovat do různých drinků nebo jen ozvláštnit drobným ovocem.

Růžové prosecco

Růžové prosecco bylo na trh **poprvé uvedeno v roce 2020**. Představuje ho odrůda Glera, doplněná 10–15 % odrůdou Pinot Noir (Rulandské modré).

Víno má krásně růžovou až lososovou barvu, jemné a perzistentní (vytrvalé) perlení. Ve vůni jsou krásně cítit třešně a červené bobulovité plody, doprovázené květinovými tóny. V chuti je svěží, živé a příjemně suché s přetrvávající dochutí. Perfektně se hodí k předkrmům, bílému masu nebo si ho lze vychutnat jako aperitiv či jen lehké večerní pití k drobnému pohoštění.

Severní Itálie - oblast prosecco



1

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

90

92



Prosecco Terre DeL Fae' Valdobbiadene DOCG Extra Brut (single vineyard)

[proseko tere del fae']

Šumivé víno s nízkým přidavkem dozážního líkeru s jemným a dlouhou přetrvávajícím perlením. Barva je jasně slámově žlutá. Jemná a elegantní vůně květů, mandlí. Pouze 2 g cukru. Skvěle doprovodí ryby, drůbež, sushi, asijskou kuchyni, bezmasá jídla.

2

odrůda	Marzemino
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

92



Prosecco Rosa Del Fae' Marzemino Spumante Brut (single vineyard)

[róza del fae']

Jemná růžová barva s elegantním a dlouhotrvajícím perlením. Elegantní, intenzivní a živé aroma s tóny bobulového ovoce a růží. V chuti zaujme delikátní ovocnost, svěžest a živé, ale přitom jemné perlení. Dlouhá, suchá dochuť. Skvěle doprovodí ryby, drůbež, sushi, asijskou kuchyni, bezmasá jídla.

3

naš tip! bio

odrůda	90 % Glera, 10 % Verdiso
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Prosecco Campofalco Valdobbiadene DOCG Brut (single vineyard, organic)

[proseko kampo fáľko]

Šumivé víno s jemným, dlouhou trvajícím perlením. Vůně je intenzivní, podmanivá s čerstvými tóny zeleného jablka odrůdy Granny Smith a bílých květů. Chuť je lahodná, elegantní s tóny zralého žlutého ovoce a jemnou stopou rašeliny. Skvělý aperitiv, nebo ke grilovaným rybám.



4 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco IL Millesimato Valdobbiadene DOCG Extra Dry

[proseko il milezymáto]

První ročník byl vyrobený v roce 1989 k oslavě úspěšného desetiletí společnosti. Od té doby se vyrábí jen v nejlepších ročnících a z nejlepších hroznů. Elegantní, jemně perlivé víno s nádechem jablek, broskví a tropického ovoce. Skvělý aperitiv nebo doporučujeme k rybím předkrmům.

5

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Prosecco Cartizze Valdobbiadene DOCG Dry

[proseko kartýce]

Perlivé víno jasně slámově žluté barvy s bohatou pěnou a intenzivním, živým perlením. Příjemné aroma s tóny růže, vstávie a broskve. Chuť je sladká, jemná s delší hedvábnou dochutí na patře. Ideální jako aperitiv či k suchým dezertům jako jsou koláče nebo bublanina.



6

naš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Setáge Valdobbiadene DOCG Extra Dry

[proseko sétaž]

Pomyslný klenot v koruně Canevel. Výjimečné, elegantní a vyvážené. Intenzivní vůně jablek, vstávie a květů akácie. V chuti příjemné. Skvělý aperitiv nebo v kombinaci s rybími předkrmů, saláty.

7

naš tip!

odrůda	90 % Glera, 10 % Chardonnay
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

90



Prosecco Setáge Valdobbiadene DOCG Brut

[proseko sétaž]

Porovnávací vzorek v řadě Canevel. Suché a hedvábné šumivé víno s jemnou vůní jablek Golden delicious a koření. Elegantní a příjemné. Skvělý aperitiv, nebo v kombinaci s tučnějšími rybami jako například losos.

8

naš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Casa Canevel Prosecco DOC Extra Dry

[káza kánevel proseko ekstra dráj]

Světle slámová barva, jemné perlení a plná pěna. Ve vůni nabízí aromatické tóny jablek a květů. V ústech působí měkce, příjemná kyselina a svěžest. Velmi univerzální. Od aperitivu přes slané mořského vlka až po špagety s mušlemi.

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

9

naš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Casa Canevel Prosecco DOP Brut

[káza kánevel proseko brut]

Šumivé víno s jemným perlením a plnou pěnou. Svěží vůně s tóny ovoce a květů. Jemné, ale pevné v chuti s příjemnou kyselostí a dlouhým závěrem. Skvělý aperitiv nebo k tučnějším rybám jako například losos, nebo k drůbeži.

10

odrůda	85 % Glera, 15 % Pinot Nero
technologie výroby	Charmatova metoda.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Casa Canevel Prosecco Rose DOP Brut Millesimato

[káza kánevel proseko róze]

Šumivé víno světle růžové barvy s jemným perlením a plnou pěnou. Vůně lesního ovoce s tóny květů. Jemné, ale pevné v chuti s příjemnou kyselostí a dlouhým závěrem. Skvělý aperitiv, nebo k tučnějším rybám jako například losos, nebo k drůbeži.

Canevel Special Selection, Valdobbiadene

	alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 263501	Canevel Prosecco Terre DeL Fae', Valdobbiadene DOCG Extra Brut (single vineyard)	2020/21	6 0,75	428,93	519	539 ○
2 263523	Canevel Rosa Del Fae', Marzemino Spumante Brut (single vineyard)	2020/21	6 0,75	428,93	519	539 ●
3 263517	Canevel Prosecco Campofalco, Valdobbiadene DOCG Brut (single vineyard, organic)	2020/21	6 0,75	428,93	519	539 ○
4 263512	Canevel Prosecco IL Millesimato, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2020/21	6 0,75	428,93	519	539 ○
5 263500	Canevel Prosecco Cartizze, Valdobbiadene DOCG Dry	2020/21	6 0,75	734,71	889	919 ○

Canevel Setáge, Valdobbiadene Prosecco DOCG

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 263506	Canevel Prosecco Setáge, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2020/21	6 0,75	342,98	415	435 ○
7 263528	Canevel Prosecco Setáge, Valdobbiadene DOCG Brut	2020/21	6 0,75	342,98	415	435 ○

Casa Canevel, Prosecco DOP

8 263535	Casa Canevel Prosecco DOP Extra Dry		6 0,75	288,43	349	365 ○
9 263540	Casa Canevel Prosecco DOP Brut		6 0,75	288,43	349	365 ○
10 263551	Casa Canevel Prosecco Rosé DOP Brut Millesimato	2020/21	6 0,75	301,65	365	382 ●



1

odrůda	Glera
technologie výroby	Fili je vyrobené charmatovou metodou při zachování biodynamických postupů.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Prosecco Frizzante DOP

[fili proseko frызante]

Má světlou barvu s jasnými slámově-žlutými odlesky. Jemné, ovocné aroma s tóny jablek a akátu. Čerstvá a živá chuť. Je výborným aperitivem, stejně dobře doprovází polévky, koryše, pokrmy z bílého masa i zeleninové saláty.

2

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP

[fili proseko ekstra draž spumante]

Světle slámově žlutá barva. Intenzivní aroma jablek, hrušek a květin. Kulatá a plná chuť je díky svému suchému projevu velmi osvěžující. Dobře doprovází polévky z měkkýšů, makarony s masovými omáčkami nebo čerstvé sýry.

3

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Prosecco Brut Spumante DOP Millesimato

[fili proseko brut spumante milezymáto]

Pro prosecco typická ovocná vůně s aroma především jablek, s výraznými tóny bílých květů, jako je akácie a vistárie. Suché a příjemné víno. Hrozny na všechna vína Fili pocházejí z vlastních vinic Valdobbiadene DOCG.

7 náš tip!

odrůda	Glera, Pinot Noir
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Prosecco Rose Brut Spumante DOP

[fili proseko róze brut spumante]

Světle růžová až broskvová barva s krystalickými odlesky a jemným perlením. Intenzivní přesto jemná květinová vůně s tóny růží a akácie. Vynikající jako aperitiv nebo k lehčím jídlům jako je grilovaná zelenina, bílé maso a ryby.

8 náš tip!

odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Mille Bolle Spumante Bianco Extra Dry Millesimato

[mýle bole vino spumante ekstra draž milezymáto]

Každá bublina odhaluje osobitost šumivého vína. MilleBolle (volně přeloženo „tisíce bublin“) se prezentuje typickým intenzivním aroma, známým pro vína z regionu Veneto, především díky dlouholetým zkušenostem a znalostem rodiny Sacchetto s pěstováním a výběrem hroznů. Univerzální víno se silným charakterem, vhodné pro „tisíc“ příležitostí.

9 náš tip!

odrůda	Pinot Nero, Raboso, Merlot
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Mille Bolle Rosé Spumante Brut

[mýle bole spumante brut rozé]

Pěkně perlivé rosé z řady Mille Bolle. Ve skleničce se prezentuje bohatým perlením. Má zajímavou ovocnou vůni a živou chuť s vyváženou kyselínou.

4

odrůda	Garganega, Verduzzo
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Prosecco Ice Dry Spumante DOP

[fili proseko ajs dráj]

Jemně perlivé víno z proslulého vinařství Sacchetto s intenzivní paletou vůní od zelených jablek až po jemné květinové tóny. Chuť je lehce nasládlá a má příjemnou přetrvávající dochuť. Suché, lehké a ovocné víno z oblasti Veneto. Doporučujeme podávat dobře vychlazené na 6–8 °C.

5

odrůda	Moscato
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Moscato Spumante Veneto IGP (sladké)

[fili moskáto spumante veneto]

Aromatický a sladký člen rodiny FILI má slámově žlutou barvu s měděnými odlesky. Má odrůdově typickou a delikátní vůni s aroma koření. Chuť je příjemná a sladká. Vhodná kombinace s celou řadou dezertů. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.

6 náš tip!

odrůda	Raboso, Merlot, Pinot Nero
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Rosato Frizzante Veneto IGP

[fili rozáto frызante]

Má starorůžovou barvu a ovocnou vůni s typickými tóny jahod. Také v chuti dominují ovocné tóny, především sladké lesní jahody. Je vhodné nejen jako vynikající aperitiv, může být průvodcem celého večera.

10

odrůda	Glera, Chardonnay
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



FILI Mille Bolle Spumante Bianco Extra Dry Millesimato Sunny Days Edition

[mýle bole spumante bijanko ekstra draž]

Láhev na první pohled upoutá svou zářivě žlutou barvou. Šumivé víno slámově žluté barvy s intenzivním perlením. Květinové aroma s typickými citrusovými tóny. Ovocná a svěží chuť s příjemnou kyselínou. Ideální v horkých letních dnech vychlazené na 4–6 °C.

11

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



Bianco Frizzante Veneto IGP Mini

[bijanko frызante veneto miní]

Světle slámová barva. Ovocné aroma s tóny jablek a akácie. Mladé, svěží a živé víno s příjemnou perlivostí. Vhodné jako aperitiv avšak skvěle doplní i drůbeží maso nebo čerstvé sýry. Doporučujeme podávat vychlazené na 8–10 °C.

Sacchetto, Veneto, Fili Prosecco & Spumante

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	217600	FILI Prosecco Frizzante DOP	2020/21	6	0,75	164,46	199	209	○
2	259137	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP	2020/21	6	0,75	205,79	249	265	○
2	259139	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP Magnum	2020/21	6	1,50	437,19	529	559	○
3	259140	FILI Prosecco Brut Spumante DOP Millesimato	2020/21	6	0,75	205,79	249	265	○
4	217128	FILI Prosecco Ice Dry Spumante DOP	2020/21	6	0,75	219,01	265	279	○
5	259142	FILI Moscato Spumante, Veneto IGP (sladké)	2020/21	6	0,75	183,47	222	235	○
6	259138	FILI Rosato Frizzante, Veneto IGP	2020/21	6	0,75	163,64	198	209	●

Sacchetto, Veneto, Fili Prosecco & Spumante

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	259144	FILI Prosecco Rose Brut, Spumante DOP	2020/21	6	0,75	219,01	265	279	●
8	217123	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato	2020/21	6	0,75	161,16	195	205	○
9	217125	FILI Mille Bolle Rose Brut, Spumante	2020/21	6	0,75	169,42	205	215	●
10	217121	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato Sunny Days Edition	2020/21	6	0,75	172,73	209	219	○
11	217220	Bianco Frizzante Veneto IGP Mini	2020/21	24	0,20	57,85	70	74	○

1

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

commented
2019
I.W.S.C.

Pinot Grigio „La Ninfa“ Grave del Friuli DOP

[pyno grýdzio la nynta gráve del fryjůly]

Slámově žlutá barva s měděnými odlesky. Elegantní a ovocná vůně s aroma banánů, ananasu a vistárie. Čerstvá a plná chuť s harmonicky zakomponovanou kyselinou. Ideální v kombinaci s rybími pokrmy, smaženými rybami, vařeným masem nebo kuřecími medailonky.

2

novinka

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



Pinot Grigio Asolo DOP Organic

[pinot grýdzio asolo]

Víno slámově žluté barvy s měděnými odlesky. Aroma je jemné, s příjemnou vůní meruněk a lipového květu. V chuti plné, intenzivní a vyvážené s typickými mangovými tóny. Hodí se k párování k předkrmům jako jsou ryby, koryši, polévky nebo lehké pokrmy z kuřecího masa. Ideální teplota podávání je 8-10 °C.

3

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



Pinot Grigio del Veneto „L'Elfo“ (korek)

[pinot grýdzio del veneto lelfo]

Je to velice jemné víno s vyrovnanou ovocností, vyváženou kyselinou a elegancí. Vůni připomíná citronové květy. Pinot Grigio je nejtípkější odrůdou pro severovýchodní Itálii. Může se pít jako aperitiv, ale hlavně je oblíbené k rybím pokrům. Hodnotné víno za dobrou cenu.

7

odrůda	Merlot, doplněný Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Část vína zraje po dobu 6-8 měsíců v „barikových“ sudech a část po dobu 10-12 měsíců ve slavonských sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-5 let



Merlot „La Cortigiana“ IGP

[merlot la kortydziana]

Plně aroma zralých třešní a černého rybízu. Víno je měkké, kulaté, šťavnaté, vyrovnané. Velmi hezký Merlot plný síly z regionu Colli Euganei je doplněný Cabernetem z Piave. Jeho velmi příznivá cena z něj činí jedno z nejzajímavějších červených vín z naší nabídky. Skvěle doplní masová jídla.

8

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-5 let



Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGP

[kabetnet soviřon il satyřo]

Má tmavou, lesklou barvu s fialovými odlesky. Charakteristická vůně s rozpoznatelnými tóny kmínu, vanilky, pepře a dubovosti. Chuť je výrazná, ale harmonická s měkkou tříslovinou. Tóny lékořice, černého rybízu a černého koření v kombinaci s příjemnou tříslovinou a poměrně dlouhým závěrem. Klasický zástupce severního typu odrůdy Cabernet Sauvignon.

9

bio

odrůda	60 % Garganega, 25 % Chardonnay, 15 % Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



Fresco di Masi Bianco Organic - non filtrato

[fresko dy mázi bjanko]

Nová řada ručně vyráběných organických vín s nízkým obsahem alkoholu. Víno Fresco di Masi Bianco má sytě slámově žlutou barvu s atraktivní vůní čerstvého ovoce a divokých květů. V chuti najdeme příjemné a svěží tóny ananasu a citrusů. Vyvážené, čisté a lehké moderní nefiltrované víno.

4

novinka

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



Pinot Grigio del Veneto „L'Elfo“ (screw cup)

[pinot grýdzio del veneto lelfo]

Je to velice jemné víno s vyrovnanou ovocností, vyváženou kyselinou a elegancí. Vůni připomíná citronové květy. Pinot Grigio je nejtípkější odrůdou pro severovýchodní Itálii. Může se pít jako aperitiv, ale hlavně je oblíbené k rybím pokrům. Hodnotné víno za dobrou cenu.

5

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



Chardonnay „La Fiera“ IGP

[šardoné del veneto la fjera]

Typická, příjemná a odrůdově charakteristická vůně s tóny smetany, zralých broskví a čerstvého másla. Lehká, nekomplikovaná, svěží a odrůdově typická chuť s aroma máslových hrušek, zralých jablek a bílého rybízu. Víno pro každý den s univerzálním použitím, vhodné do gastronomie. Pěkný zástupce nejpopulárnější bílé odrůdy.

6

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

Bronze Medal
2017
I.W.S.C.

Sauvignon „Il Bianchetto“ IGP

[soviřon dele venéçje bianketo]

Krásně zakulacený, měkký a svěží Sauvignon, který disponuje plným a ovocným pro Sauvignon typickým buketem. V chuti je víno čerstvé, zralé a živoucí bez ostré kyseliny. Nekomplikované, zdařilé víno za dobrou cenu. Víno je vhodné kombinovat s předkrmů, salátů, vhodné také jako aperitiv nebo k těstovinám a rybám.



10

bio

odrůda	70 % Corvina, 30 % Merlot (poměr se může lišit v závislosti na ročníku)
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-5 let



Fresco di Masi Rosso Organic - non filtrato

[fresko dy mázi rosso]

Organické víno s nízkým obsahem alkoholu. Má krásnou třešňovou barvu a intenzivní vůni čerstvého ovoce. V chuti najdeme paletu ovoce od granátových jablek, přes černý rybíz až po náznaky třešní. Dobře pitelné, jednoduché, mladistvé moderní nefiltrované víno.

Sacchetto, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	217401	Pinot Grigio Grave del Friuli „La Ninfa“ DOP	2020/21	6	0,75	171,07 207 219 ○
2	217218	Pinot Grigio Asolo DOP Organic	2020/21	6	0,75	156,20 189 199 ○
3	217213	Pinot Grigio delle Venezie DOP „L'Elfo“ (korek)	2020/21	6	0,75	152,89 185 195 ○
4	217225	Pinot Grigio delle Venezie DOP „L'Elfo“ (screw cup)	2020/21	6	0,75	144,63 175 185 ○
5	217204	Chardonnay „La Fiera“ IGP	2020/21	6	0,75	131,40 159 169 ○
6	217215	Sauvignon „Il Bianchetto“ IGP	2020/21	6	0,75	131,40 159 169 ○

Sacchetto, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	217236	Merlot „La Cortigiana“ IGP	2020/21	6	0,75	153,72 186 196 ●●
8	217258	Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGP	2019/20	6	0,75	153,72 186 196 ●●

Masi Agricola, Fresco di Masi, Vino Biologico Verona IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	263931	Fresco di Masi Bianco, Organic - non filtrato BIO	2020/21	6	0,75	252,07 305 322 ○
10	263941	Fresco di Masi Rosso, Organic - non filtrato BIO	2020/21	6	0,75	285,12 345 363 ●



1

odrůda	85 % Garganega, 15 % Trebbiano
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Soave Classico „Levarie“

[soave klasiko levárie]

V nose ukazuje svoji charakteristickou vůni a delikátní chuť. K jeho osobitosti přispívají tóny mandlí s příjemně natpklým závěrem. Pochází z hroznů vypěstovaných na východně orientovaných vinicích Soave Classico. Využívají tak světla a chladného ranního slunce. Výsledkem je zvláště jemné a elegantní víno. Perfektní jako aperitiv nebo k těstovinám.

2

odrůda	65 % Corvina, 20 % Rondinella, 15 % Molinara
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Bardolino Classico „Frescaripa“

[bardolino klasiko freskarypa]

Pro Bardolino typická červená barva s višňovými odlesky, buket připomínající třešně s intenzivními tóny bylin a jemným dotykem dřeva, velmi dobře strukturované v chuti. Je vyrobeno z hroznů z oblasti Bardolino Classico. Zde jsou vinice vystaveny chladnému vánku od jezera Garda. Skvělé s grilovanými masy, drůbeží, uzeninami a těstovinami.

3

odrůda	70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Valpolicella Classico „Bonacosta“

[valpoličela klasiko bonakosta]

Corvina, nejdůležitější odrůda ve Venetu, dává vínu typický buket a chuť. Víno je intenzivní, sametové, s dobře strukturovaným tělem a tóny třešni. Šťavnaté víno s dlouhým závěrem. Hrozny pocházejí ze stejných svahů jako hrozny pro Amarone, mírnému sklonu a bohaté půdě napomáhá mírný vánek. Ideální společník k pokrmům z červeného masa.

7 **náš tip!**

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara
technologie výroby	Klasická Amarone metoda sušení hroznů – hrozny jsou tak velmi koncentrované. Výsledné víno zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



Amarone della Valpolicella Classico „Costasera“

[amarone dela valpoličela klásiko kostasera]

Intenzivní buket nabízí čerstvou vůni vyzrálého ovoce s tóny čokolády. Na patře je kulaté a plné s velmi koncentrovanou ovocnou chutí a měkkými tříslovinami. Velmi dlouhé v závěru. Zajímavé víno pro příznivce výrazných vín.

8

odrůda	Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara
technologie výroby	36 měsíců zrání ve velkých i malých sudech z nejlepších druhů dřeva.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



Amarone della Valpolicella Classico „Costasera Riserva“

[amarone dela valpoličela klásiko kostasera rizerva]

Dlouhá, elegantní vůně s aroma třešní, sušených švestek a ořechů. Velmi bohaté v chuti s doteky čokolády, zralých třešní a máty v dlouhém závěru. Speciální cuvée. Hrozny jsou z jižních, slunečných svahů Costasera – suší se 120 dní. Limitováno.

9

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara (vlastní klon Serego Alighieri)
technologie výroby	Zrání v sudech z třešňového dřeva.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let



„Monte Piazzo“ Valpolicella Classico Superiore

[montepjácvo valpoličela klásiko superijóre]

Příjemná ovocná vůně s tóny bobulového ovoce a třešňového dřeva. Výrazná, ale elegantní a komplexní chuť s tóny třešní, hřebíčku a vanilky. Ideální víno k jídlu – perfektní s grilovanými červenými masy nebo k vyzrálým sýrům.

4

odrůda	75 % Pinot Grigio, 25 % Verduzzo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



„Masianco“ Pinot Grigio delle Venezie

[mazjánko pinot grýdzio dele venecie]

Intenzivní ovocná vůně připomínající vyzrálé tropické ovoce a dokonce pistácie. Středně plné severoitálské víno s výraznou kyselinou a pestrá paletou tónů na patře. V závěru chuti je bílé peckovité ovoce a mandle. Víno doprovází hlavní chody z drůbežího masa, saláty s majonézou nebo předkrmy.

5 **náš tip!**

odrůda	70 % Corvina, 25 % Rondinella, 5 % Molinara
technologie výroby	Metoda tzv. dvojité fermentace. 30 % hroznů se suší, zbytek kvasí v tancích. Posléze se obě části spojí a probíhá druhá fermentace. Dále zraje 24 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let



„Campofiorin“ Rosso del Veronese

[kampofijorin rojo del veronéze]

U vína dochází ke spojení svěžesti a jednoduchosti s půvabem, silou a intenzitou. Je bohaté, kulaté a sametové. Toto „Baby Amarone“ se vyrábí od roku 1964. Výborně doprovází zvěřinu nebo sýry.

6

odrůda	Corvina, Rondinella, Oseleta
technologie výroby	Stejný postup jako Campofiorin s přidáním odrůdy Oseleta. Zraje v malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



„Brolo Campofiorin Oro“ Rosso del Veronese

[brolo kampofijorin oro rojo del veronéze]

V bohaté vůni převládají tóny konzervovaného bobulového ovoce a vanilky. V plné a bohaté chuti cítíme pečené ovoce, v delším závěru pak kakao a vanilku. Víno vyniká svým všestranným použitím. Skvěle doprovodí těstoviny, omáčky, pečené maso, ale i zralé sýry.

10

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara (vlastní klon Serego Alighieri)
technologie výroby	Zrání v sudech z třešňového dřeva.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico

[vájo armaron amarone dela valpoličela klásiko]

Komplexní vůně s tóny velmi vyzrálých třešní a pečených švestek. Výjimečně silná a komplexní chuť, která navozuje iluzi sladkosti. Objevují se tóny třešní i jiného bobulového ovoce, také skořice nebo vanilky. Perfektní k červeným masům, zvěřině, křepelkám a grilovaným pokrmům. Dobře se spojí i se staršími sýry jako je parmazán nebo pecorino.

11

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara
technologie výroby	36 měsíců zrání ve velkých dubových sudech a 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



Amarone della Valpolicella Classico „Campolongo di Torbe“

[amarone dela valpoličela klásiko kampolongo dy torbe]

Zpočátku vůně ušlechtilého alkoholu, která se postupně mění v tóny sušené mandarinkové kůry a pomerančů v mléčné čokoládě, kandovaného citrusového ovoce a medu. Objevují se tóny čerstvých hroznů, tabáku a kávy. Víno s pevnou, výraznou tříslovinou a harmonickou kyselinou. Má 16 % alkoholu. Má dlouhý potenciál zrání.

12

odrůda	Corvina, Rondinella, Molinara
technologie výroby	36 měsíců zrání v malých 600litrových dubových sudech a 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let



Amarone della Valpolicella Classico „Mazzano“

[amarone dela valpoličela klásiko macáno]

Ve vůni se objevují tóny portských vín. Je vyzrálá s dotekem kávy, tabáku, kůže, hořké čokolády, kandovaného ovoce a pralinek. Suchá, extraktivní a kulatá chuť, která příjemně navazuje na vůni. Víno s harmonickou tříslovinou, vyrovnanou kyselinou a velmi dlouhým závěrem. Vyrábí se pouze ve výjimečných ročnících. Limitováno – 14 400 lahví.

Masi Agricola, Veneto DOP

	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	208,26	252	265 ○
2	2020/21	6	0,75	212,40	257	271 ●
3	2020/21	6	0,75	235,54	285	299 ●

Masi Agricola, Veneto IGP

4	2020/21	6	0,75	252,07	305	322 ○
5	2018/19	6	0,75	296,69	359	379 ● ☺
5	2016/17	6	1,50	632,23	765	799 ● ☺
6	2018/19	6	0,75	376,03	455	475 ● ☺

Masi Agricola, Veneto DOP

7	2016/17	6	0,75	966,12	1 169	1 225 ● ☺
8	2016/17	6	0,75	1 255,37	1 519	1 589 ● ☺

Masi Agricola, Serego Alighieri, Valpolicella Classico DOP

9	2018/19	6	0,75	486,78	589	619 ● ☺
10	2012/13	6	0,75	1 404,13	1 699	1 779 ● ☺

Masi Agricola - Single vineyards Amarone, Veneto DOP

11	2012/13	6	0,75	2 693,39	3 259	3 449 ● ☺ L
12	2012/13	6	0,75	2 693,39	3 259	3 449 ● ☺ L

1 **náš tip!**

odrůda	78 % Chardonnay, 12 % Pinot Noir, 10 % Pinot Blanc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 36 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Cuvée Royale Franciacorta DOCG**

[kuvě roajal frančakórta]

Víno vyrobené ve vinařství Montenisa v regionu Franciacorta. Má světle žlutou barvu, jemné a elegantní perlení s krémovou pěnou. Ovocná vůně s tóny bílých broskví, chlebové kůrky a dotekem kvasnic. Chuť je pak harmonická a dlouhotrvající. Na poměry rodiny Antinori má Montenisa poměrně krátkou historii – začala „až“ v roce 1999.

2

odrůda	85 % Chardonnay, 15 % Pinot Blanc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 24 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Blanc de Blanc Franciacorta DOCG**

[blank de blank frančakórta]

Víno s jemným perlením a světle žlutou barvou zanechává na hladině jemnou pěnu. Výraznější, expresivní vůně s tóny květin a ovoce, kde převládají jablka a bílé broskve. Příjemné, svěží a harmonické víno s elegantním průběhem. Vhodné jako aperitiv, k rybám nebo jen tak pro radost.

3

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Po druhotné fermentaci zůstává 24 měsíců na lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Rosé Franciacorta DOCG**

[rozé frančakórta]

Má světlou barvu a jemné perlení s malými bublinkami. Strukturovaná vůně odrůdy Pinot Noir s aroma divokých a sušených květů. Harmonická a čerstvá chuť s elegantním závěrem. Ideální společník k pokrmům z mořských plodů, bílého masa, holubům nebo dezertům z bobulového ovoce.

4

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Částečně fermentuje v dřevěných sudech, po druhotné fermentaci zůstává na lahvi minimálně 60 měsíců
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Donna Cora Satén Brut Franciacorta DOCG**

[dona córa saten brut frančakórta]

Má slámově žlutou barvu s lehce zlatavými odlesky a jemné a vytrvalé perlení. Delikátní vůně s aroma květin a bílého ovoce. Harmonická a dobře vyvážená chuť s elegantním závěrem. Skvělý aperitiv nebo s těstovinami s rybí omáčkou.

5

odrůda	Chardonnay, Pinot Noir
technologie výroby	Částečně fermentuje v dřevěných sudech, po druhotné fermentaci zůstává na lahvi minimálně 40 měsíců.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Contessa Maggi Riserva Franciacorta DOCG**

[contéza mádži rizerva frančakórta]

Světle žlutozlatá barva se zelenavými odlesky. Intenzivní a komplexní vůně s aroma zralého ovoce. V dobře strukturované chuti se objevují tóny bílého ovoce. Vhodné k předkrmům, jídlům z bílého masa, rybí polévce a k rybám obecně.

6

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Po druhotné fermentaci zůstává delší dobu na lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Conte Aymo Blanc de Noir Franciacorta DOCG**

[conte ajmo blank de noar frančakórta]

Má světle žlutou barvu. Typická vůně s odrůdovým aroma červeného bobulového ovoce. Elegantní a vyvážená chuť navazuje na vůni svou odrůdovostí. Jedná se o komplexní a harmonické víno, které se hodí k rybám a středně výrazným masům.

Marchese Antinori, Lombardia, Tenuta Montenisa, Franciacorta DOCG

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	277500		Cuvée Royale, Franciacorta DOCG	6	0,75	445,45 539 559 ○ L
2	277503		Blanc de Blanc, Franciacorta DOCG	6	0,75	495,04 599 619 ○ L
3	277501		Rosé, Franciacorta DOCG	6	0,75	527,27 638 659 ● L
4	277502	2016/17	Donna Cora Satén Brut, Franciacorta DOCG	6	0,75	577,69 699 723 ○ L
5	277504	2017/18	Contessa Maggi, Riserva Franciacorta DOCG	3	0,75	756,20 915 949 ○ L
6	277505	2016/17	Conte Aymo, Blanc de Noir, Franciacorta DOCG	3	0,75	756,20 915 949 ○ L

1

odrůda	Barbera
technologie výroby	Malolaktická fermentace v dřevěných sudech, následně několik měsíců zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



90
2015
The Wine Spectator

91
2015
The Wine Enthusiast

Barbera d'Asti DOCG „Fiulot“

[barbera dy asty fiulot]

Intenzivní, rubínově červená barva. Lehké, svěží, mladé a ovocné víno s tóny třešní a švestek. Dobře doprovází jednoduchá jídla jako polévky, rizota nebo těstoviny.

2

náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	8 měsíců zrání v 75l sudech z francouzského dubu a 4 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Barbera d'Alba DOP

[barbera dálba]

Bohatá a komplexní vůně s tóny fialek a lesního ovoce. Plně, harmonické, komplexní a dobře vyvážené víno. Vinařství Prunotto bylo založeno v roce 1904, od roku 1994 patří rodině Antinori. I přes mimořádnou kvalitu vína je roční produkce 800 000 lahví! Vhodné k rizotům a masovým pokrmům.

3

odrůda	Barbera
technologie výroby	9 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



92
2016
James Suckling

Barbera DOP Nizza Banskella

[barbera nycsa bansella]

Tato Barbera má intenzivní rubínově červenou barvu a bohaté aroma švestek, fialek, čokolády a lékořice. Víno s plnou, poddajnou a harmonickou chutí, stále však svěží, podpořené živou kyselinou.

4

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	24 měsíců zrání v 50–70l sudech z francouzského dubu a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



92
2015
James Suckling

Barolo DOCG

[barolo]

Jemná, delikátní a harmonická vůně s aroma višňových pralinek, sladkého koření a náznaky černého pepře. Vůně plynule navazují na chuť, která vystihuje rafinovanost a harmonii Barola. Závěr je velmi dlouhý s tóny zralých višní, čokolády a perníku. Hrozny pochází z nejlepších vinic, nacházejících se v Monforte, Serralunga a Castiglione Falletto.



Piemonte

Region v severozápadní části Itálie je druhým největším v zemi. Na ploše 25 000 km² je vysázeno více než 70 000 ha vinic (36 000 ha v kategorii DOP). Průměrně se zde vyrobuje přes 0,5 miliardy lahví ročně (téměř rovnoměrně bílé/červené). První zmínky o vinařství se objevují ve 14. století a po celou dobu historie tvoří Piemonte společně s Toskánskem pilíř italského kvalitního vinařství. Region je rozdělen do pěti základních oblastí: Canavese, Colline Novarese, Coste della Sesia, Lange a Monferrato. Mimo samotný region Piemonte se do oblasti přiřazují sousedící regiony Lombardia a Liguria. Z pěstovaných odrůd jsou to Barbera, Moscato, ale hlavně Nebbiolo, které je základem slavného vína Barolo. Známymi víny zdejší oblasti jsou Barbaresco, Barbera d'Alba nebo Gavi di Gavi. Slavnou kapitolou Piemontu je pravděpodobně výroba nejlepších světových sladkých šumivých vín Asti Spumante z aromatičké odrůdy Moscato. Nesmíme zapomenout ani na produkci různých typů vermutů - vín s přísadkou různých typů bylinných směsí. Apelační kategorizace DOP v Piemontu platí od roku 1994 a jsou do nich zahrnuty všechny typy vín, které se v Piemontu vyrábějí.

5

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	18 měsíců zrání na sudech různých velikostí.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



90
2016
James Suckling

92
2015
James Suckling

Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP

[nebiolo dy alba oketi]

Intenzivní rubínová barva. Na nose elegantní aroma malin, růží a lékořice. Na patře harmonické, s elegantní strukturou a měkkými taniny. Dlouhá a vyvážená chuť. Skvěle si vychutnáte s těstovinami, rizotem nebo lehkými masovými pokrmy.

6

náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	Fermentace v dřevěných sudech, 12 měsíců zrání v nových „barikových“ sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



92
2015
James Suckling

Barbera D'Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“

[barbera dy asty nycsa kostamióle]

Rubínová a granátová barva s fialovými odstíny. Bohatá vůně ovoce, zejména švestky a třešně s náznakem fialek, skořice, kaka a kůže. Chuť je kulatá, bohatá s jemnou kyselinou a dobrou strukturou s tóny ovoce, koření a toastu. Hodí se k pečenému masu, zvěřině a zralým sýrům.

7

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Fermentace a následně 12měsíční zrání v dřevěných sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



92
2012
The Wine Advocate

94
2014
The Wine Enthusiast

Barbaresco DOCG „Bric Turot“

[barbaresco bryk turot]

Komplexní vůně s tóny lékořice, lesního ovoce, skořice, hřebíčku a fialek. Plné víno s výraznější tříslovinou a dlouhou dochutí zralého ovoce. Vzhledem ke své struktuře a tělu se hodí k masitým pokrmům a sýrům.

8

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Fermentace a následně 24 měsíců zrání ve velkých dřevěných sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–18 let



94
2016
James Suckling

95
2016
The Wine Enthusiast

Barolo DOCG „Bussia“

[barolo busia]

Vůně zralého, peckovitého ovoce je velmi dobře doplněna květinovými a kořenitými tóny. Intenzivní chuť se sladkými a výraznými tříslovinami a dlouhým závěrem. Výborně se hodí k masitým pokrmům a sýrům.

9

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Zraje 18 měsíců v dubových sudech, 24 měsíců v nerezovém tanku.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–18 let



95
2012
The Wine Enthusiast

94
2014
Galloni

Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“

[barólo rizerva busia vína kolonéla]

Barva rubínově červená s cihlovými okraji. Ve vůni se otevírají růžové okvětní lístky, maliny a granátové jablko, které přecházejí do kořeněných tónů s náznaky balzamiky. Intenzivní chuť a jemně kulatá taniny příjemně vyplní ústa a přetrvávají po dlouhou dobu. Velké barolo.

Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Classici

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	214151	6	0,75	243,80	295	●
2	487505	6	0,75	309,92	375	●
3	214193	6	0,75	329,75	399	●
4	487503	6	0,75	847,11	1 025	●

Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Cru

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	214160	6	0,75	392,56	475	●
6	214140	6	0,75	673,55	815	●
7	214110	6	0,75	875,21	1 059	●
8	214121	6	0,75	1 309,92	1 585	●
9	214129	6	0,75	3 941,32	4 769	●



1

odrůda	90 % Chardonnay, 10 % Grechetto
technologie výroby	Fermentuje v 280 l sudech, kde zůstává na kvasných kalech zrát 6 měsíců, dále 10 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

96
2018
James Suckling**„Cervaro della Sala“
Umbria IGP***[cervaro dela sala umbryja]*

Víno je ve vůni i v chuti smetanovo–máslové s tóny vanilky a toasta. Chuť navazuje na vůni, ale tělo již není tak robustní. Je ovocné, decentní a komplexní s tóny vyzrálých pomerančů a mandarinek. Komplexní, extraktivní víno s dubovým podtextem. Ideální kombinace s krevetami, krémovými polévkami, drůbežím nebo vepřovým masem se smetanovou omáčkou.

4 **naš tip!**

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

90
2019
The Wine Spectator90
2015
The Wine Spectator**Bramito del Cervo
Chardonnay***[bramito del cervo šardoné]*

Bramito je pěstováno z hroznů, které pochází z okolí zámku Castello della Sala – právě Chardonnay se ve zdejšímu terroiru velmi dobře daří. Půda je bohatá na foslie, má také jistý podíl jílu – to dává vínu jeho minerální charakter. Víno má komplexní a čerstvou vůni s aroma tropického ovoce. Chuť je dobře strukturovaná, elegantní a minerální.

2 **novinka** **naš tip!**

odrůda	Pinot Nero
technologie výroby	Fermentace a následně zrání ve francouzských dubových barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

**Pinot Nero della Sala
Umbria IGP***[pinot nero dela sala]*

Pinot Nero della Sala má jasné červenou granátovou barvu. Ve vůni je víno jemné s kořenitými tóny, které se snoubí s tóny fialek, růží a drobného červeného ovoce. Na patře je vláčné a pikantní, s hedvábně sladkými tříslovinami a dlouhým vyváženým závěrem. Perfektní k okamžitému pití, ale má také velký potenciál stárnutí.

5 **naš tip!**

odrůda	50 % Grechetto, 25 % Procanico, 25 % Pinot Bianco a Viognier
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, dále několik měsíců na jemných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

91
2014
The Wine Enthusiast**San Giovanni della Sala
Orvieto Superiore DOP***[san džovany dela sala orvijeto superyóre]*

Zářivě zlatavá barva se zelenavými odlesky. Ve vůni se objevuje tropické ovoce a mineralita. V chuti je víno vyvážené, strukturované, plné a svěže ovocné. Víno si užijete s rybami, těstovinami a rizotem, uzeninami, bílým masem a mladými až středně zralými sýry.

3

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

90
2018
The Wine Advocate**Conte della Vipera
Sauvignon Blanc
Umbria IGP***[kónte dela vipera]*

Světle slámová barva se zelenými a zlatými odlesky. Ve vůni se otevírá intenzivní aroma bílých květů spolu se šťavnatými grapefruity, sladkými fíky a štiplavým závěrem. Chuť je svěží, živá a šťavnatá se špetkou citronové kůry, bylinek a bezových květů.

6

odrůda	40 % Procanico, 40 % Grechetto, 15 % Verdello, 5 % Drupeggio a Malvasia
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**„Campogrande“
Orvieto Classico
Umbria DOP***[kampogrande orvieto klasiko umbryja]*

Příjemná a intenzivní vůně s decentními ovocnými tóny a příjemnou svěžestí. Řízná ovocná chuť s dotykem citrusových plodů. Typické svěží Orvieto. „Terasové“ nebo aperitivní víno, které se dá pít každý den. Ve své třídě hodnota za peníze.

7

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

**Casasole
Orvieto Classico DOP
Amabile
(polosuché)***[kazasóle orvijeto klásiko]*

Světle slámová barva. Ovocné a květinové aroma s tóny zralých hrušek a pomerančových květů. Chuť je příjemně nasládlá s užasnou kyselinou, která víno pozvedá a neunavuje. Lehké víno s pouhými 10 % alkoholu, které se příjemně pije v horkých letních dnech vychlazené na 8–10 °C.

10

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

90
2016
The Wine Spectator**Santa Cristina Rosso
Toscana IGP***[santa krystýna roso toskána]*

Má příjemnou, ovocnou a lehce kořenitou vůni. V chuti je ovocné, jednoduché a nekomplikované. Převažují tóny kompotovaného peckovitěho ovoce – třešně, višně. Má příjemnou vyváženou tříslovinu. Do roku 1987 byla Santa Cristina vyráběna v kategorii Chianti Classico. Od roku 1994 se při výrobě používá i odrůda Merlot.

8

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

90
2017
Luca Maroni**Santa Cristina
Bianco
Umbria IGP***[santa krystýna bijanko umbryja]*

Má slámově žlutou barvu, prezentuje se intenzivním a komplexním aroma, spíše ovocným než květinovým s dotekem citrusového a tropického ovoce. Má bohatou a pikantní chuť s tóny ovoce, je kulaté a vyvážené s dobrou kyselinou. Příjemné každodenní bílé víno, které dobře doprovodí rizoto s artyčoky, telecí tatarák nebo špagety s rajčatovou omáčkou.

11

odrůda	60 % Sangiovese, 20 % Merlot, 20 % Syrah
technologie výroby	15 % vína tržně téměř 12 měsíců v „barikových“ sudech, zbytek v nerezových tancích, poté se smíchá.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

90
2015
The Wine Spectator**„Le Maestrelle“
Toscana Rosso IGP***[le maestrelle toskána roso]*

Živá, přímá a ovocná vůně s aroma kaka, červených peckovin a náznaky čerstvě pražené kávy. Nekomplikovaná, příjemně jednoduchá, přesto však přivítává chuť s tóny černého pepře, zralých třešní a badyánu. Závěr je podpořen harmonicky zakonponovanou tříslovinou. Víno určené nejen pro gastronomii.

9

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

**Santa Cristina
Pinot Grigio delle Venezie DOP***[santa krystýna pino grýdžo dele venezie]*

Víno se prezentuje slámově žlutou barvou. Delikátní vůně s aroma ananasu, zelených jablek a pomerančové kůry. Chuť je harmonická, jemná a pikantní.

12

odrůda	95 % Sangiovese, 5 % Merlot
technologie výroby	9 měsíční zrání v nerezových tancích a dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

90
2015
The Wine Spectator**Chianti Superiore DOCG
Santa Cristina***[kyjanty superijóre santa krystýna]*

Harmonická vůně s aroma lesního bobulovitého ovoce, zejména borůvek a malin. Plná a koncentrovaná chuť s pevnou strukturou a tóny třešní a dalšího peckovitěho ovoce v delším závěru. Ideálně doprovodí klasický toskýnský steak.

Antinori, Castello della Sala, Umbria

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	269160	„Cervaro della Sala“ Umbria IGP	2020/21	6	0,75	1 271,90	1 539	1 599	○ ●
2	269140	Pinot Nero della Sala Umbria IGP	2018/19	6	0,75	1 114,88	1 349	1 399	● ●
3	258150	Conte della Vipera, Sauvignon Blanc, Umbria IGP	2020/21	6	0,75	478,51	579	599	○
4	269150	Bramito Del Cervo, Chardonnay	2020/21	6	0,75	362,81	439	459	○ ●
5	269130	San Giovanni della Sala, Orvieto Superiore DOP	2020/21	6	0,75	326,45	395	415	○
6	269121	„Campogrande“ Orvieto Classico, Umbria DOP	2021/22	6	0,75	152,89	185	195	○

Antinori, Castello della Sala, Umbria

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	257142	Casasole Orvieto Classico DOP, Amabile (polosuché)	2020/21	6	0,75	144,63	175	185	○

Antinori, Tenuta Santa Cristina, Toscana

8	269120	Santa Cristina Bianco, Umbria IGP	2020/21	6	0,75	161,16	195	205	○
9	257116	Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOP	2020/21	6	0,75	217,36	263	275	○
10	257110	Santa Cristina Rosso, Toscana IGP	2020/21	6	0,75	204,13	247	259	●
11	257112	Santa Cristina „Le Maestrelle“ Toscana Rosso IGP	2020/21	6	0,75	222,31	269	282	● ●
12	257113	Santa Cristina Chianti Superiore DOCG	2020/21	6	0,75	243,80	295	309	●

1 novinka

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


Santa Cristina
Giardino Toscana Rosé

[santa krystýna džiardýno toskána rosé]

Toto toskánské víno má lososově růžovou barvu a příjemnou květinovou vůni šípkové růže s ovocnými tóny růžových grapefruitů, lesních jahod a zralých jablek. V chuti je jemné, vyvážené s křupavou svěžestí a pikantním závěrem. Perfektně se hodí jako aperitiv, k letním salátům i rybám. Doporučujeme podávat vychlazené na 8–10 °C.

2

odrůda	Trebbiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky


Villa Antinori
Bianco
Toscana IGP

[vila antynóry bijanko toskána]

Svěží vůně s dotykem ananasu, broskví a mandlí. Středně plné víno s příjemnou kyselinou, která umocňuje pevnou kostru. Univerzální víno k italské kuchyni, hlavně saláty a předkrmy. Villa Antinori Bianco je celosvětově známé a velmi oblíbené gastronomické víno značky Antinori, které by nemělo chybět v žádné restauraci.

3

odrůda	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
technologie výroby	Víno zraje 12 měsíců v 280l sudech – maďarský, francouzský a americký dub.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let


Villa Antinori
Rosso
Toscana IGP

[vila antynóry roso toskána]

Vůně je výrazná, ovocná a elegantní s převahou kompotovaného ovoce. Chuť je ovocná, šťavnatá, s tóny třešně, višně a náznaky kakaa, čokolády a pralinek. Středně plné a středně dlouhé víno se skvěle zakomponované kyselinou. Jde o slavnou ikonu mezi viny stylu Chianti.

7

odrůda	90 % Prugnolo Gentile, 10 % Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let


Vino Nobile
di Montepulciano
DOCG „La Braccessa“

[vino nóbile di montepulčijáno la bračeska]

Víno má elegantní vůni, ve které vyniká ovocnost přecházející až do marmelád s delikátním tónem tabáku, vanilky a jiného koření. Víno nepřekvapí silným tělem, ale pevnou páteří s hladkými tříslovinami. Nádherná ovocnost s tóny hořké čokolády. První ročník byl 1990, což je z pohledu Antinori „mladé víno“.

8 náš tip!

odrůda	Prugnolo Gentile
technologie výroby	15 měsíců zrání v sudech a 20 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let


Vino Nobile
di Montepulciano
Riserva DOCG
„Santa Pia“

[vino nóbile di montepulčijáno santa pija]

Harmonická a intenzivní vůně zralého ovoce, třešně v čokoládě a toastovosti. Hladká chuť se sametovou tříslovinou a harmonickou kyselinou, s dotekem sladkých třešní v dlouhém závěru. Jedná se o klon Sangiovese, který pochází z vinice Santa Pia, jedné z neznámějších pro výrobu Vino Nobile di Montepulciano.

9 náš tip!

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zrání po dobu minimálně 12 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let


Vino Nobile
di Montepulciano DOCG
„Maggiarino“

[vino nóbile di montepulčijáno maďarína]

Maggiarino má výraznou rubínově červenou barvu. Vůně je jemná s tóny fialek, višně a kávy zahalená do borůvek a červeného ovoce. Chuť je typická pro odrůdu Sangiovese. Přetrvává na patře a po dlouhou dobu lze cítit svěží ovocné tóny v dokonalé harmonii s vyváženými taniny.

4

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


Villa Antinori
Pinot Bianco
Toscana IGP

[vila antynóry pino bijanko toskána]

Hrozny na toto víno pocházejí z usedlosti Monteloro. Jde o víno slámově žluté barvy se zelenkavými odlesky. Rafinovaná a elegantní vůně s aroma tropického ovoce, ananasu, manga a akátových květů. Chuť je plná a delší s minerálním charakterem.

5

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon a Merlot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let


Villa Antinori
Chianti Classico
Riserva DOCG

[vila antynóry kyjanty klásiko rizerva]

V roce 2001 změnilo Villa Antinori klasifikaci z Chianti Classico na IGP. Tímto vínem se Antinori opět vrací ke „kořenům“ a tato Riserva se tak stává vlajkovou lodí ve Villa Antinori. Hrozny na výrobu pocházejí z vinic, které rodina Antinori koupila nedávno, kdy zde již posledních 10 let přísně kontrolovala kompletní produkci. Víno se tak vyrábí pouze z vlastních hroznů.

6

odrůda	85 % Prugnolo Gentile (místní název pro odrůdu Sangiovese), 15 % Merlot a další odrůdy
technologie výroby	Zraje 4 měsíce v dřevěných sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let


Rosso di Montepulciano
DOP „Sabazio“

[roso dy montepulčijáno sabážio]

Elegantní a intenzivní vůně bílých broskví a červeného peckovitěho ovoce. Chuť je elegantní, hladká a nenáročná. Dobře strukturované víno. Převládá ovocnost – vyzrálé peckovité ovoce až s tóny kompotu. Řemeslně skvěle vyrobené víno.

10

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 12 měsíců ve velkých dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let


Rosso di Montalcino
DOP
„Pian delle Vigne“

[roso dy montalčino pian dele viňe]

Elegantní, odrůdově charakteristická a bohatá vůně zralého červeného ovoce, toastu, koření a kdoulavého džemu. Příjemná, čerstvá a harmonická chuť s hebkými tříslovinami, v závěru tóny minerality a opět zralého ovoce. Poprvé bylo toto víno vyrobeno v roce 2012 a to až po několika letech pokusných ročníků.

11

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	24 měsíců zrání v 3 až 5 000 litrových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let


Brunello
di Montalcino
DOCG
„Pian delle Vigne“

[brunelo dy montalčino pian dele viňe]

Elegantní a komplexní vůně s živočišnými tóny. Dále se objevují tóny květin, sladkých toastů, tabáku, kávy, koření a čokolády. Chuť navazuje na vůni – opět tóny kávy a čokolády, dále borůvky a ostružiny. Má výraznou, pevnou tříslovinu s minerálními tóny ve velmi dlouhém závěru. Jedná se o slavné Brunello z prestižního regionu.

12

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 30 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let


Brunello
di Montalcino
DOCG
„Vigna Ferrovia“

[brunelo dy montalčino viňa ferovija]

Má rubínově červenou barvu. Bohatá vůně s aroma divokých třešní, zralého tmavého ovoce, červeného rybízu a koření. Chuť je bohatá a plná s dobře zakomponovanými tříslovinami. V dlouhém závěru jsou patrné tóny koření, ovoce a čokolády. Komplexní velké víno.

Antinori, Tenuta Santa Cristina, Toscana IGP	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

1	257114	Santa Cristina Giardino Toscana Rosé	2021/22	6	0,75	180,17	218	229	●
---	--------	--------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Antinori, Toscana	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
-------------------	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

2	257130	Villa Antinori Bianco, Toscana IGP	2021/22	6	0,75	205,79	249	262	○
---	--------	------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

3	258110	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP	2019/20	6	0,75	338,02	409	427	● ●
---	--------	-----------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

3	258310	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP Magnum	2019/20	3	1,50	809,09	979	1 025	● ●
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-------	-----

4	257139	Villa Antinori Pinot Bianco, Toscana IGP	2020/21	6	0,75	301,65	365	382	○
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---

5	258115	Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG	2018/19	6	0,75	379,34	459	479	● ●
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

Antinori, Tenuta La Braccessa, Toscana	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

6	267120	Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“	2020/21	6	0,75	241,32	292	305	● ●
---	--------	--------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

7	267110	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccessa“	2018/19	6	0,75	400,83	485	509	● ●
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

8	267150	Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“	2017/18	6	0,75	847,11	1 025	1 065	● ●
---	--------	---	---------	---	------	--------	-------	-------	-----

9	267130	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“	2016/17	6	0,75	1 285,12	1 555	1 599	● ●
---	--------	--	---------	---	------	----------	-------	-------	-----

Antinori, Tenuta Pian Delle Vigne, Toscana	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

10	259141	Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“	2020/21	6	0,75	442,15	535	555	● ●
----	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

11	259130	Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“	2017/18	6	0,75	1 114,88	1 349	1 399	● ● L
----	--------	--	---------	---	------	----------	-------	-------	-------

12	259132	Brunello di Montalcino DOCG Riserva „Vigna Ferrovia“	2015/16	6	0,75	2 511,57	3 039	3 139	● ● L
----	--------	--	---------	---	------	----------	-------	-------	-------

1 **naš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 8 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let


**„Carrubo“
Primitivo di Manduria DOP**

[karúbo primitívjo di mandúria]

Intenzivní rubínově červená barva. Bohatě a komplexní aroma s tóny červeného ovoce, višni, švestek a třešňového likéru. Patrně známky lékořice, tabáku a amareta. V chuti je víno jemné, přesto velmi plné. Ovocnost vína je v dokonalé harmonii s taniny a příjemnou svěžestí.

2

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	12 měsíců zrání v „barikových“ sudech a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let


**Negroamaro
„Masseria Maime“
Salento IGP**

[negroamáro maserija majme salento]

Typické odrůdové aroma – elegantní směs nazrálého červeného ovoce, praline a toastů. Objevují se i náznaky vanilky, lékořice, kávy a karamelu. Kořenitě víno s ovocnými, čokoládovými a živočišnými tóny a dlouhým závěrem. Pouze ručně sbírané hrozny z vinice S. Pietro Vernotico. Hodí se k pečeným žebříkům, jehněčímu i hovězímu masu.

3 **naš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 8 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

90
2018
The Wine Enthusiast


**„Torricoda“ Primitivo
Salento IGP**

[primitívjo torikóda salento]

Víno má typické odrůdové aroma červeného peckovitého ovoce, jahod a lékořice. Nenáročná, šťavnatá chuť s příjemnými tříslovinami, pevným tělem a dlouhým koncem. V chuti jsou dobře zakomponované tóny dřeva. Hrozny pocházejí ze starých vinic. Hezký představitel jižního regionu.

7 **naš tip!**

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


**Tormaresca Neprica
Primitivo
Puglia IGP**

[tormareska neprika primitívjo púlija]

Na víno jsou použity hrozny z vinic usedlosti Maime v San Pietro Vernotico. Víno má intenzivní rubínovou barvu. Ovocná vůně s aroma červeného ovoce, černých třešní, také s dotekem kandovaného ovoce a lékořice. Jemná, dobře strukturovaná chuť s bohatými tříslovinami. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.

8

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


**Tormaresca Neprica
Negroamaro
Puglia IGP**

[tormareska neprika negroamáro púlija]

Na víno jsou použity hrozny z vinic usedlosti Maime v San Pietro Vernotico. Víno má rubínově červenou barvu. Ovocná vůně s aroma třešní a džemu, také fialek a anýzu. Jemná a elegantní chuť podpořená jemnými tříslovinami. Celkově se jedná o čerstvé a svěží víno pro běžnou denní konzumaci.

9

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


**Tormaresca Neprica
Cabernet Sauvignon
Puglia IGP**

[tormareska neprika kabernet saviñon púlija]

Rubínově červená barva s fialovými odlesky. Ve vůni černé třešně a maliny. V chuti plné, elegantní s dobře strukturovanými taniny. Jemná a dlouhá dochuť. Víno si užijete s masovými pokrmy, zvěřinou a vyzrálými sýry. Silnější kabinet jižnějšího typu.

4 **naš tip!**

odrůda	65 % Aglianico, 10 % Syrah 25 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 9 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let


**„Trentangeli“
Castel del Monte Rosso
DOP**

[trentandžely kastel del monte roso]

Bohatá, vyzrálá a ovocná vůně s tóny čerstvých ostružin, borůvek a čokolády. Chuť dobře navazuje na vůni – je intenzivní, ovocná a šťavnatá se sametovou tříslovinou a tóny borůvek a mléčné čokolády. Odrůda Aglianico je původem z Recka a v Evropě se příliš nevyskytuje – zřídka v Austrálii nebo Kalifornii.

5 **naš tip!**

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. Před prodejem zraje 4 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

90
2019
Galloni

91
2019
Falstaff


**Calafuria Rosé
Negroamaro Salento
IGP**

[kalfúria roze negroamáro salento]

Má broskvové růžovou barvu. Příjemná, ovocná vůně jahod a malin s květinovými tóny fialek a pivoňek. Svěží a vyvážená chuť se střední délkou. Hrozny pocházejí z vinic Masseria Maime v San Pietro Vernotico.

6

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


**Tormaresca
Chardonnay
Puglia IGP**

[tormareska sardone púlija]

Výrazná vůně s tóny sladkého vyzrálého ovoce, suché trávy a bylinek. V závěru se otvírají ovocné tóny připomínající nektarinky a broskve. Je to plné, ovocné, kulaté víno podpořené příjemnou kyselinou. Velmi nekomplikovaný a harmonický průběh. Lahodné víno s plností „Nového světa“ a elegancí „Evropy“. Doporúčujeme.



Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	271166	„Carrubo“ Primitivo di Manduria DOP	2017/18	6	0,75	1 177,69 / 1 425 / 1 485	● ●
2	271170	Negroamaro „Masseria Maime“ Salento IGP	2017/18	6	0,75	561,16 / 679 / 715	● ●
3	271180	„Torricoda“ Primitivo Salento IGP	2019/20	6	0,75	371,07 / 449 / 469	● ●
4	271192	„Trentangeli“ Castel del Monte Rosso DOP	2018/19	6	0,75	280,17 / 339 / 355	● ●
5	271231	Calafuria Rosé, Negroamaro Salento IGP	2020/21	6	0,75	280,17 / 339 / 355	●
6	271120	Tormaresca Chardonnay, Puglia IGP	2021/22	6	0,75	185,95 / 225 / 237	○

Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	271110	Tormaresca Neprica Primitivo, Puglia IGP	2020/21	6	0,75	185,95 / 225 / 237	●
8	271113	Tormaresca Neprica Negroamaro, Puglia IGP	2020/21	6	0,75	185,95 / 225 / 237	●
9	271112	Tormaresca Neprica Cabernet Sauvignon, Puglia IGP	2020/21	6	0,75	185,95 / 225 / 237	●



1 náš tip!

odrůda Negroamaro, Cabernet Franc, Syrah

technologie výroby Fermentace v nerezových tancích.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace do 3 let

dekantace ne

archivace ne



Tormaresca Furia Rosato IGP Salento 2020

[fúria rosáto salento]

Dokonalá barva růžových broskvových květů. Velmi příjemná vůně broskví, liči, meruněk a mučenky s květinovými tóny pomerančových květů a narcisů. V chuti je jemná s živou kyselinou a svěží chutí citrusů v závěru.

2

odrůda 90 % Sangiovese, 10 % Merlot a Syrah

technologie výroby 9 měsíců zrání ve velkých slavonských sudech, 10 % pak v malých z amerického dubu.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 2. roce

dekantace ne

archivace 3–8 let



Chianti Classico Tenuta di Péppoli

[kijanty klasiko tenuta dy péppoli]

Víno má komplexní, bohaté aroma květů, třešní, čokolády a vanilky s dotekem dřeva. Je skvěle vyrovnané s pevnou strukturou, harmonickým průběhem a ovocným závěrem. Péppoli prezentuje moderní styl Chianti Classico.

3

odrůda Sangiovese

technologie výroby 14 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského a maďarského dubu.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 4. roce

dekantace ano

archivace 8–15 let



Chianti Classico Riserva Badia a Passignano

[kijanty klasiko rizerva bádia a pasiňáno]

Elegantní a živočišná vůně s tóny malin, borůvek, zralých třešní, povidel, lékořice a rozinek. Je mohutné a extraktivní. Moderní příjemné víno s velmi dobře zakončenými tříslovinami. Tato Riserva je vyrobena z nejlepších, velmi důkladně vybraných hroznů z vinic Badia a Passignano. Víno začal vyrábět Piero Antinori jako experiment s toskánskými víny vyšší třídy.

7 náš tip!

odrůda Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

technologie výroby Fermentace v nerezových tancích.

intenzita ●●

kategorie ●●●●●

konzumace do 3 let

dekantace ne

archivace ne



„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP

[skalabróně bolgery rosáto]

Sytá malinová barva. Výrazné, komplexní, složitě aroma s tóny lesního ovoce a červeného rybízu. Vůně plynule přechází do chuti. Složitá, komplexní a rafinovaná chuť s příjemnou kyselinou a tóny lesních jahod a divokých malin. Netradiční a limitované víno od světového vinaře. Jedno z nejlepších rosé naší nabídky.

8

odrůda 57 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot

technologie výroby 18 měsíců zrání v nových sudech typu „barrique“ a 12 měsíců v lahvi.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 6. roce

dekantace ano

archivace 15–25 let



„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP

[gvado al taso bolgery superijóre]

Vůně čerstvě vymačkaného dužnatého ovoce s decentními tóny toasty, kávy a tmavé čokolády. Komplexní a vyvážené s dostatkem dokonale strukturovaných tříslovin a dlouhým, hladkým závěrem. Plné a velmi elegantní víno. Další ze světově proslulých vín Antinori. Je pravidelně a velmi vysoce hodnoceno.

9 náš tip!

odrůda 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon

technologie výroby Zraje 14 měsíců v dubových sudech a 12 měsíců v lahvi.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 3. roce

dekantace ano

archivace 4–10 let



Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[markéze antynóry kijanty klasiko rizerva]

Hrozny na výrobu dřívě pocházely z vinic Tignanello, Badia a Passignano a Péppoli, nyní pocházejí pouze z vinic patřící pod Tenuta Tignanello, kde 10 ha jsou Solaia vinice, 47 ha Tignanello vinice a 90 ha vinice pro toto víno. Nejedná se o tzv. druhé víno od Tignanello (jako v Bordeaux). Jedná se o další víno z vinařství Tenuta Tignanello.

4 náš tip!

odrůda 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Syrah

technologie výroby 8 měsíců zrání v sudech a další 4 měsíce v lahvi.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 2. roce

dekantace ano

archivace 4–10 let



„Il Bruciato“ Bolgheri DOP

[il bruciáto bolgery]

Elegantní, teplá, čerstvá a šťavnatá vůně s dotekem sladkého dřeva, třešní, švestek, koření a černého rybízu. Bohatá a extraktivní chuť plynule navazuje na vůni, sladká harmonická, dobře zakončená tříslovina utváří kostru vína. Má dlouhý závěr. Jde o druhé víno od Guado al Tasso.

5 náš tip!

odrůda Merlot

technologie výroby Zraje 12 měsíců v malých dubových sudech (1/3 nových).

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 2. roce

dekantace ano

archivace 6–12 let



Cont'Ugo Bolgheri DOP

[kontúgo bolgery]

Cont'Ugo je díky 100% použití odrůdy Merlot novou interpretací regionu Bolgheri. Víno má intenzivní rubínovou barvu. Ovocná, harmonická vůně má aroma červeného ovoce, třešní Marasca a malin, doplněné o sladké koření. Chuť má pozoruhodně pružnou a hebkou strukturu tříslovin.

6 náš tip!

odrůda Vermentino

technologie výroby Fermentace v nerezových tancích.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 1. roce

dekantace ne

archivace 2–5 let



Vermentino Bolgheri DOP

[vermentýno bolgery]

Intenzivní vůně s medovými tóny, dále pralinkami a lehce i květinami. Středně plná, kulatá, aromatická chuť s vyváženou kyselinou, ovocností a kořenitostí. V chuti dále nalezneme tóny citrusového ovoce (grepy, limetky) lehce podpořené anýzem. Víno má velmi elegantní strukturu s příjemným a hodně dlouhým závěrem. Víno pochází z vinic ležících v těsném sousedství městečka Bolgheri.

10

odrůda 85 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc

technologie výroby 16–18 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 5. roce

dekantace ano

archivace 10–20 let



Tignanello

[tyňanelo]

Nádherná, lesklá, tmavá barva a velmi elegantní, ovocná a komplexní vůně. Víno má harmonické třísloviny, výraznou a pevnou kostru. Tělnaté, komplexní a bohaté na chuť s výjimečnou strukturou a dlouhým závěrem. Nejznámější víno od Antinori a jedno z neschůpných „supertoskánských“ vín. Víno má velmi dlouhý potenciál archivace.

11

odrůda 75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Sangiovese, 5 % Cabernet Franc

technologie výroby 18 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 6. roce

dekantace ano

archivace 15–25 let



Solaia

[solája]

Víno má plnou, koncentrovanou a velmi elegantní vůni s tóny heřmánku a rozinek. Intenzivní, ovocná a komplexní chuť s výbornou strukturou, jemnými, dokonale vyváženými tříslovinami a lahodným, velmi dlouhým závěrem. Ve slabších ročnících se nevyrábí. Víno je nutno dlouho dekantovat.



ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
Antinori, Tormaresca, Puglia					
1	258180	Tormaresca Furia Rosato IGP Salento	2020/21	6, 0,75	693,39 839
Antinori, Toscana, Chianti DOCG					
2	258120	Chianti Classico, Tenuta di Péppoli	2019/20	6, 0,75	351,24 425 442
3	258140	Chianti Classico Riserva, Badia a Passignano	2018/19	6, 0,75	921,49 1 115 1 159
Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri					
4	268160	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP	2020/21	6, 0,75	536,36 649 675
4	268360	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP Magnum (v dřevěném boxu)	2020/21	1, 1,5	1 271,90 1 539 1 595
5	258111	Cont'Ugo, Bolgheri DOP	2019/20	6, 0,75	847,11 1 025 1 065
6	268150	Vermentino Bolgheri DOP	2021/22	6, 0,75	338,02 409 429

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri					
7	268140	„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP	2020/21	6, 0,75	323,97 392 409
8	26811019	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2019	6, 0,75	2 296,69 2 779 2 899
Antinori, Tenuta Tignanello, Toscana					
9	258131	Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG	2019/20	6, 0,75	681,82 825 859
10	25911019	Tignanello	2019	6, 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz
10	25931019	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2019	1, 1,5	6 355,37 7 690 7 690
11	25912014	Solaia	2014	6, 0,75	7 602,48 9 199 9 490
11	25912017	Solaia	2017	6, 0,75	8 256,20 9 990 9 990
11	25912018	Solaia	2018	6, 0,75	8 669,42 10 490 10 490



1 **náš tip!**

odřůda	Weissburgunder
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



91
2017
James Suckling

Weissburgunder

[wajsburgundr]

Svěží vůně s tóny rozkvetlé jarní louky, listového pečiva a zralých hrušek. Elegantní, suché a minerální víno s čistou chutí, která dobře vystihuje terroir severní Itálie. Středně plné a odrůdově charakteristické víno je příjemnou vstupenkou k poznání regionu Alto Adige a potěší každého sommeliera.

2 **náš tip!**

odřůda	Chardonnay
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



92
2017
James Suckling

Chardonnay

[šardonej]

Příjemná, nepřilíh výrazná vůně, typická pro Chardonnay severního typu. Svěží a plná chuť s minerálními tóny a harmonickou kyselinou. Příjemné, čisté, středně plné a nekomplikované víno ze severu Itálie, které je zajímavou alternativou k některým Chardonnay z Moravy nebo z Rakouska – porovnejte. Dobře doprovodí ryby nebo čerstvé, nezrající sýry.

3

odřůda	Gewürztraminer
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



91
2017
James Suckling

Gewürztraminer

[gevirtraminr]

Výrazná, aromatická, klasicky kořenitá, čerstvá, pro odrůdu charakteristická vůně s tóny bílých květů a citrusů. Suchá, svěží, čistá a minerální chuť s dlouhým, plným tělem. Aroma bílých květů a zralých broskví. Ukázkový a dobře vyrobený Gewürztraminer z Alto Adige. Gastronomické doporučení: smetanové omáčky, drůbeží maso.

6

odřůda	60 % Pinot Bianco, 30 % Chardonnay, 10 % Sauvignon Blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



93
2017
James Suckling

Terlaner

[terlanr]

Aromatická a komplexní vůně s tóny tropického ovoce a minerality. Harmonická a výrazná chuť je podpořená kyselinou a delším závěrem. Hrozny pocházejí z vinic v jižním Tyrolsku. Vinice jsou položeny v nadmořské výšce 300–500 m.n.m. a převládá zde písčitoštěrkové podloží.

7 **náš tip!**

odřůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



91
2018
The Wine Advocate

**„Winkl“
Sauvignon Blanc**

[vinkl soviňon blank]

Typická, intenzivní odrůdová vůně s příjemnou mineralitostí. Pripomíná rozmačkaný list černého rybízu. Suchá a elegantní chuť s výraznou mineralitou a harmonickou kyselinou. Dlouhé, bohaté a nevtrávé víno s rukopisem vinařství Terlan. Hrozny pro toto víno pocházejí z vinice nazvané Winkl. Doporučujeme.

8

odřůda	Pinot Noir
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech – 50 % velké sudy, 50 % jsou 2x použité sudy typu „barrique“.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–9 let



93
2015
The Wine Advocate

**„Monticol“
Pinot Noir Riserva**

[montikol pino noár rizerva]

Vůně je učebnicově charakteristická pro Pinot Noir – červené bobulové ovoce s dotekem živočišnosti a hořké čokolády. Plná, šťavnatá a teplá chuť příjemně navazuje na vůni. Středně plné, harmonické víno s příjemnou tříslovinou. Klasický Pinot Noir s dlouhým závěrem, který ocení i milovníci vín z Bourgogne.

4

odřůda	Lagrein
technologie výroby	Fermentace i následné zrání ve velkých dřevěných sudech po dobu 7–10 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Lagrein**

[lagrajn]

Intenzivní vůně s tóny brusinek, třešní, čokolády a koření. Šťavnatá a harmonická chuť s delikátní strukturou a hladkými tříslovinami. Objevují se podobné tóny jako ve vůni. Ideální kombinace: hovězí s brambory se smetanou, dušená kýta s červeným zelím nebo výrazné sýry, např. vyztřávaný parmazán.

5 **náš tip!**

odřůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. 5–7 měsíců zrání na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Pinot Grigio**

[pino grýdzo]

Ovocná vůně s tóny grapefruitu, liči nebo bílého melounu, také květinové tóny čerstvé posečené louky. Dobře vyvážená chuť s aroma černého čaje, exotického ovoce, melounu a zralého grapefruitu. Víno je vhodné kombinovat s uzenou šunkou či parmskou šunkou, sušenými rajčaty, bylinkovým rizotem, grilovanými rybami či telecím masem.

Trentino - Alto Adige

Jak již název napovídá, je tento region složený ze dvou hlavních samostatných oblastí. Celkem se zde nachází 8 DOP oblastí, ale valná většina vín pochází z Trentino a Alto Adige. Trentino je oblastí na jihu regionu a jeho hlavním městem je Trento. Alto Adige je pak oblastí na severu, kterou protéká horní (Alto) část řeky Adige a hlavním městem je Bolzano. Jedním z hlavních rozdílů mezi oběma regiony je fakt, že na severu je většina vinařství stále rodinných (většinu vín prodávají lokálně), kdežto výrobci v jižní části se často sdružují do větších družstev, vyrábějících každoročně víno konstantní kvality (i díky tomu jde dost vín na export). Víno bylo v tomto regionu pěstováno již po staletí. Místní lidé mají příhodné přísloví „Chleba a víno zaručují krásné děti“. To naznačuje, jakou důležitost zde víno má a jakou pozornost věnují místní lidé jeho výrobě. I přes to se v tomto regionu vyrobí „pouze“ 1 % italské produkce. Proti tomu ale stojí fakt, že zde vyrobí 10 % produkce Grappy celé Itálie. Nadmořská výška 250 až 900 metrů poskytuje ideální podmínky pro pěstování. Vinohrady jsou zde často vysázeny na velmi prudkých svazích.

9 **náš tip!**

odřůda	60 % Pinot Blanc, 30 % Chardonnay, 10 % Sauvignon Blanc
technologie výroby	Vino fermentuje ve velkých dubových sudech (30 hl), dále zraje 12 měsíců z 1/2 ve velkých a 1/2 v malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–20 let



94
2015
The Wine Advocate

**„Nova Domus“
Terlaner Riserva**

[nova domus terlanr rizerva]

Příjemná ovocná vůně s tóny meruňek, tropického ovoce a vanilky. Elegantní a plná chuť s příjemnou kyselinou, s dotekem minerality v harmonickém závěru. Hrozny pocházejí z vinic 300–500 metrů nad mořem. Podloží vinic je šterko-písčité.

10

odřůda	Lagrein
technologie výroby	18 měsíců zrání v již 2x použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 7. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



94
2015
James Suckling

**„Porphyr“
Lagrein Riserva**

[porfyr lagrajn rizerva]

Intenzivní vůně s tóny hořké čokolády a rozkvetlých květů. Hladká a komplexní chuť s plným tělem, s příjemnými tříslovinami a tóny toastovosti v závěru. Porphyr je špičkové víno z vinařství Terlan.

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	260082	Terlan Weissburgunder (Pinot Bianco)	2021/22	6	0,75	301,65 365 385 ○
2	260083	Terlan Chardonnay	2021/22	6	0,75	301,65 365 385 ○
3	260125	Terlan Gewürztraminer	2021/22	6	0,75	354,55 429 449 ○
4	260095	Terlan Lagrein	2021/22	6	0,75	334,71 405 425 ●
5	261200	Terlan Pinot Grigio	2021/22	6	0,75	318,18 385 405 ○ L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	260080	Terlaner	2021/22	6	0,75	362,81 439 459 ○
7	261100	Terlan „Winkl“ Sauvignon Blanc	2021/22	6	0,75	425,62 515 539 ○ L
8	261103	Terlan „Monticol“ Pinot Noir Riserva	2019/20	6	0,75	599,17 725 755 ● L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP, vlahková vína

9	261105	„Nova Domus“ Terlaner Riserva	2019/20	6	0,75	875,21 1 059 1 099 ○ L
10	261109	„Porphyr“ Lagrein Riserva	2018/19	6	0,75	990,91 1 199 1 249 ● L



1 **náš tip!**

odrůda	Barbera
technologie výroby	Zrání 7–8 měsíců v sudech z francouzského a slovinského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91
2017
The Wine Spectator**Barbera d'Alba DOP***[barbéra dábla]*

Hrozny pocházejí z různých poloh celé usedlosti Monfalletto. Díky odlišným mikroklima a podloží vzniká komplexní a aromatické víno. Má výraznou vůni ovoce, kakaa, švestek, koření, čokolády a lékořice. Plná a čerstvá chuť s širokou paletou tónů jako ve vůni. Příjemné víno s delším závěrem a jemnou tříslovinou. Dobře se hodí k vařeným masům a zeleninovým koláčům.

2

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	18–22 měsíců zrání v sudech z francouzského a slovinského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	7–20 let

94
2015
James Suckling**Barolo DOCG „Monfalletto“***[barolo monfalletto]*

Charakteristická, elegantní a opulentní vůně s dotekem pralinek, višni v hořké čokoládě a kakaa. Chuť perfektně navazuje na vůni. Sametová, harmonická a jemná chuť s dlouhým závěrem, s tóny čerstvých hroznů a černého lesního ovoce. Hrozny odrůdy Nebbiolo, které jsou použity na toto jedinečné víno, pocházejí z nedaleké usedlosti jménem Monfalletto.

3

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	18–20 měsíců v malých sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–25 let

97
2015
James Suckling92
2014
The Wine Spectator**Barolo DOCG „Enrico VI“***[barolo enryko sesto]*

Hedvábná, elegantní a komplexní vůně s příjemnými tóny kávy, pralinek a hořké čokolády. Vysoce koncentrovaná a harmonická chuť plynule navazuje na vůni. Vinice Enrico VI se nachází v blízkosti vesnice Castiglione Falletto. Její skvělá poloha a velice omezená produkce dodá hroznům odrůdy Nebbiolo vysokou koncentrací a extrakt. Víno pro znalce patří ke špičce z regionu Piemonte.

7 **náš tip!**

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Po fermentaci zůstává několik měsíců na kvasných kalcích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Marco Felluga Pinot Grigio „Mongris“*[pinot grýdžo mongris]*

Charakteristická, čistá a svěží vůně s tóny bílých květů a sušených jablečných křížal. Pevná, extraktivní a harmonická chuť s typickými odrůdovými tóny, jako jsou bílé broskve a bosenské švestky. Decentní minerální slanost. Klasická, v severní Itálii proslulá odrůda. Ukázkové Rulandské šedé z Friuli, které potěší milovníky této odrůdy.



8

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech a 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

Marco Felluga Cabernet Sauvignon Collio*[kabernet saviñon kólio]*

Víno tmavě rubínové barvy s temnými odlesky. Elegantní vůně červeného bobulového ovoce, která přechází až do tónů kakaa a vlašských ořechů. Typický zástupce odrůdy Cabernet Sauvignon. Chuť je vyvážená, harmonická, s pevnou strukturou a hladkým koncem. Ovocitost ve vůni se dostává i na patro.



9

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Svůj netradiční projev získává díky technologii nakvácení hroznů – jako u červených vín.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Pinot Grigio „Villa Canlungo“ Venezia Giulia IGP*[pino grýdžo vila kanlungo]*

Ušlechtilá, komplexní, plná a odrůdově typická vůně, kde dominuje aroma červených jablek, zralého bílého rybízu a květu černého bezu. Vůně plynule navazuje na chuť. Elegantní, charakteristická a šťavnatá chuť s dobře zakomponovanými tóny červeného jablka a bílých broskví.

4 **novinka**

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Zrání 6 měsíců v nerezových tancích, malá část na dřevě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Langhe Nebbiolo***[lange nebiolo]*

Langhe Nebbiolo je víno vyrobené z hroznů pocházejících z mladších vinic. Odrůdu Nebbiolo vyjadřuje charakteristicky, avšak jemně a přístupně. Víno má jasně rubínově červenou barvu s intenzivní vůní fialky, růže a červeného bobulového ovoce. Jedná se o elegantní víno s hedvábnými taniny a jemnou kyselinou. Skvěle se hodí k pizze, těstovinám a grilovaným masům. Doporučujeme podávat vychlazené na 12–14 °C.

5 **novinka**

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	Zrání minimálně 24 měsíců ve velkých dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let

**Borgogno „No name“ Lange Nebbiolo***[borgóno nou nejm lange nebiolo]*

Nebbiolo se skvělou strukturou. Má rubínově červenou barvu s fialovými odlesky. Éterická vůně fialek, růží a čerstvého ovoce s kořenitými náznaky ve vůni. Suché, harmonické, sametové, plné a velkorysé víno. Ideální teplota podávání je 16–18 °C.

6 **novinka** **náš tip!**

odrůda	30 % Marzemino, 30 % Groppello, 20 % Sangiovese, 20 % Barbera
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Opera Roses***[ópera rózis]*

Toto víno zaujme svou mimořádnou lehkostí, která je patrná již v zářivé jemné růžové barvě. Ve vůni dominují tóny malin, granátového jablka a jahod. Na patře se rozvine fantastická rovnováha kyselin a jemného ovoce. Velmi příjemné růžové víno, které se hodí jako aperitiv, k bílým masům či mořským plodům. Doporučujeme podávat vychlazené na 8–10 °C.



Cordero di Montezemolo, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	241002	Barbera d'Alba DOP	2020/21	6	0,75	409,09	495	515	● ●
2	241004	Barolo DOCG „Monfalletto“	2017/18	6	0,75	1 032,23	1 249	1 299	● ●
3	241005	Barolo DOCG „Enrico VI“	2017/18	6	0,75	1 858,68	2 249	2 339	● ●

G.D. Vajra, Piemonte DOP

4	651249	Langhe Nebbiolo	2020/21	6	0,75	371,07	449	479	● ●
---	--------	-----------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

Borgogno, Piemonte DOP

5	652104	Borgogno „No name“ Lange Nebbiolo	2018/19	6	0,75	784,30	949	999	● ●
---	--------	-----------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

Opera Roses, Valtensi Riviera del Garda Classico Charetto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	211297	Opera Roses, Garda Classico DOP	2020/21	6	0,75	235,54	285	299	●

Marco Felluga, Collio, Friuli DOP

7	203000	Pinot Grigio „Mongris“	2020/21	6	0,75	362,81	439	469	○
8	203009	Cabernet Sauvignon Collio	2018/19	6	0,75	442,15	535	569	●

Eugenio Collavini, Friuli

9	202810	Pinot Grigio „Villa Canlungo“ Venezia Giulia IGP	2020/21	6	0,75	222,31	269	289	○
---	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---



La Scolca - tradice a symbolika

Vinařství La Scolca bylo založeno mezi lety 1917 – 1919. V té době vinařství koupil pradědeček současného majitele Giorgia Soldatiho, který dnes společnost vede se svou dcerou Chiarou. Na pozemku původně stála stará farma, která dobře sloužila i jako rozhledna. Odsud i samotný název vinařství La Scolca, neboli „Podívej se do dálky“. Také příjmení Soldati je symbolické. Znamená „vojáci“ a odráží hrdost a houževnatost majitelů.

V roce 1919 byla v době nákupu půda částečně využívána pro pěstování obilí a část byla zalesněná. Rodina Soldati měla propracovaný plán vysadit odrůdu Cortese do oblasti, ve které se tradičně pěstovalo pouze červené víno. Giordio Soldati vytvořil mimořádnou sadu vín a díky tvrdé práci i moderním technologiím se vinařství La Scolca zařadilo mezi jedno z nejznámějších vinařství v oblasti Gavi.

1

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let

Gavi dei Gavi DOCG „D'Antan“

[gavi dei gavi d antan]

Unikátní víno, které trpělivě zrállo až 10 let. Je vyrobeno jen z těch nejlepších hroznů v nejlepších letech. Víno má intenzivní vůni, která v sobě mísí ovocné a květinové tóny v závislosti na stupni zralosti vína. Chuť je vláčná, ořechová s dozvukem pražených mandlí. Výjimečné víno pro výjimečné okamžiky.



2 náš tip!

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

Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“

[gavi dei gavi etiketa nera]

100 % Cortese, jehož hrozny pocházejí z nejprestižnějších vinic vinařství La Scolca. Zlatavá barva s odlesky. Koncentrovaná, plná a elegantní vůně s tóny máslových sušenek, čerstvého pečiva a tropického ovoce. Dlouhá, minerální a jemná chuť s celou paletou ovocných tónů. Toto víno je považováno odborníky za jedno z nejlepších Gavi dei Gavi. Příjemně doprovází rafinované pokrmy z ryb.



3 náš tip!

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

Gavi del Comune di Gavi DOCG „Etichetta bianca“

[gavi del komune dy gavi etiketa bijanka]

100% Cortese. Hrozny na výrobu tohoto vína pocházejí přímo ze srdce Rovereta, světově proslulého jako Grand Cru dei Gavi. Barva světlá se zelenkavými okraji. Minerální, živá a komplexní vůně s aroma bosenských švestek, bílého peckovitého ovoce a zralých červených jablek. Harmonická, šťavnatá a minerálně slaná chuť s pevnou kostrou, hladkým závěrem a tóny zralých citrusových plodů.



Ideální podmínky pro víno Gavi

La Scolca má své vinice v nejkrásnějších lokalitách okresu Rovereto. Společnost spravuje plochu asi 50 ha vinic, sestávající z asi 200 km řádků vinné révy. Mořský vzduch, plné slunce, chlad a minimální výskyt rosy. Všechny tyto prvky vytvářejí ideální podmínky pro správné zrání hroznů. V kombinaci s vhodnými postupy a technologiemi zde vzniká to nejlepší víno této oblasti - „Gavi dei Gavi“.

Víno Gavi vyrobené z odrůdy Cortese vzniklo v padesátých letech právě ve vinařství La Scolca a od té doby se stalo klasikou. „Gavi dei Gavi“ je víno, které překvapí a nadchne. Je hluboce svázané se svým původem a zemí. Jemná vůně příjemně navazuje na svěží, ovocnou chuť. Toto unikátní víno se dostává do celého světa a každému, kdo ho ochutná, nabízí jedinečný zážitek.

4 náš tip!

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

Gavi DOCG „Valentino“

[gavi valentyno]

Toto Gavi nese jméno po farmě, kterou původně vlastnil slavný generál Savojského království „Valentino Sartore“. Hrozny pocházejí z vysokých kopců Rovereta v Gavi a dávají vínu svěží vůni a jemnou chuť. Tato kombinace je pro Gavi typická. Víno se perfektně hodí ke každému stolu. Příjemně doplní lehké pokrmy a je ideální ke konzumaci během jídla.



Dokonalost od začátku až do konce

K výrobě vynikajícího vína je potřeba vynikajících hroznů. Sklizeň probíhá v době, kdy jsou hrozny dokonale zralé. Vinice po vinici se sklízí samostatně v době optimální zralosti hroznů. S pomocí počítačového systému se kontroluje původ hroznů a nedochází tak k míchání moštů z různých míst. Etikety Gavi se liší podle vinic různého věku. Bílá etiketa pochází z dvacetiletých vinic a černá etiketa ze šedesátiletých vinic.

Sklizeň se provádí obvykle ručně. Hrozny se shromažďují v koších a poté se vykládají do malých přívěšů. Vinařství klade velký důraz na preciznost třídění hroznů a na další práci s moštem. Za použití moderního softwaru sleduje každý hrozen a vytváří tak „rodokmen“ ke každé své vyprodukované lahvi. V kombinaci s přísnými hygienickými nároky tak vzniká opravdu lahodné víno té nejvyšší kvality.



5 náš tip!

odrůda	Cortese, Pinot Nero
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2 roky

Rosa Chiara

[roza kiara]

95 % Cortese a 5 % Pinot Nero. Vyvážené spojení slavných italských odrůd dává vínu příjemnou světle růžovou barvu s jasnými korálovými odlesky. Chuť je plná, harmonická, s měkkým kulatým tělem. Vůně intenzivní, přesto jemná, s tóny pomerančovníku a šípkové růže. Víno je vynikající k předkrmům, grilovaným rybám a bílému masu.



6 náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc a směs bílých hroznů z Piemontu (100 % La Scolca)
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2 roky

Solui Sauvignon blanc

[solui sovihon blank]

Elegantní a komplexní víno, při jehož vinifikaci byl kladen důraz na vyváženost vůni, chuti a harmonii projevu. Slámově žlutá barva, bohatá vůně, svěží a ovocné tóny připomínající zelené jablko, broskve a špetku máty. Příjemně na patře, svěží a vyvážené, s dobrou strukturou.



La Scolca, Piemonte		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	212107 Gavi dei Gavi DOCG „D'Antan“	2017/18	6	0,75	1 387,60	1 679	1 749 ○
2	212101 Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“	2020/21	6	0,75	569,42	689	719 ○
3	212104 Gavi del Comune di Gavi DOCG „Etichetta bianca“	2020/21	6	0,75	304,96	369	385 ○

La Scolca, Piemonte		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	212103 Gavi DOCG „Valentino“	2020/21	6	0,75	247,11	299	312 ○
5	212122 Rosa Chiara	2020/21	6	0,75	243,80	295	309 ●
6	212131 Solui Sauvignon blanc	2020/21	6	0,75	255,37	309	323 ○



1

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



Gavi DOCG Gavi del Comune di Gavi

[gávi del komune di gávi]

Vůně zralého bílého ovoce, bílých třešní a jablek s jemnými tóny koření a vanilky. V chuti plné, obsáhlé a bohaté víno s výraznou kyselinou a pevnou strukturou. Dlouhý závěr s aroma zralých rynglů, citrusů, zelených jablek a mandlí. Gavi di Gavi lze považovat za nejvýznamnější bílé víno z oblasti Piemonte. Vhodné k rybám, úhoři, lososu, platýzu a bílým masům.

2

náš tip!

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



Moscato d'Asti DOCG „Monteolivo“

[moskáto dásty mouteolivo]

Odrůdově velmi charakteristické Moscato, které se prezentuje delikátním aroma broskví, šalvěže a limetky, také květy akátu. Podávejte velmi vychlazené, je ideální pro letní osvěžení či na jakoukoliv párty.

3

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



Barbera Piemonte DOP „Antara“

[barbera pijemonte antara]

Decentní, živá a odrůdově charakteristická vůně s tóny ostružin a třešní. Chuť je svěží, lehká, šťavnatá a nekomplikovaná s lehkým dotekem dřeva a tóny kompotovaných třešní. Odrůda Barbera původně pochází z odrůdy Mourvedre a je třetí nejrozšířenější odrůdou v Itálii. Univerzální červené víno, které vhodně doplní pizzu, těstoviny a jiné pokrmy z Itálie.

4

odrůda	Barbera
technologie výroby	8–10 měsíců zrání ve slavonských sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Barbera d'Asti DOP „Costalunga“

[barbera dásty kostalunga]

Hezká, ovocná vůně s tóny třešní a višni. Šťavnatá chuť s příjemně zakomponovanými kyselinami a jadrnějšími tříslovinami, s tóny peckovitého ovoce v závěru. Srdnaté víno s bohatým buketem a plnou chutí. Univerzální víno, které se dobře kombinuje s jídlem, je vhodné i k samostatné konzumaci. Klasický zástupce z Barbera d'Asti.

5

odrůda	Barbera
technologie výroby	12 měsíců zrání ve slavonských sudech, 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–13 let



Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“

[barbera dásty superyóre kremosina]

Vůně je elegantní, ovocná a harmonická, připomínající zralé černé třešně, mléčnou čokoládu, sladké koření a pralinky. Chuť navazuje na vůni. Je harmonická, přístupná a šťavnatá s tóny pralinek, kávy a třešní, podpořená sladkou tříslovinou v dokonalé harmonii s kyselinou. Vhodné k výraznější zvěřině, jakou je zajíc či bažant.

6

náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech typu „barrique“.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let



Barbera d'Asti Riserva Superiore DOP Nizza „Generala“

[barbera dásty rizerva superyóre nyca dženerála]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny koření, kaka, jahod a třešní. V chuti je intenzivní s tóny červených třešní, toastovosti, kávy, kakaových bobů a sladkého dřeva v závěru. Víno vzniklo spojením nejlepších hroznů z vinic Generala a malého podregionu Nizza, který je označován jako nejlepší pro pěstování Barbera d'Asti.

Barolo

Barolo – nejslavnější víno z Piemonte. „Vino králů, král mezi víny“. Začalo se vyrábět začátkem 18. století. Dnes ho v celém regionu vyrábí téměř 1 200 výrobců, kteří ročně průměrně vyrobí 3,8 milionu lahví. Víno se vyrábí ze 100 % odrůdy Nebbiolo. Hrozny, které obvykle dozrávají na konci září, mají tmavě modrošedou barvu. Dříve bylo Barolo velmi tříslovinové a trvalo více než 10 let, než se třísloviny zjemnily. Dnes má Barolo spíše ovocný charakter, který je více přístupný. Byla zkrácena doba fermentace na maximálně 10 dní (dříve až 3 týdny). Poté víno zraje v sudech. Někteří výrobci používají nové „barriques“ z francouzského dubu, jiní volí kombinaci zrání – část zraje v barikových sudech z nového dřeva a část ve velkých, dřevěných, vícekrát použitých sudech. Ty nejprestižnější domy pro svá nejlepší Barola však stále přísně odmítají používání „barriques“. Minimální doba zrání jsou 3 roky. Pokud víno zraje minimálně pět let, může být označeno jako „Riserva“. Průměrný potenciál vína je 5 až 10 let. Podle odborníků je to jedno z nekomplexnějších vín Itálie, pro začátečníky však nemusí být jednoduché těmto vínům porozumět.

7

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	24 měsíců zrání ve velkých slavonských sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–20 let



Barolo DOCG „Nirvasco“

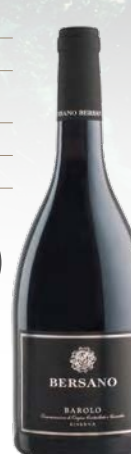
[barolo nyrvasko]

Má jemnou vůni s tóny peckovitého ovoce. Elegantní chuť je podpořena harmonickou tříslovinou a tóny zralých švestek s jemným nádechem skořice a kompotovaných višni v závěru. Barolo je nejznámějším velkým vínem severní Itálie a jako první vůbec získalo status kategorie DOCG. Nirvasco je klasické Barolo moderního stylu. Víno pro znalce a milovníky tohoto regionu.

8

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	5 let zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–25 let



Barolo Riserva DOCG

[barolo rizerva]

Toto nadstandardní Barolo má granátově červenou barvu s oranžovými okraji. Intenzivní a komplexní vůně s aroma kaka, máty, černých třešní a kůže. Plná a výrazná chuť s jemnými a dobře zakomponovanými tříslovinami. Objevují se intenzivní tóny růží a fialek. Vhodné ke zvěřině nebo zralým pikantním sýrům. Víno má dlouhý potenciál zrání.

Bersano, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	210054	Gavi DOCG, Gavi del Comune di Gavi	2020/21	6	0,75	238,84 289 303 ○
2	210077	Moscato d'Asti DOCG, „Monteolivo“	2020/21	6	0,75	285,12 345 359 ○
3	210052	Barbera Piemonte DOP „Antara“	2020/21	6	0,75	189,26 229 239 ●
4	013897	Barbera d'Asti DOP „Costalunga“	2018/19	6	0,75	238,84 289 299 ●
5	210056	Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“	2018/19	6	0,75	442,15 535 559 ● ●
6	757254	Barbera d'Asti Riserva Superiore Nizza DOP „Generala“	2014/15	6	0,75	701,65 849 879 ● ●

Bersano, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	013927	Barolo DOCG „Nirvasco“	2017/18	6	0,75	635,54 769 809 ● ●
8	210057	Barolo Riserva DOCG	2012/13	6	0,75	1 594,21 1 929 1 989 ● ●



1 novinka náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	9 měsíců zrání ve francouzských barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Sodale

[sodále]

Barva je intenzivně červená s fialovými odlesky. Vůně přichází s tóny červeného ovoce a sladkého koření a dále se v dokonalé rovnováze mísí s tóny vanilkového dřeva. Chuť je kulatá, harmonická, příjemná s dlouhou dochutí podtrženou sladkými tříslovinami. Doporučená teplota podávání je 10–12 °C.

4 novinka

odrůda	34 % Sangiovese, 33 % Merlot, 33 % Cabernet
technologie výroby	3 měsíce zrání ve francouzských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Vitiano Rosso Umbria IGP

[vitijáno rosó]

Víno má intenzivní červenou barvu s fialovými odlesky. Vůně je ovocná s příjemnými tóny sladkého dřeva. Chuť je silná, kulatá s bohatým a harmonickým závěrem. Podávejte při teplotě 14–16 °C

2 novinka náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Montiano

[montiáno]

Víno s nádhernou, hlubokou, rubínově červenou barvou a širokou aromatickou škálou vůní, ve kterých se snoubí lahodné tóny vanilky, drobného červeného ovoce, džemu a sladkého koření. Chuť je plná, příjemně zakulacená a jemná s poměrně elegantní, příjemnou a přetrvávající dochutí v ústech. Podávejte při teplotě 16–18 °C.

5 novinka

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



Tellus Chardonnay Lazio IGP

[telus šardoné]

Intenzivní žlutá barva okamžitě naznačuje komplexnost a bohatost vína. Citrusové tóny se mísí s vůní jablek. Toto víno je plné v ústech, ale přitom stále svěží, pikantní a perzistentní. Perfektně se hodí v kombinaci s rybami, masem bez tepelné úpravy jako je carpaccio nebo zeleninou. Doporučená teplota podávání je 10–12 °C.

3 novinka

odrůda	70 % Vermentino, 30 % Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, zrání v láhvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Vitiano Bianco Umbria IGP

[vitijáno bjanko]

Ve Vitiano se odrůda Vermentino plně projevuje kořenitým aroma na jedné straně a jemností a svěžestí na straně druhé. Víno má kyselinový závěr, který přetrvává v ústech a nutí k dalšímu napití. Víno je velmi svěží a příjemně se pije. Skvěle se hodí k zeleninovým pokrmům a bílým masům. Doporučujeme podávat vychlazené na 7–10 °C.

6 novinka náš tip!

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



Tellus Syrah Lazio IGP

[telus syrach]

Víno s intenzivní červenou barvou a fialovými odlesky. Jeho vůně je umocněna nádechem čerstvého ovoce, třešní s kořenitými tóny, které se snoubí s elegancí sladkého dřeva a vanilky. Chuť je hedvábná, s jemnými tříslovinami. Víno má bohatý a dlouhý závěr. Doporučená teplota podávání je 10–12 °C.

7 náš tip!

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



Primitivo Salento Vecchia Torre

[primitívno salento vékyja torre]

Bohatá vůně s aroma zralého tmavého bobulového ovoce, moruše a koření. Chuť je pak intenzivní, lehce pikantní s relativně dlouhým závěrem.

8 náš tip!

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



Primitivo Luigi Avogadri

[primitívno luidži avogádri]

Hluboká, tmně červená barva s fialovými odlesky. Vůně sladkých třešní, sušených bobulí a marcipánu. V chuti je víno neuvěřitelně šťavnaté, ovocné s jemnými sladkými tříslovinami a čokoládou v závěru. Opulentní, vysoce koncentrované víno plné slunce a chuti.

9

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



Primitivo Il Pumo Salento IGP

[primitívno il pumo]

Intenzivní rubínová barva s fialovými odlesky. Výrazná komplexní vůně s tóny drobného lesního ovoce, exotického koření a třešní. Víno s dobrou strukturou na patře působí krásně plným a teplým dojmem. Vyvážená tříslovina v kombinaci s bohatou chutí. Vynikající perzistence, dlouhý závěr.

10

odrůda	Primitivo
technologie výroby	18 měsíců zrání v dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



Primitivo Riserva Gran Pumo D'Oro Primitivo di Manduria DOP

[primitívno riserva gran pumodóro]

Velmi vysoká laťka odrůdy Primitivo. Víno z 60 let starých vinic tmně rudé rubínové až černé barvy. Aroma třešňového džemu, zralých sladkých švestek, bourbon vanilky a čokolády s náznakem sušených bylin. Chuť je plná, bohatá a krémovitá. Ušlechtilá tříslovina na patře a dlouhý kulatý závěr.



Cotarella, Famiglia Cotarella, Lazio IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	206218	Sodale	2019/20	6	0,75	491,74 595 619	● ●
2	206217	Montiano	2019/20	6	0,75	1 280,17 1 549 1 599	● ●

Falesco, Famiglia Cotarella

3	206211	Vitiano Bianco, Umbria IGP	2021/22	6	0,75	189,26 229 239	○
4	206212	Vitiano Rosso, Umbria IGP	2019/20	6	0,75	219,01 265 279	●
5	206213	Tellus Chardonnay, Lazio IGP	2021/22	6	0,75	260,33 315 329	○
6	206215	Tellus Syrah, Lazio IGP	2019/20	6	0,75	268,60 325 339	● ●

Cantina Vecchia Torre, Puglia IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	21679	Primitivo Salento Vecchia Torre	2018/19	6	0,75	185,95 225 239	●

Luigi Avogadri, Puglia IGP

8	23825	Primitivo Luigi Avogadri	2020/21	6	0,75	190,91 231 245	●
---	-------	--------------------------	---------	---	------	----------------	---

Cantina San Marzano, Puglia

9	21113	Primitivo Il Pumo, Salento IGP	2020/21	6	0,75	154,55 187 198	● ●
10	23663	Primitivo Riserva Gran Pumo D'Oro, Primitivo di Manduria DOP	2018/19	6	0,75	657,02 795 829	● ●



odřůda	50 % Nero d'Avola, 25 % Merlot, 20 % Syrah, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



Planeta La Segreta Rosso Sicilia IGP

[la segréta rosso sicilija]

Rubínově červená barva s jasnými fialovými odlesky. Komplexní vůně s tóny kakaia, tabáku a čerstvého ovoce s mírně mátovým závěrem. Čerstvá chuť s vyzrálými, ale jemnými tříslovinami. Ideální víno pro každodenní pití, středomořskou kuchyní a předkrmů z masa. Vhodné také k sicilským jídlům jako jsou těstoviny s lílkem a rajčaty, grilovaná klobása nebo mečov in Messina stylu.

odřůda	Nero D'Avola
technologie výroby	8 měsíců zrání v použitých dřevěných sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGP

[planeta plumbago nero d'Avola]

Bohatá vůně červeného ovoce s aroma švestek a zralých oštruzin, které jsou typické pro vína Nero d'Avola ze západní Sicílie. Typická a kulatá chuť s tóny kakaia, podpořená měkkými tříslovinami. Dobře se kombinuje se středomořskou kuchyní a jídlů jako lasagne „cacate“, vepřové grilované karbanátky, grilovaný steak z tuňáka nebo špagety s bylinkami.

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



„Sanremy“ Vermentino Sardegná DOP

[sanrémy vermentino sardeña]

Odrůdově typické Vermentino – má slámově žlutou barvu, víno je plné a šťavnaté s tóny mandlových květů a tóny dužnatého ovoce. Vhodné jako aperitiv, také k předkrmům z mořských plodů, těstovinám nebo bílému masu.

odřůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 7 měsíců v dřevěných sudech z francouzského a amerického dubu a další 3 měsíce v lahvi.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4-6 let



„Altavilla della Corte“ Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGP

[altavilla dele korte kabernet saviñon tere siciliane]

Harmonické a jemné víno s ovocnými tóny borůvek, černých třešní a švestek, také tabáku, lékočice, kávy, mentolu a eukalyptu. Strukturované víno s hladkými tříslovinami. Vyzkoušejte víno v kombinaci s těstovinami s rajčatovou omáčkou, grilovaným masem nebo čerstvým sýrem.

odřůda	Syrah
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4-6 let



„Altavilla della Corte“ Syrah Terre Siciliane IGP

[altavilla dela korte syra tere siciliane]

Zářivý jasně červený odstín. Ve vůni se objevují tóny koření a sladké vanilky, které přecházejí do šťavnatého ovoce. Elegantní a hladká chuť s minerálními tóny, zajímavou kořenitostí pepře, lékočice a sušených bylinek. V závěru ovocnost, švestky a borůvky.

odřůda	Nero d'Avola
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-8 let



„Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola Sicilia IGP

[santagostino baglio soria nero d'Avola sicilija]

Ve vůni je intenzivní, kořenitá s tóny lékočice, čerstvého chleba a višňového koláče. Extraktivní, šťavnatá, teplá a ovocná chuť s dobře zakomponovanou tříslovinou. V delším závěru aroma sladkého koření peckovin a čokolády. Netradiční kombinace odrůd. Doporučujeme k dušenému kaňčímu masu nebo vyzrálým sýrům

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



Roccaperciata Inzolia - Chardonnay Sicilia IGP

[rokaperčiata insolija šardoné sicilija]

Víno vyrobené z odrůd Inzolia a Chardonnay v rovnoměrném poměru. Inzolia je tradiční, poměrně málo známá a zatím nepříliš rozšířená sicilská odrůda, která pomalu přichází „do módy“ (hlavně v USA). Jedná se o svěží bílé víno, které má příjemnou a nekomplikovanou chuť a dobře se hodí k předkrmům, korýšům a rybám.

odřůda	50 % Nero d'Avola 50 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



Roccaperciata Nero d'Avola - Syrah Sicilia IGP

[rokaperčiata nero d'Avola syra sicilija]

Zajímavé cuvée tradiční a regionálně nejdůležitější odrůdy Nero d'Avola a populární mezinárodní odrůdy Syrah. Výrazně červené víno, bohaté na ovocné aroma, které dobře doprovodí i výraznější sýry. Příjemné i na samostatné popíjení.



odřůda	Merlot, Syrah, Frappato
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-8 let



„Bayamore“ Rosso di Rossi Sicilia DOP

[bajamóre rosso dy rosi sicilija]

Elegantní spojení mírně přezrálých hroznů odrůd Merlot, Syrah a Frappato. Krásná rubínová barva, vůně zralých červených bobulovitých plodů. V chuti příjemná tříslovina a zralé tmavé ovoce. Intenzivní koncentrované víno s delším závěrem a dozvukem tříslovin na patře. Vhodné k tučnějšímu červenému masu.

odřůda	Vranac
technologie výroby	30 % vína zraje minimálně 2 roky v sudech z francouzského dubu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4-6 let



Plantaže Vranac „Pro Corde“ Montenegro

[plantaže vranac pro korde]

Typická, kořenitá a výrazná vůně s aroma zralého ovoce, pepře a ibišku. Suchá, hřejivá, pro Vranac typická chuť s bouřlivým, přesto harmonickým závěrem a příjemnými tóny borůvek a skořice. Vysoce limitovaný 100% Vranac, který pochází z vinařského regionu Podgorica – místní říkájí, že odsud pochází nejlepší Vranac na světě. Legenda balkánského poloostrova. Pro Corde = Na srdce.

odřůda	Vranac
technologie výroby	Zraje minimálně 12 měsíců v sudu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



Plantaže Vranac Montenegro

[plantaže vranac]

Sladká, harmonická a ovocná vůně s náznaky vanilky, sladkého koření a lesního džemu. Chuť je plná, příjemně hřejivá se středně dlouhým závěrem s doteky perníku. Význam slova Vranac je černý, statný a silný kůň. Proto i víno, které je vyrobeno z odrůdy nesoucí toto jméno, je spojováno s vitalitou a silou.

Planeta, Sicília		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	533666 Planeta La Segreta Rosso, Sicilia IGP	2019/20	6	0,75	210,74	255	275 ●
2	533668 Planeta Plumbago Nero d'Avola, Sicilia IGP	2019/20	6	0,75	280,17	339	359 ●
Ferruccio Deiana, Sardegná DOP							
3	222017 „Sanremy“ Vermentino	2020/21	6	0,75	169,42	205	219 ○
Roccaperciata, Sicília IGP							
4	207092 Roccaperciata Inzolia - Chardonnay	2020/21	6	0,75	152,89	185	195 ○
5	207091 Roccaperciata Nero d'Avola - Syrah	2020/21	6	0,75	152,89	185	195 ●

Firriato, Sicília		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	207080 „Altavilla della Corte“ Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGP	2018/19	6	0,75	222,31	269	282 ●
7	207061 „Altavilla della Corte“ Syrah Terre Siciliane IGP	2018/19	6	0,75	280,17	339	355 ●
8	207040 „Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola, Sicilia IGP	2015/16	6	0,75	318,18	385	405 ●
9	263362 „Bayamore“ Rosso di Rossi Sicilia DOP	2018/19	6	0,75	296,69	359	375 ●
13 Jul Plantaže AD, Podgorica, Montenegro							
10	25410 Plantaže Vranac „Pro Corde“	2017/18	6	0,75	237,19	287	299 ●
11	25401 Plantaže Vranac	2017/18	6	0,75	131,40	159	169 ●





Sandro Bottega, majitel rodinného vinařství

Vinařství Bottega

Odpovídá Andrea Nicolò Spadoni, Export Area Manager East Europe

Jak hodnotíte ročník 2021?

Celkově to byl dobrý rok. Udělali jsme vše, co bylo v našich silách, abychom udrželi kvalitu našich produktů na té nejvyšší úrovni.

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

Sklenka našeho jedinečného zlatého Prosecca Bottega Gold potěší každou chuťovou buňku a jeho unikátní zlatá láhev je nezapomenutelná.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Prosecco Ancestrale col fondo vyrobené druhotnou fermentací v láhvi je opravdu charakteristickým produktem. Má silnou a autentickou chuť díky svým skromným kořenům.

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

Pink Gold Prosecco DOP Rosé rok co rok přináší skvělé výsledky, protože je představitelem značky Bottega: jiskřivé, elegantní a ryze italské.

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

Bylo by mi ctí pozvat Sharon Stone na sklenku Petalo Amore Moscato Spumante, bílého šumivého vína vyznačujícího se jasnou sladkostí.



Vinařství Masi

Odpovídá Raffaele Boscaini, spolumajitel vinařství

Jak hodnotíte ročník 2021?

Rok 2021 byl skvělý, s velkým potenciálem pro červená i bílá vína.

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

Rozhodně bych doporučil Campofiorin, a pokud se jedná o velké setkání, doporučil bych velikost magnum.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Costasera Amarone dokonale reprezentuje paralelní historii Amarone a naší společnosti. Tradiční, ale současně a moderní víno.

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

Jsmo velmi hrdí na úspěch šumivých vín Valdobbiadene a Canevel. Díky nim jsme dokázali, že společnost Masi dokáže dělat excelentní vína i v kategorii šumivých vín a Prosecca.

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

Který produkt by to byl? Chtěl bych strávit večer s papežem, popíjet Mezzanellinu „grappu“ a povídat si o důležitosti oslavy života.

Vinařství Sacchetto

Odpovídá Paolo Sacchetto, majitel vinařství

Jak hodnotíte ročník 2021?

Nepředvídatelný a nadějný do budoucna

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

Sacchetto Mille Bolle.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Prapian Col De L'Utia DOCG Prosecco Extra Dry Valdobbiadene.

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

Prapian Col De L'Utia DOCG Prosecco Valdobbiadene Brut Biologico.

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

Denzel Washington - Prapian Col De L'Utia DOCG Prosecco Brut Valdobbiadene



Vinařství Marchese Antinori

Odpovídá Renzo Cotarella, hlavní enolog a ředitel vinařství

Jak hodnotíte ročník 2021?

Rok 2021 byl skvělý ročník. Jeden z nejlepších vůbec v Chianti Classico a opravdu velmi dobrý v oblasti podél toskánského pobřeží. Byl charakterizován silnými mrazy v dubnu, které snížily výnos v některých oblastech, jako je Umbrie, oblast jižně od Toskánska a Montepulciano.

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

Určitě by to z bílých bylo Conte della Vipera z Castello della Sala a z červených Marchese Antinori Chianti Classico Riserva.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

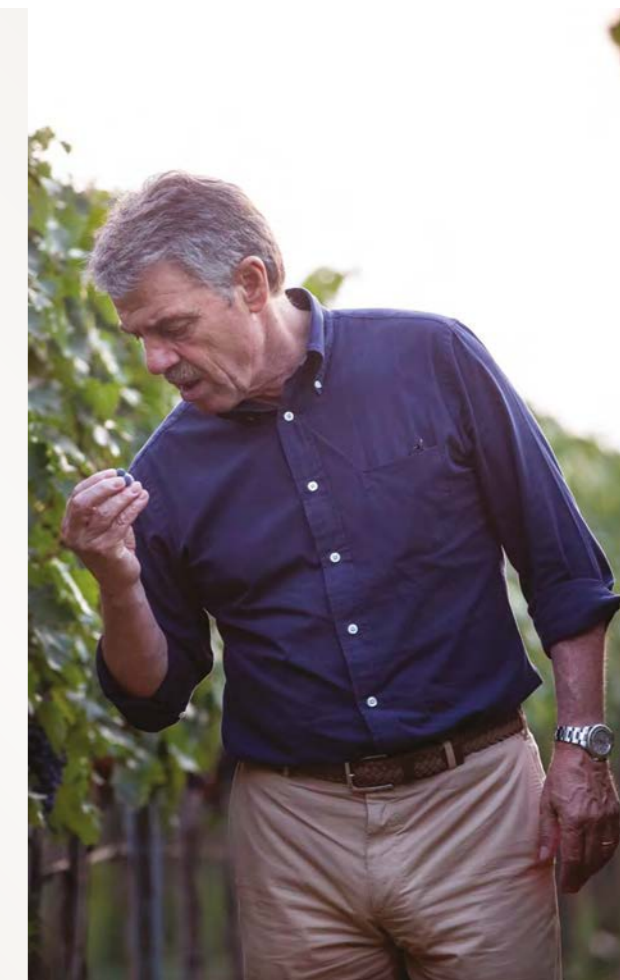
Je poměrně složité si vybrat jedno víno, jelikož vyrábíme vína se silnou osobností. Nejjednodušší volbou je však Tignanello.

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

Jsem velmi hrdý na to, co jsme v posledním desetiletí dokázali se všemi našimi víny. Nejvíce se zlepšilo víno Poggio alle Nane založené na odrůdě Cabernet Franc, pocházející z Le Mortelle Estate.

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

Měl jsem možnost ochutnat některá z našich vín společně s Davidem Beckhamem. Ochutnali jsme mnoho ročníků Cervaro della Sala a jsem si jistý, že by byl velmi nadšený, kdyby stejným způsobem ochutnal Guado al Tasso.





Francie

Žádná země na světě nemůže soupeřit s Francií v tradici a prestiži vinařského umění, v množství a rozmanitosti regionů, druhů a typů vín. Francouzská vína jsou považována za nejlepší na světě a tento názor sdílí dokonce i největší konkurenti francouzských vín v Novém světě. Ačkoliv se např. v Kalifornii, Chile a Austrálii už nepokoušejí kopírovat proslulé druhy francouzských vín, stále je považují za měřítko kvality. Každá z deseti hlavních oblastí je samostatným pojmem s jedinečnou historií, technologií i s vlastními odrudami a viny. Tyto velké francouzské vinařské oblasti jsou náhodným seskupením zeměpisných a klimatických podmínek a toho, čemu oni sami říkají terroir (tedy souhrn vlivu podnebí, nadmořské výšky, složení půdy a dalších faktorů, které mohou ovlivnit růst a kvalitu vinné révy). Z Francie se často vinná réva a technologie výroby dostaly do oblastí Nového světa, Afriky i Austrálie. Francouzští vinaři jsou uznávanými mistry zpracování a školení vín a jsou si vědomi svého umění a kvality. Řada špičkových vín z Bordeaux, Burgundska nebo Champagne patří k nejluxusnějším a nejdražším vínům světa. Po mnoha staletích pokusů a omylů objevili Francouzi skutečnost, že specifické odrůdy patří na určité typy půdy. Po tomto zjištění vyvinuli charakteristické

regionální odrůdy vín. Každý milovník vína tak dnes ví, co může očekávat od lahve z Bordeaux, z Burgundska, ze Champagne nebo z oblasti Rhône. V roce 1935 se Francie stala první zemí, která zavedla v celé zemi systém kontroly původu a kvality vín, když založila INAO – Institut National des Appellation d'Origine (Národní institut potvrzování původu). Přestože některé regionální vinařské oblasti mimo Francii ustanovily kontroly kvality mnohem dříve (Chianti v roce 1716 a Rioja v roce 1560), hlavním úkolem INAO bylo navrhnout zeměpisná vymezení apelací a trvat na dodržování daných předpisů ve všech vinařských regionech.

Kategorizace a značení francouzských vín:

Vin de France – stolní vína bez označení odrůdy a původu. Jsou určena pro každodenní spotřebu, téměř všechna se spotřebují ve Francii.

IGP – Indication Geographique Protégée – kvalitativně lepší vína než Vin de France, již s vyznačením původu a individuálním charakterem, lze označit jako „krajové víno“. Většina vín se opět spotřebuje ve Francii, ale dnes se i úspěšně vyvážejí, převážně do evropských zemí. Některá jsou již velmi kvalitní.

AOP – Appellation d'Origine Protégée – toto označení nesou všechna nejvyšší francouzská vína. 400 úřadů po celé Francii přísně kontroluje původ, odrůdy, množství produkce, pěstitelské metody, techniky zpracování a kvalitu produktů. Vína AOP tvoří asi jednu třetinu produkce francouzského vinařství.

Premier Cru, Grand Cru – úřední ohodnocení nejlepších vinic v určitých oblastech Francie. V regionu Bordeaux existuje vlastní podrobnější systém značení kvality, které se dělí na jednotlivé Crus Classés. Haut – Médoc, který je na levém břehu řeky Gironde klasifikuje 1–5 Cru + Cru Bourgeois (6. neklasifikované Cru). Pravý břeh s hlavními oblastmi St. Émilion a Pomerol mají vlastní apelační systémy.



- | | |
|------------------|------------------------|
| 1 Calvados | 9 Provence |
| 2 Champagne | 10 Korsika |
| 3 Alsace | 11 Languedoc–Rousillon |
| 4 Chablis | 12 Armagnac |
| 5 Jura + Savoie | 13 Jihozápadní Francie |
| 6 Bourgogne | 14 Bordeaux |
| 7 Beaujolais | 15 Cognac |
| 8 Côtes-du-Rhône | 16 Val de Loire |



Champagne a její historie

Francouzi mají zažité rčení, že Paříž je hlavou, Bourgogne žaludkem a Champagne srdcem Francie. Pojem, který je synonymem pro oslavy, veselí a hravost, zná pravděpodobně úplně každý, avšak ne všichni se do Champagne zamilují na „první sklenku“. Často se musí zkusit druhá i třetí, která zažehne svou jiskrou vzplanutí, které postupně přeroste ve vášně, jež zůstává na celý život. Mám za to, že Champagne je srdcem nejen Francie, ale prakticky celého mikrokosmu opravdových milovníků vín, přičemž ne jeden z těchto „věčně zamilovaných“, zanechal své srdce v tomto Bohem požehnaném regionu, kde se rodí to nejušlechtlejší šumivé víno světa.

V porovnání s tichým vínem, které lidstvo zná již více než 10 000 let, je šumivé víno z kraje Champagne elémem, jehož „mládí“ je něco kolem 300 let. Archeologické nálezy potvrzují, že se réva vinná pěstovala v tomto kraji již v 5. století a s velkou pravděpodobností se o to zasloužili staří Římané. Vyrábělo se z ní však pouze klasické tiché víno, které bylo díky křídovému podloží a kontinentálním klimatickým podmínkám poměrně kyselé a tenké. Snad právě proto se do tohoto vína přidával cukr, který upravoval chuť a který se stal s největší pravděpodobností příčinou vzniku šumivého vína Champagne. Mnoho velkých věcí vděčí za svůj vznik náhodě a nejinak tomu bylo i u Champagne.

V roce 1668 vstupuje do kláštera v Hautvillers benediktýnský mnich Pierre Pérignon (1638–1715). Stará se o vinice v majetku kláštera a vyrábí víno. Experimentuje se skleněnými lahve a tehdy revolučním uzávěrem – korkem. Vzhledem k tomu, že se nefiltrovaná vína sladila, bylo otázkou času, kdy se v uzavřené lahvi probudí k životu kvasinky, které mají cukr jako přirozenou potravu. Díky této aktivitě, zvané sekundární fermentace, se v uzavřené lahvi tvoří charakteristické bublinky, které proslavily Champagne po celém světě. Pierre Pérignon byl podle všeho i znamenitým obchodníkem. Údajně k němu chodila ke zpovědi baronka Jeanne de Thierzy, která měla vlivné známé na královském dvoře. Dom Pérignon s ní uzavřel obchod, že pokud mu pomůže uvést jeho víno na dvůr Ludvíka XIV., budou její hříchy odpuštěny. Champagne se stává slavnou. Velkou milovnicí Champagne byla i Madame de Pompadour (1721 – 1764), milenka Ludvíka XV., která byla i velkou propagátorkou vín z oblasti Champagne a podle jejího prsu údajně vznikla sklenka „miska“, ze které se toto víno dříve pilo. Roku 1729 vznikají první „Champagne House“ – Ruinart, poté Chanoine (1730), Moët (1743) a v roce 1772 Clicquot. Někdy však paní Štěstěna na kraj Champagne nemyslela příliš usilovně a tak v roce 1789 Ludvík XVI. prohlásil Champagne za nemoderní a na čas se toto víno stává „nežádoucím“. Roku 1804 usedá na trůn císař Napoleon a Champagne opět získává své postavení. Oficiální ochrana názvu Champagne pak pochází z roku 1891.

Ivo Dvořák, vice-prezident Asociace sommelierů ČR

Charakter

Na charakter vína má vliv mnoho faktorů, jež mohou poměrně zásadně měnit výraz aroma, chuti i tělnatosti. Nejdůležitějšími činiteli jsou použité odrůdy – Chardonnay, Pinot noir a Pinot Meunier, jejich původ z oblastí Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte de Sézanne, či Aube a zejména podloží, které je v Champagne unikátní – nejvíce křída, vápenec a další druhy púd. Nemažou měrou se podílí na senzorním vjemu i způsob výroby a doba ležení na kvasinkách – minimálně 15 měsíců pro Champagne bez uvedení ročníku a 36 měsíců pro „ročníková“ Champagne. Mnozí producenti však aplikují mnohem delší zrání.

Výroba

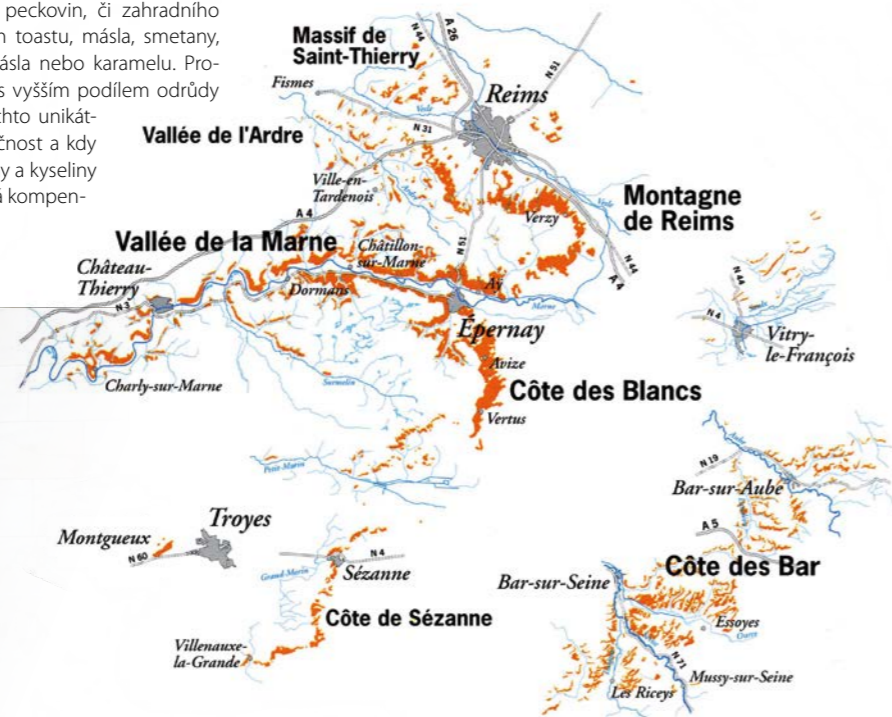
Výroba začíná sklizní hroznů – **Vendage**. Sklizeň probíhá většinou ručně a i hrozny se lisují ponejvíce celé, bez odzrnění – **Pressage**. Primární fermentace – **Bouillage**, slouží k výrobě základního vína, do kterého se aplikují kvasinky ve sladkém roztoku – **Tirage**. V uzavřené lahvi probíhá sekundární fermentace, při které kvasinky metabolují cukr a vytváří malé množství alkoholu a poměrně velký obsah CO₂ – oxid uhličitý. Deaktivované kvasinky se z lahve odstraní pomocí „setřásání“ k hrdlu lahve – **Remuage**, zmražením hrdla a „odštěpením kalů“ – **Dégorgement**. Lahev se doplní dosázním likérem – **Dosage**, který upraví chuť Champagne na požadovanou kategorii podle zbytkového cukru.

Vzhled

Víno musí být čisté s intenzivním, jemným perlením. Čím jemnější bublinky a čím vyšší intenzita perlení, tím kvalitnější víno. Barva si zachovává poměrně dlouhou světlé odstíny od vodové světlých, přes zelenavé po slámové žluté. Teprve velmi zralá Champagne mají zlaté a jantarové odlesky. Barevné spektrum růžových Champagne je od malinové růžových po lososové oranžové.

Aroma & chuť

Podle délky ležení na kvasinkách a podle vyzrání se v aroma a chuti projevují tóny ovoce – zelených jablek, citrusů, bobulovitého ovoce, peckovin, či zahradního ovoce. U vyzrálých Champagne můžeme najít nádech toasty, másla, smetany, medu, včelího vosku, kaka, pangaminu, arašídového másla nebo karamelu. Projev oxidativního charakteru je u některých vín, zejména s vyšším podílem odrůdy Pinot Noir, velmi typický. Je nutné mít hlubší znalost těchto unikátních vín, abychom bezpečně odlišili, kdy se jedná o typičnost a kdy se již jedná o vadu. Chuti nejčastěji dominují minerální tóny a kyseliny připomínající tvrdé ovoce. Většinou křehčí stavba vína bývá kompenzována neobyčejnou délkou chuti.



1

odrůda	60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir a Pinot Meunier
technologie výroby	Zraje minimálně 3 roky před uvedením na trh, z toho minimálně 6 měsíců po degoržáži.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
The Wine Spectator**Barons de Rothschild Brut (dárkový box)***[baron d ročild bryt]*

Má světlou nazlátlou barvu a jemné perlení, které na hladině vytváří vydatnou pěnu. Ve vůni převládá aroma hrušek, ořechů a toastovosti. Dlouhá a harmonická chuť je výsledkem dlouhého zrání. Hrozny pocházejí z nejlepších Grand Cru vinic.

2

odrůda	60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92
The Wine Spectator**Barons de Rothschild Extra Brut (dárkový box)***[baron d ročild ekstra bryt]*

Toto víno má jasnou barvu se světlými zlatavými odlesky a jemným perlením, vytvářející na hladině vydatnou pěnu. Má jedinečnou vůni s aroma hrušek, oříšků (mandle a čerstvé lískové ořechy), bílých květů a toastovosti. Pevná, kulatá a nevtíravá chuť, která dává vínu potenciál k dalšímu zrání v lahvi.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zraje minimálně 3 roky před uvedením na trh, z toho minimálně 6–9 měsíců po degoržáži.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
The Wine Spectator**Barons de Rothschild Blanc de Blanc (dárkový box)***[baron d ročild blan d blan]*

Tento limitovaný Blanc de Blanc má zlatavou barvu s jemným perlením, které vytváří na hladině krémovou pěnu. Intenzivní a čistá vůně nese jasné odrůdové známky Chardonnay – objevuje se aroma citrusových plodů, čerstvých mandlí a sušeného ovoce. Chuť je jasná a přímá s hladkými tóny citrusů a bílého ovoce. Velmi příjemný aperitiv, ideální v kombinaci s mořskými plody.

6

**Barons de Rothschild Brut (Romantic gift box + 2 sklenice)**

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení, zraje 8 let v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92
The Wine Spectator93
The Wine Spectator**Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blanc***[baron d ročild rér kolekšn blan d blan]*

Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blanc v dárkovém dřevěném boxu. Vhodné pro jakoukoliv slavnostní příležitost jako premiiový dárek v luxusním balení.

8

odrůda	92 % Chardonnay, 8 % Pinot Noir (červené víno)
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení, zraje 8 let v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

93
The Wine Spectator**Barons de Rothschild Rare Collection Rose***[baron d ročild rér kolekšn rosé]*

Champagne Barons de Rothschild Rosé v dárkovém dřevěném boxu. Vhodné pro jakoukoliv slavnostní příležitost jako premiiový dárek v luxusním balení.

4 **náš tip!**

odrůda	85 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
The Wine Spectator**Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)***[baron d ročild rosé]*

Rosé s třpytivou, lososově růžovou barvou a vytrvalým perlením. Má výraznější vůni s aroma okvětních lístků růží, divokých jahod a citronové kůry. Chuť je čerstvá, svěží a přímá s jemnými tóny například malin. Dlouhá a harmonická chuť s plným tělem.

5 **náš tip!**

odrůda	50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 7 let zrání na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)*[baron d ročild bryt milezim]*

Toto ročníkové champagne má zářivě zlatou barvu s dlouhotrvajícím a jemným perlením. Vůně je výrazná, svěží a komplexní s aroma bílého čerstvého ovoce, koření (lékořice, pepř a sladké koření) a až kandovaného ovoce. Přímá a ovocná chuť s tóny hrušek a broskví. Má poměrně dlouhý závěr, který kombinuje velkorysost a eleganci.

**Champagne Barons de Rothschild**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
			6	0,75	1 016,53 1 230	1 230 ○	
1	304050	Champagne Barons de Rothschild Brut (dárkový box)	6	0,75	1 098,35 1 329	1 329 ○	
2	304053	Champagne Barons de Rothschild Extra Brut (dárkový box)	6	0,75	1 180,99 1 429	1 429 ○	
3	304052	Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blanc (dárkový box)	6	0,75	1 428,93 1 729	1 729 ○	
4	304051	Champagne Barons de Rothschild Rosé (dárkový box)	6	0,75	1 428,93 1 729	1 729 ●	
5	304054	Champagne Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)	2012	6	0,75	1 652,07 1 999	1 999 ○

**Champagne Barons de Rothschild**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
6	305055	Champagne Barons de Rothschild Brut (Romantic gift box +2 sklenice)	6	0,75	1 830,58 2 215	2 215 ○	
7	304043	Champagne Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blanc (dárkový dřevěný box)	2012	6	0,75	5 123,14 6 199	6 199 ○
8	304044	Champagne Barons de Rothschild Rare Collection Rose (dárkový dřevěný box)	2012	6	0,75	6 156,20 7 449	7 449 ●





Pol Roger – rodinná historie

Pol Roger se narodil ve vesnici Ay, proslulé svými vinicemi. Mladý Pol již ve svých 18 letech prodal své první víno. Rodina v roce 1851 založila firmu na produkci vín a přestěhovala se do města Epernay. Pol Roger začal již od začátku využívat novou metodu výroby suchého šampaňského (do té doby byla většina produkce Demi-sec). Vína Pol Roger se okamžitě prosadila jak ve Francii, tak v zemích Beneluxu. Pol Roger však věděl, že především Anglie skrývá výrazný potenciál. Shodou šťastných náhod našel na sklonku svého života nejlepšího možného spojence – Sira Winstona Churchilla. Firma expandovala a prestiž značky rostla – všechny přední restaurace a hotely servirovaly šampaňské Pol Roger. Tomuto nevídanému rozmachu udělala přítrž až první světová válka. Po válce se popularita Pol Roger ještě zvýšila. Druhá světová válka opět poznamenala chod firmy. Sklady a sklepy byly vypleněny a vydrancovány okupanty. Oba synové zakladatele firmy po skončení války firmu opustili. Na jejich místo nastoupil Christian Pol Roger, který vtiskl firmě moderní tvář a začal pracovat na modernizaci výroby s důrazem na tradiční postupy.

1

odrůda	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)

[pol rožér bryt rezérv]

Živá, ovocná, přesto překvapivě elegantní vůně s tóny čerstvých lučních květů, tvarohu a charakteristických máslových sušenek. Harmonická, elegantní a komplexní chuť s výborně zakomponovanou kyselinou s dotekem čerstvých meruněk a sladkého pečiva. Nadprůměrné základní šampaňské vhodné jako aperitiv nebo například k ústřicím.

2



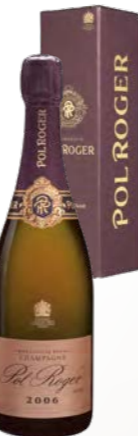
Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)

[pol rožér bryt]

Dárkové balení se sklenicemi.

5

odrůda	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Pol Roger Rosé Vintage

[pol rožér rosé vyntáz]

Má výraznou růžovou barvu s brilantovými odlesky a pravidelným živým perlením. Komplexní, extraktivní a ovocná vůně s tóny čerstvých pomerančů, grapefruitů a s dotykem jahod, fialek a černého rybízu. Harmonická, minerální a plná chuť s příjemným dlouhým závěrem. Díky výraznějšímu ovocnému aroma se víno dokonale snoubí s krémovými deserty.



8

odrůda	Pinot Noir, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 10 let v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Cuvée Sir Winston Churchill

[pol rožér kyvé sir winstn çerčil]

Slámově žlutá barva s přechodem do třpytivě zlaté. Rafinovaná, elegantní a komplexní vůně s náznaky lískových ořechů, sladkého pečiva se špetkou máty. Tělnatá, plná, přesto čerstvá chuť s dlouhým závěrem a decentními tóny limety, medu a mandlí. Šampaňské bylo poprvé představeno v roce 1975. Stejně jako u Brut Vintage se vyrábí pouze v těch nejlepších ročnících. Víno pro opravdové znalce.

7

náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 9 let v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)

[pol rožér blan d blan vyntáz]

Jedinečné víno se světlou barvou a zlatými okraji. Jemná, minerální a decentní vůně s tóny fialek, mandlí a máslových sušenek. Vůně harmonicky přechází do chuti. Ta se prezentuje vysokou mineralitou, čistotou a čerstvostí s tóny karamelu, bílého rybízu a lipového květu. Hrozny pocházejí pouze z vinic Grand Cru. Nadchně milovníky suchých a minerálních šampaňských vín.

6

odrůda	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 9 let v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Pol Roger Brut Vintage (dárkový box)

[pol rožér bryt vyntáz]

Víno zlatožluté barvy s plynulým perlením. Extraktivní, minerální a harmonická vůně s dotekem čerstvého ovoce. Chuť je delikátní, komplexní a vysoce koncentrovaná s tóny sladkého koření a čajového pečiva. Je vyráběno pouze v nejlepších ročnících. Hrozny pocházejí z 20 vinic Grand Cru a Premier Cru. Jednotlivá vína podtrhují charakter daného ročníku a zachovávají typické rysy terroiru.

Objevený poklad – po 118 letech se sen stal skutečností!

Píše se 23. únor 1900. Již delší dobu vládne extrémně vlhké a mrazivé počasí. Ve 4 hodiny ráno přichází opravdová katastrofa – velká část vinařství se propadla do sklepů, ve kterých zavalila vše, co se zde nacházelo. Škody byly obrovské – přes 500 velkých sudů vína a na 1,5 milionu lahví zůstalo zasypano! Pokus o podtunnelování z jiných stran vzal za své ve chvíli, kdy se půda začala propadat i na dalších místech. Po této události se Pol Roger přestěhoval na dnešní Avenue de Champagne, kde v průběhu roku 1900 vybudoval nové a větší vinařství. V lednu 2018 pokračují u Pol Roger se zvětšováním prostorů vinařství. 15. ledna se při kopání nejprve objevuje hromada střepů, poté je vykopáno 6 neporušených lahví a následně dalších 19 lahví. Vína jsou čistá, láhve plné a korky neporušené. Nikdo ale nezná jejich stáří – podle dobových záznamů může jít o ročníky mezi 1887 a 1898. A co víc – jsou stále na kvasných kalech a je potřeba ručního strážení před jejich ochutnáním. Další průzkumné práce se připravují a všichni u Pol Roger věří, že dříve nebo později objeví další a výrazně větší část skrytého pokladu.



Pol Roger – další výjimečné ocenění!

Šampaňský dům Pol Roger patří dlouhodobě k velmi prestižním značkám. Svědčí o tom spousta mezinárodních úspěchů a ocenění – a to jak od odborné, tak laické veřejnosti. Důkazem vysoké prestiže je také přítomnost jejich vín na vybraných společenských akcích – a to i té nejvyšší úrovně. Vzpomeňme na svatbu Jeho královské výsosti prince Williama nebo jeho bratra prince Harryho, kde byl Pol Roger Brut Réserve vybrán jako „výhradní“ Champagne obou akcí. Pro rok 2019 se této značce dostalo dalšího, velmi významného ocenění – významný vinařský magazín Drinks International jmenoval pro rok 2019 Pol Roger „Nejobdivovanější značkou světa“. Ocenění je o to významnější, že vyhlášení proběhlo na základě hodnocení více než 300 největších odborníků na víno a Champagne a to z 30 nejprestižnějších značek z této oblasti. Nechal za sebou takové značky jako například Krug, Louis Roederer nebo Billecart-Salmon. Pol Roger tak opět potvrzuje svoji kvalitu!



	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	16001	Pol Roger Brut Réserve	6	0,75	1 004,13	1 215	1 215	○	
1	16002	Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)	6	0,75	1 023,97	1 239	1 239	○	
2	16008	Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)	1	0,75	1 238,84	1 499	1 499	○	
2	16012	Pol Roger Brut Réserve Magnum	3	1,5	2 078,51	2 515	2 515	○	
2	16013	Pol Roger Brut Réserve Jeroboam Double Magnum	1	3	4 957,85	5 999	5 999	○	
3	16007	Pol Roger Pure Brut (Brut Nature) (dárkový box)	6	0,75	1 230,58	1 489	1 489	○	
4	16003	Pol Roger Rich Demi-Sec (dárkový box)	6	0,75	1 004,13	1 215	1 215	○	
5	16004	Pol Roger Rosé Vintage (dárkový box)	2015	6	0,75	1 569,42	1 899	1 899	●

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	16006	Pol Roger Brut Vintage (dárkový box)	2015	6	0,75	1 404,13	1 699	1 699	○
7	16010	Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)	2013	6	0,75	1 767,77	2 139	2 139	○
8	16100	Cuvée Sir Winston Churchill (dárkový box)	2013	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			○ L



1

odrůda 32 % Chardonnay,
45 % Pinot Noir
a 23 % Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Extra Brut

[gozé ekstra bryt]

Víno nadchne svou jiskrnou a průzračnou barvou s jemným a vytrvalým perlením. Ve vůni se jasně propisují tóny bílých květů, ze kterých vystupují šťavnatě broskve a hrušky. Chut je čistá, svěží s živou kyselinkou. Tři roky zrání na kalech dodávají vínu komplexní charakter.

2 **náš tip!**

odrůda 45 % Chardonnay,
45 % Pinot Noir
a 10 % Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Grande Reserve Brut (dávkový box)

[gozé grán ryzérve bryt]

Barva je velmi světlá s nádhernými zlatými odlesky. V nose je víno svěží s příjemným ovocným aroma. Díky odrůdě Pinot Noir z vesnice Aÿ je chuť dobře strukturovaná a vzniká tak jemné šampaňské s pevnou kostrou a příjemnou dochutí. Dozáž: 7 g/l.

3



Gosset Grande Reserve Brut (dávkové balení 2 sklenice + stopper)

[gozé grán ryzérve bryt]

Dávkové balení obsahuje láhev šampaňského Gosset Grande Reserve Brut, 2 sklenice a stopper.

7 **novinka**

odrůda 60 % Chardonnay,
40 % Pinot Noir (včetně
7 % červeného vína)

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Petite Douceur Rosé Extra-Dry (dávkový box)

[gozé petyt dusé rozé ekstra dráj]

Lososově růžová barva a vůně zralých jahod a šťavnatých malin. Chuť je svěží, ovocná s příjemnou sladkostí červeného bobulového ovoce. Vynikající cuvée, které je ideální jako aperitiv i doprovod pro ovocné dezerty. Dozáž: 17 g/l.

8 **novinka**

odrůda 57 % Chardonnay,
43 % Pinot Noir

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Celebris Extra-Brut (dávkový box)

[gozé selebry ekstra bryt]

Jiskřivá světle žlutá barva. Komplexní aroma s kouřovými a kořenitými tóny a vůní lískových oříšků. Víno je jemné, přesto plné s lehce nazrálou chutí brišok, která přechází do pikantnosti růžového grepu. Díky minimální délce zrání 10 let je toto víno nádherně komplexní a strukturované. Ideální pro delší archivaci. Dozáž: 3 g/l.

9 **novinka**

odrůda 59 % Chardonnay,
41 % Pinot Noir

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dávkový box)

[gozé selebry rozé ekstra bryt]

Ve vůni jsou cítit maliny, jahody, borůvky a vanilka, ale také čerstvé květinové tóny fialek. Velké Chardonnay z oblasti Côte des Blancs dalo vínu výjimečnou svěžest a odrůda Pinot Noir mu propůjčila krásnou světle růžovou barvu s rubínovými odlesky. Dozáž: 5 g/l.

4 **náš tip!**

odrůda 50 % Chardonnay,
50 % Pinot Noir (včetně
8 % červeného vína)

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Grand Rosé Brut (dávkový box)

[gozé grán rozé bryt]

Barva s nádechem lososově růžové a s tmavšími třešňovými odlesky. Chuť je dobře strukturovaná a vyvážená. V ústech působí víno hladce a svěže. Přebíhá chuť červeného ovoce, především šťavnatých jahod, které se výrazně propisují i do vůně šampaňského vína. Dozáž: 8 g/l.

5 **náš tip!**

odrůda Chardonnay

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Grand Blanc de Blanc Brut (dávkový box)

[gozé grán blán d blán bryt]

Delikátní víno světle zlatavé barvy s vůní bílých květů. V chuti je harmonické a působí velmi příjemným až hedvábným dojmem na patře. Lze cítit typický dotek opečeného toasty a medovosti. Krásně křupavé šampaňské, které se hodí jako výtečný aperitiv. Dozáž: 6 g/l.

6 **náš tip!**

odrůda 67 % Chardonnay,
33 % Pinot Noir

technologie Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Grand Millésime Brut (dávkový box)

[gozé grán milézim bryt]

Barva vína je dokonale průzračná a díky perlení působí až třešňovým dojmem. Vůně je jemná a lehká s dotekem drobných peckovin. Po napití se chuť v ústech drží příjemně dlouho a graduje do mírné slanosti. Křupavé, svěží, přitom jemné šampaňské víno. Elegantní ročník 2012. Dozáž: 8 g/l.



Gosset, Champagne		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	92101 Gosset Extra Brut		6	0,75	784,30	949	○
2	92102 Gosset Grande Reserve Brut (dávkový box)		6	0,75	1 004,13	1 215	○
3	92109 Gosset Grande Reserve Brut (dávkové balení 2 sklenice + stopper)		6	0,75	1 458,68	1 765	○
4	92103 Gosset Grand Rosé Brut (dávkový box)		6	0,75	1 219,01	1 475	●
5	92104 Gosset Grand Blanc de Blanc Brut (dávkový box)		6	0,75	1 219,01	1 475	○
6	92105 Gosset Grand Millésime Brut (dávkový box)	2012	6	0,75	1 362,81	1 649	○

Gosset, Champagne		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	92106 Gosset Petite Douceur Rosé Extra-Dry (dávkový box)		6	0,75	1 304,96	1 579	○
8	92107 Gosset Celebris Extra-Brut (dávkový box)	2007	6	0,75	3 139,67	3 799	○
9	92108 Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dávkový box)	2008	6	0,75	3 590,91	4 345	●

1

odrůda 35 % Chardonnay,
50 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda
výroby druhotného kvašení
v lahvi. Zraje minimálně
3 roky v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

Lanson Le Black Label Brut

[lanson blek lelbl bryt]

Komplexní, harmonická a svěží vůně s tóny medu, lučních květů a dotekem toustovosti, který je charakteristický pro vína vyráběná klasickou metodou. Suchá, čerstvá, ovocná a minerální chuť je podpořena tóny čerstvých citrusů a komplexní strukturou s dlouhým závěrem. Vhodný pro jakoukoliv příležitost.

Lanson

Šampaňský dům Lanson patří k nejstarším ve Francii. Historie se datuje až do roku 1760 a řadí se tak k vinařstvím, která byla založena již před Francouzskou revolucí a přežila dodnes. Lanson dodává svá šampaňská vína na tři královské dvory – španělský, anglický a švédský. Jelikož syn zakladatele firmy byl maltézským rytířem, stal se od roku 1798 znakem firmy Maltézský kříž. V roce 1828 vstupuje do firmy Jean – Baptiste Lanson, který přinesl jméno Lanson. Šampaňský dům Lanson začal jako jeden z prvních vyvážet především do tehdejšího carského Ruska a Anglie. Na těchto trzích uspěl a získal uznání díky dlouhodobě vysoké kvalitě a čisté, charakteristické chuti. Anglie a Rusko patří dodnes mezi největší odběratele firmy, která své produkty především vyvážá. Velkou počtu je také skutečnost, že si jej jako hlavní šampaňské vybral šéfkuchař Alain Ducasse. Jedna z jeho restaurací se pyšní oceněním tří hvězd Michelin. Podle mnohých kritiků (např. Toma Stevensona) se „kvalita, především základní řady, tohoto šampaňského domu během několika posledních let fantasticky zlepšila“. Důkazem vysoké kvality a potenciálu ke stažení je kolekce Old Vintages, která nabízí lahově zralé ročníky od ročníku 1979.

2

novinka

odrůda 50 % Pinot Noir,
35 % Chardonnay,
15 % Pinot Meunier

technologie Obsahuje 45 % rezervních
výroby vln zrajících v dubových
sudech (některá až 20 let)

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

Lanson Le Black Réserve

[lanson blek ryzerve]

Má sytě žlutou barvu se zlatými odlesky a s dlouhou jemnou perlivostí. Ve vůni najdeme sušenky, marcipán, med a sladké koření. Na patře jeho plné tělo odhaluje intenzivní ovocnost se svěžími tóny citrusů a křídly. Přesné míchání rezervních vín vystihuje styl šampaňského domu Lanson a dělá z vína skvělý gastronomický doprovod. Podáváte vychlazené na 6–8 °C.

3

odrůda 32 % Chardonnay,
53 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Z části odrůdy Pinot Noir je
výroby vytvořeno červené víno,
které se po první fermen-
taci přidá do výsledného
cuvée.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

Lanson Le Rosé Label Brut

[lanson rosé lelbl bryt]

Světlá, lososová barva s růžovými okraji. Delikátní, svěží vůně, která je podpořena tóny červeného ovoce, zejména granátových jablek a růží. Jemná, ušlechtilá a delikátní chuť s dlouhým závěrem. Šampaňský dům Lanson byl jedním z prvních výrobců, který v 50. letech přišel na trh s růžovým šampaňským.

4

odrůda 32 % Chardonnay,
53 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Z části odrůdy Pinot Noir je
výroby vytvořeno červené víno,
které se po první fermen-
taci přidá do výsledného
cuvée.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

Lanson Rosé Label Brut (foliovaná láhev)

[lanson rosé lelbl bryt]

Lanson produkcí růžových champagne potvrzuje svoji vysokou kvalitu v Champagne kategorii. Nyní je k dispozici varianta rosé, která je celá potažena růžovou fólií. Takto upravená láhev zvyšuje atraktivitu nejen jako dárek nebo při podávání v restauracích, ale také umocní zážitek z konzumace nejen při slavnostních příležitostech.

5

novinka

odrůda 100 % Chardonnay

technologie Tradiční metoda
výroby druhotného kvašení
v lahvi.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

Lanson Le Blanc de Blanc Brut

[lanson blán d blán]

Zářivě zlatá barva se zelenými odlesky, velmi jemně a elegantní perlení. Aroma s tóny marcipánu, sušeného ovoce, hrušek Williams. Nádherne minerální a svěží chuť s tóny nugátu. Jemný a čistý minerální závěr. Zraje minimálně 5 let ve sklepiích Lanson. Hodí se k čerstvým pokrmům, carpaccio z hřebeneček bude ideální volbou. Delikátní víno vhodné při čerstvě, vychlazené na 8–10 °C.

6

novinka

odrůda 52 % Pinot Noir,
48 % Chardonnay

technologie Tradiční metoda
výroby druhotného kvašení
v lahvi.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

Lanson Le Vintage Brut

[lanson l vntáž bryt]

Slámově žlutá barva s krásně jemným perlením. Intenzivní buket s tóny hrušek, meruněk, kandovaného ovoce, medu, květů akátu. Chuť je hutná, bohatá a komplexní, opět s tóny hrušek, kdoule, meruněk a lehkým nádechem citrusů. Dlouhý závěr. Hrozny pochází výhradně z vinic Grand Cru a Premier Cru. Doba zrání 10 let. Svěží a elegantní ročník.

7

odrůda Chardonnay,
Pinot Noir,
Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda druhot-
výroby něho kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

Gauthier Brut

[gutie bryt]

Klasický zástupce regionu Champagne. Víno je sceleno z tradičních odrůd a má nazlátlou barvu s jemným a harmonickým perlením. Typická, čistá a jednoduchá vůně s nádechem žlutých melounů, angréstu a bílých broskví. Vůně plynule přechází do chuti, kde se projevuje tradiční mineralita v kombinaci s máslovými sušenkami. Skvělá hodnota za peníze.

8

novinka

odrůda 20 % Chardonnay,
30 % Pinot Noir,
50 % Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda druhot-
výroby něho kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne

Gauthier Brut Rose

[gutie bryt rosé]

Lososová barva s krásnou živostí a jemným perlením. Buket červeného ovoce s výraznou vůní jahod a červeného rybízu. Po provzdusnění se aroma rozvine do vůně sušených meruněk, mandlí a lehké kouřovosti. Víno je svěží a ovocné. Chuť bohatá, kulatá a komplexní s tóny červeného ovoce. Skvělý aperitiv i víno pro každou příležitost.



Lanson, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	14002	Lanson Le Black Label Brut (dárkový box)	6	0,75	825,62 999	999 ○	
2	14021	Lanson Le Black Réserve (dárkový box)	2014	6	0,75	1 057,02 1 279	1 279 ○
3	14004	Lanson Le Rosé Label Brut (dárkový box)	6	0,75	1 057,02 1 279	1 279 ●	

Lanson, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
4	14009	Lanson Rosé Label Brut „Message in the Bottle“ (foliovaná láhev)	6	0,75	1 007,44 1 219	1 219 ●	
5	14022	Lanson Le Blanc de Blanc Brut (dárkový box)	2015	6	0,75	1 263,64 1 529	1 529 ○
6	14020	Lanson Le Vintage Brut (dárkový box)	2009	6	0,75	1 346,28 1 629	1 629 ○

Gauthier, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	14201	Champagne Gauthier Brut	6	0,75	524,79 635	635 ○
8	14207	Champagne Gauthier Brut Rose	6	0,75	652,89 790	790 ●





88001
G. H. Mumm
Cordon Rouge
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88002
G. H. Mumm Cordon Rouge
+ 2 x sklenička
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88009
G. H. Mumm
Brut Le Rose
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



88022
G.H. Mumm Réserve
RSRV Blanc de Blanc Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



671719B
Moët & Chandon
Brut Imperial
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



671779
Moët & Chandon
Brut Imperial Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



12014
Moët & Chandon
Grand Vintage Blanc
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



MOEICE
Moët & Chandon
Imperial ICE

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88023
G. H. Mumm
Réserve Cuvée RSRV 4.5 Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88024
G. H. Mumm
Cuvée R. Lalou Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88004
Perrier Jouët
Grand Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88005
Perrier Jouët Grand Brut
+ 2 x sklenička
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



1071930
Moët & Chandon
Imperial ICE Rose

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



058670P
Veuve Clicquot Ponsardin Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



058771P
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



642632
Veuve Clicquot Ponsardin
Brut Vintage
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88008
Perrier Jouët
Blason Rose
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



88006
Perrier Jouët
Belle Epoque
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



88011
Perrier Jouët
Belle Epoque Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



88010
Perrier Jouët
Belle Blanc de Blanc
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



31251
Veuve Clicquot Ponsardin
Rosé Vintage
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



031241PH
Veuve Clicquot Ponsardin
„La Grande Dame“
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



616150B
Bollinger Special Cuvée Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	○



616155B
Bollinger Rosé Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	●



674302B
Dom Pérignon
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1041306
Dom Pérignon Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



67430303
Dom Pérignon Blanc P2
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



049029P
Krug Grande Cuvée
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



18102
Billecart Salmon Brut Reserve
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



18104
Billecart Salmon Rose Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



18106
Billecart Salmon Blanc de Blanc
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



88025
Philipponnat Royal Reserve Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1065543
Ruinart de Ruinart

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1065566
Ruinart Blanc de Blanc

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1065635
Ruinart Rose

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



019840
Laurent Perrier Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1048666
Heidsieck & Co
Monopole Blue Top Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



18113
Louis Roederer
Brut Collection 242

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



18114
Louis Roederer
Vintage Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



15940P
Louis Roederer
Cristal
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



060850
Pommery Brut Royal
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



090448
Pommery Brut Rose
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



200804
Pommery
Apanage Blanc de Blanc Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



013590
Charles Heidsieck Brut Réserve

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



013580
Piper Heidsieck Cuvée Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



265378
Piper Heidsieck Essentiel Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



612467
Piper Heidsieck
Rosé Sauvage Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



616232
Henriot Blanc de Blancs Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>

1

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

93
The Wine Enthusiast
2016



Riesling

[ryzlink]

Již světležlutá barva s nazelenalými odlesky svědčí o velké svěžesti. Tóny grapefruitu, pomeranče a typická lehká přítomnost vůně přírodního oleje. Víno disponuje ušlechtilou strukturou kyselin s delikátním buketem zralých citrusových plodů. Vhodné pro bohaté úpravy ryb i mořských plodů, alsaské speciality. Jeho vyváženost je požitekem.

2

odrůda	80 % Auxerrois Blanc, 20 % Pinot Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

90
The Wine Enthusiast
2017



Pinot Blanc

[pino blan]

Víno s přírodní suchostí a neobyčejnou ovocností. Dokazuje to příjemná, svěží kyselina na patře, současně dodávající určitý švih. U nás jako Rulandské bílé, ovšem v Alsasku má toto víno trochu jiný styl. Je zde plnější a vyznačuje se výraznějším květnatým aroma s dotekem meruněk. Víno pro radost, jako aperitiv, k předkrmům, vhodně doplní sladkovodní a grilované ryby.

3

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

92
The Wine Enthusiast
2016



Gewürztraminer

[gevírtrámínr]

Hluboká, plná vůně připomínající exotické ovoce, růže, grapefruit a ananas. Bohaté, komplexní a suché víno. Na patře je kořeněná a velmi trvalá, s tóny mandarinek. Odrůda Gewürztraminer dosahuje v Alsasku celé své dokonalosti. Víno snadno snese výraznější pokrmy jako pašty, pernatou zvěřinu, raky, humry, koryše, aromatické omáčky, uzeniny nebo třeba místní specialitu zrající sýr Münster.

6

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace a zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–12 let

novinka



Riesling Sélection de Vieilles Vignes

[ryzlink seleksion d víje vin]

Víno ve sklenici čirá, zlatožlutá barvy. Stále čerstvá vůně mladého vína, která je však velmi intenzivní s výrazným aroma bylin a citrusových plodů. V chuti jsou stopy jablek, hlohu a medu. Na patře je víno suché, koncentrované a zralé. Tento Riesling vyzařuje živost a svěžest v kombinaci se svou výraznou mineralitou.

7

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. Bez malolaktické fermentace.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–18 let

96
The Wine Enthusiast
2009

96
The Wine Advocate
2008



Riesling Réserve Cuvée Frédéric Emile, Grand Cru

[ryzlink rezérv kyvé frederik emil]

Je výrazný, minerálního typu s typickými petrolejovými tóny. Ve vůni nalezneme lehkou zakouřenost, doteky meruněk a pražení. Plně, bohaté, extraktivní víno s výraznou kyselinou a aroma grapefruitu. Elegantní ryzlink ze špičkových poloh, z plně zralých, citlivě vybraných hroznů pojmenovaný podle Frédéric-Emila Trimbacha.

8

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let

novinka **náš tip!**



Pinot Noir Réserve

[pino noár rezérv]

Elegantní ovocná vůně červených bobulí. Víno je lehké a bylinné na patře s živou příchutí jahod a třešní. Chuť kulatá a strukturovaná, intenzivnější. S vyzářlostí vína se jeho ovocnost začne vyvíjet do bylinných tónů. Víno je středně plné a má dokonalou, jemnou tříslovinu. Klasické vyjádření alsaského Pinot Noir, tradičně podávané chlazené.

4

novinka

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



Pinot Gris Réserve

[pino gry rezérv]

Jedna z nejpозорuhodnějších odrůd Alsaska, která nabízí plnou, omamnou a vždy suchou ovocnost. Barva je žlutá s růžovými odlesky. Ve vůni jsou cítit mandle, ořechy, liči a maliny. Skvěle doprovodí teriny, uzené ryby, bílá masa, houby, kořeněná a aromatická jídla i asijskou kuchyni.

5

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–12 let

95
The Wine Enthusiast
2013



Riesling Réserve

[ryzlink rezérv]

V tomto ryzlinku Réserve se snoubí překrásná ovocnost a jemná finesa. Sklizeň z vybraných poloh, lisování z plně zralých hroznů, plnější výraz a ušlechtilá chuť. Již mladé víno je šťavnaté chuti, ale je to dlouho žijící Riesling s dobrým potenciálem ke stažení. Ryby v omáčkách, losos, plátýz, ale i pokrmy s kyselým zelím.



F.E.Trimbach, Alsace AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	005838	Riesling	2019/20	6	0,75	342,98	415	435	○
2	005642	Pinot Blanc	2019/20	6	0,75	285,12	345	359	○
3	005068	Gewürztraminer	2017/18	6	0,75	420,66	509	532	○
4	004675	Pinot Gris Réserve	2018/19	6	0,75	428,93	519	545	○
5	005997	Riesling Réserve	2020/21	6	0,75	486,78	589	615	○



F.E.Trimbach, Alsace AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	006987	Riesling Sélection de Vieilles Vignes	2018/19	6	0,75	590,91	715	739	○
7	005000	Riesling Réserve Cuvée Frédéric Emile, Grand Cru	2012/13	6	0,75	1 276,86	1 545	1 599	○
8	005246	Pinot Noir Réserve	2019/20	6	0,75	400,83	485	509	●



1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích 14 dní při teplotě 17 °C.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis St. Martin Domaine Laroche

[domén laroš šablí san mártyn]

Intenzivní aroma s tóny zralého bílého ovoce a jarních květů. V chuti vyniká mineralita, svěží kyselina a tóny zralého ovoce. Ideálně doprovodí rybí pokrmy nebo plody moře.

2

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	9 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech o objemu 55 hl.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis „Vieille Voe“ Domaine Laroche

[šablí vil voa domén laroš]

Jedna z nejstarších vinic v oblasti Chablis. Hrozny jsou ručně sbírány a pečlivě třizeny. Vín má krásnou žlutou barvu a intenzivní, ovocnou vůni s jemnými tóny zralých hrušek a citrusů. Na patře je jemné s minerální slaností a dlouhou dochutí. Skvěle se hodí k párování s mořskými rybami nebo s farmářským kuřetem.

3

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání na jemných kalech ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis 1er Cru Vaucoupin

[šablí premijé kry vakupá]

Květinová a intenzivní vůně přechází do minerálních tónů zralých hrušek, jablek, medu a opečených toastů. Vín je jemné, delikátní a dokonale se snoubí s grilovaným bílým masem nebo kozím sýrem. Elegantní víno s příjemnou dlouhou dochutí.

7

novinka náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Maison Champy Chardonnay „Cuvée Edme“

[mlyzón šampy šardoné kyvé edmy]

Zářivě zlatě žlutá barva se zelenavými odlesky. Výrazné aroma exotického ovoce, bílých květů, koření, karamelu a vanilky, v závěru vůně opečeného chleba. V ústech je víno svěží, opulentní a příjemně kulaté. Chuť navazuje na vůni a dává vyniknout opět exotickému ovoci. Dobře vyvážená kyselina a mineralita. Příjemný aperitiv nebo doprovodí pokrmy jako je rizoto a sýry typu Brie. Doporučujeme podávat vychlazené na 12 °C.

8

novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Maison Champy Pinot Noir

[mlyzón šampy pinó noár]

Rubínově červená barva s granátovými odlesky. Otevřené a čerstvé aroma s tóny drobného červeného ovoce a fialek na pozadí. Chuť je vláčná, kulatá a sametová díky zaobleným tříslovinám. Toto víno je připraveno k okamžitému pití. Hodí se k párování s grilovaným červeným masem, drůbežím masem ve smetanové omáčce nebo k jemným sýrům.

9

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech, z toho 30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Pernand Vergeleses Village

[pernánd verželés viláž]

Světle zlatá barva se zářivě bílými odlesky. Intenzivní a výrazná vůně bílých květů a zralých citrusů s minerálním nádechem. V chuti příjemně vyvážená svěžest jde ruku v ruce s plností a jemností vína. Vín se dokonale hodí ke koryšům, jako jsou krevety na provensálský způsob, šafránové mušle nebo ryby a drůbež ve smetanové omáčce. Perfektním společníkem bude i ovčí sýr.

4

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání na jemných kalech ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis 1er Cru Les Montmains

[šablí premijé kry le mumá]

Svěží vůně citrusů, limetek a zelených jablek. Vín je minerální, živé na první ochutnání s vyšší kyselínou. Převládají citrusy a zelená jablka. Postupně se rozvíjí tóny medu, hrušek a briošek. Vín s dlouhou dochutí.

5

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání na jemných kalech ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis 1er Cru Beauroys

[šablí premijé kry barojs]

Zářivě třpytivá zlatožlutá barva. Buket zaujme vůni hrušek, růžového grepu a pomela spolu s mineralitou. Chuť je dokonale suchá, přesto kulatá a hladká. Vín je ovocné s vyšší kyselínou, svěží a živé na patře. Objevují se náznaky jablka a limetky. V dochuti lze cítit mineralitu a podloží vápence. Doporučená teplota podávání 8–10 °C.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	30 % vína zraje 9 měsíců v dřevěných sudech, zbytek v nerezových tančích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–15 let



Chablis Grand Cru „Les Blanchots“

[domén laroš šablí gran kry le blaňoš]

Harmonická a vyvážená vůně elegantně přechází do minerálních a ovocných tónů, dále se objevují tóny bílých květů, limety a smetany. Velmi dlouhá a harmonická chuť s perfektně zakončovanou mineralitou a kyselínou. Dobře rozpoznatelné je také aroma nektarinky a vanilky. Doporučujeme servírovat k náročnějším úpravám drůbeže a bílých tučných ryb.

10

novinka náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrání v sudech, lahvování v „ovocný den“ biodynamického kalendáře.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Beaune Vieilles Vignes

[bón vijéj viňi]

Tmavě granátová barva. Intenzivní aroma s kouřovými tóny a vůni divokých jahod. Chuť je bohatá, masitá a velmi ovocná. Vín s velkým potenciálem zrání. Pokud si chcete víno vychutnat jako mladé, použijte karafu pro dekantování. Vůně a chuť tohoto červeného vína ladí spolu s grilovanými masy, pečenou křepelkou, kachnou nebo dušeným vepřovým.

11

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech, z toho 30 % nových, přírodní kvasinky.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let



Pernand Vergeleses 1er Cru en Caradeux

[pernánd verželés premijér kry ón kara-d]

Barva bílého zlata, intenzivní a komplexní aroma s jasnou vůní citrusových plodů jako je pomeranč a ovoce s bílou dužinou. Chuť je svěží, minerální, na patře víno působí kulatým a hedvábným dojmem. Patrné jsou tóny kandovaného ovoce a tóny akácie. Závěr je dlouhý a vyvážený. Zajímavá kombinace je společně se sýrem Comté, Beaufort nebo s ovčím sýrem.

12

novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech, z toho 25 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let



Pernand Vergeleses 1er Cru Les Vergeleses

[pernánd verželés premijér kry les verželés]

Pěkná, sytě granátová barva s fialovými odlesky. Výrazná vůně černého ovoce jako jsou ostružiny a černý rybíz, pokračují náznaky pražení a kouřovosti. Chuť je svěží, ovocná a minerální. Dobře se hodí k filetu mignon nebo sýrovému talíři.

Domaine Laroche, Chablis AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	2019/20	6	0,75	594,21	719	749 ○
2	2020/21	6	0,75	701,65	849	879 ○
3	2019	6	0,75	990,91	1 199	1 245 ○
4	2020	6	0,75	1 156,20	1 399	1 459 ○
5	2020	6	0,75	1 156,20	1 399	1 459 ○
6	2020	6	0,75	1 156,20	1 399	1 459 ○
7	2020	6	0,75	1 238,84	1 499	1 569 ○
8	2020	6	0,75	2 139,67	2 589	2 669 ○ L

Maison Champy, Bourgogne AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	2014	6	0,75	528,10	639	669 ○
8	2015	6	0,75	528,10	639	669 ●
9	2018	6	0,75	1 032,23	1 249	1 299 ○ ●
10	2017	6	0,75	1 032,23	1 249	1 299 ● ●
11	2020	6	0,75	1 594,21	1 929	1 999 ○ ● L
12	2017	6	0,75	1 362,81	1 649	1 719 ● ● L



1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Menší část vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“

[burgoň šardoné žosé févle]

Delikátní, příjemná smetanová vůně s tóny akátového dřeva a lískových oříšků. V harmonické chuti převládá ovocnost s dotekem vanilky a minerálů. Víno má čerstvý charakter s dostatkem kyselin. Vhodné k zapečeným a dušeným rybám, bílým masům nebo jako aperitiv. Doporučujeme servírovat při 10 °C. V rámci regionu dobrá hodnota za peníze.

2

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích a částečně v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4-6 let



Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“

[burgoň pyno nuár žosé févle]

Hezká, pro Pinot Noir typická vůně s decentními živočišnými tóny. Šťavnatý, živý a jednoduchý styl. Dobře strukturované víno s pevnou kostrou, podpořené tříslovinou. Víno je již vhodné ke spotřebě, ale vydrží bez problémů dalších 6 let. Nadprůměrný Pinot Noir ve své kategorii. Vhodné k červeným masům a sýrům.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	55 % zraje 16 měsíců ve francouzských dubových sudech, z toho 25 % nových, zbytek zraje v kádích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6-8 let

Mercury „Clos Rochette“ Domaine Faiveley

[merkýř klo rošet domén févle]

Toto víno odhaluje výjimečné komplexní aroma a svěží vůni bílých květů a koření. První ochutnání působí svěžím a živým dojmem a postupně přechází na plnější patro, kde zanechává stopu po zrání v dubovém sudu. Chutě a vůně se harmonicky snoubí a výsledkem je krásně elegantní víno. Podávejte s rybími pokrm, koryši, ústřicemi, mušlemi. Ideální teplota servírování je 10-12 °C.



90 2016 Tim Atkin

16,5/20 2016 James Robinson

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	13-15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8-10 let

Meursault

[mersó]

Sametová vůně s výraznými tóny dubovosti a vanilky. V chuti elegantní, s dostatkem harmonické kyseliny. Bohatě, hedvábně, jemně minerální víno s dobrou délkou a smetanovým závěrem. V aroma jsou toasty, koření a lískové ořechy. Pravděpodobně nejpopulárnější bílé víno v Côte de Beaune.



90-91 2014 Stephen Tanzer

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	14-16 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8-10 let

Puligny-Montrachet

[pulini mónrašē]

Klasická, elegantní, vyzrálá, harmonická vůně s dotekem dřeva, máslovými tóny a kandovanou pomerančovou kůrou. Dlouhá, obsáhlá, extraktivní a jemná chuť s jemným dotekem dřeva. Kostru těla tvoří vyrovnaná kyselina podpořená tóny karamelu, banánu a ananasu. Puligny-Montrachet – jméno vesnice, kde se pěstují nejlepší bílá burgundská vína. Vhodné s rafinovanými úpravami ryb a drůbeže.



91 2015 The Wine Spectator

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	14 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8-10 let

Chassagne-Montrachet

[šasáh monrašē]

Zářivě světlá žlutá barva. Jemná minerální vůně s lehkým dotekem dřeva. Toto víno je plné, čisté, koncentrované s vyváženou chutí a dobrou délkou. Na patě je jemné a elegantní. Perfektně se hodí k rybám, mořským plodům a bílému masu. Podávejte vychlazené na 10-12 °C.



4

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6-8 let



Mercury 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley (rouge)

[merkýř premijé kry kló de majgláns]

Vůně odhaluje tóny černého a červeného ovoce v kombinaci s jemnými dřevitými a kouřovými tóny. Chuť nabízí stejně bohaté, ovocné aroma a navazuje tak na vůni. Toto víno má plné tělo a sametovou tříslovinu, která mu dodává pocit tepla a hladkého závěru. Podáváme s pomalu taženým hovězím masem na kořenové zelenině nebo k jahodovému koláči. Ideální teplota servírování je 14-16 °C.

5

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6-8 let



Mercury 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley (rouge)

[merkýř premijé kry klo dy raj domén févle]

Vůně drobného červeného ovoce v kombinaci s tóny dubu a koření. Chuť je vyvážená s bohatým aroma a jemnými tříslovinami. Jedná se o výrazné víno s výjimečnou délkou a dlouhou dochutí. Podáváme s hovězí svíčkovou nebo jehněčími kotletkami. Doporučujeme vychladit na 14-16 °C.

6

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 20-30 % nových, dále 2 měsíce zrání v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6-8 let

Marsannay Domaine Faiveley (rouge)

[mersán domén févle]

Intenzivní rubínově červený odstín tohoto Marsannay odhaluje aroma červeného ovoce a sušených švestek. Chuť je ovocná s přímými taniny a vynikající délkou v závěru. Podáváme s jelení terinou nebo obalovaným hermelínem vychlazené na teplotu 14-16 °C.



10

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14-16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8-12 let



Pommard

[pomár domén févle]

Pěkná, tmavě rubínová barva dává pocit bohatého vína. Již vůně tento pocit potvrzuje – objevuje se aroma černého ovoce, dřeva, koření a kouře. Výrazná a svěží chuť s dobře zakomponovanými tříslovinami. Kombinace tříslovin a výrazné struktury předpovídá vínu dobrý potenciál pro další zrání.

Domaine Faiveley, Bourgogne AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	000152 Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“ (blanc)	2019/20	6	0,75	470,25	569	○ L
2	000159 Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“ (rouge)	2020/21	6	0,75	536,36	649	● L
Domaine Faiveley, Côte Chalonnaise AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
3	00015320 Mercury „Clos Rochett“ Domaine Faiveley (blanc)	2020	6	0,75	693,39	839	○ L
4	00016020 Mercury 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley (rouge)	2020	6	0,75	908,26	1 099	● L
5	00014720 Mercury 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley (rouge)	2020	6	0,75	990,91	1 199	● L
6	00014520 Marsannay Domaine Faiveley (rouge)	2020	6	0,75	990,91	1 199	● L

Domaine Faiveley, Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits Villages AOP

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
7	00015520	Meursault (blanc)	2020	6	0,75	1 314,05	1 590	1 669	○ L
8	00016820	Puligny-Montrachet (blanc)	2020	6	0,75	1 561,98	1 890	1 979	○ L
9	00015620	Chassagne-Montrachet (blanc)	2020	6	0,75	1 479,34	1 790	1 879	○ L
10	00016217	Pommard (rouge)	2017	6	0,75	1 280,17	1 549	1 629	● L



CORTON

"Clos des Cortons Faiveley"

2 0 1 3

1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	13–15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let

93
2014
The Wine Spectator

Meursault 1er Cru Blagny

[mersó premjé kry blani]

Světle žlutá barva. Příjemná, komplexní vůně s tóny dřeva. Plné a harmonické víno se středně dlouhým závěrem. Gastronomicky výborné doplní lososa ve smetanové omáčce. Podávejte vychlazené na 10–12 °C.

2 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let



Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Chaignots“

[ny sán džorz premjé kry ó šenjó]

Tmavě rubínově červená barva s vůní červených plodů a praženými kouřovými tóny. Chuť je bohatá, s dobrou strukturou a dokonalou rovnováhou mezi jemností a silou. Hedvábné třísloviny dodávají tomuto vínu harmonický pocit v ústech. Podávejte s Foie gras, jehněčím kolenem, kachními prsy nebo jelenem s rybízovou omáčkou.

3 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

88
2013
Decanter

Beaune 1er Cru „Clos de l'Ecu“

[bon premjé kry kló d leku]

Typicky odrůdová, tmavě rubínová barva s čistou vůní černého a červeného ovoce. Chuť je živá, kořeněná s osvěžujícím nádechem mentolu. Toto víno se v lahvi krásně vyvíjí, ale díky svému velkolepému charakteru je potěšením ho pít i mladé. Podávejte ke kachním prsům, hovězí svíčkové či telecímu koleni s karamelizovanou mrkví.

4 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

96
2011
Tim Atkin

Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers“

[ževré šambertán premjé kry le kazetijé]

Hluboká, tmavě rubínová barva s intenzivní a komplexní vůní plnou červených plodů a toasty. Chuť je bohatá, kulatá s pevnou strukturou a prýsnějšími tříslovinami. Pozoruhodně silné víno nabízí hedvábný pocit v ústech a výjimečnou délku. Podávejte s kachními prsy, králičím nebo dušeným masem.

5

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16–18 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 60 % nových a 40 % jednou použitých.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

95-98
2013
The Wine Review

Chambertin „Clos de Bèze“

[šambertán kló de bèze]

Intenzivní rubínově červený odstín a komplexní vůně ovocného aroma s praženými tóny. Chuť je silná, elegantní a výrazná s hladkými tříslovinami. Toto víno má pozoruhodně dlouhý a elegantní závěr. Podáváme ke koroptvím se smržovými houbami, míchanými vejci s lanýži či dušenou zvěřinou. Víno by mělo být vychlazené na teplotu 16 °C.



	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	00019020	Meursault 1er Cru Blagny (blanc)	2020	6	0,75	2 305,79 2 790 2 890	○ ● L
2	00018217	Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Chaignots“ Domaine Faiveley	2017	6	0,75	2 305,79 2 790 2 890	● ● L
3	00016917	Beaune 1er Cru „Clos de l'Ecu“ Domaine Faiveley (rouge)	2017	6	0,75	1 400,83 1 695 1 779	● ● L
4	0016414	Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers“ Domaine Faiveley (rouge)	2014	6	0,75	2 636,36 3 190 3 350	● ● L
Domaine Faiveley, Grand Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits							
5	00016718	Chambertin „Clos de Bèze“ Domaine Faiveley (rouge)	2018	6	0,75	9 743,80 11 790 11 790	● ● L
5	00016720	Chambertin „Clos de Bèze“ Domaine Faiveley (rouge)	2020	6	0,75	9 743,80 11 790 11 790	● ● L

1	odrůda	Syrah
	technologie výroby	15–18 měsíců zrání v dubových sudech.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 8. roce
	dekantace	ano
	archivace	10–25 let



97
2016
The Wine Advocate

Hermitage „La Chapelle“ rouge (dřevěný box)

[ermítáž la šapel růž]

Rustikální vůně s harmonicky zakomponovanými tóny čerstvého, tmavého, bobulového ovoce, sladkého koření a jemným dotekem dubu. Harmonická, elegantní a šťavnatá chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou kyselinou je v dlouhém závěru podpořena dotekem povidel, vanilky a čokolády. Nejslavnější víno ze severní Rhône. Hrozny pocházejí z nejlepších, 40–60 let starých vinic.

2	odrůda	Syrah
	technologie výroby	15–18 měsíců zrání v dubových sudech.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 6. roce
	dekantace	ano
	archivace	8–10 let



92
2009
The Wine Advocate

Hermitage Maison Bleue

[ermítáž mezo ble]

Živočišná, kořenitá a ovocná vůně s dotekem vyzrálého, tmavého ovoce a sladkého koření. Víno má dlouhou, divokou a harmonickou chuť, živou kyselinou s výrazným a extraktivním závěrem. Tóny fialek a černého bezu, které se objevují v závěru vína, jsou typickým znakem Syrahu z Hermitage. Hrozny pocházejí z velmi starých vinic (40–60 let).

3	odrůda	Syrah
	technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 6. roce
	dekantace	ano
	archivace	8–10 let



91
2012
The Wine Advocate

Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“ rouge

[króz ermitáž domén de talabér růž]

Komplexní, živá a intenzivní vůně podpořená tóny červeného rybízu, švestek, brusinek a živočišnosti. Plná, dlouhá, elegantní a extraktivní chuť s tóny třešní v hořké čokoládě a červeného peckovitého ovoce s dlouhým a vyrovnaným závěrem. Druhé nejslavnější víno od vinařství Jaboulet. Hrozny pocházejí z vinic, jejichž stáří je 40 až 60 let. Doporučujeme podávat s výraznější zvěřinou.

7	odrůda	80 % Grenache, 20 % Syrah
	technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 2. roce
	dekantace	ne
	archivace	2–6 let



Côte du Ventoux „Les Traverses“ rouge

[kot d vântu l travers růž]

Výrazná, živá a jižní vůně s teplými tóny ovoce, zejména švestek a brusinek. Vůně plynule přechází do chuti. Jednoduchá, přímá, ovocná a líbivá chuť s měkkou tříslovinou a čerstvou koncentrovanou ovocností. Jméno získalo podle zdí, které jsou oběhávány kolem vinic jako ochrana proti silnému větru. Líbivé víno pro začínající konzumenty Côte-du-Rhône.

8	odrůda	80 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre
	technologie výroby	6 měsíců zrání v dřevěných sudech.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 2. roce
	dekantace	ne
	archivace	4–6 let



93
2016
The Wine Advocate

Gigondas „Pierre Aiguille“ rouge

[žigondaz pjér eguj růž]

Elegantní, hutná, příjemná a regionálně charakteristická vůně s teplými tóny koření, jako jsou například anýz, římský kmín a badyán. Vůně plynule přechází do chuti. Koncentrovaná, ohnivá, výrazná a čerstvá chuť s dotekem peckovin, skořice a čokolády. Terroir Gigondas je plný minerálních valounů.

9	odrůda	60 % Grenache, 40 % Syrah
	technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 2. roce
	dekantace	ne
	archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône „Parallele 45“ rouge

[kot dy rón paralel karong sánk růž]

Decentní a hladká vůně s příjemnými květnatými a ovocnými tóny sladkého koření. Chuť je harmonická, kultivovaná, středně dlouhá s pevnou kostrou a dobře zapracovanou tříslovinou. Cuvée získalo jméno podle 45. rovnoběžky, která probíhá některými vinicemi vlastněnými vinařstvím Paul Jaboulet. Jedná se o nejznámější víno Côte-du-Rhône AOP.

4	odrůda	Syrah
	technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 4. roce
	dekantace	ano
	archivace	8–10 let



93
2016
The Wine Advocate

Crozes-Hermitage „Les Jalets“ rouge

[króz ermitáž le žalé růž]

Hezká a decentní vůně s tóny černého bezu, červeného rybízu a v závěru vanilky. Suchá, extraktivní, šťavnatá a ovocná chuť s příjemnou kyselinou, měkkou tříslovinou a příjemným závěrem. Celou chuť nás doprovází nevtíravá aroma lékořice, sušených švestek a černých třešní. Přijemné víno ze Severní Rhône, které uspokojí profesionály a nadchne laiky.

5	odrůda	80 % Grenache Noir, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre
	technologie výroby	12 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského dubu.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 2. roce
	dekantace	ne
	archivace	2–6 let



90
2016
The Wine Advocate

Côte du Rhône Village „Plan de Dieu“ De Père en Filles

[kotduron vyláž pla de dye]

Toto cuvée se vyrábí na historických vinicích teprve od roku 2009. Za tuto krátkou dobu si však získalo velkou oblibu u zákazníků napříč celou Evropou. Má ovocnou a jemnou vůni s aroma černých třešní, rybízu a lékořice. Chuť je pak středně plná, bohatá a dobře strukturovaná.

6	odrůda	70 % Grenache, 15 % Cinsault, 10 % Syrah, 5 % Mourvèdre
	technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových francouzských sudech.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 4. roce
	dekantace	ano
	archivace	5–12 let



90-92
2016
The Wine Advocate

Châteauneuf-du-Pape „Les Cedres“ rouge

[šatonéfy dy pap l cédr růž]

Vůně je typická pro Châteauneuf-du-Pape, vyznačující se teplými, elegantními a kořenitými tóny s dotekem hořké čokolády a sladkého červeného ovoce. Elegantní a sametová chuť s pevnou kostrou a velmi dlouhým závěrem je podpořena jemným aroma sladkého koření a kakaa. Vhodné k medailonkům ze srščího masa nebo telecím.

10	odrůda	50 % Grenache blanc, 20 % Marsanne, 20 % Viognier, 10 % Bourboulenc
	technologie výroby	50 % vína zraje 2–3 měsíce v dubových sudech.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 1. roce
	dekantace	ne
	archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône „Parallele 45“ blanc

[kot dy rón paralel karong sánk blan]

Intenzivní, vysoce ovocná a příjemná vůně s dotekem máslových hrušek a bílých květů citrusů. Vůně plynule přechází do chuti. Chuť je elegantní, lahodná, šťavnatá a teplá s delším závěrem, který je podpořen harmonickou kyselinou. Víno s univerzálním použitím.

11	odrůda	Viognier
	technologie výroby	50 % vína zraje 2–3 měsíce v dubových sudech.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 1. roce
	dekantace	ne
	archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône Blanc Viognier

[kot dy rón blan vionié]

Má světle žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Svěží aromatická vůně s tóny bílých květů a citrusových plodů. Elegantní a plná chuť s jemnou svěžestí a delším závěrem. Dobře se hodí k dušeným mušlím na kari nebo jemným rybím pokrmům.

12	odrůda	Syrah
	technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, kde pak dalších 6 měsíců zůstává zrát.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 2. roce
	dekantace	ne
	archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône Syrah

[kot dy rón syra]

Velmi čerstvé a dobře vyvážené aroma černého rybízu a lékořice. Plná chuť s jemnými až sametovými tříslovinami a ovocnými tóny v delším závěru. Část hrozňů použitá na výrobu pochází z regionu Languedoc. Víno se hodí k vařenému či grilovanému masu.



Paul Jaboulet Ainé, Rhône AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	00020116	Hermitage „La Chapelle“ rouge (dřevěný box)	2017/18	6	0,75	5 577,69 6 749 6 749 ● ● L
2	00020216	Hermitage Maison Bleue (dřeva La Petite Chapelle)	2017/18	6	0,75	1 652,07 1 999 2 089 ● ● L
3	00020516	Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“ rouge	2017/18	6	0,75	776,03 939 979 ● ●
4	000204	Crozes-Hermitage „Les Jalets“ rouge	2018/19	6	0,75	495,04 599 629 ● ●
5	000222	Côte du Rhône Village „Plan de Dieu“ De Père en Filles	2019/20	6	0,75	321,49 389 409 ● ●
6	000214	Châteauneuf-du-Pape „Les Cedres“ rouge	2019/20	12	0,75	866,94 1 049 1 099 ● ●
7	000211	Côte du Ventoux „Les Traverses“ rouge	2019/20	12	0,75	172,73 209 219 ● ●
8	000216	Gigondas „Pierre Aiguille“ rouge	2018/19	12	0,75	536,36 649 679 ● ●

Paul Jaboulet Ainé, Rhône AOP Organic

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	000209	Côte-du-Rhône „Parallele 45“ rouge BIO	2019/20	12	0,75	221,49 268 282 ● ●
10	000210	Côte-du-Rhône „Parallele 45“ blanc BIO	2020/21	12	0,75	221,49 268 282 ○ ●
Paul Jaboulet Ainé, Rhône AOP						
11	005132	Côte-du-Rhône Blanc Viognier	2019/20	12	0,75	213,22 258 275 ○ ●
-	005131	Côte-du-Rhône Rouge	2019/20	12	0,75	213,22 258 275 ● ●
12	000220	Côte-du-Rhône Syrah	2019/20	12	0,75	179,34 217 229 ● ●



1

odrůda	50 % Black Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre
technologie výroby	20 % vína zraje 12 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Rasteau Cuvée Prestige
[rastó kvýv prestýž]

Tmavá barva s rubínovými okraji. Jemná a teplá vůně vyzrálého ovoce, typická pro tento region. V chuti středně plné víno s příjemnou ovocností a velmi pevnou harmonickou tříslovinou, která zvládne každý steak. Velmi hezký zástupce vín z jižní Rhôny. Ve své kategorii nadprůměrné víno a dobrá hodnota za peníze.

2

odrůda	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Rasteau Léon Pedrigal
[rastó léo pedrigal]

Toto cuvée je pěkným zástupcem apelace jižního údolí Rhone. Má tmavou rubínovou barvu. Čerstvá vůně s aroma divokých bylinek, červeného ovoce a koření. Teplá, plná a ovocná chuť s jemnými tříslovinami. Hodí se k jídlům z červených mas a výraznějším sýrům.

3 bio

odrůda	Syrah, Grenache
technologie výroby	Zrání 8 - 12 měsíců
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Ogier Rasteau rouge „Les Combes“
[ožíje rasto rúž le komb]

Aromatika červeného ovoce a teplého koření. Ovocné a svěží víno červené průzračné barvy. Svěží a ovocná chuť s kulatými taniny na patře a dlouhým závěrem. Silné, komplexní, s potenciálem zrání. Ideální ke zvěřině, červenému masu nebo masu připravenému na ohni.

7 novinka bio

odrůda	40 % Grenache, 30 % Mourvèdre, 20 % Syrah a 10 % Cinsault
technologie výroby	Organicky pěstovaná réva, zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Coudoulet de Beaucastel
[kudulé d buskate]

Víno má intenzivní rubínovou barvu. Vůně je výbušnou směsí ostružin, třešní, švestek a zralých malin. Následuje jemné koření s nádechem kůže a podrostu. Chuť je šťavnatá, s výbornou strukturou, dobrou perzistencí a středním až plným tělem. Třísloviny jsou silné, ale dobře vyvážené. Zakončeno dlouhým, pikantním závěrem. Víno, které má ještě pár let před sebou se díky své šťavnatosti hodí ke kachním prsům, hovězímu masu a vyzrálým sýrům.

8 novinka

odrůda	Grenache, Mourvèdre, Syrah
technologie výroby	Zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5-12 let



Châteauneuf-du-Pape „Les Sinards“
[šatoné du pap le sínár]

Elegantní, intenzivní rubínová barva. Toto Châteauneuf-du-Pape je dokonalou kombinací vůní sladkého koření třešní, skořice a kaka. Jeho plné tělo odhaluje buket červeného a černého ovoce. Dobře vyvážené s příjemnou kyselínou, která podtrhuje jeho ovocné aroma. Toto víno nabízí dlouhý závěr a má 10letý potenciál zrání. Ideální teplota podávání je 15 °C. Hodí se ke zvěřině, houbám a lanýžům.



9

odrůda	65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Fleur de d'Artagnan rosé
[flér d dartaňan rozé]

Má lososovou barvu. Intenzivní vůně s tóny lesního ovoce, malin a exotického ovoce. Kulatá a vyvážená chuť s živou a svěží kyselínou a s jemnými tóny květů v závěru. Vhodné ke grilovaným masům, čerstvým salátům, ale také ovocným dezertům. A samozřejmě na terasu!

4

odrůda	Grenache Noir, doplněný o Mourvèdre
technologie výroby	15-16 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5-12 let



Châteauneuf-du-Pape Télégramme
[šatoné du pap telegram]

Má výraznou, ovocnou vůni s tóny živočišnosti, kávy a pralinek. Šťavnatá a komplexní chuť s harmonickou a sladkou tříslovinou, s tóny perníku a čokolády a dlouhým závěrem. Hrozny z 25 let starých vinic jsou sklizeny ručně. Jedná se o elegantní a komplexní víno, které se dá konzumovat i relativně mladé.

5

odrůda	70 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 5 % Cinsault
technologie výroby	18-30 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5-12 let



Cuvée du Vatican Châteauneuf-du-Pape
[kvýv du vatykan šatoné du pap]

Temná červená barva, kořeněná vůně divokých bobulí. V chuti je středně plné, extraktivní, šťavnaté, ohnivé s pevnou tříslovinou. Aroma lesních plodů, koření, dřeva a černých peckovin. Má potenciál zrání dalších deset let. Malý, ale známý výrobce zajímavých vín. Z vhodných pokrmů to budou například zvěřinové steaky.

6

odrůda	80 % Grenache, 8 % Syrah, 7 % Mourvèdre, 5 % Cinsault
technologie výroby	12 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5-12 let



Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape
[klo d loratory šatoné du pap]

Víno má typickou, až lehce černou barvu (díky Grenache) s namodralými odlesky (díky Syrahu). Mladá, svěží vůně s aroma Burlant třešní, fíků, kaka a jemného koření, jako třeba muškátového oříšku. Delikátní a plná chuť s dobře zakomponovanými jemnými tříslovinami a tóny červeného ovoce, jemného koření a kouře. Čerstvé, aromatické a komplexní víno s dlouhým závěrem.



10

odrůda	Colombard, Ugni Blanc, Listan
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



Fleur de d'Artagnan blanc
[flér d dartaňan blan]

Lehké a svěží s příjemným květinovým aroma. Čerstvá kyselina, citrusový charakter a lehká přírodní zakulacenost dělá z tohoto vína ideálního společníka pro každý den. Víno z u nás málo známého regionu v jihozápadní Francii. Ze stejného regionu pochází i sympatický mušketyr spisovatele Alexandra Dumase.

11

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4-6 let



Fleur de d'Artagnan rouge
[flér d dartaňan rúž]

Přímá, ovocná a nekomplikovaná vůně s tóny borůvek, zralých třešní a černého rybízu. Chuť je příjemná, živá a nevtrává s překvapivě výrazným ovocným aroma. Dominují tóny višň, černého rybízu a mléčné čokolády. Všechny vinice se nacházejí přímo v srdci kraje Gascogne. Příjemné gastronomické víno s univerzálním použitím.

12 náš tip!

odrůda	Gros Manseng
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, kde následně zraje na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Fleur de d'Artagnan Le Nectar (sladké)
[flér d dartaňan l nektá]

Typicky odrůdová vůně s květinovým aroma a tóny koření, kdoule, sušeného ovoce a kandovaného citrusového ovoce. Elegantní, aromatické, svěží a plné víno s krásnou rovnováhou sladkokyselosti a s tóny exotického ovoce. Víno se zbytkovým cukrem okolo 49 g/l je vhodné jako aperitiv, s čerstvým kozím sýrem nebo k ovocným salátům z exotického ovoce.

Cave de Rasteau, Côtes-du-Rhône Villages AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	001147 Rasteau Cuvée Prestige	2019/20	6	0,75	271,90	329	●
Léon Pedrigal, Côtes-du-Rhône AOP							
2	079031 Rasteau Léon Pedrigal	2019/20	6	0,75	296,69	359	●
Ogier, Côtes-du-Rhône AOP							
3	079038 Ogier Rasteau rouge „Les Combes“ BIO	2019/20	6	0,75	354,55	429	●
Châteauneuf-du-Pape AOP							
4	001698 Domaine Du Vieux Châteauneuf-du-Pape Télégramme	2019/20	6	0,75	891,74	1 079	● ● L
5	123895 Cuvée du Vatican, Châteauneuf-du-Pape	2019/20	6	0,75	652,07	789	● ● L
6	123808 Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape (rouge)	2018/19	6	0,75	1 020,66	1 235	● ● L

Château de Beaucastel, Côtes-du-Rhône AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	1120188 Coudoulet de Beaucastel BIO	2019/20	6	0,75	536,36	649	●
Famille Perrin, Châteauneuf-du-Pape AOP							
8	540019 Châteauneuf-du-Pape „Les Sinards“	2018/19	6	0,75	718,18	869	● ● L
Plaimont, Côtes de Gascogne IGP							
9	002150 Fleur de d'Artagnan rosé	2020/21	6	0,75	128,10	155	●
10	002140 Fleur de d'Artagnan blanc	2020/21	6	0,75	128,10	155	○
11	002160 Fleur de d'Artagnan rouge	2020/21	6	0,75	128,10	155	●
12	002175 Fleur de d'Artagnan Le Nectar (sladké)	2020/21	6	0,75	172,73	209	○



Francie



1

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



Rosé D'été

[rozé dete]

Zajímavé růžové víno, kde Grenache dává vínu tělo a ovocnou sladkost a Cinsault pak svěží tóny bobulového ovoce a malin. Celkový dojem je podpořen různější kyselinou. Vhodné jako aperitiv nebo k čerstvým salátům. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.

2

odrůda	Cinsault, Syrah, Grenache, Caladoc, Carignan
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Epure Rosé

[epyre rozé]

Vino růžové barvy, připomínající pomelo. Ovocná vůně s aroma červeného ovoce, jahod, malin a třešní. Také v chuti si zachovává ovocný projev. Harmonické víno pro každý den, které je ideálním aperitivem nebo k salátům. Chladte na 8–10 °C.

3 **náš tip!**

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Laroche Rose

[rozé de la chevaliér]

Světle růžová barva s purpurovými okraji. Vůně s aroma čerstvě nakrájeného ovoce. V chuti se objevují tóny malin a červeného bobulového ovoce v kombinaci se svěží kyselinou. Vhodné jako aperitiv, k salátu z mořských plodů, grilovanému kuřeti nebo ovčímu syru.

7

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Sables d'Azur Rosé Côte de Provence

[sábl dazur rozé cõt d prováns]

Světle růžová barva s broskvovými tóny. Eleganční vůně s jemným aroma malého červeného ovoce (červený rybíz) a sladkých citrusů (klementinky, sladký grapefruit). Živá a čerstvá chuť s dobrou harmonií mezi alkoholem a kyselinou, v závěru sladší tóny. Vhodné ke grilovaným rybám, pokrmům s provensálským kořením nebo asijské kuchyni.

8 **náš tip!** **bio**

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



Le Pive „Ma Bohème“ Rose Gris de Gris

[l'piv ma boém roz grí d gri]

Světle růžová barva. Svěží příjemná vůně s tóny ananasu, manga a bělomasých broskví. V chuti je víno čisté a šťavnaté s dobrou délkou a příjemnou dochutí ananasu, manga a broskví. Díky vyvážené kyselině víno neunaví a hodí se ke grilovaným rybám, bílému masu i sušené šunce. Víno v bio kvalitě.

9 **náš tip!**

odrůda	30 % Cinsault, 25 % Syrah, 35 % Grenache, 10 % Rolle
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

90
2017
The Wine Enthusiast

88
2017
The Wine Spectator



Esprit Gassier Rosé Côte de Provence

[espyr gazir rozé cõt d prováns]

Suché růžové víno s květinovou vůní a s aroma žlutých květů, akátu a bílého hlohu, také divokých hrušek a broskví. Kulatá chuť se sladšími a plnými tóny bílého ovoce a koření. Vhodné jako aperitiv, k fazolovému salátu, pečené drůbeži nebo lososovým lasagne.

4 **náš tip!**

odrůda	Cinsault, Grenache Gris, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Adimant Rosé

[adyman rozé]

Vino světle růžové barvy, které na první pohled zaujme svou netradiční lahví. Ve vůni je jemné, s lehkými tóny červených bobulí. Chuť je příjemná, svěží, nevtíravá. Jednoduché víno, které potěší muže i ženu. Hodí se ke grilovanému bílému masu i zeleninovým salátům.

5

odrůda	Cinsault, Syrah, Grenache
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Louison Rosé

[luizon rozé]

Jemně růžová barva s odlesky liči. Elegantní vůně s aroma červeného ovoce. Výraznější, kulatá chuť s tóny červeného ovoce, jako jsou jahody, maliny a červený rybíz. Středně dlouhé růžové víno s čerstvým závěrem. Vhodné jako aperitiv, k zelenině, rybám, grilovanému masu nebo jahodovým dezertům.

6

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Gold Medal
2010
Concours des Vins d'Aix en Provence

Moonlight & Roses

[múnajt end rouzís]

Pěkná, růžová barva s odlesky liči. Elegantní vůně s aroma červeného ovoce. Kulatá chuť s tóny červeného ovoce, jako například jahod, malin a červeného rybízu. Víno s dobrou délkou a ovocným závěrem. Vhodné jako aperitiv, k zeleninovým jídlům nebo jahodovým dezertům. Ideální podávat vychlazené na 8–10 °C.

10 **náš tip!**

odrůda	Grenache, Syrah, Rolle
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Château Gassier Le Pas du Moine Rosé

[šatõ gasié l pa dy mua rozé]

Vino krásné růžové barvy s intenzivní vůní exotického ovoce, citrusů a pomela. V chuti je strukturované a vyvážené. Lze cítit tóny liči, mučenky a manga. Příjemně nasádlé, s dlouhým aromatickým závěrem. Ideální v kombinaci s mušlemi a čerstvým salátem.

11 **náš tip!**

odrůda	Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino), Syrah, Tibouren
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Whispering Angel Rose de Provence

[vyspyrnk enží rozé d prováns]

Whispering Angel se v průběhu posledních let stalo světovým leaderem v kategorii růžových vín – prodává se ve více než 100 zemích světa s roční produkcí okolo 3,2 milionu lahví. Má ovocnou vůni s aroma citrusové kůry, malého červeného bobulového ovoce a růží. Chuť je suchá a ovocná. Víno, které se stalo synonymem životního stylu.

Méditerranée IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	043760	Rosé D'été	2020/21	6	0,75	131,40	159	169	●
2	300101	Epure Rose	2020/21	6	0,75	156,20	189	199	●

Laroche Mas La Chevaliere IGP d'Oc

3	079035	Laroche Rose	2020/21	6	0,75	164,46	199	209	●
---	--------	--------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

LYV, Saint Guilhem le Désert VDP d'Oc

4	079032	Adimant Rosé	2020/21	6	0,75	200,00	242	254	●
---	--------	--------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Coteaux Varois en Provence AOP

5	300103	Louison Rose	2020/21	6	0,75	234,71	284	299	●
---	--------	--------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Côteaux d'Aix en Provence AOP

6	300151	Moonlight & Roses	2020/21	6	0,75	260,33	315	332	●
---	--------	-------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Côte de Provence AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	300108	Sables d'Azur Rosé	2020/21	6	0,75	285,12	345	362	●
8	300121	Le Pive „Ma Bohème“ Rose Gris de Gris BIO	2020/21	6	0,75	296,69	359	379	●
9	300109	Esprit Gassier Rosé	2020/21	6	0,75	296,69	359	379	●
10	300115	Château Gassier Le Pas du Moine Rosé	2020/21	6	0,75	395,87	479	499	● L
11	537690	Whispering Angel, Rose de Provence	2020/21	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			● L

Domaine Le Pive, Sable de Camargue AOP

8	300121	Le Pive „Ma Bohème“ Rose Gris de Gris BIO	2020/21	6	0,75	296,69	359	379	●
---	--------	---	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Château Gassier, Côte de Provence AOP

9	300109	Esprit Gassier Rosé	2020/21	6	0,75	296,69	359	379	●
---	--------	---------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Côte de Provence Sainte Victoire AOP

10	300115	Château Gassier Le Pas du Moine Rosé	2020/21	6	0,75	395,87	479	499	● L
----	--------	--------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

Caves d'Eclans, Sacha Lichine, Côte de Provence AOP

11	537690	Whispering Angel, Rose de Provence	2020/21	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz			● L
----	--------	------------------------------------	---------	---	------	---------------------------------------	--	--	-----

1

odrůda	57 % Syrah, 33 % Mourvèdre, 10 % Grenache
technologie výroby	40 % vína zraje v dubových sudech po dobu 12–16 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let

Château d'Aussières Corbières AOP

[šató d ozijér korbijé]

Krásná tmavá barva s odlesky černé. Vůně je stále uzavřená, což potvrzuje, že se jedná o mladé víno. Ve sklence se postupně rozvojí tóny černého ovoce a koření. Bohatá chuť odrůdy Mourvèdre v kombinaci s rovnováhou odrůdy Syrah a jemností odrůdy Grenache dává tomuto vínu velmi elegantní tříslavinovou strukturu. Dobře integrované tóny zrání v sudu se harmonicky mísí v dlouhém, přetrvávajícím závěru.



93
2015
James Suckling

2

odrůda	74 % Grenache noir, 26 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Château d'Aussières Rosé

[šató dosié rozé]

Jemně růžová zářivá meruňková barva s třešňovými odlesky. Komplexní květinové aroma bílých květů v kombinaci s akátovým medem a praženou brioškou. Na patře je víno ovocné s tóny broskví, melounu, červeného a černého rybízu. Svěží chuť letního ovoce je vyvážená bohatou a plnou chutí mandlí, lískových oříšků a karamelu v závěru. Víno je elegantní a hedvábné. Doporučujeme servírovat vychlazené na 8 °C.



3

novinka **náš tip!**

odrůda	38 % Syrah, 34 % Grenache noir, 28 % Carignan
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech, poté 8 až 10 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Altan d'Aussières Corbières AOP

[altan d ozijér korbijé]

Víno Altan se nazývá podle větru, který vane z volného moře. Víno má tmavou barvu s vůní aromatických bylin jako je tymián, šalvěj, jalovec a rozmarýn. V ústech je krémové se sametovými tóny a chutí zralého ovoce, především jahod a červených bobulí. Ideální teplota podávání je 16–18 °C.



7

novinka **náš tip!**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	6 měsíců na jemných kalcích, zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Laroché Chardonnay Reserve

[laroš šardoné rezérv]

Víno světlé slámové barvy. Intenzivní svěžest je typická pro terroir chladnějšího klimatu. Vůně bílého ovoce a květin. V chuti jsou citrusové a pikantní tóny. Víno je příjemně minerální, pikantní a má dlouhý a svěží závěr. Čistě a živě víno v burgundském stylu.



8

bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
technologie výroby	Fermentace v betonových kádích. Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

L'extreme Causse d'Arboras

[l'kstrým koz darboáz]

Syté červená barva s tmavými odlesky a expresivní aromatickou. Vůně zralého ovoce s kořenitými tóny. Víno má dobrou strukturu, je plné a dobře vyvážené. Bohatá chuť zralých višní, švestek a koření. Vhodné k červeným masům nebo těstovinám s rajčatovou omáčkou. Víno v bio kvalitě.



9

náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	15 % vína zraje 6 měsíců v dubových sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Chardonnay de La Chevalière

[šardoné de la ševaliér]

Sladká, příjemně ovocná a vyzrálá vůně s aroma tropického ovoce, lučního medu a sladkého koření, zejména vanilky. Přímá, vyrovnaná a čistá chuť s náznaky marcipánu, čerstvého máslového pečiva a čerstvých hrušek. Celkový dojem je podtržen příjemnou kyselinou a poměrně dlouhým závěrem. Příjemné a dobře udelané víno z jihu Francie.



4

odrůda	39 % Syrah, 35 % Grenache noir, 19 % Carignan, 7 % Mourvèdre
technologie výroby	20 % vína zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Blason d'Aussières Corbières AOP

[blazon d ozijér korbijé]

Velmi tmavě červená barva s fialovými odlesky. Intenzivní vůně, ve které najdeme tmavé ovoce, jako jsou oslužiny a borůvky s praženými tóny. V ústech jsou okamžitě patrné tóny červeného ovoce a elegantní tříslavinoviny. Chuť se poté rozvine do své kulatosti ke složitějším kořenitým tónům. Víno má dobrou délku, jemnost, harmonickou rovnováhu i plnou strukturu. Ideální teplota podávání je 16–18 °C.



Gold Medal
2015
Mundus Vini

5

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

Aussières blanc Chardonnay Corbières IGP d'Oc

[ozijér blan korbijé]

Jemná, velmi světle žlutá barva s nádechem zeleně. Vůně šťavnatého bílého ovoce a zralých broskví. Chuť je zpočátku velmi živá a poté rozvine svůj objem do intenzivních tónů tropického ovoce jako je mango a ananas, a závěr podtrhne příjemnou mineralitou. V tomto víně se snoubí svěžest, jemnost a ovocnost. Ideální teplota podávání je 10–12 °C.



6

odrůda	Cabernet Sauvignon, Syrah
technologie výroby	Fermentace a zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Aussières rouge Cabernet-Syrah Corbières IGP d'Oc

[ozijér růž korbijé]

Krásná granátová barva s odlesky temně fialové. Vůně je zpočátku poměrně decentní, nabízí čerstvé mandle a nádech kouře, poté se provzdušněním rozvine aroma ostružin a badyánu. Zaoblené, jemné patro s hedvábnými taniny v závěru. Aussières Rouge spojuje eleganci Cabernet Sauvignon se silou a charakterem Syrah, dvou hvězdných odrůd hroznů z Bordeaux a Středomoří. Ideální teplota podávání je 10–12 °C.



10

náš tip!

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zde zůstává ležet další 4 měsíce na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Sauvignon Blanc de La Chevalière

[soviňon blan de la ševaliér]

Toto víno má jemnou, lákavou vůni černého bezu a angreštu typickou pro Sauvignon Blanc. V ústech je svěží, suché, ovocné, s chutí připomínající ryngle.



11

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

Cabernet Sauvignon de La Chevalière

[kabernet soviňon de la ševaliér]

Tmavě rubínová barva. Intenzivní vůně nabízí širokou paletu aroma jako třeba černého rybízu nebo bylinek. Ovocná a koncentrovaná chuť je podpořená dobře zakomponovanou tříslavinou. Víno s dobrou intenzitou a výraznější šťavnatostí. Vhodné k pikantním úpravám mas, silnějším sýrům nebo pálivějším pokrmům.



12

náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

Laroché Merlot

[merlo de la ševaliér]

Karmínově červené víno se zajímavou vůní švestek a čokolády. V ústech není příliš těžké, ale má velkorysou, poddajnou ovocnou strukturu a dobrou délku. Snadno doprovází pečenou šunku, opečené jehně nebo těstoviny s omáčkou z vlašských ořechů.



Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Corbières

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	926637	Château d'Aussières, Corbières AOP	2018/19	12	0,75	623,97	755	795	●●●●●
2	973944	Château d'Aussières rose, Corbières AOP	2020/21	12	0,75	336,36	407	429	●●●●●
3	974901	Altan d'Aussières, Corbières AOP	2020/21	12	0,75	336,36	407	429	●●●●●
4	973968	Blason d'Aussières, Corbières AOP	2019/20	12	0,75	288,43	349	369	●●●●●
5	973955	Aussières blanc, Chardonnay, Corbières IGP d'Oc	2020/21	12	0,75	189,26	229	242	○
6	973966	Aussières rouge, Cabernet-Syrah, Corbières IGP d'Oc	2020/21	12	0,75	189,26	229	242	●

AdVini, Domaine Laroché IGP d'Oc

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	079065	Laroché Chardonnay Reserve	2020/21	6	0,75	260,33	315	329	○

AdVini, Vignobles JeanJean, Terrasses du Larzac AOP

8	619521	L'extreme, Causse d'Arboras BIO	2018/19	6	0,75	470,25	569	599	●●●●●
---	--------	---------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-------

Laroché, Mas La Chevalière IGP d'Oc

9	079041	Laroché Chardonnay	2021/22	6	0,75	161,16	195	205	○
10	619564	Laroché Sauvignon Blanc	2020/21	6	0,75	157,02	190	199	○
11	619536	Laroché Cabernet Sauvignon	2020/21	6	0,75	154,55	187	199	●
	619524	Laroché Syrah	2020/21	6	0,75	154,55	187	199	●
12	001928	Laroché Merlot	2019/20	6	0,75	154,55	187	199	●



1

odrůda	80 % Syrah, 15 % Grenache, 5 % Mourvèdre
technologie výroby	1/3 vína zraje 10 měsíců v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Pech-Célefran La Clape

[šatô pech seleran la klap]

Velmi tmavá barva, výrazná, plná vůně připomínající marmeládu a lehce i tóny kůže, lesa, podhoubí a kapradí. Středně plné víno s pevnou tříslovinou v závěru. Pěkný reprezentant AOP vín z regionu Languedoc, za danou cenu nezklame. Vhodné k tmavým pečeným masům a jednoduchým úpravám zvěřiny.

2

odrůda	90 % Malbec, 10 % Merlot
technologie výroby	8 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Saint Sernin

[šatô san sernan]

Cahors je regionem Malbecu a tak je i toto víno převážně z této odrůdy. Má tmavě červenou barvu. Vůni dominuje aroma zralého červeného ovoce. Poddajná a kulatá chuť s ovocnými tóny. Celkově jde o elegantní, svěží a harmonické víno. Hodí se k pokrmům z červeného i bílého masa (v omáčkách nebo na grilu) nebo sýrům.

3

odrůda	60 % Tannat, 20 % Cabernet Franc, 20 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	50% vína zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Clos de L'église

[klo d leglis]

Elegantní zástupce regionu Madiran. Plná a šťavnatá chuť s tóny tmavého ovoce (černý rybíz a švestky), koření a čokolády. Dobře strukturované víno s harmonickými tříslovinami a čerstvým závěrem. Vhodné ke grilovanému červenému masu, hovězímu guláši nebo grilovanému lilku.

7 bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir
technologie výroby	Zraje 9 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



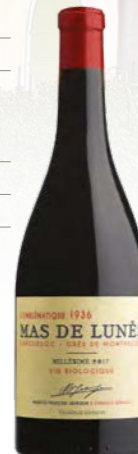
Domaine des Rocs „Sancto Lupo“

[domejn de roks sankto lupo]

Zářivě červené odstíny a bohatá aromatika. Vůně lékořice a černých oliv. Jemné a hedvábné víno s příjemnou mineralitou. Díky 9 měsícům zrání v dubových sudech víno získalo sílu, délku a jemné taniny. Doprovodí telecí maso, pečené žampiony nebo T-bone steak. Víno v bio kvalitě.

8 bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir
technologie výroby	Třetina vína zraje v dubových sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Mas de Lunès „L'Emblématique 1936“

[ma de lunès leblematyk milenojsontrentsiks]

Intenzivní červená barva s komplexním aroma červených bobulí a koření. Dobře vyvážená chuť s hedvábným dotekem ovoce, bylinek a koření. Delší závěr s jemně patrným dozvukem máty. Doporučíme k vepřovému panence, kuskusu nebo telecímu. Víno je možné si vychutnat okamžitě, ale skvěle bude i za 8 let.

9 novinka náš tip!

odrůda	Malbec
technologie výroby	Fermentace a zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



French Malbec

[frenč malbek]

Sytě červená barva s voňavým buketem fialek, černých bobulí, nádechem pepře a jemným kořením z dubového dřeva. Na patře je víno koncentrované, se zralými taniny, hustým ovocem a živou kyselinou typickou pro oblast Cahors, odkud tento Malbec pochází. V závěru potěší dobrou délkou. Doporučíme podávat vychlazené na 15–18 °C jako přílohu k Boeuf Bourguignon, telecímu nebo vařenému hovězímu s fazolemi a rajčaty.

4

odrůda	Syrah, Grenache, Mourvèdre
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Cazal Viel Vieilles Vignes

[šatô kazal vijel vijel vini]

Intenzivní granátově červená barva s fialovými odlesky. Jemné přesto kořeněné aroma s tóny černého pepře a hřebíčku. Na patře je víno kulaté a plné. Velmi dobře vyvážené a zakomponované třísloviny. Závěr je pikantní a intenzivní. Velmi dobře doplní středomořskou kuchyni.

5

odrůda	50 % Grenache, 50 % Syrah
technologie výroby	10–12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Castelmaure Grande Cuvée

[kastelmô grande kyvé]

Intenzivní temně červená barva, výrazné aroma černých bobulí a švestek s tóny kávy. Hrozny pocházejí z vinic starých 30 let, sbírají se ručně a dávají tomuto Grande Cuvée plnou a bohatou ovocnou chuť s dlouhým závěrem a špetkou sladkého koření. Vyvážené třísloviny a dobře zakomponovaná chuť dubových sudů.

91
2020
Decanter

6

odrůda	Syrah, Grenache, Carignan
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château de Lancyre Coste d'Aleyrac

[šatô d lansyré cost d alerák]

Temně červené víno plné vůni a chutí. Aroma černých třešní a růží přechází až do olivových tónů s vůní lékořice a koření. Na patře je svěží, masité, kořeněné, plně zralé třísloviny se smetanovou strukturou a dlouhým svěžím závěrem. Doporučíme k pečenému kuřeti nebo králíkovi.

10 náš tip!

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



Malbec du Clos

[malbek dy klo]

Bohatá, lehce kořeněná vůně s čerstvými tóny tmavých bobulí (divoké borůvky), třešní, bezinek, ale i bylin, lesního podloží a lékořice. Šťavnatá a živá chuť podpořená výraznější kyselinou s tóny ovoce a koření. Bohaté víno s dobrým tělem a delším harmonickým závěrem. Ideální víno pro posezení s přáteli, s BBQ steakiem či těstovinami s pikantní omáčkou.

11

odrůda	80 % Malbec, 17 % Merlot, 3 % Tannat
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Petit Clos Triguédina Malbec-Merlot Cahors

[pety klo trygedýna malbek merlo kaóř]

Má tmavě červenou barvu. Výrazná, pikantní a ovocná vůně s aroma tmavých švestek, třešní, borůvek, tabáku a lékořice. Plná chuť s tóny tmavého ovoce a koření. Kulaté a harmonické víno se sameťovými tříslovinami a svěží kyselinou. Perfektní víno na grilování nebo občerstvení se sýrem, klobásou a šunkou. Vhodné také k masovým pokrmům, jako je hovězí pečené, zvěřina, kachna nebo entrecôte.

12

odrůda	80 % Malbec, 17 % Merlot, 3 % Tannat
technologie výroby	Zraje v sudech z francouzského dubu (1/3 nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Clos Triguédina

[klo trygedýna]

Pikantní a aromatická vůně červených a černých plodů (borůvky, švestky) a jemné tóny dřeva s nádechem fialek a mentolu. Výrazná a přímá chuť s tóny tmavého ovoce (třešně, borůvky, švestky) a jemného koření, podpořená dobře zakomponovanou tříslovinou. Víno s pevnou strukturou a delším, elegantním závěrem. Můžeme podávat při teplotě až 16–18 °C, kdy se víno více otevře.

Coteaux du Languedoc AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
1	000083	Château Pech-Célefran La Clape	2019/20	6	0,75	183,47	222	235	●
AdVini, Château Saint Sernin, Cahors AOP									
2	619501	Château Saint Sernin	2016/17	6	0,75	159,50	193	203	●
AdVini, Madiran AOP									
3	619502	Clos de L'église	2018/19	6	0,75	161,98	196	206	●
Château Cazal Viel, Saint Chinian AOP									
4	012858	Château Cazal Viel, Vieilles Vignes	2017/18	6	0,75	254,55	308	325	●
Castelmaure, Corbières AOP									
5	006564	Castelmaure Grande Cuvée	2017/18	6	0,75	370,25	448	473	●
Château de Lancyre, Pic Saint Loup AOP									
6	017957	Château de Lancyre, Coste d'Aleyrac	2019/20	6	0,75	367,77	445	468	●

AdVini, Vignobles JeanJean, Domaine des Rocs, Languedoc Pic-Saint-Loup AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
7	619531	Domaine des Rocs „Sancto Lupo“ BIO	2019/20	6	0,75	409,09	495	519	●
AdVini, Mas de Lunès, Languedoc Grès de Montpellier AOP									
8	619533	Mas de Lunès „L'Emblématique 1936“ BIO	2017/18	6	0,75	357,85	433	453	●
Jean-Luc Baldès, Cahors AOP									
9	001204	French Malbec	2018/19	6	0,75	214,05	259	275	●
10	001004	Malbec du Clos	2018/19	6	0,75	214,05	259	275	●
11	001001	Petit Clos Triguédina, Malbec-Merlot	2018/19	6	0,75	318,18	385	409	●
12	001000	Clos Triguédina	2018/19	6	0,75	552,89	669	699	●

Klasifikace vín z oblasti Bordeaux

Bordeaux AOP

Jakékoliv víno této třídy z oblasti Bordeaux, nemající právo na jiné označení.

Bordeaux Supérieur AOP

Nižší hektarový výnos než u Bordeaux AOP, vína obsahují o 1 % více alkoholu.

Cru Bourgeois

Jako Cru Bourgeois byla od roku 1932 označována kategorie tradičně lepších vín z oblasti Médoc a Haut-Médoc, která se však nedostala do seznamu klasifikovaných zámků z roku 1855. Lepší označení však znamenalo konkurenční výhodu a bylo terčem neustálých sporů a polemik. Po mnoha peripetiích a soudních sporech o úpravy a překlasifikování některých chateau právě do této kategorie, je od září 2011 konečně opět jasno.

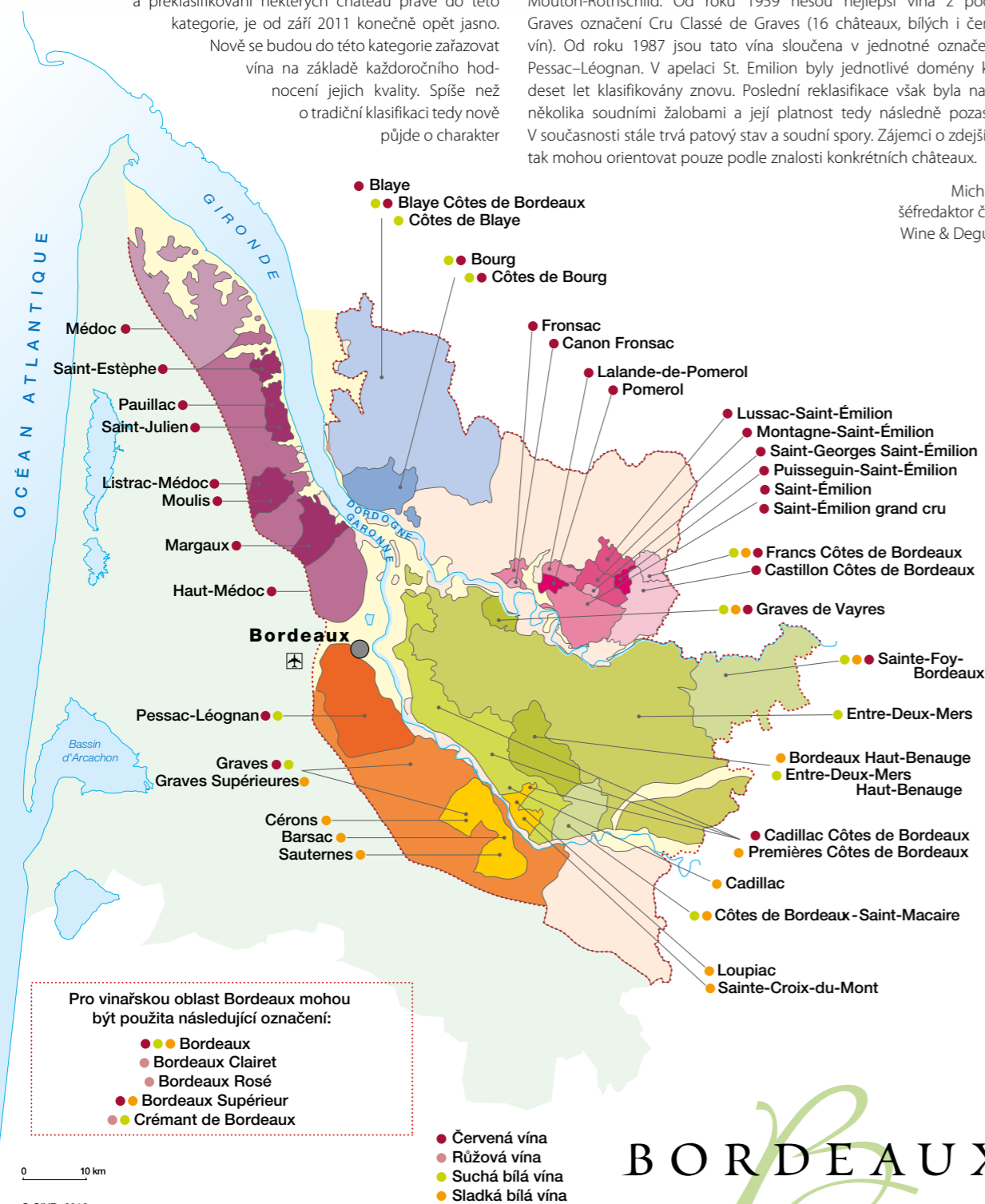
Nově se budou do této kategorie zařazovat vína na základě každoročního hodnocení jejich kvality. Spíše než o tradiční klasifikaci tedy nově půjde o charakter

každoroční soutěže mezi jednotlivými víny. Pro ročník 2009 získalo právě v září roku 2011 statut Cru Bourgeois celkem 246 chateaux.

Grand Cru, Grand Cru Classe, Premier Grand Cru Classe

Od roku 1855 existuje v Médocu úřední klasifikace jednotlivých panství (chateaux) od 1er Cru Classé de Médoc do 5eme Cru Classé de Médoc. Pozor, nezaměňovat spojení klasifikace v souvislosti s vinicemi! V Bordeaux dostává klasifikaci chateau, ne jeho vinice. Mezi nejznámější patří slavná pětka Chateau Lafite-Rothschild, Chateau Margaux, Chateau Latour, Chateau Haut-Brion a od roku 1973 také Chateau Mouton-Rothschild. Od roku 1959 nesou nejlepší vína z podoblasti Graves označení Cru Classé de Graves (16 chateaux, bílých i červených vín). Od roku 1987 jsou tato vína sloučena v jednotné označení AOP Pessac-Léognan. V apelaci St. Emilion byly jednotlivé domény každých deset let klasifikovány znovu. Poslední reklasifikace však byla napadena několika soudními žalobami a její platnost tedy následně pozastavena. V současnosti stále trvá patový stav a soudní spory. Zájemci o zdejší vína se tak mohou orientovat pouze podle znalosti konkrétních chateaux.

Michal Šetka
šéfredaktor časopisu
Wine & Degustation



BORDEAUX

Sauternská vína

Francouzská dezertní vína, pocházející ze stejnojmenné oblasti v regionu Graves/Bordeaux. Pro výrobu se používají odrůdy Sémillon (70–80 %) a Sauvignon blanc (20–30 %), které se někdy doplňují odrůdou Muscadelle. Nízko položené kopce Sauternes s teplým a vlhkým podnebím vytvářejí přirozené podmínky pro ušlechtilou plíseň *Botritis cinerea*. Tato plíseň se usazuje na hroznech a potřebnou vlhkost čerpá přímo z bobule. Při tomto procesu se spotřebuje polovina až dvě třetiny vody a výsledkem je koncentrovaný hrozen s vysokým obsahem cukru. Hrozny se nechají přezrát a vznikají tzv. „tries“ (botritické ciběby). Botritida se nešíří po vinici systematicky, a tak dalším důležitým faktorem je precizní ruční sběr hroznů, dokonce jednotlivých bobulí. Dále víno většinou zraje v dubových sudech. Sauternská vína z velkých zámků mají někdy i cenu zlata. Mezi nejznámější vína patří bezpochyby Chateau d'Yquem, jediné klasifikováno jako 1er Cru Supérieur. Vína mohou zrát bez problémů 20–30 let a od špičkových producentů a z těch nejlepších ročníků až 100 let.

1

odrůda	89 % Sémillon, 6 % Muscadelle, 5 % Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nových sudech, ležení na kalech, zrání 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

16/20
2011
Janis Robinson

91
2012
Falstaff



Carmes de Rieussec

[kárm d rijusek]

Krásná jiskřivá zlatá barva. Vůně je až překvapivě jemná. Jasně patrné zrání v sudu se dokonale mísí s tóny meruňk a kandovaného melounu. Chuť je lehká, víno se postupně rozvine, zaplní celé patro. Závěr je dlouhý a dobře definovaný. Jedná se o víno, které je bude na svém vrcholu ještě další 2–3 roky. Zbytkový cukr 89 g/l.

2

odrůda	89 % Sémillon, 6 % Muscadelle, 5 % Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nových sudech, ležení na kalech, zrání 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	10–35 let

90
2011
Robert Parker



Chateau Rieussec 1er Cru Classé Sauternes

[šatô rijusek premijé kry klasé sotern]

Barva je krásná jasná, světle žlutá se zelenými odlesky. Vůně je intenzivní s tóny tropického ovoce, jako je mango a ananas, s dobře integrovanými dubovými tóny ze zrání v sudu. Chuť je jemná a elegantní s krásnou živostí. Příjemná plnost na patře. Víno zůstává vyvážené a konzistentní až do závěru, který odhaluje jemnou sladkost s lehkými praženými tóny evokujícími karamel. Teplota podávání 8–10 °C. Zbytkový cukr 105 g/l.

3

odrůda	50 % Sémillon, 50 % Sauvignon blanc
technologie výroby	42 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–100 let

97
2005
Robert Parker



Chateau d'Yquem 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)

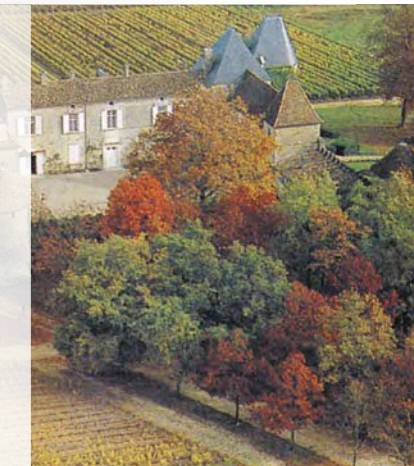
[šatô dykem]

Vrchol bohatosti a komplexnosti dezertních vín z té nejlepší oblasti pro tato vína - Sauternes. Mimořádně vyvážené, harmonické a komplexní tóny chuti a vůně. Nespočet tónů – sušené meruňky, sušené švestky, kompotované ovoce, marmelády. Král mezi přírodně sladkými víny, vydrží i 100 let.



Bordeaux, Sauternes Cru & AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	1592018	Carmes de Rieussec (2. vino od Ch. Rieussec, poloviční láhev)	2018	24	0,375	351,24 425 449	○ ● L
2	1590417	Chateau Rieussec, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2017	24	0,375	825,62 999 1 049	○ ● L
3	1594513	Chateau d'Yquem, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2013	24	0,375	5 694,21 6 890 6 890	○ ● L
3	1594505	Chateau d'Yquem, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2005	24	0,375	cena a ročník viz www.global-wines.cz	○ ● L



1

odrůda	80–95 % Cabernet Sauvignon, 5–20 % Merlot, 0–5 % Cabernet Franc a Petit Verdot
technologie výroby	18–20 měsíců zrání ve výhradně nových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Lafite Rothschild 1er Cru Classé

[šató lafit ročild premijé kry klasé]

Ve vině se odráží charakter místní půdy, který dává hlubokou tmavou barvu, ovocné a kořeněné patro s tóny dřeva, tmavého ovoce a lékořice. Plná, komplexní a elegantní chuť s dlouhým hedvábným koncem. Má velmi dlouhý potenciál. V roce 1855 zařazeno do klasifikace 1er Cru Classé a dodnes patří mezi nejlepší vína regionu a celého světa.

2

odrůda	70–80 % Cabernet Sauvignon, 20–30 % Merlot.
technologie výroby	14 měsíců v dřevěných sudech – 50 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 7. roce
dekantace	ano
archivace	10–18 let



Château Duhart Milon Rothschild 5ème Cru Classé, Pauillac

[šató duár mijon ročild sonkiem kry klasé pojak]

Vino disponuje pevným a vznešeným charakterem, nádhernou rubínovou barvou, nádechem tmavého ovoce a pevnými taniny, které dávají předpoklad k dlouholetému zrání. Toto víno ze zámku Duhart Milon, který v roce 1962 koupila rodina Rothschildů, je často označováno jako klasický zástupce apelace Pauillac.

3

odrůda	58 % Merlot, 42 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Moulin de Duhart Pauillac AOC

[mula d duhar pojak]

Krásná sytá, tmavá barva. Aroma zralého červeného ovoce, zejména čerstvých třešní s výraznými praženými tóny. Na patře zůstává jemná chuť, která se příjemně vyvíjí a je dobře vyvážená. V závěru je patrný nádech sladkosti charakteristický pro ročník 2019.

7

novinka

odrůda	50 % Cabernet sauvignon, 50 % Merlot
technologie výroby	60 % vína zraje ve francouzských dubových sudech po dobu 12 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let



Les Légendes R Pauillac Rouge

[ležénd pojak růž]

Tmavě rubínová barva. Vůně je intenzivní, dominují dobře integrované dřevité vůně jako je kakao a kokos, poté vystupují tóny jako karamel smíchaný se sladkým kořením a hřebíčkem. V ústech je to typické víno pro oblast Pauillac, elegantní, robustní a velmi aromatické.

8

odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
technologie výroby	50 % vína zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Les Légendes R Médoc Rouge

[ležénd médok růž]

Krásná sytá granátová barva. V aroma dominují kořenité vůně, vanilka a muškátový oříšek. Chuť je plná a vyvážená s jemnými, dokonale integrovanými dubovými tóny, které pokračují v dlouhém kořenitým závěru. Velmi elegantní ročník v oblasti Médoc.

9

odrůda	85 % Sauvignon blanc, 15 % Sémillon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Les Légendes R Bordeaux Blanc

[ležénd bordó blan]

Slámová barva se zlatými odlesky. Velmi expresivní aroma, které v sobě prolíná vůni listů černého rybízu s tóny grapefruitu a citrusů, které jsou charakteristické pro Sauvignon Blanc. Chuť je svěží s příjemnými citrusovými tóny v závěru. Perfektní víno vhodné jako aperitiv nebo k rybám a mořským plodům.

4

odrůda	95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	80 % vína zraje ve francouzských dubových sudech, 20 % zraje v kádích po dobu 16 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Blason de L'Evangile Pomerol AOC

[blazo d levanzil pomerol]

Sytě červená barva s odlesky granátu. Ve vůni jsou pražené tóny a kakao. Na patře jsou intenzivní chutě černého ovoce jako jsou ostružiny, podtržené lehkou kořenitostí kafru. Chuť je plná a komplexní s lahodným višňovým nádechem.

5

odrůda	85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	14 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let



Château Odilon Haut-Médoc

[šató odylo ó medok]

Vino má výraznou vůni plnou zralého a štavnatého ovoce. Vůně je jemná s vanilkovými tóny dřeva, které se otvírají po jeho provzdušnění. V ústech je velmi elegantní, kde spolu korespondují zralé třísloviny s příjemnou kyselinou na patře. Dlouhé, intenzivní a elegantní víno s ovocným závěrem.

6

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	60 % vína zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let



Château Paradis Casseuil Bordeaux AOC

[šató pardi kaseoj bordó]

Krásná, sytá karminově fialová barva. Intenzivní, komplexní aroma, kombinující vůni koření a zralého ovoce s jemnými dubovými tóny. Plné, bohaté a vyvážené na patře se svěžím, aromatickým závěrem.

10

odrůda	Cabernet Sauvignon a Merlot, dle potřeby i Cabernet Franc, Malbec a Petit Verdot.
technologie výroby	40 % vína zraje 9 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Les Légendes R Bordeaux Rouge

[ležénd bordó růž]

Tmavě červená barva. Příjemná vůně připomíná směs čerstvého a kompotovaného peckovitého ovoce a lékořice. V chuti je teplé, ovocné, středně plné s harmonickými tříslovinami. Aroma opět peckovitého ovoce s dotekem dřeva. Doprovodí různé úpravy králičího masa.

11

odrůda	85 % Sauvignon blanc, 15 % Sémillon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Saga Bordeaux Blanc

[saga bordó blan]

Krásná bledě slámová barva. Velmi výrazné aroma, ve kterém dominuje vůně grapefruitu a exotického ovoce. V ústech je víno štavnaté s příjemnou živostí v závěru.

12

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tančích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Saga Bordeaux Rouge

[saga bordó růž]

Intenzivní rubínová barva, rafinovaná a jemná vůně s aroma kakaa a vanilky, také ostružiny a koření. Bohatá a dobře strukturovaná chuť s vyzrálými, hladkými tříslovinami a tóny černého ovoce a opět koření.



40

Bordeaux, Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Pauillac, Pomerol Cru & AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	735911		Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
2	15910		Château Duhart Milon Rothschild, 5ème Cru Classé, Pauillac	6/12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
3	14838616		Moulin de Duhart, Pauillac AOC (2. vino od Château Duhart Milon)	2018/19	6	0,75 1 066,12 1 290 1 339 ● ● L
4	641691		Blason de L'Evangile, Pomerol AOC	2019/20	6	0,75 1 652,07 1 999 2 089 ● ● L
5	641696		Château Odilon, Haut-Médoc	2018/19	6	0,75 470,25 569 599 ● ●
6	641693		Château Paradis Casseuil, Bordeaux AOC	2018/19	6	0,75 329,75 399 425 ● ●

Barons de Rothschild (Lafite) Collection, Médoc & Bordeaux AOC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	724735		Les Légendes R Pauillac Rouge	2019/20	6	0,75 701,65 849 889 ●
8	1023973		Les Légendes R Médoc Rouge	2019/20	6	0,75 384,30 465 485 ●
9	787335		Les Légendes R Bordeaux Blanc	2020/21	6	0,75 243,80 295 309 ○
10	787336		Les Légendes R Bordeaux Rouge	2019/20	6	0,75 243,80 295 309 ●
11	641496		Saga Bordeaux Blanc	2021/22	6	0,75 243,80 295 309 ○
12	641686		Saga Bordeaux Rouge	2020/21	6	0,75 243,80 295 309 ●



1

odrůda	85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Haut-Domingue Bordeaux AOP

[šató ó dománg bordó]

Koncentrovaná barva s tmavými odstíny fialové. Silná a zralá vůně s aroma černého bobulového ovoce. Ovocná chuť s tóny zralého červeného ovoce, borůvek, černého rybízu, černých lanýžů, lékořice, bylinek a minerality. V závěru hladké a harmonické třísloviny.

2

odrůda	20 % Cabernet Sauvignon, 80 % Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Tertre De Courban Bordeaux rouge AOC

[šató tert d kuba bordó rúž]

Má jasnou, červenou barvu s granátovými okraji. Ovocná vůně s aroma červeného bobulového ovoce a toastovosti. Chuť je hladká a harmonická. Vína se ročně vyrobí okolo 65–70 tisíc lahví.

3

odrůda	80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Roc de Levrault Bordeaux rouge AOC

[šató rok d levró bordó rúž]

Tmavá karmínově-rubínová červená barva. Vůně ovocná, plná višňi, červeného a černého lesního ovoce s nádechem kakaa, vanilky a lehce zemité kořenitosti. Chuť je na patře velmi šťavnatá a ovocná. Lze v ní cítit třešně morello a tmavé bobule s jemně vyzrálou tříslovinou. Víno je kulaté a vyvážené s dobrou délkou. Jedná se o gastronomické víno.

7 náš tip!

odrůda	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	40 % vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Reserve du Châteaux Croix-Mouton Bordeaux rouge AOC

[rezerv du šató kroa muto bordó rúž]

Vínice Château Croix-Mouton leží na mnoha místech podél řeky Dordogne, v okolí vesnice Lugon. V současné době je celková rozloha vinic 39 hektarů s převážně jílovým a křídovým podložím a průměrným stářím 37 let. Víno má tmavou barvu, je kulaté a šťavnaté s aroma ovoce, lékořice a černých třešní.

8

odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Les Tours De Beaumont

[l túr de bómon]

Intenzivní rubínově červená barva s granátovými odlesky. Aroma černého ovoce jako je černý rybíz a ostružiny doprovázené vanilkovými a praženými tóny. V chuti je plné se stopami dubového sudu a sladkého koření. Po několika letech zrání se třísloviny zakalují a změknou.

9

odrůda	65 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 20–30 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let



Château Castera Médoc AOP

[šató kastera medok]

Čerstvá, kořenitá a komplexní vůně s výraznými tóny kávy, sladkého koření a lesa. Chuť překvapí svojí délkou a výrazným ovocným aroma, které je doplněné tóny mléčné čokolády a čerstvě pražených kávových bobů. Kostra vína je pevná a struktura čitelná. Dobře doplní pokrmy ze zvěřiny a jehněčího masa.

4

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Les Vallées Bordeaux rouge AOC

[šató le valé bordó rúž]

Zámek tohoto vinařství pochází z 11 století a dnes je vlastněný Louise Ballandem – jedním z předních negociantů v Bordeaux. Víno s jemným aroma tmavých třešní a švestek je připravené ke konzumaci již nyní. Vhodné ke grilovanému jehněčímu nebo steakům.

5

odrůda	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château de Ribebon Bordeaux AOC Supérieur

[šató d rybebó bordó superjé]

Víno jasně červené barvy s vůní třešni a červeného ovoce. V chuti suché, se známkami dřeva, kůže a vanilky. Jedno ze základních Bordeaux, které se skvěle hodí k jehněčímu i hovězímu masu nebo zvěřině.

6 náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Saby Bordeaux Supérieur AOC

[šató sabi bordó superjé]

Krásná třešňově červená barva s granátovými odlesky. Vůně konzervovaných červených plodů se mísí s náznaky lékořice. Chuť ostružin a borůvek působí na patře hebkým a sametovým dojmem. Skvěle doplní jemné červené či jehněčí maso.

10

odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 23 % Cabernet Franc
technologie výroby	14 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (1/3 nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Peyrabon Haut-Médoc Cru Bourgeois

[šató pejrabo ó medok kry buržoa]

Středně intenzivní barva s odlesky. Harmonická vůně se směsí aroma červeného ovoce, třešni, švestek, toasty a čerstvě pražené kávy. Výrazná, středně plná a harmonická chuť s jemnými a čerstvými ovocnými tóny. Harmonický a expresivní zástupce Haut-Médoc.

11

odrůda	50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château du Moulin Rouge Cru Bourgeois

[šató du mula rúž kry buržoa]

Bohatá čerstvá vůně s tóny ostružin, jahod, červeného a černého rybízu. V chuti je šťavnaté, strukturované s dobrými tříslovinami. Skvěle podpoří smažené křepelky, jehněčí pečení s bylinkami, ale také lesní houby a zralé sýry.

12 náš tip!

odrůda	46 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
technologie výroby	12–14 měsíců zrání v dubových sudech – 1/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Beaumont Haut-Médoc Cru Bourgeois

[šató bómo ó medok kry buržoa]

Purpurová, skoro inkoustová barva s výraznou vůní koření, tabáku a kůže. V chuti jemné tóny rašeliny, peckovitého ovoce a rybízu, v závěru káva. Aroma koření a kůže. Robert Parker: „Jedno z nejzajímavějších a nejlépe vyrobených Cru Bourgeois v Médocu“. Vynikající kombinace s divočkem nebo jinou zvěřinou. Skvělá hodnota za peníze.

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	15959	Château Haut-Domingue, Bordeaux rouge AOC	2016/18	6	0,75	156,20	189	199	●●
2	107120	Château Tertre De Courban, Bordeaux rouge AOC	2019/20	6	0,75	164,46	199	209	●●
3	004636	Château Roc de Levrault, Bordeaux rouge AOC	2020/21	6	0,75	164,46	199	209	●●
3	004635	Château Roc de Levrault, Bordeaux rouge AOC (1,00)	2020/21	6	1,00	202,48	245	259	●●
4	15938	Château Les Vallées, Bordeaux rouge AOC	2016/17	6	0,75	177,69	215	225	●●
5	002669	Château de Ribebon Bordeaux AOC Supérieur	2018/19	6	0,75	222,31	269	279	●●
6	004626	Château Saby Bordeaux Supérieur AOC	2018/19	6	0,75	238,84	289	299	●●

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	15942	Reserve du Châteaux Croix-Mouton, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6	0,75	263,64	319	335	●●
8	15946	Les Tours De Beaumont, Bordeaux rouge AOC	2014	6	0,75	280,17	339	355	●●
9	026667	Château Castera, Médoc Cru Bourgeois	2018/19	6	0,75	338,02	409	429	●●
10	15956	Château Peyrabon, Haut-Médoc Cru Bourgeois	2017/18	6	0,75	404,13	489	515	●●
11	006672	Château du Moulin Rouge, Cru Bourgeois Supérieur	2019/20	6	0,75	400,83	485	509	●●
12	15906	Château Beaumont, Haut-Médoc Cru Bourgeois	2017/18	12	0,75	409,09	495	525	●●

1 **náš tip!**

odrůda	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 50 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



89
2015
Robert Parker

Château Rozier
Saint Emilion Grand Cru

[šatô rozilé sant emylion gran kry]

Víno má překrásnou tmavou barvu, intenzivní vůni třešní a peckovitého ovoce, ušlechtilou a hedvábnou chuť. Aroma lehce zvyrazňující dřeva, ostružiny, borůvky, višně, švestky, ale i tabák a kůži. Prezentuje se vyzrálým taninem a má potenciál k uložení. Vhodné k pernaté zvěřině a k rostěnci na houbách.

2

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.
technologie výroby	Zraje 12 měsíců ve francouzských dubových sudech (1/3 nové, 1/3 rok a 1/3 dva roky staré).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let


Château Lanessan
Haut Médoc
Cru Bourgeois

[šatô lanesa ó medok kry buržoa]

Komplexní víno s aroma černých třešní, borůvek, perníku, santalového dřeva a lékořice. Výrazné, ale hebké a svěží, s příjemnou tříslovinou. Château založené již v roce 1793, v současné době řídí provoz již osmá generace vinařského rodu.

3 **náš tip!**

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 7 % Cabernet Franc and 3 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v dřevěných sudech, 1/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let


Château
Patache d'Aux
Haut Médoc Cru Bourgeois
Antoine Moueix

[šatô pataše do ó medok kry buržoa antuan moeks]

Ve vůni se objevuje bohaté aroma tmavého bobulového ovoce a sušených datlí a švestek, také cedru a koření. Suchá chuť se svěžím a šťavnatým projevem, s tóny ovoce, koření, vanilky a lesního podloží, v závěru příjemně tříslovinou.

6

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let


Château Latour
1er Cru Classé

[šatô latūr premijé kry klasé]

Má delikátní, konzervativní aroma s tóny citrusů, ostružin a cedrového dřeva. Příjemný, měkký nástup s tónem čerstvých ostružin, harmonickým tělem a vyváženou tříslovinou. Hrozny pocházejí z nejlepších vinic, tj. asi 47 ha z celkových 78 ha. Skvostné víno s roční produkcí okolo 220 tisíc lahví.

7

odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 12–14 měsíců v dubových sudech (80–100 % nové), před lahvoáním se číří a filtruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let


Château Pedesclaux
5ème Cru Classé

[šatô pedeskló sánkien kry klasé]

Plné a silné víno stylu tradičního regionu Pauillac. Nádheřná rubinová barva, vůně připomínající rybíz, koření a cedrové dřevo. Dlouhé a pevné v závěru. Toto ojedinělé Cru Classé tvoří dvě dobře položené vinice, z toho jedna leží nedaleko pozemku Mouton-Rothschild.

8

odrůda	65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 45 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let


Château Bellegrave
Cru Bourgeois

[šatô belgrāv kry buržoa]

Má tmavou až granátovou barvu. Čerstvá vůně, která se otevírá delší dekantací má aroma zralého ovoce a zeleniny. Komplexní chuť s velmi dlouhým závěrem, podpořená výraznější tříslovinou. Klasické víno z Pauillac. Odrůda Cabernet Sauvignon je v tomto chateau dominantní (65 %). Víno je limitované – ročně se ho vyrábí kolem 20–25 tisíc lahví.

4

odrůda	40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 10 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech – 30 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let


Château Cantemerle
5ème Cru Classé

[šatô kantemérlé sánkiem kry klasé]

Vytříbená vůně s tóny zralých višní a ostružin, jemně v chuti s jemnými tříslovinami a dlouhým závěrem. Kategorie pátá Cru Classé od roku 1855. Zámek, jehož historie sahá až do 14. století a jehož vína dosahují pravidelně vysoké úrovně.

5

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 20 % Cabernet Franc
technologie výroby	17–20 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 50 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let


Château de Camensac
5ème Cru Classé

[šatô kamesak sánkiem kry klasé]

Břilantní a průzračná tmavě červená barva. Vůně je čistá a přímá s lehkými tóny pralinek a kakaových bobů. Po promíchání ve sklenici se aroma otevře do tónů pudrových růží a černého pepře. V ústech je jasně patrná aromatická směs ostružin a malin s délkou jemných taninů a dřevěných tónů. Víno je harmonické a silné. Závěr je velmi dlouhý, s vůní červeného ovoce.

9 **novinka** **náš tip!**

odrůda	48 % Merlot, 39 % Cabernet Sauvignon, 13 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 16–18 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let


Anseillan Pauillac AOC
Barons de Rothschild
(Lafite)

[ansejān puījāk barons de rotšild]

Temná tmavě červená, téměř až černá barva. Víno má intenzivní vůni, která se vyvíjí do aromaticky třešní s kouřovými tóny, vůni dubového dřeva a koření, které mu dodává odrůda Petit Verdot. Dobře vyvážená chuť, jejíž objem stojí na Merlotu a struktura na Cabernetu Sauvignon. Víno s dobrou délkou a potenciálem k tomu si ho vychutnat nejlépe v letech 2023–2028.

10

odrůda	70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let


Le Petit Mouton

[l petý mutó]

Typická, elegantní, koncentrovaná a komplexní vůně s doteky sladkého koření, zejména vanilky, zralých třešní a čerstvého pečiva. Chuť je neuvěřitelně bohatá a lahodná s dlouhým závěrem a příjemnou tříslovinou. Dominují tóny lesních jahod, pepře, karamelu a vanilky. 2. víno od Château Mouton-Rothschild. Víno, které nadchne milovníky velkých Bordeaux.

11

odrůda	77 % Cabernet Sauvignon, 12 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
technologie výroby	Fermentace probíhá v dřevěných tancích, dále 19–22 měsíců v nových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let


Château
Mouton-Rothschild
1er Cru Classé

[šatô muton ročild premijé kry klasé pojāk]

Velmi bohaté aroma – vyzrálé ovoce, ostružiny, černý rybíz, dubovost, vanilka, mocca, cedrové dřevo. Plné, kulaté tělo a rafinované tříslovinou v harmonii s tóny vyzrálého ovoce, marmelád, topinek, karamelu a koření. Každý ročník má vlastní etiketu.

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	004625	Château Rozier, Saint-Emilion Grand Cru	2019/20	6	0,75	470,25 569 599 ● ● L
2	15952	Château Lanessan, Haut Médoc Cru Bourgeois	2017/18	6	0,75	412,40 499 525 ● ● L
3	15941	Château Patache d'Aux, Haut Médoc Cru Bourgeois, Antoine Moueix	2016/17	6	0,75	382,64 463 489 ● ● L

Bordeaux, Haut-Médoc Cru Classé

4	53009316	Château Cantemerle, 5ème Cru Classé	2016	12	0,75	949,59 1 149 1 199 ● ● L
5	65423918	Château de Camensac, 5ème Cru Classé	2018	12	0,75	866,94 1 049 1 099 ● ● L

Bordeaux, Pauillac Cru Classé

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	15919	Château Latour, 1er Cru Classé		12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
7	03181617	Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé	2017	12	0,75	1 301,65 1 575 1 649 ● ● L
8	1595317	Château Bellegrave, Cru Bourgeois	2017	12	0,75	709,92 859 899 ● ● L
9	306011	Anseillan, Pauillac AOC, Barons de Rothschild (Lafite)	2018/19	6	0,75	1 114,88 1 349 1 399 ● ● L

Bordeaux, Pauillac Cru Classé, Baron Philippe de Rothschild

10	15918	Le Petit Mouton (2. víno od Château Mouton-Rothschild)		12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
11	15933	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé		12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L

1

odrůda	45 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 18 % Cabernet Franc
technologie výroby	18–22 měsíců zrání v dubových sudech – 80 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Haut Brion 1er Cru Classé

[šató ot bryjon premijé kry klasé]

Velkorysé víno s bohatým aroma ovoce, čokolády, borovicových šišek a topinek. Má výrazné, kulaté třísloviny v dokonalé harmonii s vyváženými kyselými. Jediné víno z první pětky, které nepochází z Médocu. Slavné Château z roku 1423 se rozkládá na 46 ha. Ročně se vyrobí pouze 160 000 lahví.

2

odrůda	Sauvignon Blanc, Sémillon
technologie výroby	Zraje ve francouzských dubových sudech, z toho 20 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



Château Carbonnieux Blanc

[šató karbonié blan]

Víno pro potěšení postavené na odrůdě Sauvignon, která mu propůjčuje dynamickou směs citrusových tónů. Je to plné, elegantní, dobře vyvážené víno s kulatou a bohatou texturou. V chuti dominují citrusy, čerstvé bylinky a med. Hodí se k rybám, ústřicím, mořským plodům, sýru raclette, bílému masu, kozímu sýru i citrusovým dezertům.

3

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 15–18 měsíců v dubových sudech (35–40 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let



Château Carbonnieux Rouge

[šató karbonié růž]

Čistá a intenzivní vůně s tóny ovoce jako černého rybízu, moruše a třešni. Mohutná, elegantní a ovocná chuť s výraznou tříslovinou, v harmonii s kyselinou a dobrým tělem. Dobře se hodí ke grilovaným masům (entrecote) nebo k čokoládovým dezertům.

6

odrůda	95 % Merlot a 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 18–24 měsíců v sudech z francouzského dubu – 85 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Fonplegade Grand Cru Classé

[šató fomplegád gran kry klasé]

Komplexní, aromatická vůně s dotekem ostružin, kávy, tabáku, koření a černých třešní. Středně tělnaté víno s tóny koření, černých malin a příjemným závěrem. 18,5 ha vinic na převážně vápencovém podloží. Vinice jsou v průměru 25 staré, nejstarší jsou okolo 50 let.

7

odrůda	55 % Cabernet Franc, 45 % Merlot
technologie výroby	18 měsíců zrání (někdy až 24 měsíců) ve výhradně nových „barikových“ sudech. Před lahvováním se víno nefiltruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Ausone 1er Grand Cru Classé

[šató ozón premijé kry klasé]

Intenzivní, koncentrovaná a čistá vůně s tóny tmavého ovoce, exotického koření a ořechů. V chuti jsou výraznější třísloviny, zrání se otevírají tóny rybízu, malin a višní s dotekem kořenitosti. Vinařství se rozkládá na 7,3 ha vápencové půdy, kde je průměrně stáří vinné révy 50 let. Roční produkce je pouze 24 000 lahví.

8

odrůda	55 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot, 6 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let



Château Talbot 4ème Cru Classé

[šató talbo katryém kry klasé]

Talbot je bezesporu jedním z nejznámějších crus Médocu. Je šampionem dlouhověkosti, což mu však nebrání, aby již v těchto letech bylo plné, kulaté, příjemné a vy si mohli vychutnat jeho lahodnou chuť s tóny havanského doutníku a lékořice. Je to komplexní a společenské víno, které nezůstává nikdy uzavřené ani strohé a bude vás bavit celý večer i díky tomu, jak se postupně vyvíjí a každou chvíli chutná trochu jinak.

4

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 8 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 16 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let



Château Latour-Martillac

[šató latúr martyjak]

Víno s hlubokou rubínovou barvou. Bohatá vůně s aroma čerstvého červeného ovoce (černý rybíz), balsamika a koření. Bohatá a plná chuť s harmonickou a jemnou tříslovinou, v závěru s tóny ovoce, jako jsou třešně a šťavnaté švestky, ale také květiny a sladkého koření.

5

odrůda	95 % Merlot a 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	22–28 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Petrus

[petrys]

Velmi intenzivní a koncentrované víno s hlubokou granátovou barvou, s aroma ovoce, černého rybízu a koření. Harmonická bohatá chuť se sametovým závěrem. Legenda a jedno z nejdražších vín. Rozkládá se na 11,5 ha vinic, starých až 70 let. Má velmi dlouhý potenciál. Ročně se vyrobí pouze 24 000 lahví.

Château Haut-Brion

Toto velmi staré Château bylo založeno již v roce 1533 a to Jeanem de Pontac a od roku 1855 je klasifikováno jako Premier Cru Classé. V průběhu staletí se ve vlastnictví vystřídal pět rodin – po rodině Pontac to byla rodina Funel, dále Talleyrand a Larrieu, až nakonec v roce 1935 získal toto vinařství americký finančník Clarence Dillon, jehož potomci vlastní Haut-Brion dodnes. Říká se, že Clarence Dillon měl původně zájem o jiná chateau, včetně Cheval-Blanc. Nicméně v zimě 1934 omylem díky špatnému počasí zabloudil až k Haut-Brion a následně jej koupil. Château Haut-Brion leží u obce Pessac, jen několik kilometrů od centra města Bordeaux. Vinařsky je zařazeno do regionu Pessac-Léognan. Jeho vinice mají rozlohu 48,35 ha červených odrůd (45 % Merlot, 44 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc a 1 % Petit Verdot) a 2,87 hektaru odrůd bílých (52,6 % Sémillon a 47,4 % Sauvignon blanc). Průměrné stáří vinic je okolo 35 let. Roční produkce vína Château Haut-Brion je průměrně 120–145 tisíc lahví, ostatních vín (druhé víno Le Clarence de Haut-Brion a dvě bílá vína) se vyrobí 80–110 000 lahví. Všechna vína zrají v dubových sudech, které si na Haut-Brion sami vyrábí.

9

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Du Glana Cru Bourgeois

[šató duglana kry boržud]

Temně rubínová barva. Aroma ostružin a černého rybízu podtržené ušlechtilým barikem s tóny dřeva a vanilky. Na patře je víno velmi silné, zároveň působí zralým a příjemným dojmem. Krásné Bordeaux, které zrání ještě získá na výrazu.

10

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot, 6 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech – 20 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Les Fiefs de Lagrange

[le fief de lagránž]

Elegantní a uhlazená živočišná vůně s tóny kůže postupně přecházející do tónů květin. Víno má elegantní a příjemný průběh. V chuti s dlouhým závěrem se rozvíjí nádherná chuť lesního ovoce, hlavně malin a ostružin. Příjemný závěr s dobře zakomponovanými tříslovinami. Druhé víno od Château Lagrange. Slavnějšímu bratříčkovi nedělá ostudu a ve své cenové třídě je výrazně nadprůměrné.

11

odrůda	65 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 7 % Petit Verdot
technologie výroby	20 měsíců v dubových sudech (60 % nových). Před lahvováním se číří a filtruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	9–18 let



Château Lagrange 3ème Cru Classé

[šató lagránž troaziém kry klasé]

Má tmavě rubínovou barvu, půvabnou komplexní vůni s tóny fialek, růží, třešni a pepře. Hladká plná chuť s dlouhým závěrem, ve které se objevují podobné tóny jako ve vůni. Vyzrálé a bohaté třísloviny. Víno je považováno za jedno z nejlepších v apelaci Saint Julien. Lagrange byl také nazýván „pozemkem snů“.

Bordeaux, Pessac-Léognan Cru Classé

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 012023	Château Haut Brion, 1er Cru Classé	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L

Bordeaux, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves

2 1715419	Château Carbonnieux Blanc	2019	12	0,75	982,64	1 189	1 245	○ ● L
3 1715815	Château Carbonnieux Rouge	2015	12	0,75	1 106,61	1 339	1 399	● ● L
3 1715812	Château Carbonnieux Rouge	2012	12	0,75	1 106,61	1 339	1 399	● ● L
4 0530314	Château Latour-Martillac	2014	12	0,75	1 048,76	1 269	1 329	● ● L

Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol AOP

5 17880	Petrus	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L!
---------	--------	----	------	---------------------------------------	--------

Bordeaux, Saint-Emilion Grand Cru

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6 1595417	Château Fonplegade, Grand Cru Classé	2017	12	0,75	1 032,23	1 249	1 299	● ● L
7 15902	Château Ausone, 1er Grand Cru Classé A	2002	6	0,75	14 371,90	17 390	17 390	● ● L

Bordeaux, Saint-Julien Cru Classé

8 1514816	Château Talbot, 4ème Cru Classé	2016	6	0,75	1 900,00	2 299	2 390	● ● L
9 1570117	Château Du Glana, Cru Bourgeois	2017	6	0,75	652,89	790	829	● ● L
10 1590714	Les Fiefs de Lagrange (2. víno od Ch. Lagrange)	2014	12	0,75	825,62	999	1 049	● ● L
11 1591515	Château Lagrange, 3ème Cru Classé	2015	6	0,75	1 569,42	1 899	1 999	● ● L

1

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu, 20 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



La Sirene de Giscours

[la syren d žiskúr]

La Sirene je druhým vínem od Château Giscours. Svoji kvalitou potvrzuje reputaci prvního vína – zůstává věrně rafinovanému a okouzlujícímu stylu. Má purpurovou barvu, bohatou vůni s aroma třešní, růžového čaje, červených švestek a lesního podloží. Středně plná a čerstvá chuť s ovocnými tóny a zemitým závěrem.

2

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	Zraje ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Kirwan 3ème Cru Classé

[šató kyrvan troaziém kry klasé]

Středně až sytě granátově fialová barva, intenzivní vůně pečeného černého ovoce, bylinek a zeminy. Chuť je bohatá a hedvábně hladká na vstupu, velmi koncentrovaná a plná ovoce s dřevitým závěrem a kulatými taniny. Toto víno je skvěle vyvážené a jasně odráží svůj původ. Víno má obrovský potenciál ke zrání po mnoho let.

88
2017
The Wine Advocate

3

odrůda	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Lascombes 2ème Cru Classé

[šató laskomb doziém kry klasé]

Toto červené víno z oblasti Bordeaux, odhaluje nádherně výraznou vůni ostružin, moruše, černého rybízu a borůvek, doplněnou perníkovým kořením, černým čajem a hořkou čokoládou. V chuti je příjemně suché, hladké a kulaté s náznaky černého rybízu a moruše. Víno je vyvážené, nádherně hedvábné a plné. Ohromí vás svou krásnou délkou.

96
2018
The Wine Spectator

95
2018
James Suckling

4

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	18 až 24 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Margaux 1er Cru Classé

[šató margó premijé kry klasé]

Intenzivní živočišné aroma. Komplexní čistá chuť s živočišnými tóny, dostatkem svěžesti, v závěru s dotekem minerálnosti a ostružin. Možná nejslavnější víno světa. Château založené v 18. století s velmi bohatou historií. Rozkládá se na 262 ha vinic – toto červené víno se vyrábí na 87 ha.

Region Margaux

Margaux, ležící na jihu Médocu, je nejslavnější ze všech apelací v Bordeaux. Nejen že těží ze slávy svých vinic první třídy stejného jména, ale je také největší ze všech apelací Médocu. Zatímco jsou ostatní tři velké AOP Médocu (St. Estéphe, Pauillac a St. Julien) spojeny v jeden nepřerušovaný řetězec vinic, leží Margaux osamoceně na jihu. Jeho vinice jsou roztroušené po pěti obcích – Lavarde, Arsac, Cantenac, Soussanc a Margaux. Margaux a Cantenac jsou nejdůležitější obce a Margaux samozřejmě zahrnuje vinařství první třídy – samotné Château Margaux. Vína z Margaux jsou vysoce elegantní, komplexní a nesmírně koncentrovaná. Jejich chuť a vůně je díky charakteru terroiru nezaměnitelná. Primární odrůdy vinné révy, které se v tomto regionu pěstují, jsou Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Sekundární odrůdy vinné révy jsou Carmenère, Malbec a Petit Verdot. Půda je složená z vrstev oblázkového křemenitého štěrku, nad vrstvou šterkovité půdy s vápencovým podloží. Kombinace vysoké ovocnosti spolu s mohutným projevem Cabernet Sauvignonu a sametovostí Merlotu jsou ideální ingredience pro vytvoření velkých vín.

5

odrůda	67 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 4 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let



Pavillon Rouge du Château Margaux

[pavijon rúž de šató margó]

Má tmavou vyzrálou barvu s květinovým aroma s dotekem karamelu. Plná, kořenitá chuť s hebkou a pevnou strukturou a dokonale zakomponovanými tříslovinami, které se zvyrazní hlavně v závěru. Elegantní víno, ve kterém je patrný rukopis vinaře. 2. víno od Château Margaux, vyrobené z hroznů pocházejících ze stejných vinic jako první víno, které nebyly vybrány pro jeho výrobu.

Bordeaux, Margaux Cru Classé & Bordeaux AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	1570216	La Sirene de Giscours (2. Víno od Ch. Giscours)	2016	12	0,75	929,75 1 125 1 179 ● ● L
2	1593217	Château Kirwan, 3ème Cru Classé	2017	12	0,75	1 404,13 1 699 1 769 ● ● L
3	51395718	Château Lascombes, 2ème Cru Classé	2018	12	0,75	2 271,90 2 749 2 869 ● ● L
4	15937	Château Margaux, 1er Cru Classé	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
5	15908	Pavillon Rouge du Château Margaux (2. Víno od Ch. Margaux)	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L

1 náš tip!

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

91
Falstaff**Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut***[buvé kremá d loar ekselanc bryt]*

Tento Crémant de Loire Blanc je vyroben tak, aby nejlépe vystihl jemnost a harmonii vína. Má zlatovou barvu s jantarovými odlesky. Nádhernou vůni květin, hrušek a jablek. Na patře je víno svěží, dobře vyvážené s příjemným perlením.

2 náš tip!

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

Bouvet Crémant de Loire Chardonany Vintage*[buvé kremá d loar šardoné vintáž]*

Tento crémant, vyrobený pouze z odrůdy Chardonnay, má žlutou barvu se slámově zlatavými odlesky a typické jemné perlení. Jemná, svěží a čerstvá vůně s ovocným aroma a dotekem citrusových plodů. Chuť jemná, máslová s minerálními tóny a elegantním tělem.



3 novinka

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

Bouvet Crémant de Loire Excellence Demi-Sec*[buvé kremá d loar ekseláns demi sek]*

Novinka v podobě demi-sec rozšiřuje řadu crémantů Bouvet Crémant de Loire. Svěží tóny tohoto sektu připomínají lahodné chutě broskví a meruňek s jemným nádechem briošek a lískových oříšků. Na patře je polosuché a odhaluje chuť lípového květu osvěženou příjemným perlením. Dosage 38 g cukru/l. Doporučujeme podávat vychlazené na 8–10 °C.



7 novinka

odřůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Bouvet Trésor Rosé Brut Vintage*[buvé trezós rosé bryt vintáž]*

„Vzácné“ cuvée. Po dlouhých měsících v dubových sudech získává Trésor Rosé jemnou sofistikovanou chuť. Má lososově růžovou barvu a vůni fialových květin jako je kosatec a fialka. Svěží ovocná chuť, jemné perlení a lehký dřevěný vanilkový závěr.



8 náš tip!

odřůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

93
Falstaff92
Robert Parker**Bouvet Zéro Vintage Saumur Extra Brut***[buvé zero vintáž samur ekstra bryt]*

Hrozny na toto víno pocházejí výhradně z vinic v apelaci Saumur AOP a je určeno především pro milovníky extra suchých šumivých vín. Má jemnou vůni s aroma ovoce, například mirabelek. Chuť je příjemně svěží podpořená jemným perlením. Výjimečné víno plné jemnosti a elegance.



9 náš tip!

odřůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Zráni v dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92
Robert Parker93
Falstaff**Bouvet Instinct Samur Brut Vintage***[buvé ansta samur brut vintáž]*

Toto Millenium Cuvée se vyrábí od roku 2000 a pyšní se označením „Grand Cru“ ve světě šumivých vín. Malý podíl odrůdy Chardonnay zde působí jako katalyzátor, který spojuje svěží ovocné a citrusové tóny. Toto víno skvěle doplní pokrmy z ryb a plodů moře. Podávejte vychlazené na 10 °C.



4

odřůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Bouvet Crémant de Loire Brut rosé***[buvé kremá d loar bryt rozé]*

Delikátní světle růžová barva. Jemné perlení a elegantní vůně s aroma malin a broskví. Dobře vyvážená chuť s čerstvými ovocnými tóny. Velmi zajímavý růžový crémant za zajímavou cenu.

5 náš tip!

odřůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 18 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92
2018
The Wine Enthusiast92
2018
The Wine Advocate**Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage***[buvé safír samur bryt vintáž]*

Má světle žlutou barvu s jantarovými okraji a křišťálově jemné perlení. Jde o harmonické víno čerstvého stylu s plným tělem a dlouhým aroma bílých květů, broskví, akácie, medu a lískových ořechů.



6 náš tip!

odřůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, zráni v dřevěném sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
Robert Parker91
Falstaff**Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage***[buvé trezós samur bryt vintáž]*

Krásná kombinace bohatého Chenin Blanc a lahodného Chardonnay. Výsledné cuvée je následně stažené v dubových sudech. To dává vínu delikátní strukturu, krémovou texturu, harmonické třísloniny a tóny briošek a citrusových plodů.

**Vinařství Bouvet-Ladubay**

Když bylo Etienne Bouvetovi 23 let, spolu se svojí ženou Celestine Ladubay, koupili starou galerii i s 8 km sklepů, na jejichž základě založili vinařství, nesoucí jejich jména. Etienne byl opravdovým vizionářem a mužem činu – do roku 1900 stihl vybudovat kompletně nový vinařský dům, postavit domky pro své zaměstnance (svého času až pro 90 lidí!), na nedaleké řece postavil přístav, ze kterého exportoval svá vína, ale také třeba vlastní elektrárnu nebo malé divadlo – opět pro pobavení svých zaměstnanců. V roce 1908 však ve svých 80 letech umírá bez zákonného dědice. Díky rychlému nástupu války a následné ekonomické krizi bylo Bouvetovo impérium v roce 1932 prodáno v dražbě rodině Monmousseau. Ta po druhé světové válce vinařství nejen stabilizovala, ale naopak výrazně zvýšila odbyt i vlastní image vyráběných vín vysoké kvality. S ohledem na zachování stability i budoucnosti značky, Patrice Monmousseau v roce 1974 prodal vinařství rodině Taittinger – zachoval si ale řídící pozici. V roce 2015 Patrice se svojí dcerou Juliette vykoupiili 100% podíl zpět a po letech jsou opět plně nezávislí.

10

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

88
James Suckling85
The Wine Advocate**Bouvet 1851***[buvé miluitso sákont e a]*

Má hlubokou žlutou barvu se zlatými odlesky. Elegantní, aromatická a dobře strukturovaná chuť s tóny bílých květů. Víno s příjemným a jemným perlením a dobrou délkou.



11

odřůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

88
Sommelier Journal86
The Wine Spectator**Bouvet 1851 Rose***[buvé miluitso sákont e a rozé]*

Atraktivní růžová barva a jemné perlení. Ve vůni se objevuje aroma zralého bobulového ovoce a červeného rybízu. Dlouhá ovocná chuť s tóny malin, jahod a jemné také bylinek.

**Bouvet-Ladubay, Cremant de Loire AOP**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
1	1067404	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut	6	0,75	263,64	319	○	
1	30375	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut 0,375	12	0,375	164,46	199	○	
1	33035M	Bouvet Crémant de Loire Excellence Gold Brut Magnum	6	1,50	660,33	799	○	
2	34007	Bouvet Crémant de Loire Chardonany Vintage	2016/19	6	0,75	268,60	325	○
3	30372	Bouvet Crémant de Loire Excellence Demi-Sec	6	0,75	263,64	319	○	
4	1067199	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut rosé	6	0,75	268,60	325	●	

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

5	30007B	Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage	2019/20	6	0,75	255,37	309	○
6	30050B	Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	349,59	423	○

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	40014	Bouvet Trésor Rosé Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	354,55	429	449	●
8	34006	Bouvet Zéro Vintage, Saumur Extra Brut	2017/18	6	0,75	349,59	423	445	○
9	30106B	Bouvet Instinct, Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	425,62	515	543	○

Bouvet-Ladubay, Méthode Traditionnelle

10	34005B	Bouvet-Ladubay 1851	6	0,75	205,79	249	265	○
11	41006B	Bouvet-Ladubay 1851 Rose	6	0,75	222,31	269	279	●



1 náš tip!

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

Bronze Medal
2016
Decanter

Bronze Medal
2017
Decanter Asia


Sauvignon Blanc „La Petite Perrière“ VDF

[soviňon blan l petyt peryje]

Má jasnou barvu s trpytivě zelenými okraji. Odrůdově typická, elegantní vůně s jemným, bohatým aroma bílých květů, černého bezu, akátu a minerality. Středně plná a čerstvá chuť s jemným nástupem a pikantní kyselinou, podpořena ovocnými tóny broskví a liči.

2

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

Bronze Medal
2016
Decanter

Bronze Medal
2016
International Wine Challenge


Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF

[pynó nuár l petyt peryje]

Hluboká, rubínová barva s lehce oranžovými okraji. Vůně je typická pro Pinot Noir s jemnými tóny vanilky a fialek. Chuť je hned od začátku koncentrovaná a příjemná, v dlouhém závěru s dotekem ovoce a kafry. Víno ideální k pití bez dalšího zrání, podáváme vychlazené na 13 °C.

3

odrůda	Grolleau
technologie výroby	2–3 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne


Rosé d'Anjou (polosuché)

[rosé d anžú domén gy sažet]

Je to lososově zbarvené, středně plné a nasádlé až lehce sladké víno. Vůně jahod a příjemná, lahodná a ovocná chuť. Rosé d'Anjou je legendárním růžovým vínem z oblasti Loire. Je dobrým aperitivem nebo vínem ke grilovaným rybám, salátům, desertům a sýrům s modrou plísni. Pro zájemce o nasádlá vína.

6 novinka

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


Chenin Blanc Rock M' Roll, Anjou

[šššnán blán rockem roll anžú]

Zlatavě žlutá barva s vůní akátového květu, sladkých mandlí a citrusů. V chuti křupavá ovocnost, živost a mineralita. Příjemná délka s lehce přirozenou hořkostí v závěru. Ideální víno v kombinaci s grilovanými rybami, či kozím sýrem. Podávejte vychlazené na 12 °C.

7 novinka

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


Cabernet Franc Rock M' Roll, Anjou

[kaberne frá rokem roll anžú]

Tmavě červená barva s vůní zralých jahod, malin a listů černého rybízu. Chuť je vláčná, hladká s příjemnými taniny. Ideální víno v kombinaci s červeným masem, pečenou drůbeží i lehkými sýry. Podávejte vychlazené na 15–16 °C.

8

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	5 měsíců zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let


Pouilly-Fumé Domaine Guy Saget

[puji fymé domén gy sažet]

Je to svěží, mocné, mimořádně suché víno s lehounkým květinovým nádechem fialek. Typická vůně odrůdy Sauvignon s aroma angréstu a zralých citrónů. Jedná se o nejvýznamnější Sauvignon Blanc na světě. Víno nejen pro znalce. Je vynikajícím aperitivem nebo vínem k pokrmům z lososa, úhoře, mořských plodů a ke kozím sýrům.

4

odrůda	60 % Gamay, 40 % Cabernet Franc
technologie výroby	2–3 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne


Rosé de Loire Touraine

[rosé de luár turén domén gy sažet]

Příjemná, čerstvá, ovocná vůně s tóny jahod a máslových sušenek. Suchá, svěží a ovocná chuť s aroma červených jablek a lesních bobulí. Technologicky dobře zvládnuté a komplexnější růžové víno. Suchá alternativa ke sladšímu Rosé d'Anjou. Vhodné k různým salátům, rybám, polévkám nebo jen tak pro letní osvěžení.

5

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	3–4 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Gold Medal
2016
Ligets

Silver Medal
2017
Ligets


Touraine Sauvignon

[turén soviňon]

Pro Sauvignon Blanc typická a čistá vůně s tóny vyzrálého angréstu, bílého rybízu, čerstvých citrusů, s jemným minerálním podtónem. Má svěží, říznou a přímou chuť opět s tóny angréstu a citrusů. Středně dlouhé víno s živým a elegantním závěrem. Čistý a jednoduchý Sauvignon Blanc, který je vhodný pro jakoukoliv příležitost.

Vinařství Guy Saget

Rodina, která patří k nejdůležitějším vinařským dynastiím v údolí řeky Loire, se věnuje pěstování a výrobě vína už osm generací - od roku 1790. Vinice těží z vynikající polohy a příznivého mikroklimatu, zjemňovaného blízkostí řeky. Dědeček André Saget byl jedním z prvních, kdo začátkem dvacátých let minulého století začal vyrábět víno stáčet do lahví. Jeho syn Guy, otec nynějších vlastníků Jean-Louise a Christiana, skončil o 40 let později definitivně s prodejem hroznů a kompletní produkci začal zpracovávat sám. Guy Saget zemřel při práci v roce 1972. Když Jean-Louis převzal řízení podniku, dosahovala rozloha vinic pouhých 5 hektarů. Jean-Louis se projevil jako prozíravý manažer. Postupně předával péči o vinice bratrovi a sám se věnoval prodeji vín. Díky ropné krizi v roce 1974 klesla cena vinic v okolí Val de Loire na novodobé historické minimum. Jean-Louis neváhal a začal skupovat vinice v nejlepších částech regionu. Charakter vín se začal rychle zlepšovat a vinařství začalo exportovat svá vína nejprve do Anglie a Německa a poté do celého světa. Dnes je průměrně stáří keřů dvacet let a vinice jsou osázeny převážně odrůdou Sauvignon Blanc.

**9**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	5 měsíců zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Gold Medal
2017
Ligets


Sancerre

[sansér domén gy sažet]

Je to mimořádně suché, plné víno s vyváženou kyselostí a jemným květinovým a ovocným stylem. Koncentrovaná vůně s notami grapefruitové kůry, ostružin, broskví a ananasu. Lehká chuť angréstu. Vhodné s rybami, jako jsou štika, candát, s mořskými plody, drůbeží ve smetanové omáčce, s kozími a plísňovými sýry.

Guy Saget, Loire AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	1187742	Sauvignon blanc „La Petite Perrière“ VDF	2020/21	6	0,75	145,45	176	187	○
2	001193	Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF	2020/21	6	0,75	179,34	217	231	●
3	059683	Rosé d'Anjou (polosuché)	2020/21	6	0,75	143,80	174	185	●
4	001195	Rosé de Loire (suché)	2020/21	6	0,75	149,59	181	193	●
5	001192	Touraine Sauvignon	2020/21	6	0,75	182,64	221	235	○

Guy Saget, Loire AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	001191	Chenin Blanc, Rock M' Roll, Anjou	2019/20	6	0,75	184,30	223	234	○
7	001197	Cabernet Franc, Rock M' Roll, Anjou	2019/20	6	0,75	184,30	223	234	●
8	078991	Pouilly-Fumé	2020/21	6	0,75	376,03	455	477	○
9	078981	Sancerre	2020/21	6	0,75	433,88	525	549	○





Laurent d'Harcourt, obchodní ředitel

Šampaňský dům Pol Roger

Odpovídá Axel Gillery - Export Manager

Jak hodnotíte ročník 2021?

První výzvou roku 2021 bylo počasí. Čelili jsme náročným povětrnostním podmínkám v průběhu celého roku a při sklizni jsme museli hrozny velmi třídit a vybírat jen ty zdravé. Druhou výzvou pak byly alokace našich vín a jejich nedostatek v měřítku celosvětové poptávky, která doslova explodovala. Přesto si vážím starostí tohoto rázu a vnímám je pozitivně.

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

Co třeba naše ročníkové Rosé Pol Roger Vintage spolu se šťavnatým kuřecím na grilu?

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Jednoznačně Brut Réserve. Je to nejnáročnější víno na výrobu a přesně ztělesňuje styl šampaňského domu Pol Roger!

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

Nedokážu si jednoduše vybrat. Všechny je miluji a jsem na ně hrdý!

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

Budete mi věřit, když vám povím, že by to byl Sir Winston Churchill? A zkuste hádat víno! :)

Šampaňský dům Gosset

Odpovídá Odilon de Varine - sklep mistr a generální ředitel

Jak hodnotíte ročník 2021?

Sezóna 2021 byla v Champagne velmi obtížná. Jarní mrazíky a celkově vlhké a chladné počasí způsobilo malý výnos, který byl v jednotlivých oblastech velmi nesourodý. V Gossetu se blend neročníkových vín postavený na ročníku 2021 bude vyrábět až v červnu 2022. Základní vína jsou však navzdory podmínkám slibná, ale stále je velmi brzy na to mluvit o ročníku 2021 - uvidíme za 4 roky.

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

Řada Champagne Gosset se skládá z 9 vín. Takže výběr cuvée bude záležet na tom, s kým ho budeme pít – s jakou částí rodiny, s jakými přáteli – a s jakým jídlem. Klíčové je přizpůsobit výběr vína nejen jídlu, ale i společnosti a náladě. Například dám přednost Gosset Grand Blanc de Blancs nebo Gosset Celebris, pokud je příležitost vzácná a elegantní, nálada pozitivní, atmosféra slunečná. Dám však přednost Gosset Grand Rosé, pokud je příležitost intimní, útulná a vyžaduje šampaňské, které si hraje s teplem této příležitosti.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Gosset Celebris je vrcholným vyjádřením stylu šampaňského domu Gosset. S řadou Celebris posouváme hranice našeho vlastního vinařského stylu. Vyrábíme ho pouze ve výjimečných ročnících a ve velmi omezených objemech. Díky prodlouženému zrání na kalech víno získává silný, bohatý a komplexní profil, se zachováním jemnosti a elegance, která je postavena na ovocné a minerální páteři. Díky své přirozené svěžesti (žádná jablečno-mléčná fermentace) má víno potenciál pro extra dlouhé zrání.

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

Gosset Grande Réserve, náš neročníkový blend, který zachovává konzistenci stylu šampaňského domu a jeho precizní příprava z různých sklizní je pro nás vždy tou nejvyšší výzvou, která drží náš rukopis.

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

David Gilmour, jehož hudební styl je jedinečný a jeho hudba nadčasová a mezigenerační. Z tohoto důvodu bych se s ním rád podělil o láhev Gosset "12 Ans de Cave a minima", kvůli její komplexnosti a jemnosti, která také dává pocit nadčasovosti.



Vinařství Faiveley

Odpovídá Eve Faiveley, spolujitelka rodinného vinařství

Jak hodnotíte ročník 2021?

Ročník 2021 začal složitě kvůli mrazům začátkem dubna. Silný červencový déšť a bouřky těsně před sklizní také značně snížily výnosy. Sklizeň začala 21. září a 30. září jsme měli již sklizeno.

V této rané fázi jsou vína elegantní, okouzující a aromtická. Po několika horkých a slunečných ročnících máme nyní v roce 2021 klasičtější styl Burgundska: méně koření a černého ovoce, ale více pikantního červeného ovoce.

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

Pro tento druh příležitosti bych si určitě otevřela láhev Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes. Toto víno je ovocné, velkorysé a velmi přístupné. Vyrábí se z výběru staré vinice (nad 35 let) a odhaluje pěknou koncentraci a výjimečně intenzivní aroma.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Naším ikonickým vínem je Corton Grand Cru „Clos des Cortons Faiveley“ Monopole. Toto víno je vlnkovou lodí Monopole vinic našeho rodinného vinařství a jedinečným pokladem v krajině burgundských Grand Crus.

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

Gevrey-Chambertin „Lavaux Saint-Jacques“ je víno, které pochází z chladného terroiru, a které se obzvláště dobře přizpůsobuje rozmanitosti klimatických podmínek pozorovaných v posledních letech. Toto víno je velmi vyvážené, zemité, ale také elegantní, jemné a aromatické. Je to nepřehlédnutelné víno našeho vinařství.

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

Ráda bych se podělila o sklenku našeho Puligny-Montrachet 1er Cru „La Garenne“ s Kate, vévodkyní z Cambridge. Na konci roku 2012 se celý svět dozvěděl, že je těhotná, když musela odmítnout sklenku právě tohoto vína.

Vinařství Saget

Odpovídá Saget Arnaud - generální ředitel

Jak hodnotíte ročník 2021?

Sklizeň 2021 byla rozhodně jednou z těch, na které jako vinaři nechceme vzpomínat. Stejně jako mnoho jiných vinařských oblastí ve Francii bylo údolí Loiry velmi tvrdě zasaženo jarními mrazy, které vedly k velmi malým výnosům a nízkým objemům tohoto ročníku. V některých apelacích Loiry byl pokles o 50 až 90 %.

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

Kdybych si měl vybrat jedno víno, vybral bych si naše klasické Sancerre La Perrière pro jeho všestrannost. Jde o bílé víno, které si vychutnáte samotně jako aperitiv, ale dobře se hodí i k mnoha jídlům, zejména rybám nebo sýrům.

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

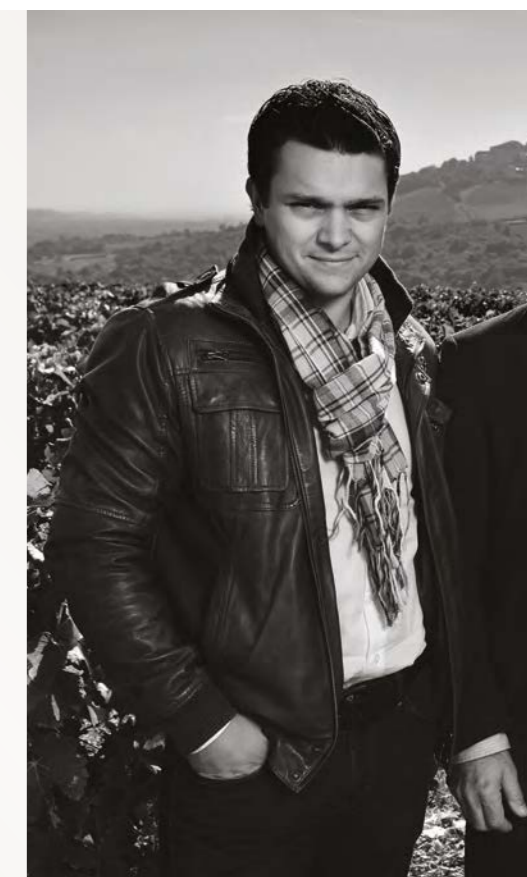
Řekl bych, že naše Pouilly Fumé Domaine Saget, protože se jedná o původní vinice naší rodiny již po 9 generací. Ale v posledním období si myslím, že naše řada La Petite Perrière dokonale vystihuje know-how rodiny a týmu ve spojení Sauvignon Blanc a Pinot Noir.

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

Naše speciální rezerva Sancerre Mégalithe od naší značky La Perrière. Můj bratr společně s naším vinařem společně ladili proces zrání v sudech tak, aby se ujistili, že neschová typický ráz terroiru (pa-zourek).

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

Jako fotbalový fanoušek bych požádal slavného vysloužilého francouzského hráče Zinedina Zidana, a podělil se s ním o sklenku jednoho z našich šumivých vín na počest jeho neuvěřitelné kariéry a veškeré radosti, kterou během těchto let přinesl všem svým fanouškům!



Španělsko



Španělsko hraje ve vinařském světě velmi důležitou roli a se svými 1,2 miliony hektarů je největším vinařským územím v Evropě. V množství produkce jej mírně předčí pouze Francie a Itálie, což je zapříčiněno větším podílem španělských vinic v kategorii DO s regulovanou výnosností. Ještě před několika desítkami let to byla spíše kvantita nad kvalitou, která určovala hodnocení a všeobecné mínění o španělských vínech.

Tato situace se však radikálně změnila a nástup velmi kvalitních vín z oblastí Rioja, Navarra, Penedes či Ribera del Duero významně pozvedl prestiž španělského vinařství. Dnes tato vína dávají nejlepší poměr ceny a kvality ve všech kategoriích.

Tradiční a úspěšnou kapitolou je výroba sherry v Jerezu, která dominuje na trhu dezertních vín a také produkce oblíbených a temperamentních sektů Cava z Katalánska.

Mimo stolních vín **Vino de Mesa** (od ročníku 2012 se název kategorie mění na „Vino“) se na španělských etiketách můžeme setkat

s označením **Vino Comarcal** nebo **Vino de la Tierra**, které oznamují vína regionálního nebo krajového charakteru. Nejčastěji se však setkáme s označením kontroly původu.

DO (Denominación de Origen), což je obdobná klasifikace k francouzskému AOP nebo italskému DOP. Regionů DO je ve Španělsku přes padesát a každý má na etiketě vyznačenou svoji vlastní pečeti. V oblasti Rioja existuje vyšší klasifikace **DOP** (Denominación de Origen Protegida), která náleží přibližně třiceti nejlepším územím s přísně kontrolovanými podmínkami produkce. Každá láhev z tohoto území je na zadní etiketě očíslována.

Dále se můžeme setkat se stupnicí kvality oznamující dobu a podmínky zrání, jako je **Crianza**, **Reserva** a **Gran Reserva**. Doba zrání se u těchto kategorií v jednotlivých regionech mírně liší a také záleží na barvě vína. Obecně déle se nechávají zrán vína červená a vyšší nároky na dobu zrání jsou kladeny na vína z Rioja. Jednotliví producenti, často nechávají svá vína zrán déle, než předepisují zákony.

Joven – vína prodávána v následujícím roce po sklizni, někdy částečně zrají v sudech, jsou lehká, ovocná, určená pro okamžitou spotřebu.

Crianza – vína zrající minimálně 6 měsíců v dubových sudech a dalších 18 měsíců v lahvi, na trh se tato vína dostávají po 2 letech od sklizně (vína Crianza z oblasti Rioja a Ribera del Duero zrají v sudech minimálně 12 měsíců, často déle). Vína Sin Crianza nezrají v sudech.

Reserva – tato vína zrají minimálně 3 roky, přičemž nejméně 12 měsíců musí zrán v dubových sudech, 12 měsíců v tancích a alespoň jeden rok v lahvi. Také platí, že řada výrobců nechává svá vína zrán mnohem déle. Reserva se vyrábí pouze v dobrých letech z nejlepších vín.

Gran Reserva – tato vína zrají nejméně 5 let ve sklepích výrobce, z toho 24 měsíců v dubových sudech a další 3 roky v lahvi. V praxi se tato doba opět často prodlužuje. Pro výrobu Gran Reserva se používají pouze vína z nejlepších ročníků, nejvyšších hroznů a deklarovaných vinic.

- | | | | |
|---|--------------------|----|--------------------|
| 1 | Tierra de Castilla | 9 | Penedes |
| 2 | Cigales | 10 | La Mancha |
| 3 | Rueda | 11 | Valdepeñas |
| 4 | Ribera del Duero | 12 | Valencia |
| 5 | Rioja | 13 | Jumilla |
| 6 | Campo de Borja | 14 | Montilla-Moriles |
| 7 | Navarra | 15 | Málaga |
| 8 | Conca de Barbera | 16 | Jerez |
| | | 17 | Condado del Huelva |

Bílá a růžová vína zrají v dubových sudech obvykle po dobu šesti měsíců a na trh jsou uvolňována dříve. Bílá a růžová vína typu Reserva a Gran Reserva jsou vzácná. Na španělských etiketách se často uvádí i sladkost v pojmech Brut (velmi suché až suché – u sektů), Seco (suché), Demiseco (polosuché), Abocado (polosladké) a Dulce (sladké). Názvy Tinto, Tintilo, Blanco, Rosato označují barvu (červené, světle červené, bílé, růžové).

1 **novinka**

odrůda	50 % Macabeo, 35 % Parellada a 15 % Xarello
technologie výroby	Ležení na kalech v lahvi po dobu minimálně 15 měsíců.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vilarnau Cava Brut Reserva

[vilarnau kava brut rezerva]

Cava ze směsi odrůd Macabeo, Parellada a Xarello. Ve vůni jsou vyvážené primární ovocné tóny z lisování, sekundární chlebové tóny pečiva z ležení na kalech a terciální tóny ořechů a medu ze zrání vína v lahvi. Velmi svěží ovocná cava, kterou doporučujeme pít jako aperitiv před jídlem nebo kdykoli během dne. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.

2 **novinka**

odrůda	85 % Garnacha a 15 % Pinot Noir
technologie výroby	Ležení na kalech v lahvi po dobu minimálně 15 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vilarnau Cava Brut Reserva Rosado

[vilarnau kava brut rezerva rozádo]

Hrozny Garnacha a Pinot Noir se lisují a fermentují samostatně. Poté se vytvoří směs a zahájí sekundární fermentace. Výsledná cava má světle růžovou barvu s intenzivní aromatikou fialek a růží v kombinaci se zralými červenými bobulemi jako jsou jahody, maliny a borůvky. Na patře je víno hladké, krémové, svěží a elegantní. Doporučujeme podávat vychlazené na 6–8 °C jako aperitiv nebo k těstovinám, pizze či paelle.

3 **novinka bio**

odrůda	Subira Parent
technologie výroby	Sekundární kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Vilarnau Cava ICE

[vilarnau kava ajs]

Cava vyrobená výhradně z organických hroznů odrůdy Subirat Parent. Má velmi jemné bublinky, zlatožlutou barvu a intenzivní vůni liči, okvětních lístků růže a černého bezu. Chuťové je svěží, s výraznou kyselinou a sladkým závěrem, který je typický pro tuto odrůdu hroznů. Nejlépe si víno vychutnat ve větší balónové sklenici podávané na kostkách ledu, buď samotné nebo s ovocem jako jsou kompotované broskve, meruňky nebo mango.

4 **novinka 0,0% alk.**

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



Vilarnau Cava Brut (nealkoholické)

[vilarnau kava brut]

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



Vinařství Torres

Odpovídá Miguel Torres - 4. generace a prezident společnosti

Jak hodnotíte ročník 2021?

Z hlediska sklizně byl rok 2021 jedním z nejdelších za poslední roky, alespoň v našem domovském Katalánsku - 68 dní sklizně, prakticky bez přerušení. Počasí mělo silný vliv na vinobraní a v různých regionech, zejména v Penedès, působilo zkázu dlouhé sucho. V závěru sklizně pak přišel déšť, takže sběr byl náročnější. Prospělo to ale později dozrávajícím odrůdám. Navzdory dlouhé sezóně, která se neobešla bez potíží, můžeme rok 2021 považovat za rok s velmi dobrou úrodou. Především v Katalánsku jsme měli naše vinice v perfektním stavu, s vyváženou produkcí hroznů v plné zralosti. Obecně to platí i pro naše vinice ve zbytku Španělska (Rioja, Rueda, Ribero del Duero a Rías Baixas), kde jsme měli dobrou sklizeň, se srážkami a teplotami v rozmezích typických pro každou vinici. Ekonomicky byl rok 2021 stále ovlivněn covidem, ale pro nadcházející období jsem již mírným optimistou. Již v roce 2021 jsme prakticky obnovili obrat z roku 2019 a naše tržby v mnoha zemích skutečně výrazně vzrostly – samozřejmě hlavně u maloobchodníků, vinoték a v e-commerce. Nyní, když je covid více pod kontrolou, začali lidé znovu cestovat a je velmi důležité, že to přineslo zpět určitou důvěru. Pro prázdninovou zemi, jako je ta naše, je velmi důležité znovu vidět ulice, terasy, bary, restaurace a obchody plné lidí a pozitivní energie.

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

To je samozřejmě těžká otázka, ale musím přiznat, že mám zvláštní zálibu v našem víně Gran Coronas Reserva nebo v jeho větším sourozenci, víně Mas La Plana. Obě vína jsou vyrobená z odrůdy Cabernet Sauvignon a jejich historie sahá do doby před více než 50 lety, kdy jsem začal experimentovat s mezinárodními odrůdami jako Cabernet Sauvignon, Merlot a Chardonnay. Pokud navíc mohu přidat návrh místa, bylo by to v restauraci El Celleret v našem vinařství s výhledem na vinici Mas La Plana nebo v Barceloně, což je moje oblíbené město. Je pouhou hodinu jízdy od našeho vinařství (mimo chodem, prosím jezděte na elektřinu jako já!) a najdete zde prakticky vše: město, pláž, hory, historii (Gaudí, La Sagrada Familia, muzea), fotbal (FC Barcelona), gastronomii a nejlepší vinařské oblasti. To vše zalité sluncem!

Které víno nejlépe charakterizuje vaše vinařství?

Bezpochyby Mas La Plana, protože to bylo zlomem pro naši rodinu a vinařství. Mas La Plana nám otevřelo oči a ukázalo, že ve Španělsku a v Penedés máme potenciál produkovat vína světové třídy. Musíte mít na paměti, že před sedmdesáti lety nebylo Španělsko proslulé svými jednotratovými vinicemi a o srovnání s některými historickými vinařskými oblastmi světa jsme nemohli ani snít. Po návratu ze studií ve Francii v šedesátých letech jsem přesvědčil svého otce, aby vyrobil špičkový španělský Cabernet Sauvignon a Mas La Plana bylo na světě. Bylo to zcela unikátní víno, velmi neobvyklé, Cabernet Sauvignon z Katalánska - elegantní a komplexní, s černou etiketou na burgundské lahvi. Bylo tak odlišné, že si okamžitě získalo reputaci. Naše Mas La Plana 1970 vyhrálo slavnou slepou degustaci Gault Millau v Paříži v roce 1979, což bylo samozřejmě neuvěřitelné a zapsalo se tím na mapu vinařského světa.

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

Bylo by to víno mého syna Miguela a mé dcery Mirei zvané Forcada, které je spjaté s projektem obnovy rodových odrůd révy, který jsem začal v 80. letech. Projekt byl ve skutečnosti vytvořen s cílem přivést zpět zapomenuté (před fyloxérou) odrůdy vína, z jakési odpovědnosti za kulturní dědictví. Nyní, po více než 30 letech, se nám podařilo najít a oživit více než 54 neznámých katalánských odrůd, z nichž však jen 6 je z vinařského hlediska opravdu zajímavých. Vedle Garró a Querol - které jsou součástí směsi Grans Muralles - jsou dalšími odrůdami Gonfaus, Pirene, Moneu a Forcada. Naštěstí jsme také zjistili, že některé z těchto zapomenutých odrůd révy vinné jsou pozdní. Navíc se ukázaly jako velmi odolné vůči suchu a horku, což jsou samozřejmě velmi pozitivní vlastnosti z hlediska zvládnutí klimatických změn. Jsem hrdý na to, že 5. generace rodu skutečně začala pěstovat tyto odrůdy vinné révy mimo experimentální měřítko. Nejnovějšími příklady jsou Forcada a Clos Ancestral, které byly uvedeny na trh v loňském roce.

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

Pozval bych Al Gorea, jehož slavný film „Nepříjemná pravda“ mě velmi inspiroval. Po zhlédnutí filmu jsem okamžitě zorganizoval rodinné setkání a rozhodli jsme se zaměřit ještě více na ekologii spuštěním našeho programu Torres & Earth, do kterého jsme investovali více než 15 milionů EUR. Tyto investice jdou do obnovitelné energie, biomasy, elektromobilů, energetické účinnosti, adaptace našich vinic, zalesňování a výzkumu. Pro vaši informaci, cíl pro rok 2020 - snížení emisí CO₂ o 30 % na lahev - jsme dosáhli o rok dříve, než bylo plánováno. Pro rok 2030 je naším cílem dosáhnout minimálně 60% snížení a do roku 2040 pak stát se vinařstvím s nulovou uhlíkovou stopou.



Vilarnau Cava

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	002851		Vilarnau Cava Brut Reserva (foliovaná láhev)	6	0,75	222,31 269 283	○
2	002703		Vilarnau Cava Brut Reserva Rosado (foliovaná láhev)	6	0,75	222,31 269 283	●
3	002858		Vilarnau Cava ICE (foliovaná láhev) BIO	6	0,75	230,58 279 293	○
4	002855		Vilarnau Cava Brut (nealkoholické)	6	0,75	199,13 229 241	○

1

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



Sangre de Toro Blanco

[sangre de toro blanco]

Má světle žlutou barvu, nabízí působivě aroma bílých květů a čerstvého ovoce, jako jsou kdoule a hrušky. Příjemně harmonická a jemná chuť otevře širokou paletu tónů. Dobře se hodí k pokrmům z ryže, mořským plodům nebo rybám. Podávejte vychlazené na 10 °C.

2

odrůda	Tempranillo, Syrah, Garnacha tinta, Cariñena
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Sangre de Toro Rosado

[sangre de toro rosado]

Světlá, malinově růžová barva s purpurovými odlesky. Aromatická vůně s tóny květů (růží) a ovoce (granátové jablko a mučenka). Jemná a svěží chuť s ovocnou sladkostí, která je dobře podpořena elegantní kyselinou. Výborné se španělskými tapasy, uzeným masem, zeleninou nebo těstovinami.

3 **náš tip!**

odrůda	Cariñena, Garnacha tinta
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Sangre de Toro Tinto

[sangre de toro tinto]

Atraktivní barva červených třešní, expresivní a intenzivní aroma červeného ovoce s jasnými tóny po zrání v sudech. Sametová chuť ideálně navazuje na vůni. Vhodné k dušenému masu, zvěřině nebo masovým paellám. Podávejte vychlazené na 18 °C.

7 **náš tip!**

odrůda	Cariñena, Syrah, Garnacha tinta
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Sangre de Toro Reserva Tinto

[sangre de toro rizerva tynto]

Vyzrálé víno, které má rubínově rudou, až neprůhlednou barvu. Ve vůni dominuje aroma džemu z černých třešní, lesních plodů, bylinek a tymiánu. Chuť plynule navazuje na vůni, která je podpořena sametovými tříslovinami. Víno má delší dochut, je plné a příjemně se pije. Ideální v kombinaci se zvěřinou.

8

odrůda	Macabeu, Xarel·lo, Parellada
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Cava Sangre de Toro Brut

[kava sangre de toro brut]

Tato cava zůstává v kontaktu s kvasnými kaly minimálně 12 měsíců před uvedením do prodeje. Má světle žlutou barvu a jemné dlouhotrvající perlení. Květinová a svěží vůně s harmonickým aroma ovoce, citrusových plodů a anýzu. Lahodná a krémová chuť se svěžím závěrem.

9

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



Viña Sol Blanco

[viña sol blanco]

Podtitulem tohoto vína je „vždy čerstvé“ - Viña Sol je vínem, jehož styl zůstává stále svěží a čerstvý. Nabízí čerstvou vůni s květinovým aroma (pomerančové květy), výraznými ovocnými tóny (jablka) a tóny exotického ovoce (liči a banány). Lehká a jemná chuť s delikátní kyselinou a zajímavou délkou. Vhodné jako aperitiv, podávané vychlazené na 10 °C.

4 **náš tip!**

odrůda	Garnacha a Cariñena
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Sangre de Toro Special Selection

[sangre de toro spesial selekcion]

Limitovaná edice vína Sangre de Toro, na jejíž výrobu byl použit speciální výběr sudů. Víno tak získalo velmi osobitý středozemní charakter. Chuť je plná a sametová s jemným ovocným aroma. Tóny černého rybízu a tmavého bobulového ovoce jsou doplněny o vanilku s jasným náznakem dřeva.

5 **náš tip!**

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



Sangre de Toro Tempranillo

[sangre de toro tempranyjo]

Víno má tmavě rubínovou barvu. Aromatická, lehce podbízivá vůně s mimořádně zřetelným ovocným aroma (černé třešně) a koření (hřebíček). Sametová, intenzivní a teplá chuť hladce provází až do živého závěru. Skvělé v kombinaci s masem nebo krémovými sýry. Ideální teplota pro podávání je mezi 17–18 °C.

6 **novinka**

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



Sangre de Toro Tempranillo Rioja Tinto

[sangre de toro tempranyjo ryocha tynto]

Ikonické víno s rubínově červenou barvou a výrazným ovocným aroma. Vůně červeného rybízu a ostružin s květinovými tóny. Svěží chuť již od prvního napití přetrvává s dobrou délkou a hladkým závěrem. Víno se dokonale hodí k pečenému masu, zejména jehněčímu, stejně tak k restované zelenině a téměř všem druhům rajčatové omáčky. Podávejte při teplotě 14–16 °C.

10 **náš tip!**

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



Verdejo Selección de la Familia

[verdecho selekcion de la familyja]

Víno se prezentuje svěžestí a výraznými, elegantními tóny exotického ovoce. Má intenzivní a výraznou vůni s jasným aroma květů (citronové květy), podpořené tóny zralého ovoce (kdoule a hrušky). Chuť je jemná a harmonická s dotekem bylinek (fenykl), což je charakteristické pro tuto odrůdu. Ideální jako aperitiv nebo k čerstvým rybám s exotickými omáčkami. Servírovat při 8–10 °C.

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	008123		Sangre de Toro Blanco	2021/20	6 0,75 167,77 203	213 ○
2	008124		Sangre de Toro Rosado	2020/21	6 0,75 167,77 203	213 ●
3	008127		Sangre de Toro Tinto	2020/21	6 0,75 167,77 203	213 ● ☞
3	008128		Sangre de Toro Tinto (Mini)	2020/21	24 0,188 58,68 71	75 ● ☞
4	008074		Sangre de Toro Special Selection	2020/21	6 0,75 180,17 218	229 ● ☞
5	008130		Sangre de Toro Tempranillo	2020/21	6 0,75 167,77 203	213 ● ☞
6	008136		Sangre de Toro Tempranillo Rioja Tinto	2020/21	6 0,75 201,65 244	257 ● ☞

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	008147		Sangre de Toro Reserva Tinto (dříve Gran Sangre se Toro)	2016/17	6 0,75 243,80 295	311 ● ☞
8	008150		Cava Sangre de Toro Brut		6 0,75 243,80 295	311 ○
9	008122		Torres Viña Sol Blanco	2021/20	6 0,75 137,19 166	177 ○
9	008126		Torres Viña Sol Blanco (mini)	2021/20	24 0,188 54,55 66	70 ○
10	008329		Torres Verdejo, Selección de la Familia (Blanco)	2020/21	6 0,75 186,78 226	239 ○

1

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–18 let



93
2020
James Suckling

97
2020
The Wine Advocate

Mas La Plana

[más la plana]

„Legenda v černém“ – surovina na toto víno pochází z malé vinice o rozloze 29 ha, kde hrozny podléhají přísné selekci jak v průběhu zrání, tak i při jejich sklizni. Víno má charakteristickou intenzivní vůni terroiru původu, s aroma toastu, lanýžů, bílé čokolády a koření jako třeba pepře. Plná a již přístupná chuť s vyzrálými tříslovinami. Víno má výrazný předpoklad k dalšímu zrání.

4

odrůda	Cariñena (Samsó), Garnacha a Syrah
technologie výroby	14 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



90
2017
The Wine Advocate

93
2017
James Suckling

Salmos

[salmos]

Vinice vína Salmos se nacházejí v odlehle části regionu Priorat a Torres je vysadil až v roce 1996. Mají břidlicové podloží a jsou výrazně ovlivněny extrémními rozdíly mezi denní a noční teplotou. Víno má tmavě rubínovou barvu a bohatou vůni s aroma květů (růže) a ovoce (černé třešně a slívy). Elegantní a jemná chuť s vyrovnanými tříslovinami a lehkým dotekem toastu a kakaá. Dobře doprovází zvěřinu a červená masa.

2

odrůda	Tempranillo, Moneu, Garnacha
technologie výroby	Nerez v kombinaci se sudy druhého plnění, odrůda Moneu zrálá v amforách.
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Clos Ancestral

[klos ansestral]

Granátová barva s rubínově červenými odlesky. Vůně expresivní, s jemnými ovocnými tóny malin a květinovým aroma růží. Plná chuť, která se na patře postupně rozvíjí a zanechává rafinovaný závěr. Zajímavé, jemné a všestranné víno, které umožňuje různé párování se středně vyzrálými sýry a uzeninami, libovými kusy masa, jako je svíčková nebo rumpsteak, a rybami ve smetaně nebo máslových omáčkách. Hodí se i paella nebo houbové rizoto. Ideální teplota podávání: 14–16 °C

5

odrůda	Garnacha a Cariñena
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



92
2017
The Wine Advocate

93
2017
James Suckling

Perpetual

[perpetual]

Elegantní a harmonické víno, které představuje ten nejmenší blend odrůd Cariñena and Garnacha. Příjemné aroma zralého lesního ovoce. Chuť je plná, sametová, s vyzrálými tóny teplého koření a švestek. Vysoce oceňované víno s potenciálem k delšímu zrání.

3

odrůda	Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah
technologie výroby	12 měsíců zrání v podruhé plněných francouzských dubových sudech.
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Secret del Priorat

[sýkret del pryorat]

Sytá, neprůhledná třešňově červená barva. Působivá intenzivní vůně černého lesního ovoce s kořenitými tóny černého pepře a elegantní mineralitou charakteristickou pro terroir. Chuťově bohaté a komplexní víno se sametovými a vyzrálými tříslovinami. Silné víno s dobrou délkou, které se díky své hloubce a intenzitě dokonale hodí k masu grilovanému na dřevěném uhlí a aromatickým bylinkovým omáčkám. Podávejte při teplotě 14–16 °C.

6

odrůda	Cariñena, Garnacha, Syrah
technologie výroby	Zraje 15–18 měsíců v dubových sudech (40 % nové z francouzského dubu).
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



90
2021
The Wine Advocate

90
2020
The Wine Advocate

Purgatori

[purgatory]

Má tmavě třešňovou barvu. Delikátní vůně s aroma zralého lesního ovoce (borůvky), pražené kávy a sušeného ovoce (švestky). Elegantní chuť s výraznými tříslovinami, dlouhým a intenzivním závěrem.

7

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



Celeste Verdejo

[seleste verdécho]

Čistá, průzračná, světle zlatá barva. Silně aromatická vůně s tóny fenýklu, bílých květů a zelených mandlí. Víno je v chuti jemné a uhlazené s elegantní kyselinou, která mu dodává délku. Nádherný aperitiv, perfektně se hodí k mořským plodům, čerstvým nebo smaženým rybám a k salátům. Podávejte nejlépe při teplotě 8–10 °C.

10

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



92
2017
James Suckling

Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo

[altos iberykos ryocha kryjanza tempranylo]

Má neprůhlednou, třešňově červenou barvu. Odrůdová vůně s aroma květů a ovoce, jako jsou jahody nebo maliny, doplněné o tóny koření a kousky, získané ze zrání v sudech. Hladká a sametová chuť s jemnými a štvavnými tříslovinami. Hodí se k červeným masům, tučným rybám a sýru.

8

odrůda	Tinto fino (Tempranillo)
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Celeste Crianza Tempranillo

[celeste kryjanza tempranyjo]

Víno má původ v regionu Ribera del Duero a je svým způsobem stejně „unikátní“, jako noční obloha ve zmíněném regionu. Vinice se nacházejí ve výšce 895 m.n.m. Víno má třešňově červenou barvu a intenzivní aroma ostružin, borůvkového džemu a koření, s dotekem horkého vosku. Kulatá, sametová a vyzrálá chuť s širokou paletou tónů.

11

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	16 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu, částečně nových.
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



91
2013
James Suckling

91
2013
Tim Atkin

Altos Ibericos Rioja Reserva

[altos iberykos ryocha rezerva]

Rodina Torres se rozhodla otevřít vinařství v srdci regionu Rioja Alavesa až v roce 2005. Jméno Altos Ibéricos dostalo po Alto Otero - krásné enklávě, která je domovem vinařství. Víno má tmavě třešňovou barvu s intenzivní ovocnou vůní (černé třešně), podpořenou aroma koření (černý pepř) a sušeného ovoce (sušené figy). Hladká, přímá chuť s vyzrálými a bohatými tříslovinami. Vhodné například k ovčím sýrům.

9

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zrání v dubových sudech
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



95
2020
Decanter

Celeste Reserva Tempranillo

[seleste resérva tempranyjo]

Fascinující tmavě třešňově červená barva. Intenzivní koncentrovaná vůně černého ovoce přechází až do borůvkového džemu a chuti zralých fíků se stopou kůže a grafitu. Sametové víno s jemnými tříslovinami na patře. Zrání v dubových sudech dodává vínu jemnou kořenitost a toustovost. Víno magické a intenzivní jako hvězdná obloha.

12

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zraje 10 měsíců v sudech z francouzského dubu (16 % nových).
intenzita	★★★★
kategorie	★★★★★
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



92
2017
James Suckling

90
2020
The Wine Advocate

Las Pisadas Rioja

[las pysadas ryocha]

Hrozny pocházejí z regionu Rioja Alavesa. Víno má neprůhlednou barvu černých třešní. Vůně s aroma ovoce (malinový džem), sušeného ovoce (datle) a koření (hřebíček). Chuť je bohatá a teplá se středně dlouhým závěrem. Hodí se ke grilovaným červeným masům.

Miguel Torres, Single Vineyard Wines, Penedes DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	008158	Mas La Plana (Tinto)	2017/18	6	0,75	1 359,50	1 645	1 749	● 🍷
2	008141	Clos Ancestral	2020/21	6	0,75	252,07	305	318	● 🍷

Familia Torres, Priorat DO

3	008142	Secret del Priorat	2019/20	6	0,75	390,91	473	495	● 🍷
4	008155	Salmos	2017/18	6	0,75	585,95	709	745	● 🍷
5	008114	Perpetual	2017/18	6	0,75	1 247,11	1 509	1 569	● 🍷

Miguel Torres, Costers del Segre DO

6	008170	Purgatori	2017/18	6	0,75	569,42	689	715	● 🍷
---	--------	-----------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

Miguel Torres, Pago del Cielo, Ribera del Duero DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	008112	Celeste Verdejo	2020/21	6	0,75	183,47	222	233	○
8	008111	Celeste Crianza Tempranillo	2018/19	6	0,75	383,47	464	489	● 🍷
9	008003	Celeste Reserva Tempranillo	2017/18	6	0,75	602,48	729	769	● 🍷

Miguel Torres, Rioja DOca

10	008125	Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo	2017/18	6	0,75	235,54	285	299	● 🍷
10	008134	Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo Magnum	2017/18	6	1,50	503,31	609	639	● 🍷
11	008132	Altos Ibericos Rioja Reserva	2015/16	6	0,75	410,74	497	522	● 🍷

Miguel Torres, La Carbonera, Rioja DOca Alavesa

12	008115	Las Pisadas Rioja	2017/18	6	0,75	301,65	365	385	● 🍷
----	--------	-------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

1 náš tip!

odrůda	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Gran Coronas

[gran koronas]

Víno vzniklo na přelomu 60. a 70. let minulého století, kdy se Miguel Torres rozhodl vysázet francouzské klony odrůdy Cabernet Sauvignon. Gran Coronas se pak stalo měřítkem pro ostatní „reservy“. Víno má intenzivní ovocnou vůni s aroma koření, lesního podrostu, balzamiky a bobkového listu. Jemná chuť s velmi dobře zakomponovanými tříslovinami a tóny černých třešní a toastu.

2 náš tip!

odrůda	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



Coronas

[koronas]

Víno se také říká „král Tempranilla“ – tato odrůda je ve víně dominantní, podpořena malým podílem odrůdy Cabernet Sauvignon. Zároveň je Coronas nejstarší vinnou značkou ve Španělsku – Juan Torres Casals ji registroval již v roce 1907! Víno má vůni divokých růží, třešní a cedrového dřeva. Intenzivní chuť s elegantními tříslovinami.



6 náš tip!

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



San Valentín Parellada Blanco (polosuché)

[san valentyn parejada]

Víno, které Miguel Torres poprvé vyrobil jako dárek ke svatému Valentýnu pro svoji ženu – odtud je i název vína. Bílá verze je z odrůdy Parellada – má příjemnou vůni verbeny a ovoce, jako třeba ananasu nebo citrusových plodů. Příjemné víno s výraznými tóny akátového medu.

7

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



San Valentín Garnacha

[san valentyn garnacha]

Víno, které Miguel Torres poprvé vyrobil jako dárek ke svatému Valentýnu pro svoji ženu – odtud je i název vína. Červená varianta odrůdy Garnacha má aroma lesního ovoce (ostružiny), pražené kávy a lékořice v závěru.

8

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



San Valentín Tempranillo

[tores san valentyn tempranijo]

Tmavě červená barva s jemnými fialovými odlesky. Intenzivní aroma červeného a černého ovoce jako jsou maliny a černý rybíz s jemnou chutí lékořice v pozadí. Delikátní, šťavnaté víno s dlouhou dochutí na patře. Skvěle se hodí k tučným krémovým sýrům.

3

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



Viña Esmeralda Blanco (polosuché)

[vyňa esmeralda blanco]

Výrazná vůně s aroma citrusových květů a akátového medu, také čerstvého ovoce, hroznů, citrusů a jiného tropického ovoce. Jemná a podmanivá chuť s dostatečnou a dobře zakomponovanou kyselinou. V závěru se objevují tóny růžového grapefruitu.



4

odrůda	Garnacha
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích, 4 měsíce na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Viña Esmeralda Rosé

[vyňa esmeralda rozé]

Má podmanivou, světle růžovou barvu. Bohatá vůně s aroma citronové marmelády a jemným dotekem líkeru z růží. Intenzivní a elegantní chuť se suchým průběhem. Doporučujeme k široké škále jídel od Caprese salátu až po uzené ryby, asijská jídla, lososa nebo tuňáka. Také výborné s masovým carpacciem nebo kozím sýrem.



5

odrůda	Moscatel (muškát)
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Viña Esmeralda Sparkling

[tores viňa esmeralda sparklink]

Chuť čerstvého ovoce se mísí s bílými květinovými tóny charakteristickými pro odrůdu muškát. Intenzivní a svěží víno s jemným perlením. Šťavnatá chuť se zbytkovým cukrem 11,3 g/l a nižším alkoholem 11,5 % vynikne při teplotě podávání 6–8 °C.



Vinařství Miguel Torres

Vinařství Torres bylo založeno již v roce 1870 a nyní již 5. generace řídí jeho chod. Závazek k půdě, lidem a vášeň pro šíření vinařské kultury byl a stále je hlavní hodnotou vinařství. Torres je největším vlastníkem vinic klasifikovaných v „Denomination of Origin (DO) of Penedès“ a zároveň největší vinařskou společností ve Španělsku. Od roku 1979 vyrábí víno také v Chile a od roku 1986 také v Kalifornii (zde pod značkou Miramar). Ve Španělsku kromě Penedès vlastní vinice také v regionech Conca de Barbera, Toro, Jumilla, Ribera del Duero, Priorat a Rioja. Svá vína exportuje do více než 140 zemí, bez nadsázky se tak dá říci, že se jedná o nejvýznamnější vinařskou „značku“ světa. I přes svou velikost si Torres udržuje svoji rodinnou atmosféru – vedení společnosti je stále v rukou členů rodiny, kteří se aktivně podílejí na výrobě vína. Od roku 2012 celou společností řídí Miguel Torres Maczassek, kterému předal vedení jeho otec Miguell A. Torres - ten v současné době působí jako prezident společnosti. Každý rok vinařství obdrží celou řadu ocenění, stejně jako Miguel A. Torres osobně - „Cena za celoživotní dílo 2010 a 2012“. Vinařství opakovaně získává titul „Nejobdivovanější vinařství světa“.



Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	008161	Gran Coronas	2018/19	6	0,75	300,83 364 385 ●
1	008162	Gran Coronas Magnum	2016/17	6	1,50	648,76 785 825 ●
2	008129	Coronas	2019/20	6	0,75	190,91 231 243 ●

Miguel Torres, Noble & Reservas, Catalonia DO

3	008151	Viña Esmeralda Blanco (polosuché)	2021/22	6	0,75	180,17 218 231 ○
4	008153	Viña Esmeralda Rose	2019/20	6	0,75	180,17 218 231 ○
5	008118	Viña Esmeralda Sparkling	2020/21	6	0,75	257,02 311 328 ○

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	008181	San Valentín Parellada Blanco (polosuché)	2020/21	6	0,75	142,15 172 183 ○
7	008183	San Valentín Garnacha	2020/21	6	0,75	163,64 198 209 ●
8	008185	San Valentín Tempranillo	2019/20	6	0,75	163,64 198 209 ●



1 **novinka**

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

**3055 Chardonnay**

[sardané]

Brilantní, průzračná, světle žlutá barva odkazuje na mládí vína. Intenzivní vůně citrusů, bílého ovoce a ananasu. Vyvážená kyselina a dobrá hloubka vytvářejí svěží patro s delší dochutí. Perfektně se hodí ke koryšům, chobotnicím a tučným rybám. Teplota podávání 7–9 °C.

2 **novinka**

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

**3055 Rosé**

[rosé]

Víno světle růžové barvy, průzračné a jasné. Vůně je intenzivní, s tóny bílého ovoce, citrusů a jahod. Na patře je vyvážené a suché s obilnými tóny a lineární kyselinou. Je to svěží, elegantní a perzistentní víno, které se dokonale hodí k tradičním španělským předkrmům, jako jsou tapas a uzeniny, středně zralé sýry a bílé maso. Teplota podávání 10–12 °C.

3 **novinka**

odrůda	Petit Verdot a Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let

**3055 Merlot - Petit Verdot**

[merló petyt verdó]

Tmavě třešňově červená barva se střední až hlubokou intenzitou. Výrazná aromatika s převahou černých třešní a s tóny pražených lískových oříšků, hřebíčku, černého pepře a středomořských bylinek. Víno má příjemnou kyselinu a dlouhý, vytrvalý závěr. Skvěle se hodí k rybím a masitým pokrmům.

4 **novinka**

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech (225 l).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let

**„Vinya Palau“ Merlot**

[viňa palau merló]

Intenzivní červená barva. Víno má intenzivní aroma zralého černého ovoce a sušených fíků s tóny balzamiky. Na patře vyniká jeho kyselina, která mu dodává svěžest a délkou. Víno má sladké, kulaté a dobře strukturované třísloviny. Doporučujeme podávat k drůbeži jako je kachní magret v omáčce z červených bobulí. Také se dobře hodí k bílým rybám jako je treska.

5 **novinka**

odrůda	Cabernet Sauvignon a Cabernet franc
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských a amerických dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let

**„Vinya Le Havre“ Cabernet Sauvignon Reserva**

[viňa leavre kaberné saviñon rezerva]

Hluboká červená barva se spoustou zářivých odlesků. Příjemná intenzivní vůně sladkého červeného ovoce s dobře zakomponovanými tóny opečeného toustu a balzamikového octa vytvářejí velmi čerstvý profil. Víno je svěží, vyvážené, hedvábné a elegantní s dobrou kyselinou a dlouhým závěrem. Velmi dobře se hodí k receptům z divočiny. Teplota podávání 16–18 °C.

6 **novinka**

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	24 měsíců zrání ve francouzských sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let

**„Vinya La Scala“ Cabernet Sauvignon Gran Reserva**

[vyñbja la skala kaberné saviñon gran rezerva]

Třešňově červená barva s cihlovým okrajem. Víno má krásnou intenzivní vůni koření, balzamiky a černého ovoce. Příjemné třísloviny dodávají vínu koncentraci a plnost. Hladké, elegantní, komplexní víno s dlouhým a svěžím závěrem. Dokonale se hodí k jemným pokrmům z červeného masa, zvláště pokud jsou doplněny kořeněnými omáčkami, jako je omáčka se zeleným pepřem.

7 **novinka**

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	6 měsíců zrání ve francouzských a amerických sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

**Protos Roble**

[prótos robe]

Světlá třešňová barva s fialovým okrajem. Intenzivní vůně červeného a černého ovoce, doprovázené kořenitými a lehkými opečenými tóny. V chuti má dobrou strukturu, je ovocné, svěží, se sladkými, vyváženými tóny z dubového sudu a s velmi příjemnými tříslovinami. Skvěle se hodí k pokrmům na bázi rajčat, jako jsou těstoviny pomodoro, puttanesca, plněný lilek atd. Teplota podávání 15–18 °C.

8 **náš tip!**

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

**Protos 27**

[prótos vejnty sijete]

Intenzivní třešňově červená barva s fialovými odstíny. Elegantní víno s aroma zralého červeného a černého ovoce. Svěží vůně s náznakem sladkého koření a opečeného toasty. V chuti vyvážené, dobře pitelné. Víno má kulaté třísloviny, dlouhý a příjemný závěr.

9 **novinka**

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	24 měsíců zrání ve francouzských (80 %) a amerických (20 %) sudech, většinou nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

**Protos Gran Reserva**

[prótos gran rezerva]

Tmavá třešňová barva s granátovým okrajem. Vůně výrazná a komplexní. Terciární aroma evokují širokou škálu vůní, které připomínají džem, kakao a tabák. Najít můžeme i minerální tóny nebo lehce zauzenou chuť. Víno má kulaté třísloviny, dlouhou dochuť a zanechává velmi elegantní a hedvábné patro. Dobrý potenciál stárnutí. Doporučujeme podávat k červenému masu, dušené zvěřině, hořké čokoládě a výrazným sýrům při teplotě 17–18 °C.



Miguel Torres, Jean Leon, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	009933	Jean Leon 3055 Chardonnay	2020/21	6	0,75	308,26 373 392 ○
2	009931	Jean Leon 3055 Rosé	2020/21	6	0,75	308,26 373 392 ●
3	009934	Jean Leon 3055 Merlot - Petit Verdot	2019/20	6	0,75	308,26 373 392 ●●
4	009932	Jean Leon „Vinya Palau“ Merlot	2017/18	6	0,75	577,69 699 729 ●●
5	009935	Jean Leon „Vinya Le Havre“ Cabernet Sauvignon Reserva	2017/18	6	0,75	577,69 699 729 ●●
6	009936	Jean Leon „Vinya La Scala“ Cabernet Sauvignon Gran Reserva	2015/16	6	0,75	1 219,01 1 475 1 519 ●●

Protos, Ribera del Duero DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	200033	Protos Roble	2019/20	6	0,75	235,54 285 299 ●●
8	200027	Protos 27	2017/18	6	0,75	541,32 655 689 ●●
9	200044	Protos Gran Reserva	2013/14	6	0,75	1 066,12 1 290 1 339 ●●

1

odrůda	80 % Tempranillo, 20 % směs dalších odrůd
technologie výroby	18 měsíců v nových sudech z francouzského dubu a dále 6 měsíců v dřevěných sudech o objemu 10 000 litrů.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

92
2015
James Suckling

Barón de Ley „Finca Monasterio“

[baron de ley finka monasterio]

Rozmanitý buket vyzrálého černého ovoce, pražené kávy, s lehce živočišným podtónem, dotykem vanilky a jiného koření. V chuti vyzrálé třísloviny s příjemnou kyselinou a s tóny višňi a praženého dřeva. Moderní, velké španělské víno z oblasti Rioja.

2

náš tip!

odrůda	90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Víno zraje 2 roky v nových dubových sudech (americký a francouzský dub 50/50) a dalších 5 let v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–18 let

89
2011
The Wine Advocate

Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“

[baron de ley ryjochka gran rezerva viña imas]

Elegantní, vyzrálá, bohatá a komplexní vůně s tóny živočišnosti, kůže, koření a ovocnosti s dotekem švestkových povidel. V chuti je vyzrálé, ale pevné, vyrovnané a dlouhé, s hladkou tříslovinou s tóny toastu a červeného ovoce. Překvapuje svojí pevnou kyselinou a štavností.

3

náš tip!

odrůda	90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 24 měsíců v sudech dubových sudech (americký a francouzský dub 50/50 %), dále více než 5 let lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–18 let



Barón de Ley Gran Reserva

[baron de ley gran rezerva]

Má rubínovou barvu s cihlovými okraji. Výrazná, aromatická vůně s tóny zralého ovoce, toastů a balsamica. Vyvážená, harmonická a svěží chuť s tóny bylin, koření a tabáku, v dlouhém závěru pak rozinky a jemné třísloviny. Tato Gran Reserva zraje v lahvi o 2 roky déle, než je uloženo zákonem. Díky tomu je víno již pitelné, nicméně stále s dlouhým potenciálem zrání.

7

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



El Meson Blanco

[el meson blanco]

Živá, letní, ovocná vůně s dominantními tóny grapefruitů. Lehká, nekomplikovaná a osvěžující chuť, která je podpořena příjemnou kyselinou a doteky tropického ovoce. Viura je nejrozšířenější bílou odrůdou v Rioja. Toto středně plné víno ze severu Španělska vhodně doprovodí koryše, sladkovodní ryby a lehké letní pokrmy.

8

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	12 měsíců v sudech z amerického a francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



El Meson Crianza Tinto

[el meson kryjanza tynto]

Intenzivní a elegantní vůně vyzrálého červeného peckovitého ovoce až povidel. Harmonická, sametová, teplá chuť navazuje na vůni. Dostatek pevné třísloviny podporuje sladké, vyzrálé tóny ovoce, višňi v čokoládě a vanilky v závěru. Víno z kategorie hodnota za peníze.

9

náš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	24 měsíců v nových sudech z amerického dubu a další 4 roky v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



El Meson Reserva

[el meson rezerva]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny vanilky, čerstvých ořechů, koření a kokosu. Hladká, kulatá a elegantní chuť s velmi dlouhým, harmonickým závěrem. Delikátní víno s aroma karamelu, čokolády a zralého ovoce. Výborné doprovodí grilovaná masa i s ostřejší marinádou.

4

náš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	20 měsíců v nových sudech z amerického dubu a dalších 24 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

89
2014
The Wine Enthusiast

Barón de Ley Reserva Tinto

[baron de ley rezerva]

V nose překvapí intenzivní vůně s tóny karamelu a koření. Štavnatá, svěží, příjemná a extraktivní chuť s opravdu dlouhým závěrem, podpořeným měkkou tříslovinou s dotekem červeného ovoce a lesních plodů. Toto víno pochází z vlastních vinic v regionu Rioja Baja. Výborně doplní pokrmy z červeného a grilovaného masa.

5

odrůda	90 % Viura, 10 % Malvasia
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–4 roky



Barón de Ley Blanco

[baron de ley blanco]

Intenzivní a atraktivní směs vůní exotického ovoce. Vše plynule přechází do dobře strukturované a vyvážené chuti s harmonickou kyselinou a tóny žlutého melounu v závěru. Hrozny pochází ze západní části regionu Rioja – Rioja Alta. Tato apelace dává ideální podmínky pro vznik elegantních bílých vín s dobře strukturovanou kyselinou. Vhodné jako aperitiv nebo ke grilovaným rybám.

6

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



Barón de Ley Rosato

[baron de ley rosato]

Víno nabízí atraktivní, jasně růžovou barvu s odlesky červené. Ovocná vůně se silným aroma jahod. V chuti objevíme optimální rovnováhu mezi svěžím a ovocným projevem a dobře strukturovanou kyselinou. Dobře vychlazené je ideálním letním vínem k popíjení na vyhřáté terase nebo jako příloha k lehkým zeleninovým salátům.

10

náš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	24 měsíců ve francouzských „barikových“ sudech a 15 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Museum Real Reserva

[muzeum real rezerva]

Purpurová barva, ušlechtilá ovocná vůně s jemnými tóny dřeva, vanilky, švestek, lékořice a tabáku. Plná a vyvážená chuť s harmonickými tříslovinami a višněmi v čokoládě v závěru. Víno se vyrábí v supermoderním vinařství v regionu západně od Ribera del Duero. Víno s atraktivní kovovou etiketou, které se může porovnat s jakýmkoli vínem ve své cenové relaci.

Barón de Ley, Rioja DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	280518	Barón de Ley „Finca Monasterio“	2018/19	6	0,75	458,68 555 585 ● ●
2	380516	Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“	2015/16	6	0,75	483,47 585 615 ● ●
3	280617	Barón de Ley Gran Reserva	2015/16	6	0,75	437,19 529 559 ● ●
4	280513	Barón de Ley Reserva Tinto	2017/18	6	0,75	293,39 355 375 ● ●
4	281513	Barón de Ley Reserva Tinto Magnum	2017/18	6	1,50	632,23 765 805 ● ●
5	280514	Barón de Ley Blanco	2020/21	6	0,75	172,73 209 219 ○
6	280515	Barón de Ley Rosato	2020/21	6	0,75	172,73 209 219 ○

El Meson, Rioja DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	280530	El Meson Blanco	2020/21	6	0,75	146,28 177 187 ○
8	280550	El Meson Crianza Tinto	2018/19	6	0,75	210,74 255 269 ● ●
9	280560	El Meson Reserva	2016/17	6	0,75	334,71 405 425 ● ●

Bodega Museum, Cigales DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10	280526	Museum Real Reserva	2016/17	6	0,75	412,40 499 525 ● ●

1 náš tip!

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



Jose Pariente Verdejo

[chosé parijante verdecho]

Zlatá barva se zelenavými odlesky. Vůně broskví, fenyklu, tropického ovoce a trávy. Čerstvá minerální chuť, dobrá kyselost, travní a květinové vůně. Charakteristická mírná hořkost. Vhodné k salátům s měkkým sýrem, krevetovému koktejlu nebo uzené rybě.

2 náš tip!

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



Jose Pariente Sauvignon Blanc

[chosé parijante saviñon blank]

Barva bledé slámy. Ve vůni limetková kůra a grapefruit s jemnými tóny bylin a posekané trávy. Čisté, osvěžující aroma citrusů a zelených jablek dodávají vínu lehkost a svěžest. V chuti lze cítit bílý pepř a kvalitní anýz v dochuti.

3 náš tip!

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



Jose Pariente Verdejo Barrel Fermented

[chosé parijante verdecho berl fermenty]

Složitě víno, které se díky fermentaci v dubových sudech zakulatilo a vyvážílo. Ve vůni peckovité ovoce, jako je broskev a meruňka, s tóny strouhanky a jižního koření. Chuť je příjemně kulatá, ovšem se svěží kyselinou. Velmi dobrá hodnota za peníze.

4 náš tip!

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje v 500l sudech z amerického dubu po dobu nejméně 6 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Canasta Cream Superior (sladké)

[šery kanasta krým superyor]

Sladké sherry tmavě mahagonové barvy s chutí ořechů a jemným dotekem praženého cukru. Je velice lahodné a jemné na patře, sametové a srdečné. Podáváme samotné nebo jako dezertní víno se zákuskem. V případě vychlazení nebo s ledem se z něj stane skvělý osvěžující drink.

5

odrůda	Palomino
technologie výroby	Vyrábí se z prvního moštu, který se uvolňuje z hroznů jejich vlastní vahou a třením kuliček o sebe. Zraje v 500l dubových sudech za přítupu kyslíku více jak 5 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Pando (suché)

[šery pando very draj superyor]

Suché sherry světle žluté barvy s jemným zlatavým odstínem. Lahodná, výrazná vůně po mandlích. Delikátní, svěží chuť s plným tělem a delším závěrem. Podáváme chlazené jako aperitiv nebo k rybám či mořským plodům.

6

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje v dubových sudech minimálně 6 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosuché)

[šery draj sek mýdiem draj superyor]

Polosuché sherry světle jantarové barvy s hlubokým, avšak lahodným buketem. Chutí a vůní připomíná směs ořechů, je plné na patře, harmonické a lahodné. Podáváme jako skvělý aperitiv nebo i jako doplněk k hlavnímu chodu – těstovinám.

7 náš tip!

odrůda	Pedro Ximénez
technologie výroby	Hrozny nejprve vysychají 15 dní na slunci a poté se lisují. Zraje systémem Criaderas y Soleras minimálně 15 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Don Zoilo Pedro Ximenez 15 Years Old (sladké)

[šery don coiló pedro chymenés]

Víno má velmi tmavou až mahagonovou olejnatou barvu. Silná, hutná a delikátní vůně s tóny rozinek, mandlí, hořké čokolády a sušených fíků. Chuť je vysoce koncentrovaná, sladká, plná a harmonická. Extrémně dlouhý závěr je podpořen tóny medu, karamelu, pražených mandlí a kávy. Velmi hezký zástupce víceletého sherry z jedné odrůdy.

8

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje minimálně 15 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Solera Especial 15 Years Old (polosladké)

[šery solera especiál fajnes old oloroso]

Víno má jemnou, teplou, kořeněnou vůni s tóny sušených ořechů. Dobře vyvážená chuť s plným tělem, příjemnou kyselinou a sladkostí v dlouhém závěru. Oloroso je vzácné sherry, řadí se mezi nejelegantnější a nejlépejší vína z Jerezu. Toto výjimečné víno ztělesňuje dlouhou tradici a zkušenosti značky Williams & Humbert.

9

odrůda	Pedro Ximénez
technologie výroby	Všechny hrozny nejprve vysychají po dobu 15 dnů na slunci a poté se lisují. Zraje systémem Criaderas y Soleras minimálně 20 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Pedro Ximenez Don Guido 20 Years Old (sladké)

[šery pedro chymenés don gido]

Tmavě mahagonová, olejovitá barva. Typická, jemná a elegantní vůně s příjemně zakomponovanými tóny mléčné čokolády, kakaa a javorového sirupu. Vůně plynule přechází do sladké chuti. Harmonicky a dlouhý závěr s doteky rozinek, pralinek a fíků, které jsou podpořeny živou kyselinou. Krásné, hutné a elegantní sherry.

10

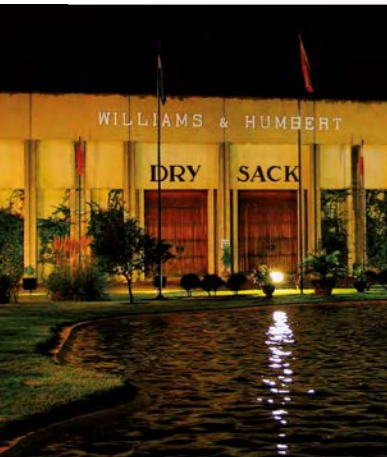
odrůda	Palomino
technologie výroby	Zraje v 500l sudech (americký dub) minimálně 30 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old

[šery solera especiál amontijado chalifa]

Jantarová barva, hladké a jemné na patře s výraznou vůní vanilky a ořechů, velmi delikátní, plné, silné, ale přitom suché. Dlouhé a hladké v závěru. Velmi staré sherry Amontillado.



Jose Pariente, Rueda DOP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	003544	Jose Pariente Verdejo	2020/21	6	0,75	260,33	315	329	○
2	003545	Jose Pariente Sauvignon Blanc	2020/21	6	0,75	260,33	315	329	○
3	003547	Jose Pariente Verdejo Barrel Fermented	2019/20	6	0,75	453,72	549	569	○
Williams & Humbert, Sherry de Jerez			alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
4	24003	Sherry Canasta Cream Superior (sladké)	19,5 %	6	0,75	180,99	219	239	○
5	24002	Sherry Pando (suché)	15 %	6	0,75	180,99	219	239	○
6	24001	Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosuché)	19,5 %	6	0,75	180,99	219	239	○

Williams & Humbert, Sherry de Jerez			alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	24006	Sherry Don Zoilo, Pedro Ximenez 15 Years Old (sladké)	18 %	6	0,75	371,07	449	489	○ L
8	24010	Sherry Solera Especial 15 Years Old (polosladké)	20,5 %	4	0,50	610,74	739	799	○ L
9	24013	Sherry Don Guido, Pedro Ximenez 20 Years Old (sladké)	18 %	4	0,50	883,47	1 069	1 149	○ L
10	24012	Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old (suché)	19,5 %	4	0,50	999,17	1 209	1 295	○ L

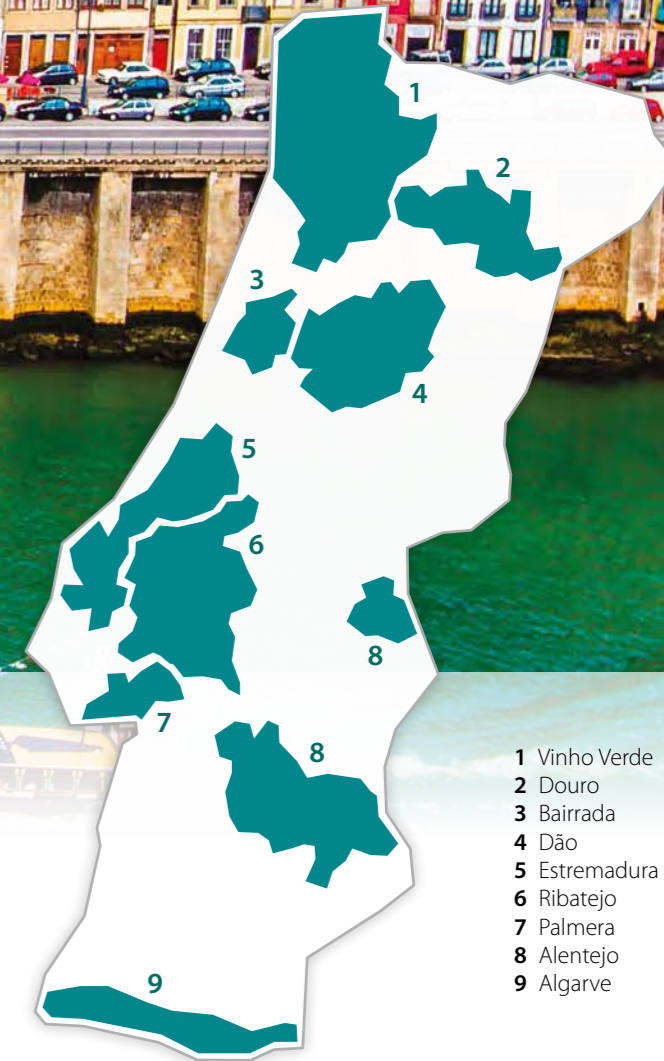


Portugalsko

Portugalsko není s devíti miliony hektolitrů žádným vinařským drobečkem a při vyslovení jména této země se asi každému rychle vybaví to nejtýpější – portská vína. Dolihovaná vína tvoří sice pouze přibližně pětinu produkce, přesto stále dominují vývozu. Portugalsko je celosvětově sedmou největší exportní zemí a vína jsou významným vývozním artiklem. Historie začala již v době římské říše dodávkami vín do Říma. Moderní doba začala smlouvou s Anglií v roce 1703. Portugalsko a jeho nejznámější region Douro Valley má nejstarší apelační systém na světě. Zde na severozápadě země se vyrábí nejlepší, unikátní a vysoce ceněná vína. Douro Valley je pilířem portugalského vinařství, odkud pocházejí v úvodu zmiňovaná portská vína, ale i velmi kvalitní vína přírodní. Pro výrobu portských i přírodních vín se používají tradiční odrůdy vinné révy a stejné jako

u španělských, tak i u portugalských vín platí pravidlo velmi výhodné ceny vůči nabízené kvalitě. V regionech Alentejo, Bairrada a Dão se zase produkují známá stejnojmenná, plná, bohatá vynikající červená vína pro každodenní konzumaci. Dalšími důležitými regiony jsou Estremadura, Ribatejo, Algarve Bucelas, Colares, Carcavelos, Setúbal, Vinhos Verdes. Speciálními dolihovanými víny je znám ostrov Madeira. Dva portugalské regiony jsou pak zapsány v UNESCO jako součást světového dědictví – Douro Valley a Pico Island. V celém Portugalsku se pěstuje okolo 500 druhů odrůd, což umožňuje ohromnou flexibilitu při výrobě vín. Oxfordský vinařský průvodce označuje zemi jako „pokladnici domorodých odrůd“. Kvalitou a unikátností svých vín, velikostí a rychlostí růstu prestiže patří Portugalsko do TOP 10 vinařských zemí. Jeho celkový objem výroby představuje 4 % celkové celosvětové produkce. Vinice pokrývají 8 %

celkového území a pouze vrcholky hor nejsou vhodné pro pěstování vína. Klasifikační systém byl vytvořený o více než 200 let dříve než ve Francii, kategorizace je obdobná jako v sousedním Španělsku. **Vinho de Mesa (stolní víno)** – od ročníku 2012 se mění na „Vinhos“, znamená běžné stolní víno. Nese pouze označení výrobce a garanci původu v Portugalsku. **IGP** – Indicações Geográficas Protegidas nese označení regionu. Garanci původu a vysoké kvality označuje označení **DOP** – Denominações de Origem Protegidas. Vína vyšší kvality, ale mimo DOP oblasti mohou být označena jako IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada) – od ročníku 2012 tato kategorie zaniká. Pokud se víno z výjimečných ročníků nechá zrát déle, setkáme se s označením Reserva nebo Garrafeira. Názvy Tinto, Branco, Rosado označují barvu (červené, bílé, růžové).



- 1 Vinho Verde
- 2 Douro
- 3 Bairrada
- 4 Dão
- 5 Estremadura
- 6 Ribatejo
- 7 Palmera
- 8 Alentejo
- 9 Algarve

1

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–16 let



Quinta dos Aciprestes Grande Reserva DOP

[kynta dos aciprestes granže rezerva]

Hrozny na toto víno jsou tou nejlepší surovinou z Quinta dos Aciprestes. Víno má tmavě granátovou barvu. Komplexní a výrazná vůně s aroma černých a červených bobulí. Harmonická a bohatá chuť s tóny zralého červeného bobulového ovoce. Víno s ohromující strukturou, harmonií, ale zároveň se silou a elegancí – víno, které je pravým reprezentantem vín z regionu Douro.



2 náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a amerického dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP

[kynta dos aciprestes rezerva]

Plný a výrazný buket s vůní švestek, skořice a vanilky. V chuti plné, hutné a harmonické s rozsáhlou paletou chutí, od ovocné, přes koření až k čokoládě. To vše je podpořeno rozsáhlou, dobře zakomponovanou tříslovinou a dlouhým závěrem. Díky své neuvěřitelné plnosti a bohatosti zvládne i ostřejší mexická jídla.



Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP (3x láhev v dřevěné kazetě)

[kynta dos aciprestes rezerva]

Dřevěná dárková kazeta obsahuje tři lahve Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva. Krásné dárkové balení.

4 náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a amerického dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta dos Aciprestes Tinto DOP

[kynta dos aciprestes tynto]

Intenzivní vůně rozinek, švestek a třešní. Výrazné aroma zralého ovoce na patře, znamenitá struktura, příjemný tanin, plné tělo a čokoládovost. Jedno z nejhezčích vín naší nabídky ve své kategorii. Je schopné dosáhnout hodnocení i kolem 90 bodů. Má dlouhý potenciál. Skvěle doplňuje výrazná masitá jídla, zvěřinu a sýry.



Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack

[kynta dos aciprestes tynto]

Dárkové balení dvou lahví Quinta dos Aciprestes Tinto v elegantní papírové krabici.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	6 měsíců zrání v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Quinta de Cidrõ Chardonnay Reserva

[kynta de sidrõ šardoné rezerva]

Svěží chuť a decentní vůně vanilky, čerstvého ovoce, zralých broskví a meruněk, s nádechem dubového dřeva. Eleganční tělo a dlouhotrvající lahodný závěr. Ideální víno k rybám, koryšům a pokrmům portugalské kuchyně.

7

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



Quinta de Cidrõ Sauvignon Blanc

[kynta de sidrõ soviñon blank]

Víno odrůdy Sauvignon Blanc bylo první „inovací“ vyrobenou na vinicích Quinta de Cidrõ. Bylo reakcí na rostoucí poptávku a velmi rychle se stalo nejprodávanějším vínem. Spojuje sílu a koncentraci regionu Douro s elegancí a charakterem této odrůdy. Ve vůni je typické odrůdové aroma s dotekem bílého ovoce. Bohatá a hebká chuť s čerstvou kyselinou.

8

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12–18 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let



Evel Reserva Tinto

[evel rezerva tynto]

Extrémně koncentrované ovocné aroma rybízu, třešní a dřevěných dubových tónů. Silné tělo, mocná struktura, příjemný tanin a kyselost. Je pitelné již nyní, ale bohatě se odmění dalším zráním. Oprávněně patří mezi nejlepší portugalská vína!



9

odrůda	Moscatel Galego, Viosinho, Arinto a Fernão Pires
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Evel Branco

[evel branco]

Ovocná, čerstvá a živá vůně s tóny angreštu, pomerančových květů a bílého pepře. Chuť výborně navazuje na vůni. Svěží, příjemná a rafinovaná chuť je podpořená překvapivě živou kyselinou s náznaky bílého rybízu, máty a pampeliškového medu. Skvělá hodnota za peníze.

10 náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	8 měsíců zrání v dřevěných sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Evel Tinto

[evel tynto]

Intenzivní vůně ovoce, zeleného tabáku a sladkého koření. V chuti je plné, suché, komplexní s pěkným závěrem. Aroma s tóny červeného bobulového ovoce a znovu tabáku. Doporučujeme k pečeným nebo grilovaným masům a tmavým omáčkám.

11

odrůda	Viosinho, Gouveio, Moscatel, Arinto a Fernão Pires
technologie výroby	Fermentace pouze v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Porca de Murça Branco

[porka de mursa branco]

Čerstvá vůně citrusů a bílého ovoce. Osvěžující chuť s příjemnou kyselinou. Příjemné „každodenní“ víno. Představuje dobrý poměr kvality vůči ceně. Doporučeno k salátům, žervé, uzenému lososu a nebo třeba k sushi.

12

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz a Tinta Barroca
technologie výroby	Fermentace pouze v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Porca de Murça Tinto

[porka de mursa tynto]

Má poměrně výraznou vůni s tóny červeného ovoce a třešní. Středně plné a měkké víno s aroma opět zralých třešní a špetky pepře. Velmi oblíbené a úspěšné víno z Douro určené pro „snadné pití“. Nabízí dobrý poměr kvality a ceny. Doporučeno k jehněčím a telecím pečením, těstovinám a rajčatovým omáčkám.



Real Companhia Velha, Douro

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23130		Quinta dos Aciprestes Grande Reserva DOP	2015/16	6 0,75	759,50 919 969 ● ●
2	23113		Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP	2019/20	6 0,75	301,65 365 389 ● ●
3	23113D		Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP (3x láhev ve dř. kazetě)	2018/19	3 0,75	1 057,02 1 279 1 359 ● ● L
4	23109		Quinta dos Aciprestes Tinto DOP	2019/20	6 0,75	227,27 275 289 ● ●
5	23119		Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack	2019/20	3 1,50	552,89 669 699 ● ● L
6	23108		Quinta de Cidrõ Chardonnay Reserva	2020/21	6 0,75	387,60 469 495 ○

Real Companhia Velha, Douro DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	23114		Quinta de Cidrõ Sauvignon Blanc	2021/22	6 0,75	280,17 339 355 ○
8	23110		Evel Reserva Tinto	2019/20	6 0,75	475,21 575 599 ● ●
9	23105		Evel Branco	2020/21	6 0,75	149,59 181 192 ○
10	23104		Evel Tinto	2018/19	6 0,75	156,20 189 199 ●
11	23101		Porca de Murça Branco	2020/21	6 0,75	100,83 122 129 ○
12	23103		Porca de Murça Tinto	2019/20	6 0,75	104,96 127 135 ●



1

odrůda	Více než 20 tradičních Douro odrůd
technologie výroby	16 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let



Carvalho's Tinto

[karvaljaš tynto]

Bohaté, komplexní a elegantní víno s koncentrovanými ovocnými tóny a zakulacenou tříslovinou v závěru. Vlajková loď produkce vinařství Real Companhia Velha. Hrozny pocházejí z velmi starých vinic na Quinta das Carvalhas - jako nejlepší portská vína. Víno má velmi dlouhý potenciál zrání.

2

odrůda	Viosinho a Gouveio
technologie výroby	Částečné zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Carvalho's Branco

[karvaljaš branko]

Hrozny na toto víno pocházejí z Quinta das Carvalhas, převážně z nadmořské výšky okolo 400 m, kde je chladnější mikroklima ideální pro dozrávání svěžích bílých vín. Viosinho dává vínu strukturu a velkorysý charakter (odrůda je vhodná pro zrání v sudech), zatímco Gouveio poskytuje svěžest, mineralitu, eleganci a kyselinu. Výsledná směs dosahuje výjimečné harmonie.

3

odrůda	Tinta Francisca
technologie výroby	Částečné zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Carvalho's Tinta Francisca

[karvaljaš tynta francyska]

Tato odrůda je jednou z nejpoužívanějších v Douru. Má menší výtěžnost, menší hrozen a dozrává později, v některých směrech připomíná odrůdu Pinot Noir. Samotné víno reprezentuje nový styl červených vín z Douro. Jedná se o aromatické víno se středně plným tělem a strukturou, se zajímavou intenzitou a výraznou elegancí. Poznejte nové Douro z tradiční odrůdy.

7

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Zraje 4 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)

[kynta das karvaljaš lejbt bottl vintyč]

Delikátní vůně s tóny černých třešní, tmavé čokolády a vanilky. Středně plná a bohatá chuť s dobrou délkou a širokou paletou ovocných tónů. Toto LBV pochází z velmi starých vinic, hrozny jsou vymačkány tradičním způsobem - šlapáním. Dobře se hodí k modrým sýrům, oříškům nebo k čokoládě.

8

naš tip!

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Ruby – 3–4 roky, Tawny – 7 let v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas Reserva Ruby

[kynta das karvaljaš rezerva ruby]

Jedná se o nadstandardní portské víno v „základní“ kategorii. Ruby má ovocnou vůni s tóny zralého červeného ovoce a vanilky. Středně plná chuť s hladkými tříslovinami a tóny třešní a koření. Dobře doprovodí ořechy, tmavou čokoládu nebo cheesecake.

9

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Ruby – 3–4 roky, Tawny – 7 let v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas Reserva Tawny

[kynta das karvaljaš rezerva tóny]

Příjemně sametové Tawny má ve vůni charakteristické tóny rozinek, karamelu a koření. Plná a vyzrálá chuť s tóny karamelu a fiků. Doporučujeme podávat k zákuskům, ovocným nákypům a čokoládě. Jedná se o nadstandardní portské víno v „základní“ kategorii.

4

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje v barikových sudech, 60 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta das Carvalhas Reserva Tinto

[kynta das karvaljaš rezerva tynto]

Toto víno se prezentuje intenzivní rubínovou barvou a silnou, pestrou vůní s aroma zralého červeného ovoce a vanilky, získané zráním v sudech. Velmi plná, harmonická a kulatá chuť s dotekem černého ovoce. Víno má dlouhý a sametový závěr, který je podpořený příjemnou kyselinou.

5

odrůda	Touriga Nacional
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta das Carvalhas Touriga Nacional

[kynta das karvaljaš turiga nacional]

Intenzivní květinová vůně s tóny fialek a tmavého ovoce. Středně plná, koncentrovaná a ovocná chuť s tóny tmavých třešní, ostružin a koření. Víno je ke konzumaci již nyní, ale kratším stařením ještě získá. Vhodné k výraznějším pokrmům.

6

naš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta das Carvalhas Tinto

[kynta das karvaljaš tynto]

Intenzivní květinová vůně s tóny zralého červeného a tmavého ovoce a koření. Středně plná chuť s tóny třešní, švestek, lékořice s jemně kořenitým závěrem. Víno umí v dobrém ročníku získat 90 bodů (Wine Enthusiast). Dobře se hodí k vyzrálým sýrům.

10



Port Quinta das Carvalhas 10 Years Old Tawny karafa v dárkové krabičce

[port kynta das karvaljaš ten jirs old tóny]

Bohatá vůně s aroma rozinek, karamelu a sušeného ovoce. Plná a elegantní chuť s tóny sušeného ovoce, střední sladkostí a dlouhým karamelových závěrem. Hrozny na toto víno pochází z velmi starých vinic, hrozny jsou vymačkány tradičním způsobem - šlapáním.

11

novinka

odrůda	Směs odrůd ze starých vinic
technologie výroby	Tradiční proces zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Port Quinta das Carvalhas miniset 4x 0,05 (10+20+30+40 Years Old)

[port kvinta das karvaljaš]

Miniset 4 portských vín Quinta das Carvalhas dává možnost prochutnat různě stará portská vína a udělat si tak vlastní obrázek o tom, jak se s věkem mění chuť vína. Nejmladší desetiletá varianta je žlutohnědá se zlatavými odstíny a chutí zralého ovoce, medu a koření. Dvacetiletý vzorek má cihlově jantarovou barvu a dokonale vyváženou chuť rozinek, ořechů a dřeva. Třicetiletá varianta je téměř zlatá a přidává tóny kandovaných citrusů, lékořice a exotického dubu. Nejstarší čtyřicetileté portské je skutečný skvost s intenzivní vůní vanilky a koření. V chuti stále živé, elegantní a sametové s příjemnými tóny pomeranče.

Real Companhia Velha, Quinta das Carvalhas, Douro DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	23127B	Carvalho's Tinto	2018/19	1	0,75	1 404,13	1 699	1 779	● ●
2	23131	Carvalho's Branco	2019/20	6	0,75	594,21	719	749	○ ●
3	23132	Carvalho's Tinta Francisca	2012/15	6	0,75	1 271,90	1 539	1 599	● ●
4	23133	Quinta das Carvalhas Reserva Tinto	2018/19	6	0,75	528,10	639	669	● ●
5	23129	Quinta das Carvalhas Touriga Nacional	2017/18	6	0,75	359,50	435	459	● ●
6	23128	Quinta das Carvalhas Tinto	2017/18	6	0,75	224,79	272	289	● ●

Real Companhia Velha, portské Quinta das Carvalhas

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	23071	Port Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)		6	0,75	404,13	489	515	● ●
8	23070	Port Quinta das Carvalhas Reserva Ruby (dárkový box)		6	0,75	395,87	479	499	● ●
9	23006	Port Quinta das Carvalhas Reserva Tawny (dárkový box)		6	0,75	395,87	479	499	● ●
10	23074	Port Quinta das Carvalhas 10 Years Old Tawny (karafa 0,75 v dárkové krabičce)		6	0,75	632,23	765	799	● ● L
11	23079	Port Quinta das Carvalhas miniset 4x 0,05 (10+20+30+40 Years Old)		20	0,20	602,48	729	759	● ● L

1

odrůda	Viosinho, Gouveio, Moscatel
technologie výroby	Zraje 3 roky v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto White

[rojal oporto vajt]

Toto sladké bílé portské je vyrobeno z několika směsí portských vín. Má ovocnou vůni a harmonickou, dobře vyváženou směs chutí zralosti a svěžesti. Bílé portské se tradičně pije jako aperitiv a sladší druhy se hodí k paštice z husích jater. Doporučuje se podávat o teplotě 10 °C samostatně nebo v létě na ledu s citrónem.

2

odrůda	Codega, Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho
technologie výroby	Delší fermentace pro snížení obsahu cukru. Dále zraje 3 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Extra Dry White (suché)

[rojal oporto ekstra draj vajt]

Je ideální kombinací plné chuti a osvěžení v letním období. Jemné suché bílé portské víno, které v sobě snoubí lahodnost a lehkost bílých vín s extraktivností portských vín. Ideální aperitiv. Doporučujeme podávat s ledem a pomerančovou kůrou. Ideální tip na letní drink pro posezení s přáteli.

3

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
technologie výroby	Royal Oporto nechává své Tawny zrát po dobu 5 let, což je podstatně déle, než činí jeho konkurenti, kteří pouze dodržují zákonem předepsané 3 roky.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Tawny

[rojal oporto tóny]

Jantarová barva se snoubí s plnou vůní. Kombinuje příjemnost své zralé chuti s jemností, dosažené zráním v dubových sudech. Tawny je celosvětově nejoblíbenějším druhem portského. Doporučujeme podávat při pokojové teplotě, během horké sezóny o teplotě 16 °C.

7

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje průměrně 10 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto 10 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny ten jirs old]

Víno díky zrání ztrácí originální rudou barvu a získává velmi delikátní jantarový nádech, který je pro Tawny typický. Tato desetiletá směs má výraznou vůni, prezentuje se živostí a svěžestí, s tóny sušeného ovoce. Jedná se o velmi komplexní, elegantní a sametové víno. V nabídce také dárkový box se skleničkami.

8

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje průměrně 20 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto 20 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny twenty jirs old]

Ve vůni nabízí ohromnou paletu delikátních a vyzrálých tónů. Jantarovo-kaštanová barva s okrovými okraji. Bohaté a hluboké aroma přechází v nevědní sametovou chuť, s tóny koření, lékořice, vlašských ořechů, vanilky, marmelád a v závěru tóny dubového dřeva. Je komplexní, bohaté, vyzrálé a decentní. Doporučujeme v horkých dnech podávat vychlazené na 8–10 °C.

9

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a další
technologie výroby	Zraje průměrně 40 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny ouvr fórtý jirs old]

Jemná, krásně aromatická vůně s tóny zralých pomerančů, rozinek, ořechů a pražených mandlí. Hladká a velmi elegantní chuť s ovocnou sladkostí medu a doteky koření. Díky harmonické kyselině zůstává v ústech velmi čistá, dlouhotrvající a jemná dochuť. Správná doba zrání je pro víno velmi důležitá k dosažení ideálního bodu zralosti a tím k nenapodobitelnému výjimečnému charakteru.

4

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	Zraje 3 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Ruby

[rojal oporto ruby]

Směs mladých plných červených portských vín. Má zralé aroma s rafinovanou vůní lesních jahod. Prezentuje se plným tělem a harmonickou chutí. Oproti jiným Ruby ve své kategorii vyniká kvalitou a chutí. Doporučujeme podávat při teplotě 15–18 °C.

5

naš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	Dozrává 6 let v dřevěných sudech, před lahováním se nefiltruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)

[rojal oporto lejt bottl vintýč]

Je to bohaté, plné a vyvážené víno s intenzivním a komplexním aroma červeného zralého ovoce a koření. Chuť má dobrou strukturu a koncentraci podpořenou hladkými tříslovinami dávajícími dlouhý a harmonický závěr. LBV je víno stylem podobné ročníkovým portským. Po otevření ho ovšem není nutné ihned vypít a vydrží otevřené i několik týdnů. Vyrábí se jen v dobrých ročnících.

6

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca a další
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích bez dalšího zrání.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Rosé

[rojal oporto rosé]

Prémiové růžové portské delikátně snoubí sladkost a plnost červených portských, kterou doplňuje živost a svěžest vín bílých. Servíruje se do velké vinné sklenice na kostky ledu. Díky tomu může víno rozvinout své delikátní aroma a stává se příjemně osvěžujícím nápojem, který je vhodný nejen pro horké letní dny.



Real Companhia Velha

V době založení společnost vlastní vinice o celkové rozloze 1 500 hektarů (v Portugalsku se nazývají Quintas), které jsou roztroušeny po celém údolí Douro. Dnes patří mezi nejvýznamnější producenty a největší vlastníky vinic v regionu Douro. K nejproslulejším Quintas, které leží v těch nejlepších polohách, patří: Quinta das Carvalhas, Quinta do Casal da Granja, Quinta de Cidrô, Quinta dos Aciprestes a Quinta do Carvalhal. Samotné víno však zraje ve starodávných sklepích ve Vila Nova de Gaia, kde je ho na ploše 180 000 m² uloženo na 40 milionů litrů. V roce 2006 oslavila Real Companhia Velha 250 let existence a nepřerušené produkce portských vín. Znamená to nejen bohatou historii, ale také určitý závazek pro budoucnost. Není mnoho starých společností a zvláště ne vinařských. Real Companhia Velha je výjimečná svou historií, která se automaticky spojuje s historií portského vína. Je nejstarší tradiční společností, která se zabývá výrobou a vývozem portského vína a je producentem vynikající značky Royal Oporto.

10

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	Tradiční proces zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Vintage 2003

[rojal oporto vintýč]

Vintage 2003 ukazuje krásnou a intenzivní fialovou barvu, odhalující nesmírnou koncentraci a mládí. Nádherný bukiet zralého ovoce, květinové nuance vytvářející velkou komplexnost. Pevné a minerální portské s velkou rovnováhou a elegancí představující své tříslovinu, živé, ale hladké, s dlouhým závěrem.

Real Companhia Velha, portské Royal Oporto

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 23003	Royal Oporto White	6 0,75	240,50	291	○ ○
2 23055	Royal Oporto Extra Dry White (suché)	6 0,75	240,50	291	○ ○
3 23001	Royal Oporto Tawny	6 0,75	240,50	291	● ○
4 23002	Royal Oporto Ruby	6 0,75	240,50	291	● ○
5 23063	Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)	2016/17	377,69	457	● ○
6 23065	Royal Oporto Rosé	6 0,75	367,77	445	●

Real Companhia Velha, portské Royal Oporto

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 23053	Royal Oporto 10 Years Old Tawny 0,2	24 0,20	191,74	232	245 ● ○
7 23007	Royal Oporto 10 Years Old Tawny (dárkový box)	6 0,75	561,16	679	719 ● ○
8 23008	Royal Oporto 20 Years Old Tawny (dárkový box)	6 0,75	990,91	1 199	1 269 ● ○
9 23009	Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny (dárkový box)	6 0,75	2 924,79	3 539	3 649 ● ○
10 23050	Royal Oporto Vintage 2003	2003	1 156,20	1 399	1 499 ● ○

1 2 3

odrůda Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a další

technologie Zraje 20 i více let v sudech. Víno bylo filtrováno – neobsahuje tedy žádnou usazeninu.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●●●●



Royal Oporto Colheita

[rojal oporto kolejta]

Dárkové balení prémiového portského vína s označením „Colheitas“, což jsou vína té nejvyšší kvality, vyráběná pouze ve výjimečných ročnících. Na etiketě je vždy uveden rok sklizně. Dekantace není nutná, Colheita může být otevřena i několik týdnů. Díky procesu zrání má nádhernou barvu topazu, příjemnou komplexní a sametovou chuť s jemnými tóny dubovosti. Podávat při 18 °C.



Royal Oporto Ruby dárkové balení + 2 skleničky



Royal Oporto Tawny Traveller box + 2 skleničky

4



Royal Oporto 10 Years Old Tawny + 2 skleničky

5



Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 2 skleničky

6



Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 10 Years Old Tawny 0,2 l

	Real Companhia Velha, portské Royal Oporto	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23037 Royal Oporto Colheita 1976 (dárkový box)	1976	6	0,75	3 520,66	4 260	● ● L
1	23038 Royal Oporto Colheita 1977 (dárkový box)	1977	6	0,75	3 883,47	4 699	● ● L
1	23078 Royal Oporto Colheita 2002 (dárkový box)	2002	6	0,75	949,59	1 149	● ● L
1	23075 Royal Oporto Colheita 2007 (dárkový box)	2007	6	0,75	904,96	1 095	● ● L
1	23076 Royal Oporto Colheita 2011 (dárkový box)	2011	6	0,75	855,37	1 035	● ● L
2	23013 Royal Oporto Ruby dárkové balení + 2 skleničky		6	0,75	338,02	409	● ● L
3	23099 Royal Oporto Tawny Traveller box + 2 skleničky		6	0,75	338,02	409	● ● L
4	230075 Royal Oporto 10 Years Old Tawny + 2 skleničky		6	0,75	635,54	769	● ● L
5	230085 Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 2 skleničky		6	0,75	1 061,98	1 285	● ● L
6	23054 Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 10 Years Old Tawny 0,2 l		6	0,95	1 073,55	1 299	● ● L



Nový Zéland

Podobně jako další mimoevropské oblasti i Nový Zéland za posledních 30 let celosvětově prožívá vinařský boom a velký zájem o svá vína. Na rozdíl od ostatních vín z Nového světa však Nový Zéland na své popularitě neztrácí.

Nový Zéland je poněkud izolován v jižní části Tichého oceánu a skládá se ze dvou hlavních ostrovů oddělených Cookovým průlivem (známých jednoduše jako Severní ostrov a Jižní ostrov) a četných menších ostrovů. Nejznámější jsou Cookovy ostrovy, Rakiura a Chathamovy ostrovy. Celková rozloha Nového Zélandu je 268 680 km², což je o trochu méně než Japonsko a o trochu více než Anglie. Nejbližší pevninou je 2 000 km vzdálená Austrálie. Výsostné vody Nového Zélandu sahají až k Antarktidě. Původní obyvatelé Nového Zélandu, Maorové, nazvali svoji zemi Aotearoa, což znamená „země plná bílé mlhy“.

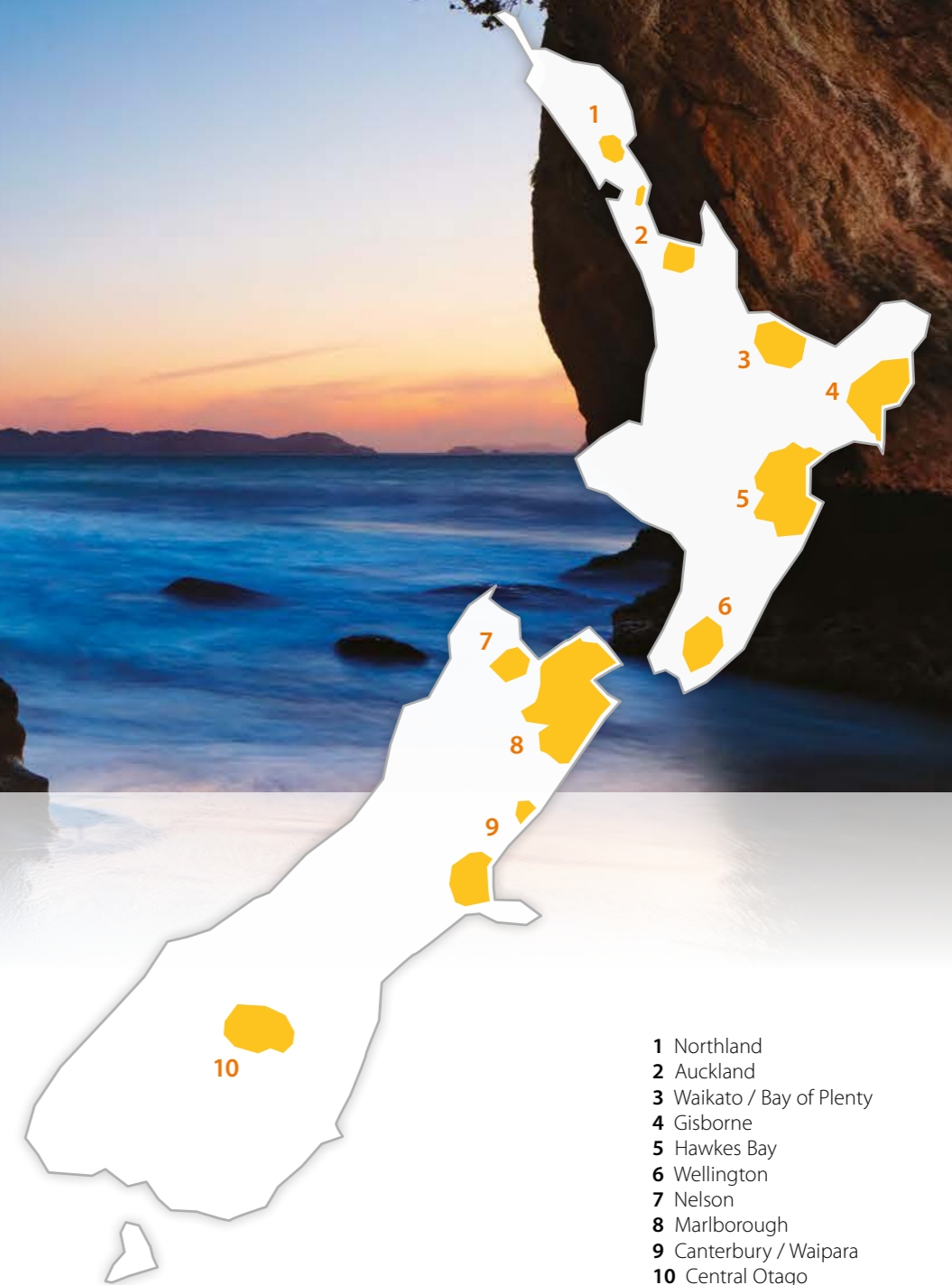
Celé území je rozděleno do několika vinařských regionů: Northland, Auckland, Waikato/Bay of Plenty, Gisborne, Hawke's Bay, Wellington, Nelson, Marlborough, Canterbury/Waipara and Central Otago.

Nový Zéland má mírné oceánské podnebí, přičemž nejsevernější část má podnebí subtropické. Vínohrady ve všech regionech profitují z přímořského klimatu – nenajdeme vinice, které by byly od moře dále než 120 km. Všechny vinice si navíc užívají podpory vysokého slunečního obrácená. Nejteplejší měsíce jsou leden a únor a nejchladnější červenec. Nejznámější vinařské oblasti se nacházejí na jižním ostrově a hlavně z nich je bezpochyby velký region Marlborough.

Nadvláda nasládlého Müller Thurgau skončila a od osmdesátých let zde dominují klasické francouzské odrůdy. Mimo Gewürztraminer, Riesling, Müller Thurgau, Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon a Pinot Noir je králem Nového Zélandu silný, okouzlující, expresivní a aromatický Sauvignon Blanc, který je vyrovnaným soupeřem francouzského Sancerre, jenž řada milovníků této odrůdy považuje za nejlepší na světě. Dnes je Nový Zéland největším producentem Sauvignonu Blanc na světě.

Nový Zéland však není pouze zemí bílých odrůd – v posledních letech se zde slibně daří odrůdě Pinot Noir. Místní enologové objevili vysoký

potenciál terroiru pro tuto odrůdu a začali se jí před třiceti lety věnovat. Dnes dosahují jejich vína Pinot Noir světového uznání. Největším úspěchem jejich dosavadní práce bylo ocenění „Nejlepší Pinot Noir světa“, které dostalo vinařství Villa Maria. Dnes je na Novém Zélandu více než 29 000 hektarů vinic, které vyprodukují 205 milionů litrů kvalitního vína. Za nejlepší vína z této zajímavé země je nutné zaplatit relativně vyšší cenu, nicméně úměrnou nabízené kvalitě – každého degustátora tak čeká okouzlující zážitek.



- 1 Northland
- 2 Auckland
- 3 Waikato / Bay of Plenty
- 4 Gisborne
- 5 Hawke's Bay
- 6 Wellington
- 7 Nelson
- 8 Marlborough
- 9 Canterbury / Waipara
- 10 Central Otago

1 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 Marlborough

[soviñon blan malborou]

Výrazná, ovocná a odrůdově typická vůně s tóny zralých citrusů, trávy a zralého angreštu. V chuti je mladé, svěží a suché. Různý, ovocný a odrůdový charakter. Hezký zástupce odrůdy Sauvignon Blanc, který je ve své třídě dobrou hodnotou za peníze. Ideálně pak doprovodí čerstvé mořské plody, krabí maso nebo zeleninové pokrmy.



2 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Část vína prochází malolaktickou fermentací, část vína dozrává na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Chardonnay East Coast

[sardoné íst koust]

Typicky odrůdová, jemná a svěží vůně s tóny broskví, hrušek, citrusů a karamelu. Chuť příjemně navazuje na vůni – je svěží, lahodná, smetanová a jemná s téměř nezatelnými tóny dřeva a dotekem ořechů ve středně dlouhém závěru. Víno zvítězilo v testu časopisu Víno a Styl jako nejlepší Chardonnay z nového světa. Vhodné například s telecím, kuřecím nebo rybím masem

3

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno před naluhováním zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



Pinot Noir Marlborough

[pino noár malborou]

Výrazná, ovocná a příjemná vůně s odrůdovými tóny Pinot Noir a dotekem třešní. Čerstvá, ovocná chuť s hezkou strukturou, dostatečnou tříslovinou a harmonickou kyselinou. Dlouhé aroma peckovitého ovoce. Srozumitelný a lahodný Pinot Noir. Vhodné se zvěřinou, jehněčím masem nebo jemnými sýry.



4 náš tip!

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, poté několik týdnů leželo na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Sauvignon Blanc Earthgarden

[soviñon blan erthgárdn]

Elegantní, odrůdově charakteristická a jemná vůně s decentními tóny angreštu a zralých citrusů. Plná, bohatá, extraktivní a krémová chuť s typickými tóny ovoce, minerálů a dotekem citrusů. Víno má pevnou kostru s příjemnou kyselinou a dlouhým závěrem. Krásný a lahodný Sauvignon vyšší třídy z Nového světa. Porovnejte s některým Sauvignonem třeba ze střední Francie.

5

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Po ukončení fermentace zraje ve francouzských barikových sudech až do únoru, kdy se lahvuje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-8 let



Pinot Noir Earthgarden

[pino noár malborou erthgárdn]

Konzentrovaná, elegantní, živá a sladká vůně s dotekem zralých višní a švestek. Vůně přechází plynule do chuti. Dlouhá, extraktivní a příjemná chuť, podpořená měkkou tříslovinou a šťavnatou kyselinou s harmonicky zakomponovanými tóny zralého peckovitého ovoce. Hrozny pochází z údolí Awatere a Wairau v Marlborough. Pinot Noir, který potěší všechny příznivce této odrůdy.



6 náš tip!

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, poté zůstává dva měsíce ležet na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4-12 let



Sauvignon Blanc Reserve Wairau Valley

[saviñon blan rezérv vairau voly]

Víno má bohaté a plné aroma rybižů, trávy a čerstvého citrusového ovoce. Velkorýsy, mohutný a dlouhý závěr. Hrozny jsou z regionu Marlborough – Awatere Valley. Vinice se nacházejí velmi blízko moře, což ovlivňuje i charakter a kvalitu hroznů. V průběhu sezóny dochází k přirozenému vysoušení viničního podloží, a proto jsou všechny vinice uměle zavlažovány.



7

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců zrání v dřevěných sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-8 let



Pinot Noir Reserve Marlborough

[pino noár rezérv, malborou]

Má hlubokou rubínově červenou barvu. Bohatá vůně s aroma čerstvě sebraných lesních plodů, červených a černých třešní, mírně zemitou kořenitostí, květin a sušených bylinek. Ovocná a elegantní chuť je silně koncentrovaná a podpořená hedvábnými tříslovinami. Klasický Pinot z Marlborough. Hodí se k pečenému bažantovi, jehněčímu nebo hovězímu masu nebo dušeným houbám.



8 náš tip!

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



Taylors Pass Single Vineyards Sauvignon Blanc

[tejlrs pás singl vinjárd saviñon blank]

Elegantní novozélandský Sauvignon Blanc s vůní angreštu a exotické mučenky. Je šťavnatý a čistý. Na patře minerální a svěží s výraznou chutí limety, citronové trávy a zelených bylin jako jsou kopřivy nebo koriandr.

9 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	100 % vína fermentovalo v dubových sudech (28 % nových sudů).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-8 let



Taylors Pass Single Vineyards Chardonnay

[tejlrs pás singl vinjárd sardoné]

Toto víno pochází z vinice Taylors Pass na jihu regionu Marlborough a má zajímavý minerální charakter. Prezентuje se aroma citronové kůry a briošek. Elegantní chuť s tóny grapefruitu, bílých broskví a mandlí, s dobře zakomponovanými tóny dřeva – po fermentaci v dubových sudech.



10

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace částečně v nerezových i v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Cloudy Bay Sauvignon Blanc

[klódy bej soviñon blan malborou]

Intenzivní a rozmanitá ovocná vůně je charakteristickým znakem tohoto populárního Sauvignonu. Aroma angreštu, čínské třešně a dalšího tropického ovoce je podpořeno svěží kyselinou, což umocňuje ovocnou svěžest. Cloudy Bay je perlou mezi víny Nového Zélandu a díky tomu je vzácným a limitovaným vínem.



11 náš tip!

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



Mount Nelson Sauvignon Blanc

[maunt nelsn soviñon blan]

Intenzivní vůně podpořená citrusovými plody jako grapefruit a limeta. Plná a bohatá chuť navazuje na vůni. Dokonalá kombinace kořenitosti s ovocností a svěžestí. Ve velmi dlouhém závěru se otevírají stále nové a nové tóny. Víno z produkce Ludovico a Piero Antinori. Zajímavý tip naší nabídky. Víno pro milovníky výrazných Sauvignonů.



Nový Zéland Austrálie



Villa Maria Private Bin	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 003611 Sauvignon Blanc Marlborough	2021/22	6	0,75	255,37	309	○
2 003612 Chardonnay East Coast	2020/21	6	0,75	242,15	293	○
3 003614 Pinot Noir Marlborough	2019/20	6	0,75	313,22	399	●
Villa Maria Earthgarden & Reserve	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4 003633 Sauvignon Blanc Earthgarden	2020/21	6	0,75	354,55	429	○
5 003622 Pinot Noir Marlborough Earthgarden	2018/19	6	0,75	392,56	475	●
6 003630 Sauvignon Blanc Reserve Wairau Valley	2020/21	6	0,75	384,30	465	○

Villa Maria Reserve	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 003617 Pinot Noir Reserve Marlborough	2018/19	6	0,75	536,36	649	●
Villa Maria Single Vineyards	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8 003627 Taylors Pass Single Vineyard Sauvignon Blanc	2020/21	6	0,75	445,45	539	○
9 003625 Taylors Pass Single Vineyard Chardonnay	2020/21	6	0,75	486,78	589	○
Cloudy Bay, Marlborough	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10 634125 Cloudy Bay Sauvignon Blanc	2020/21	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		○
Mount Nelson, Marlborough (Ludovico Antinori)	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
11 222726 Mount Nelson Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	425,62	515	○



Austrálie

Společně s transporty trestanců se v roce 1788 dostala do Austrálie i vinná réva. V roce 1850 mladý Skot James Busby přivezl poprvé větší množství sazenic původem z Francie a Španělska a tím prakticky začíná vinařská éra tohoto nejmladšího kontinentu. Hlavní rozvoj však přišel po druhé světové válce. Místo levných, často nekvalitních sladkých vín nebo surovin pro vinné brandy začíná produkce kvalitnějších suchých vín po vzoru vyspělých vinařských zemí. V padesátých letech přichází Max Schubert a se svým Grange Hermitage se velkou měrou zaslouhuje o úspěch a velkou popularitu australských vín. Za posledních dvacet let si tato přátelská, plná, buketní vína za rozumnou cenu prosadila cestu do celého světa a dnes úspěšně soupeří s nejslavnějšími světovými víny i s víny z klasických evropských zemí. Tento vzrušující mladý vinařský kontinent je schopen produkce kvalitních vín velmi rozmanitých stylů. V Austrálii se nejčastěji setkáme s víny klasických odrůd. Mezi hlavní patří Chardonnay, typický Shiraz, Cabernet Sauvignon (velmi často

v kombinaci s odrůdou Shiraz), Sémillon, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Ruby Cabernet, Pinot Noir a Verdelho. Široká škála dalších odrůd a typů vín je běžně značená místními synonymy. Země nemá jednotný apelační systém zajišťující kontrolu původu, ale na vinětách většinou najdeme jasné a přehledné značení původu, zpracování i odrůd. Vinařský průmysl je nejrychleji se rozvíjejícím odvětvím zemědělství v Austrálii s ročním obratem přibližně 4 miliardy dolarů, z čehož více než polovina připadá na export. Většina vývozu směřuje do anglicky hovořících zemí, jako je Velká Británie, Spojené státy, Nový Zéland, Kanada, ale i například Německo. V posledních letech se Austrálie potýká s nejhorší vlnou sucha v její historii, což má veliké dopady na výrobu vín a řada výrobců musí redukovat množství své produkce. Další současný australský fenomén je postupný odklon od klasických korkových zátek a po vzoru Nového Zélandu nástup jiných typů uzávěrů. Austrálie má největší vliv na světové vinařství ze všech zemí mimo Evropu a právem si dělá ambice zařadit se po bok nejdůležitějších zemí, jako jsou Francie, Itálie a Španělsko.

Vinařské oblasti Austrálie

Všechny vinařské oblasti se nacházejí v chladnějším pásmu lemuujícím jižní cípy kontinentu. Jmenovitě je to Western Australia s 9 regiony, South Australia s 16 regiony, Victoria s 20 regiony, New South Wales s 15 regiony, Queensland se 2 regiony a také Tasmania. Mezi známé regiony západní Austrálie patří Margaret River. V jižní Austrálii se nachází nejznámější region země Barossa Valley, dále regiony Padthaway a Coonawarra. Na východě je to oblast Victoria s regionem Yarra Valley a v nejvýchodnější části – New South Wales se setkáme s proslulým regionem Hunter Valley, kolébkou australského vinařství. Mezi další častá jména regionů na etiketách australských vín patří například Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Lower Hunter Valley, Upper Hunter Valley.

- 1 Western Australia
- 2 South Australia
- 3 Victoria
- 4 New South Wales
- 5 Queensland
- 6 Tasmania

Tip

S víny z Austrálie se v našich podmínkách nejčastěji setkáme na regálech maloobchodů a bohužel zde až příliš často vítězí kvantita nad kvalitou. Klokan na etiketě a velký nápis Shiraz ještě nemusí znamenat příjemný zážitek. Za několik desítek korun nikdo tajemství a rozmanitost australských vín neobjeví.

1

odrůda	Shiraz
technologie výroby	18 měsíců zrání v amerických dubových sudech, 100% nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

98 2017 The Wine Spectator



Grange BIN 95

[granč bin najnty fájv]

Největší australské víno je oficiálně uvedeno jako dědictví Jižní Austrálie. Temná, karmínově červená barva. Jemná sladká vůně santalového dřeva, hořké čokolády a espressa. Chuť je stále mladá avšak sametová s tóny cedru, vanilky a černého ovoce jako jsou ostružiny, borůvky a černý rybíz. Zaoblené tříslovininy v kombinaci s pikantními tóny sušených bylin, dřeva a doutníků dávají vínu dlouhověkost a epický závěr. Doporučujeme k pití v letech 2027–2060.

2

odrůda	Shiraz
technologie výroby	14 měsíců v sudech z francouzského dubu, kdy 60 až 85 % je nových, zbytek 1 rok starých.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let

93 2008 Robert Parker



RWT Barosa Valley Shiraz

[rwt barosa vely širaz]

Bohatá, ovocná vůně borůvek, sušených mandarinek a čerstvého bobulového kompotovaného ovoce. Chuť je hladká, s tóny borůvkového koláče, kůže a pražených ořechů. Dlouhý a rafinovaný závěr s dobře zakomponovanou tříslovinou. Víno je považováno za náhradníka vína Grange. Rozdíl je v tom, že RWT dozrává v kombinaci s francouzským dubem.

3 **náš tip!**

odrůda	50–55 % Cabernet Sauvignon, 45–50 % Shiraz
technologie výroby	12 měsíců v sudech z amerického dubu (20–40 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	10–15 let

96 2016 James Suckling



Bin 389 Cabernet – Shiraz

[bin trí ejt najn kabernet širaz]

Bohatá vůně brusinek a moruší, doplněná doteky lékořice a sóji. Plná struktura a ovocná chuť, černá čokoláda, čerstvá kůže, káva, anýz a jemný vyvážený tanin v závěru. Víno zraje ve stejných sudech jako předtím víno Grange. Bin 389 se proslavilo jako výtečné víno střední kategorie od Penfolds.

7 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Shiraz (Syrah)
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 24 % nových
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

94 2019 James Suckling

93 2017 The Wine Spectator



Bin 128TM Shiraz

[bin one handríd tventy eít tí em širaz]

Jedno z mála červených Penfolds vyzrálých výhradně ve francouzském dubu. Barva je švestkově červená, vůně červeného rybízu, třešňových pecek a sušených bylin. V chuti se projevuje francouzský dubový sud, díky kterému má tento Shiraz elegantní tříslovinu s tóny černého pepře, maďarské papriky a kmínu. Jinak je příjemně ovocný s dávkou borůvek, malin a vanilky. Středně plné až plné víno s hladkým patrem.

8 **novinka**

odrůda	Shiraz, Mataro (Mourvedre)
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

Bin 2 Shiraz Mataro

[bin tí širaz mataro]

Temně červená granátová barva a aroma černého rybízu s tóny grafitu a vůni cedrového dubu v pozadí. Chuť je vyvážená a ovocná plná červeného rybízu, čokoládových pralinek, ale i švestek a kořenů. Závěr skrývá jemné tříslovininy a náznaky dřeva. Suché jihoaustalské červené víno s potenciálem k pití po dobu ještě dalších 5 let.

9 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Cabernet Sauvignon, Shiraz
technologie výroby	Zrání v amerických dubových sudech, 60 % po prvním roce užití.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Max's Shiraz Cabernet

[maksíž širaz kabernet]

Max's Shiraz Cabernet je poctou bývalému hlavnímu vinaři Maxu Schubertovi v letech 1948-1975, legendě v historii Penfolds. Má švestkovou barvu s jasně jahodovým okrajem. Vůně je elegantní s tóny brusinek, grafitu, jalovce a růžového pepře. Chuť je minerální a připomíná slané švestky a mátový čaj. Propisuje se do ní grafit, který byl cítit ve vůni a pokračuje černými olivami. Moderní živé víno s uhlazeným a okouzlujícím charakterem, vhodné k okamžitému pití.



4 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání ve francouzských (27 % nových) a amerických (8 % nových) dubových sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	10–15 let

Bin 407 Cabernet Sauvignon

[bin fórd handríd sevń kabernet savíjón]

Bin 407 byl uveden na trh v roce 1990 jako reakce na zvyšující se poptávku po kvalitním a ovocném Cabernetu Sauvignon. Víno je velmi vysoce hodnocené jako typicky odrůdové. V chuti je ovocné s tóny červeného rybízu, švestek a čerstvé rebarbory. Živější kyselina s dobře integrovanými tříslovinami a dřevitostí se dobře snoubí s ovocem. Příjemně vyvážené víno. Doporučujeme k pití nyní až do roku 2039.

5 **náš tip!**

odrůda	Shiraz
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v použitých sudech z amerického dubu, různých velikostí.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

91 2016 James Suckling



Bin 28 Kalimna Shiraz

[bin tventy ejt kalimna širaz]

Vůně zeleného tabáku, hovězí kůže, čokolády a koření. Teplá, velkorysá chuť s náznaky černých třešní a švestek. V dlouhém závěru směs ovocných tónů a jemná, dobře zakomponovaná tříslovina. Název Kalimna pochází od jména slavné vinice v údolí Barossa. Doporučujeme k úpravám pečeného a grilovaného hovězího.

6 **novinka**

odrůda	70 % Shiraz, 17 % Grenache, 13 % Mataro (Mourvedre)
technologie výroby	12–15 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

Bin 138 Shiraz Mataro Grenache

[bin one handríd sirtý eít širaz mataro grenáš]

Bin 138 čerpá inspiraci z vín jižní Rhóny, kde se odrůdy Shiraz, Grenache a Mourvedre mísí v různých poměrech a vytvářejí tak plná vína s bohatou a opojnou vůní. Víno má třešňově červenou barvu a třešně jsou i ve vůni společně se sladkým kořením a jahodami. Chuť je středně plná, ovocná bez známek dřeva. Příjemně šťavnaté víno, které doporučujeme k pití nyní až do roku 2039.

10

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Částečně zraje v dubových sudech po dobu pěti měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Koonunga Hill Chardonnay

[konunga hyl šardoné]

Elegantní vůně připomínající zralou bílou broskev, místy i čerstvý chléb s máslem. Plné, aromatické víno s chutí bílého melounu, zeleného jablka, s jemnou smetanovou strukturou, s doteky muškátů a karamelu v závěru. Jedno z nejlepších bílých vín v kategorii hodnota za peníze v Austrálii.

11

odrůda	Shiraz
technologie výroby	Zraje před lahováním 15 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Koonunga Hill Shiraz

[konunga hyl širaz]

Teplá, jižní, odrůdově charakteristická vůně s živočišnými tóny kůže a koření. Elegantní, plná, sametová chuť peckovitého ovoce a višní v hořké čokoládě. Má dostatek tříslovin i svěžesti. Klasický Shiraz z Austrálie, který je důkazem, že značka Penfolds patří právem na vrchol žebříčku mezi australskými vinaři.

12

odrůda	Shiraz, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	25 % vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Koonunga Hill Shiraz – Cabernet

[konunga hyl širaz-kabernet]

Pro Shiraz typická vůně skořice, hřebíčku a černých třešní. Bohatá struktura, ovocnost, vyvážená dobře zakomponovanou dubovostí. Dlouhý konec připomínající povída, černé bobulové ovoce a rebarboru. Populární červené australské víno, vítěz titulu „Vino roku – nejlepší hodnota“. Dobře doplní pečené hovězí nebo jehněčí.

Nový Zéland Austrálie

Penfolds Premium/BIN

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	00796316	Grange BIN 95	2016	6	0,75	15 949,59 19 999 19 999	●●●●●●●● L!
1	00796317	Grange BIN 95	2017	6	0,75	15 949,59 19 999 19 999	●●●●●●●● L!
2	007962	RWT Barosa Valley Shiraz	2019/20	6	0,75	3 718,18 4 499 4 799	●●●●●●●● L!
3	007959	Bin 389 Cabernet-Shiraz	2019/20	6	0,75	1 644,63 1 990 2 099	●●●●●●●● L!
4	007958	Bin 407 Cabernet Sauvignon	2019/20	6	0,75	1 644,63 1 990 2 059	●●●●●●●● L!
5	007957	Bin 28 Kalimna Shiraz	2018/19	6	0,75	866,94 1 049 1 099	●●●●●●●● L!
6	007945	Bin 138 Shiraz Mataro Grenache	2019/20	6	0,75	904,96 1 095 1 139	●●●●●●●● L!
7	007935	Bin 128TM Shiraz	2019/20	6	0,75	904,96 1 095 1 139	●●●●●●●● L!

Penfolds Premium/BIN

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
8	007956	Bin 2 Shiraz Mataro	2019/20	6	0,75	726,45 879 915	●●●●●●●● L!
9	006961	Max's Shiraz Cabernet	2020/21	6	0,75	466,94 565 589	●●●●●●●● L!

Penfolds Koonunga Hill

10	007950	Koonunga Hill Chardonnay	2020/21	6	0,75	237,19 287 299	○●●●●●●●
11	009951	Koonunga Hill Shiraz	2019/20	6	0,75	237,19 287 299	●●●●●●●●
12	007951	Koonunga Hill Shiraz-Cabernet	2019/20	6	0,75	237,19 287 299	●●●●●●●●

Penfolds Rawson's Retreat

•	007787	Rawson's Retreat Sémillon-Chardonnay	2020/21	6	0,75	177,69 215 229	○
•	007788	Rawson's Retreat Shiraz-Cabernet	2020/21	6	0,75	177,69 215 229	●



Čína

1 novinka

odřůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Okamžitě lisování červených hroznů bez macerace - pouze 10 min na výrobu. Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Cabernet Sauvignon Blanc de Noir Helan Mountain

[kaberné saviñon blán de noár helan mauntyn]

Tento Blanc de Noir je vůbec první bílý Cabernet Sauvignon z Číny. Jeho barva, textura a chuťový profil jsou ve světě vína zcela výjimečné. Malé bobulky a extrémní sucho v oblasti Ningxia dávají vínu velmi koncentrovanou ovocnou chuť. Aroma grepové kůry, citrusů a exotického ovoce. Chuť navazuje na vůni, je elegantní a bohatá. Na patře působí nasládlým dojmem, víno je však suché a svěží.

**2 novinka**

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

Cabernet Sauvignon Helan Mountain

[kaberné saviñon helan mauntyn]

Nejtypičtější zástupce čínských vín Chateau Changyu Mose XV reprezentuje nový styl vinařství. Malé, kvalitní bobule odrůdy Cabernet Sauvignon dávají vínu kořenitou vůni plnou ovoce. Díky suchým podmínkám regionu Ningxia je slupka silná a obsahuje vysokou koncentraci aromatických i chuťových látek.

**3 novinka**

odřůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání v nových francouzských barikových sudech, malá část na nerez.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Cabernet Sauvignon Blanc de Noir Barrique Moser Family

[kaberné saviñon blán de noár baryk mózr family]

Bariková verze bílého Cabernetu Sauvignon. Původně pokus, nyní naprostá rarita. Zrání 12 měsíců v barikových sudech dodalo vínu komplexnost a harmonii. V ústech přetrvává dlouhá dochuť exotického ovoce, grepu a dřevitosti. Sud v kombinaci s odrůdou zapříčinil i krásnou lososovou barvu. Vůně je stejně extraktivní jako chuť. Víno je suché, přesto působí příjemným nasládlým dojmem.

**4 novinka**

odřůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	18 měsíců zrání v 7 různých francouzských barikových sudech, většina z nich po druhém až třetím užití.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Cabernet Sauvignon Moser Family

[kaberné saviñon mózr family]

Dva roky ve francouzských dubových sudech dodávají vínu plnost a dřevitost. Víno má temně rubínovou barvu a výraznou aromatičku. Díky tříslavinám má víno skvělý potenciál k delšímu zrání, je však pitelné už nyní. Ve vůni je ovocné s tóny černého rybízu, tabáku a vanilky. Typická je jeho kořenitost, kterou se projevuje region Ningxia.

**5 novinka**

odřůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	24 měsíců zrání v 5 různých barikových sudech, 80 % prvního užití.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	10–15 let

Grand Vin Cabernet Sauvignon

[grán vin kaberné saviñon]

Skutečně velké víno Grand Vin! Temně rubínová barva. Ve vůni vanilka a sladký zralý černý rybíz. Opulentní víno s obrovským charakterem, které pochází z oblasti Ningxia. Skvělé ke štavnatému steaku, konfitované kachně nebo zralým sýrům. Víno je ovocné, plné, vyzrálé s měkými tříslavinami a dlouhým závěrem. Přes svou bohatou chuť je jemné a elegantní. Tento Cabernet se řadí ke špičkovým vínům z celého světa a reprezentuje pouštní oblast severní Číny.

**6 novinka**

odřůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	24 měsíců zrání v 5 různých barikových sudech, 100 % prvního užití.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let

Purple Air Comes from the East

[párp lér]

Víno, které nejen ve svém názvu přináší štěstí a potěšení. Špičkové víno vyrobené v Bordeaux stylu. Ve vůni květinové aroma, které přechází do komplexnějších tónů tmavého bobulového ovoce s pikantností cedru, tabáku a hřejivostí dřeva a vanilky. Na patře je víno jemné, elegantní a svůdné. Víno má potenciál dalších 15 let, již teď je ale potěšení ho ochutnat. Velmi vzácné víno, kterého bylo vyrobeno jen 6 300 lahví.



	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
Chateau Changyu Moser XV, Ningxia, Helan Mountain						
1 009103 Cabernet Sauvignon Blanc de Noir, Helan Mountain	2018/19	6	0,75	271,90	329	345 ○
2 009102 Cabernet Sauvignon, Helan Mountain	2019/20	6	0,75	235,54	285	299 ●
Chateau Changyu Moser XV, Ningxia, Helan Mountain, Moser Family						
3 009104 Cabernet Sauvignon Blanc de Noir Barrique, Moser Family	2018/19	6	0,75	718,18	869	899 ○

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
Chateau Changyu Moser XV, Ningxia, Helan Mountain, Moser Family						
4 009100 Cabernet Sauvignon Moser Family	2016/17	6	0,75	718,18	869	899 ●
Chateau Changyu Moser XV, Ningxia, Helan Mountain, Icon Wines						
5 009101 Grand Vin Cabernet Sauvignon	2016/17	6	0,75	1 569,42	1 899	1 969 ●
6 009105 Purple Air Comes from the East	2016/17	6	0,75	2 966,94	3 590	3 679 ●



USA

Vino se v Severní Americe pěstuje na řadě míst. Mezi hlavní patří Kalifornie, Washington State, Oregon a New York. Nejvýznamnější, nejznámější a nejdůležitější vinařskou oblastí s nejlepšími podmínkami i viny je Kalifornie. Vyrobit se zde 90 % celoamerické produkce. Pokud bychom brali Kalifornii jako samostatný stát, pak by s průměrnou roční produkcí 3 miliardy lahví byla 4. největší vinařskou zemí světa – za Itálií, Francií a Španělskem. Vína z USA se vyváží do více než 125 zemí světa v ročním objemu téměř 1 miliardy USD.

Vinařská tradice se zde datuje již od 16. století, kdy španělští a francouzští misionáři osázeli první vinohrady evropskými odrůdami. Poté rozvoj vinařství doznal velkého zpoždění díky prohibici ve třicátých letech, ale začátkem let sedmdesátých začíná vinařská revoluce. Velké investice hlavně francouzských společností mají za následek zařazení USA mezi nejprestižnější vinařské země světa. Moderní historie v této části světa je však poměrně mladá a tak, jak ji známe dnes,

trvá pouze několik desítek let. Nicméně vinařský průmysl v USA je velmi dravý, rychle se rozmáhá a dnes soupeří s nejlepšími evropskými vinaři. V současnosti zde působí okolo 6 500 pěstitelů hroznů a více než 1 900 producentů vín – od malých „butikových“ až po velké mezinárodní korporace prodávající svá vína po celém světě. V jednotlivých oblastech je vysázeno celkem 450 tisíc hektarů vinic, které se geograficky rozdělují na šest hlavních regionů – West Coast (Kalifornie, Washington State a Oregon), Rocky Mountain Region (Idaho a Colorado), Southwestern United States (Texas a Nové Mexiko), Midwestern United States (Missouri, Illinois a Minnesota), Great Lakes Region (Michigan, New York a Ohio) a East Coast of the United States.

Nejznámější oblastí v USA je celosvětově proslulé údolí Napa (Napa Valley), které produkuje nejvíce nejkvalitnějších vín z celého kontinentu. Mezi další proslulé regiony patří sousední Sonoma a Carneros. Regiony v USA jsou geologicky a klimaticky velice různorodé. Většina z regionů



je pod klimatickým vlivem Tichého oceánu – studené větry a mlhy zmírňují horké a slunečné počasí. Vinice však mají dostatečný přísun vody, na severu je roční průměr srážek mezi 600 a 1150 mm, na jihu pak zhruba polovina. O většině se dá také říci, že mají středomořské klima. Regiony jako Napa a Sonoma mohou být teplejší díky okolním pohořím, které vinice ochraňují před přímým vlivem oceánu. Vína z USA jsou vesměs čistě odrůdová. Odrůd se zde pěstuje přes 100 druhů – včetně francouzských, italských a španělských, ale

i jejich lokálně vyvinutých klonů. Z nejčastěji pěstovaných červených odrůd zde nalezneme Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Barbera, Grenache, Carignan, Ruby Cabernet a typický Zinfandel. Z bílých je to především Chardonnay, dále Sauvignon Blanc (často nazývaná Fumé Blanc), Chenin Blanc, Colombard a White Riesling. V USA platí zákon o označení původu a tak se na etiketách můžeme setkat s více než stovkou schválených regionů.

1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	80 % fermentuje v dubových sudech, 20 % v nerez (částečná malolaktika).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



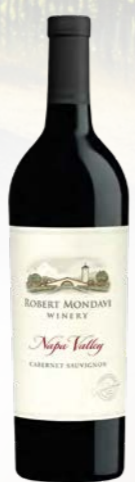
Napa Valley Chardonnay

[napa vely šardoně]

Sametová textura, šťavnaté broskve, opékané hrušky a pečený ananas. Spolu s tóny lískových oříšků a špětkou citronové kůry na patře má víno dlouhý závěr a příjemnou ovocně toustovou dochut.

2

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, zbytek je směs Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Syrah a Petit Verdot
technologie výroby	16–17 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (15 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let



Cabernet Sauvignon

[kabernet soviňon]

Má silnou a koncentrovanou vůni s tóny černého rybízu, ostružin a borůvkového koláče. Bohatá, vyzrálá a plná chuť s tóny peckovitěho ovoce, čokolády a dlouhotrvajícím závěrem. Harmonické třísloviny a pevná kostra vína dávají dlouhý potenciál k dalšímu zrání v lahvi.

3 novinka

odrůda	95 % Chardonnay, Malvasia Bianca a 5 % Muscat d'Alexandrie
technologie výroby	30 % zraje 10 měsíců ve francouzských a amerických dubových sudech, 70 % fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



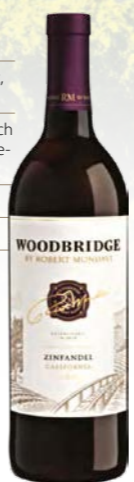
Private Selection Chardonnay

[prájet selekšn šardoně]

Víno má světle zlatou barvu se zelenavými odlesky. Vůně čerstvých citrusových květů, šťavnatého ananasu a zralé broskve je doplněná jemnými náznaky vanilky, karamelu a toastu. Na patře je víno vyvážené a svěží. Má hutnou, sametovou a plnou chuť s dlouhým závěrem. Dobře se hodí k rizotu, drůbežímu masu nebo noku s smetanovou omáčkou.

7 novinka

odrůda	Petit Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot, Syrah, Zinfandel
technologie výroby	Část zraje v nerezových tancích a část ve francouzských a amerických dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Woodbridge by Robert Mondavi Zinfandel

[vúdbridž báj róbrt mondavi zinfandl]

Tmavě červená barva s fialovými odlesky. Ve skle- nící se rozvine klasická vůně ostružinového džemu, rybízu, zralých třešní, hořké čokolády a černého pepře. Víno má jemnou a plnou chuť šťavnatěho ovoce s tóny vanilky, sametově jemnými tříslovinami a lehkou toastovostí. Působí elegantním dojmem. Podávejte s těstovinami s pikantní omáčkou, pikantní pizzou nebo šťavnatým grilovaným masem.

8 náš tip!

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



Brazil Lodi Old Vine Zinfandel

[brejzin lody old vajn zinfandel]

Temná inkoustová barva a vůně kávy a koření. Intenzivní chuť čokolády a švestek v kombinaci s vanilkou, kávou a kulatými taniny. Dlouhý přetrvávající závěr. Doporučujeme podávat s pikantními žebry, šťavnatým pepřovým steatem, těstovinami nebo pizzou.

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Miguel Torres La Masia Chardonnay

[miguel torés la masija šardoně]

Intenzivní, komplexní vůně s aroma peckovitěho ovoce a papáji. Pikantní, kulatá chuť s tóny citrusové pěny a dotekem vanilky, získané z dubových sudů Allier. Harmonické víno s delším závěrem, které je ke konzumaci již nyní, ale další stažení mu neškodí. Ročně se vyrobí okolo 17 tisíc lahví.

4

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zraje v sudech po rumu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Private Selection Merlot Aged in Bourbon Barrels

[prájet selekšn merló ejždž in burbon barels]

Spojení Merlotu z kalifornských vinic s exotickou chutí sudu po tmavém rumu vytváří neuvěřitelně odvážnou kombinaci. V chuti vína najdeme marmeládové tóny švestek a borůvek v kombinaci se sladkostí melasy a javorového sirupu. Sudy po rumu mu navíc dodávají exotické tóny kokosu a vanilky.

5

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



Private Selection Cabernet Sauvignon Aged in Bourbon Barrels

[prájet selekšn kabernet saviňon ejždž in burbon barels]

Strukturovaný Cabernet Sauvignon z kalifornských vinic sklizený na vrcholu zralosti. Kombinace nových a starých sudů po bourbonu z palíren v Kentucky dodává vínu hluboké podtóny toastového dubu, vanilky a sušených bylin. Odvážné víno, ve kterém najdeme chuť hnědého cukru, kakaa, pralinek, kávy, ostružin i kouře.

6 novinka

odrůda	77 % Chardonnay, 14 % Colombar, 4 % Muscat, 3 % Viognier a 2 % Verdejo
technologie výroby	Část zraje v nerezových tancích a část ve francouzských a amerických dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Twin Oaks Chardonnay

[tvín ouks šardoně]

Víno má světle slámově žlutou barvu se zlatými odlesky. Aroma ovoce odhaluje vůni ostrých jablek, zralých hrušek a bílých broskví. To vše podtržené nádechem skořice a letních květů. Na patře se tyto tóny opakují a přidávají mírné krémovou texturu s nuancemi vanilky a toastu. Tělo je podpořeno čerstvými minerálními tóny a vede k dlouhému, elegantnímu závěru.

10

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zraje v dubových sudech, 34 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–8 let



Miguel Torres La Masia Pinot Noir

[miguel torés la masija pinot noár]

Živá, lahodná vůně, která je typická pro červená vína z údolí Russian River / Green Valley – má aroma ovoce jako jsou švestky odrůdy Santa Rosa nebo třešně, také koření, hřebíčku a kávy. Třísloviny jsou výrazné a bohaté, dávají vínu dlouhý potenciál zrání. Harmonické víno s dlouhým závěrem. Ročně se vyrobí okolo 16–17 tisíc lahví.

11 náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zraje 20 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Mercer Bros. Horse Heaven Hills Merlot

[měrsr brous hórs hevñ hils merló]

Rubínově červená barva s vůní malinového džemu, švestek a sušených brusinek spolu se sladkým kokosem a vanilkou. Chuť je ovocná s tóny borůvek. Kyselina se zajímavě snoubí s taniny a dává vínu lehce drsnější projev. Hodí se k celé řadě masitých pokrmů. Víno s dobrým potenciálem zrání.

12 náš tip!

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 16 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Mercer Bros. Horse Heaven Hills Cabernet Sauvignon

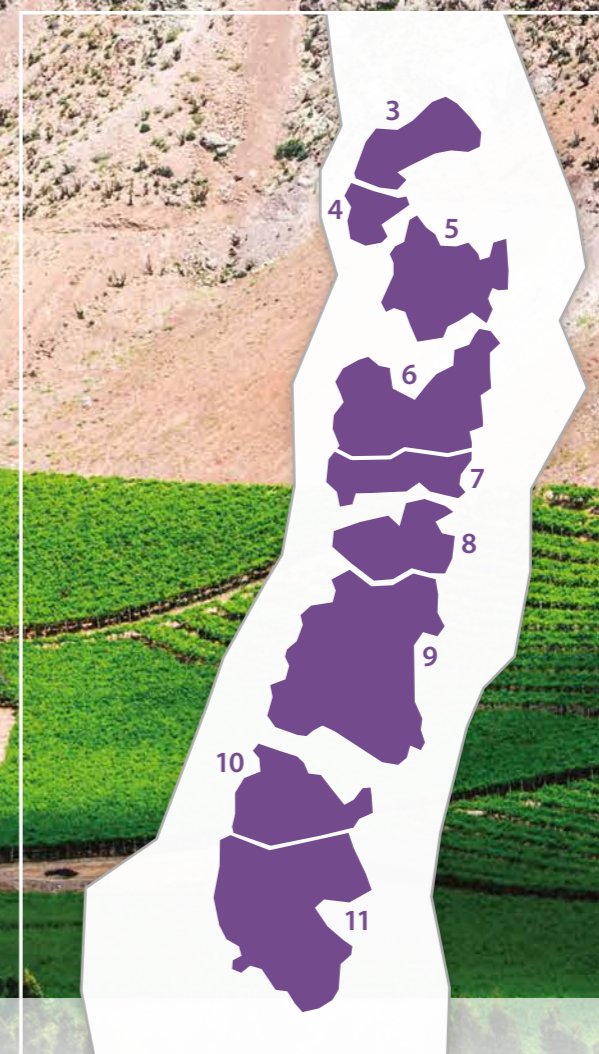
[měrsr brous hórs hevñ hils kabernet saviňon]

Červená barva s lehce nařazenými odlesky. Vůně zralého červeného ovoce, ostružinového koláče a sušených brusinek s nádechem hnědého cukru a teplého koření. Třísloviny dodávají tomuto vínu strukturu a přitom mu zachovávají eleganci. Víno s dlouhou dozrívajícím závěrem.

Robert Mondavi & Philippe de Rothschild, Napa Valley			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
• 21780 Opus One				6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		● ● L!
Robert Mondavi, Napa Valley								
1	004133	Robert Mondavi Napa Valley Chardonnay	2018/19	12	0,75	714,88	865 899	○ ●
2	027979	Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	2018/19	12	0,75	1 111,57	1 345 1 399	● ●
Robert Mondavi, Private selection & Twin Oaks								
3	004118	Private Selection Chardonnay	2019/20	6	0,75	276,86	335 349	○
4	004196	Private Selection Merlot Aged in Bourbon Barrels	2019/20	12	0,75	316,53	383 399	● ●
5	004194	Private Selection Cabernet Sauvignon Aged in Bourbon Barrels	2019/20	12	0,75	316,53	383 399	● ●
6	004189	Twin Oaks Chardonnay	2019/20	6	0,75	227,27	275 289	○ ●
• 004190 Twin Oaks Cabernet Sauvignon			2019/20	6	0,75	227,27	275 289	● ●

Robert Mondavi, Woodbridge			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	004186	Woodbridge by Robert Mondavi Zinfandel	2020/21	6	0,75	197,52	239 249	● ●
Brazil, Lodi, Kalifornie								
8	25259	Brazil, Lodi Old Vine Zinfandel	2018/19	6	0,75	367,77	445 465	● ●
Miguel Torres, Marimar Estate, Don Miguel Vineyard, Russian River Valley								
9	001218	La Masia Chardonnay	2019/20	6	0,75	904,96	1 095 1 139	○ ●
10	001219	La Masia Pinot Noir	2018/19	6	0,75	1 152,89	1 395 1 455	● ●
Mercer Bros. Washington State, Columbia Valley								
11	641004	Mercer Bros. Horse Heaven Hills Merlot	2018/19	6	0,75	371,07	449 499	● ●
12	641000	Mercer Bros. Horse Heaven Hills Cabernet Sauvignon	2018/19	6	0,75	371,07	449 499	● ●

Chile



Ve druhé polovině 20. století se Chile prosadilo jako země s vynikajícími podmínkami pro pěstování vín. Do tehdy nové vinařské oblasti začaly rychle proudit mohutné investice z celého světa (Mondavi, Rothschild, Torres a další). Dnes se tato dlouhá, úzká země na úpatí And nazývá výkladní skříní jižní Ameriky a díky novým moderním technologiím a skvělým podmínkám produkuje vína světové třídy. Úspěch Chile byl navíc potvrzen faktem, že byla jedinou zemí, která díky přírodním podmínkám nebyla zasažena pohromou révokaze. Životnost vinné révy je zde tedy několikanásobně delší. Historie vinohradnictví sahá až do 16. století, kdy španělští dobyvatelé na kontinent přivezli vinnou révu a sudy pro výrobu vín. V polovině 18. století se začaly používat i francouzské klasické odrůdy jako Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc aj. Moderní historie začala v osmdesátých letech minulého století, kdy se masivně začaly používat nerezové tanky pro řízenou

fermentaci a dřevěné sudy ke staření vín. Export tak začal růst společně s rostoucí kvalitou. Vzrostl i počet vinařství – v roce 1995 jich bylo 12 a v roce 2005 již 70. Nejsilnějším exportním trhem je dnes USA (Chile je největším exportérem vín). Nejdůležitější a nejproduktivnější oblastí je Central Valley (centrální údolí) se svými čtyřmi regiony (Maipo Valley, Rapel Valley, Curicó Valley, Maule Valley) a severnější oblast Aconcagua s údolími Aconcagua a Casablanca. Podnebí je ve všech regionech výrazně ovlivněno pohořím And na východě a Tichým oceánem na západě. Vinice jsou vysazovány na pláních mezi andskými horami, podél hlavních řek Maipo, Rapel a Maule. Klima je velmi různorodé – od horkého a suchého na severu až po chladnější na jihu. Průměrný roční srážkový úhrn činí 38 mm – většina chilských prémiových vinic je uměle zavlažována. Obecně platí, že poloha vinic pod Andami způsobuje velké rozdíly mezi teplotami přes den a v noci. Tyto velké teplotní změny umožňují v hroznech udržet dostatek kyseliny a aroma. Celkově

se podnebí podobá středomořskému – průměrné roční teploty jsou 15–18 °C, s výkyvy i přes 30 °C. Chilský vinařský zákon je bliž kalifornskému, než např. francouzskému AOC/AOP systému. Zákon začal platit až v roce 1995, ustanovuje hranice pěti hlavních oblastí (Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Valle Central a Southern Chile) a reguluje značení na etiketách. Neobsahuje však pravidla pro užívání odrůd vín, vinohradnictví ani postupy výroby. Zákon také stanovuje, že víno musí obsahovat minimálně 85 % odrůdy deklarované na etiketě, stejně tak jako uvedeného ročníku a regionu původu. U vyšších tříd se také můžeme setkat s klasifikací Reserva a Gran Reserva, ovšem s mnohem přijatelnějším cenovým navýšením než např. ve Španělsku. Přes krátkou vinařskou historii této země jsou chilská vína velmi populární a vyhledávaná. Za příznivou cenu nabízí příjemná, ovocná, nezaměnitelná a výrazně buketní vína pro nenáročného uživatele i unikátní skvosty pro znalce.

- 1 Atacama
- 2 Coquimbo
- 3 Aconcagua
- 4 Casablanca
- 5 Maipo
- 6 Rapel
- 7 Colchaagua
- 8 Curicó
- 9 Maule
- 10 Itata
- 11 Bio Bio

1

odrůda	70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda kvašení v lahvi, 36 měsíců ležení na kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Montes Sparkling Angel Brut

[montes spárklin endžl brut]

Na rozdíl od tradiční šampaňské metody toto víno leželo na slupkách 36 měsíců, což mu dodalo výrazné tóny vlažských ořechů, sušeného ovoce a kůrky chleba. Intenzivní perlení a jasně slámová barva se zlatými odlesky. Vůně bílých květů a čerstvého ovoce. Krémová a hedvábná chuť s dlouhým ovocným závěrem.

2

odrůda	92 % Carmenère, 8 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Montes Purple Angel Marchigüe

[montes parpl endžl marčigüe]

Elegantní vůně s aroma velmi vyztáhlého ovoce, černých bobulí a sladkého koření. Díky zrání v sudech z francouzského dubu se také objevují dotoky tmavé čokolády a moka kávy v kombinaci s charakteristickými tóny ovoce. Chuť je velmi dobře strukturovaná, podpořená dostatečnými a jemnými tříslovinami.

3 náš tip!

odrůda	80 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 5 % Merlot, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Montes Alpha M Apalta

[montes alfa em apalta]

Aromatická a komplexní vůně s výrazným aroma zralého tmavého a červeného ovoce, tabáku, kůže a černého rybízu, ale také čokolády a koření, jako jsou červený a černý pepř nebo skořice. Jemná a strukturovaná chuť s hebkými tříslovinami. Dobře doprovodí pokrmy z jehněčího masa, vhodné i v kombinaci s vybranými sýry.

7 náš tip!

odrůda	90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot
technologie výroby	55 % vína zrál 12 měsíců v dřevěných sudech (kombinace 1x, 2x i 3x použitých sudů).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montes Alpha Cabernet Sauvignon Colchaqua Valley

[montes alfa kabernet soviñon kolčakua vely]

Komplexní vůně nabízí výrazné aroma zralého tmavého ovoce, jako jsou fíky, ostružiny a černý rybíz, doplněné o dotoky koření (například kajenský černý pepř), čokolády, kůže a tabáku. Chuť má perfektně zakulacené třísloviny, podpořené explozí ovocných tónů ve středně dlouhém závěru. Skvěle doprovodí pokrmy z červeného masa.

8 náš tip!

odrůda	90 % Carmenère, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	55 % vína zrál 12 měsíců v dřevěných sudech (kombinace 1x, 2x i 3x použitých sudů).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montes Alpha Carmenère Colchaqua Valley

[montes alfa karmenère kolčakua vely]

Intenzivní vůně nabízí aroma zralého tmavého a červeného ovoce, jako jsou ostružiny, fíky nebo sušené švestky, ale také koření, muškátového oříšku, černého pepře, kůže, tabáku a černé čokolády. Chuť je harmonická, plná a dobře strukturovaná, s jemnými tříslovinami a velmi elegantním závěrem. Dobře se hodí k pokrmům z červeného masa nebo těstovinám.

9 náš tip!

odrůda	90 % Syrah, 7 % Cabernet Sauvignon, 3 % Viognier
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montes Alpha Syrah Colchaqua Valley

[montes alfa syra kolčakua vely]

Výrazné aroma zralého černého ovoce, jako jsou ostružiny a fíky. Vůně s jemnými tóny kůže a tmavé čokolády, která je pro Syrah z oblasti Colchaqua velmi charakteristická. Chuť je dobře vyvážená s bohatou kyselostí, neuvěřitelně hladkými taniny a obrovskou strukturou. Skvěle se hodí k červeným masům, boloňské nebo houbové omáčce.

4 náš tip!

odrůda	Syrah
technologie výroby	18 měsíců zrání na nových francouzských sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Montes Folly Apalta Syrah Finca de Apalta

[montes foly apalta syra fynka de apalta]

Velmi elegantní víno s vůní borůvek, černého rybízu, s lehkými tóny čokolády a jemného toasty. Robustní a dobře vyvážená chuť s hladkými tříslovinami na patře a dlouhým příjemným závěrem. Skvěle se hodí k červenému masu, jehněčímu, telecímu nebo k vepřovým kotletám.

5

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	40 % vína zrál 12 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montes Alpha Special Cuvée Chardonnay

[montes alfa spešl kyvé šardoné]

Vůně nabízí aroma vyztáhlého tropického ovoce, jako jsou ananas nebo banány, doplněné o bílé ovoce připomínající broskve. Bohatá a poměrně čerstvá a svěží chuť, podpořená příjemnou kyselinou s dlouhým závěrem. Hodí se k salátům, sushi, rybám, ale i některým úpravám zvěřiny.

6 náš tip!

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah, 5 % Carmenère
technologie výroby	65 % vína zrál 16 měsíců v dřevěných sudech (kombinace 1x, 2x i 3x použitých sudů).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Montes Alpha Special Cuvée Cabernet Sauvignon

[montes alfa spešl kyvé kabernet soviñon]

Výrazná vůně zralého ovoce – ostružiny, borůvek a švestek. Velmi dobře strukturovaná a harmonická chuť s bohatými tříslovinami, velkorysou plností a dlouhým, vytrvalým závěrem. Hodí se úpravám červených mas, uzeninám nebo výraznějším sýrům.

Vinařství Montes

Příběh vinařství Montes vypadá jako sen, který se postupně stal realitou. Bylo to v roce 1987, kdy Aurelio Montes a Douglas Murray chtěli realizovat své sny o produkci vín té nejvyšší kvality. Dnes jsou k dostání ve více než 100 zemích světa, kde získala uznání pro svoji vyrovnanou kvalitu a zároveň přitáhla pozornost k vínům, která lze v Chile vyrobit. Zásadním zlomem byla výroba vína Montes Alpha Cabernet Sauvignon – tolik odlišného od toho, co bylo v té době populární a moderní. Víno ročníku 1987 bylo prvním vínem této kvality exportovaným z Chile. Otevřela se tak cesta nejen pro vinařství Montes, ale i pro ostatní vína a vinařství. Od samého začátku vsadil Montes na výsadbu vinic v údolí Apalta, následně vysadil také Syrah v regionu Colchaqua. Výsledek jeho „posedlosti kvalitou“ na sebe nenechal dlouho čekat a v ročníku 1996 přišlo na trh první ultra-premiéum víno z Chile Montes Alpha „M“, následuje kultovní víno Montes Folly v ročníku 2000 a konečně v ročníku 2005 první premiéové Carmenère pod názvem Purple Angel. V roce 2005 se vinařství Montes stalo pátým největším vývozcem chilského lahvového vína. V současné době má výrobní kapacitu 2,3 milionu litrů ročně.



10

odrůda	90 % Merlot, 10 % Carmenère
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montes Alpha Merlot Colchaqua Valley

[montes alfa merlot kolčakua vely]

Složitě aroma s rozmanitou vůní zralého černého a červeného ovoce, jako jsou ostružiny, fíky a švestky v sirupu. Tóny černého koření a červené papriky se mísí s nádechem čerstvého tabáku a kůže. Jedná se o dobře strukturované víno s hladkými taniny vhodné k těstovinám i vyztáhlým sýrům.

Montes sekt, Zapallar Vineyard

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7 006034	Montes Sparkling Angel Brut	2020/21	6	0,75	379,34	459	479	○

Montes, Icon Wines, Colchaqua Valley

2 005035	Montes Purple Angel, Marchigüe	2018/19	6	0,75	1 453,72	1 759	1 829	●
3 005026	Montes Alpha M, Apalta	2019/20	6	0,75	1 478,51	1 789	1 859	●
4 005038	Montes Folly Apalta Syrah, Finca de Apalta	2019/20	6	0,75	1 400,83	1 695	1 765	●

Montes Alpha Special Cuvée, Casablanca Valley

5 006046	Montes Alpha Special Cuvée Chardonnay	2019/20	6	0,75	433,88	525	549	○
6 006047	Montes Alpha Special Cuvée Cabernet Sauvignon	2019/20	6	0,75	433,88	525	549	●

Montes Alpha

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7 005020	Montes Alpha Cabernet Sauvignon, Colchaqua Valley	2019/20	6	0,75	354,55	429	455	●
8 006032	Montes Alpha Carmenère, Colchaqua Valley	2019/20	6	0,75	354,55	429	455	●
9 006025	Montes Alpha Syrah Colchaqua Valley	2018/19	6	0,75	354,55	429	455	●
10 005022	Montes Alpha Merlot Colchaqua Valley	2019/20	6	0,75	354,55	429	455	●



1 novinka náš tip!

odrůda	85 % Syrah, 15 % Grenache
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3. let
dekantace	ne
archivace	ne

91
2020
Descorchados**Montes Cherub Rosé of Syrah***[montés cherub rosé of syrah]*

V překvapivě intenzivní vůni převládají lahodné čerstvé maliny, jahody a granátové jablko, spolu s jemnými tóny tropického ovoce připomínající ananas a mango, které vínu propůjčují ovocný charakter. To vše s květinovým nádechem, což má za následek okouzlující aromatický profil. Chuť je hladká a středně plná s osvěžující kyselinou a velmi příjemným svěžím a krémovým závěrem.

2 novinka

odrůda	35 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah, 25 % Carmenère, 10 % Tempranillo
technologie výroby	50 % vína zrál 12 měsíců ve francouzských dubových sudech (1., 2. a 3. použití).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91
2020
James Suckling**Montes Twins Red Blend***[montés tvinz red blend]*

Aromatické víno s elegantní vůní zralého černého ovoce připomínající fik a černý rybíz, typické pro Cabernet Sauvignon z této oblasti. Syrah pak doplňuje vůni sladkého koření a kůže. Na patře je víno svěží a šťavnaté, z velké části díky podílu odrůdy Tempranillo. Carmenère propůjčuje své hladké, kulaté taniny pro lehké nasládlý pocit v ústech, který přetrvává v příjemném závěru.

3

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

91
2020
James Suckling**Montes Limited Seleccion Sauvignon Blanc Leyda Valley***[montés limityd selekšn saviñon blank leyda vely]*

Ve vůni převládá tropické ovoce, jako je mučenka, čerstvý ananas, spolu s citrusovými tóny růžového grapefruitu a květinovým nádechem. Středně plná a hladká chuť, s osvěžující kyselostí a minerálními tóny, díky kterým je víno krásně šťavnaté. Ideální v kombinaci s hoblíčkami parmazánu, krevetami na česneku nebo cevichem z lososa.

5

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

90
2018
James Suckling**Montes Reserva Sauvignon Blanc Aconagua Costa***[montés soviñon blank akonagva kosta]*

Intenzivní a jasná vůně s aroma limety a grapefruitu, doplněné o čerstvý ananas, mučenku, květy pomeranče s lehkým dotekem zeleného chilli. Chuť velmi dobře navazuje na vůni, je šťavnatá a harmonická, s výraznější přírodní kyselinou. Dobře strukturované víno v dlouhém a čerstvém závěru. Dobře se hodí k bílému masu, rybám nebo salátům.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	30 % vína zrál 6 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

91
2018
James Suckling**Montes Reserva Chardonnay Central Valley***[šardoné rezérv šardoné central vely]*

Intenzivní vůně s aroma bílého ovoce, jako například ananasu, bílých broskví a zralého manga, doplněné o doteky hrušek a bílých květů. Hladká, středně plná chuť s osvěžující kyselinou a dlouhým a jemným závěrem. Dobře doprovází pokrmy z ryb, mořských plodů, ale také sýry či saláty.

7

odrůda	85 % Merlot, 15 % Carmenère
technologie výroby	45 % vína zrál 8 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91
2017
James Suckling**Montes Reserva Merlot Colchaqua Valley***[montés rizérv merlo kolčakva vely]*

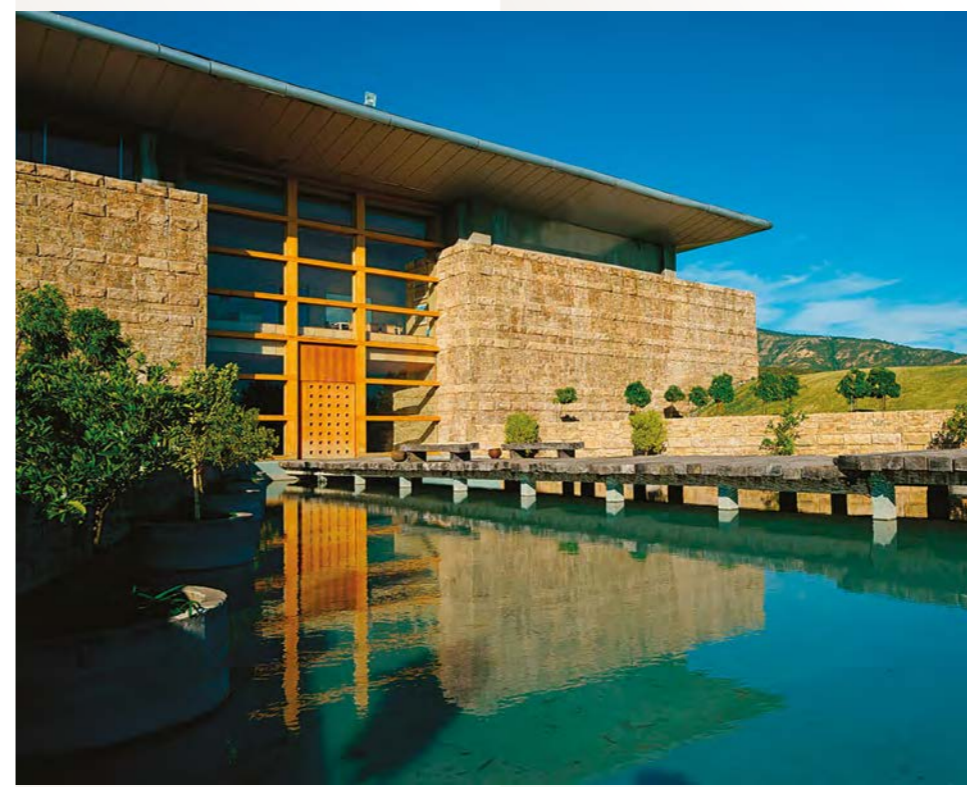
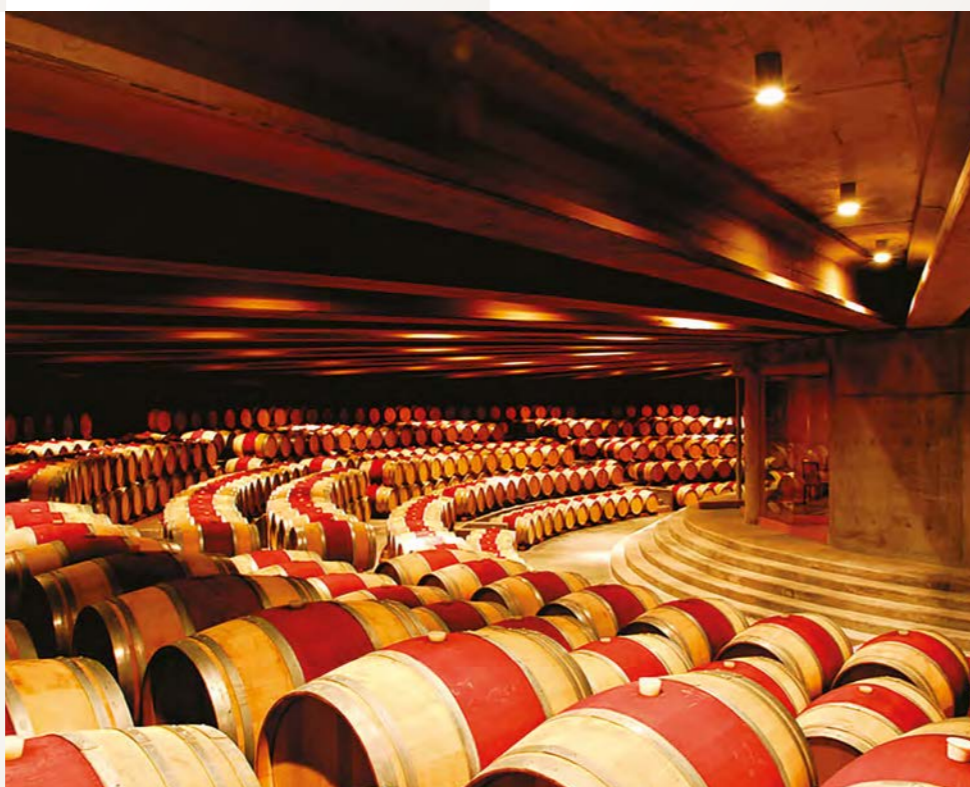
Intenzivní vůně čerstvého červeného i tmavého ovoce, jako jsou jahody, švestky nebo fíky, které jsou doplněné o aroma koření (muškátový oříšek, černý pepř), tmavě čokolády, tabáku a pražených oříšků. Chuť je středně plná, jemná a harmonická s jemnými, kulatými a nasládlými tříslovinami, v závěru podpořená výraznější kyselinou.

4

odrůda	70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Carmenère
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91
2019
James Suckling**Montes Limited Seleccion Cabernet Sauvignon – Carmenere***[montés limityd selekšn kabernet saviñon karmenér]*

Intenzivní vůně zralých červených plodů, jako jsou třešně v sirupu, jahody a fíky. Po několika minutách ve sklenici se objevují kořenité tóny pepře spolu s tóny čerstvého tabáku, aroma kávy a hořké čokolády. Velkorysý patro s peknými, zaoblenými tříslovinami. Chuť navozuje pocit sladkosti a dodává vínu eleganci, šťavnatost a dlouhou dochuť.



8 náš tip!

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot
technologie výroby	45 % vína zrál 8 měsíců v dřevěných sudech (2 a 3x použité).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

90
2017
James Suckling**Montes Reserva Cabernet Sauvignon Colchaqua Valley***[kabernet soviñon rizérv]*

V příjemné vůni převažuje aroma zralého červeného a tmavého ovoce, jako jsou jahody, švestky a fíky, doplněné o černý rybíz a sladké koření (muškátový oříšek a černý pepř). V chuti je středně plná s patrnou harmonickou kyselinou a hladkými tříslovinami. Ve středně dlouhém závěru se vrací stejné tóny jako ve vůni.

Montes, Colchaqua Valley		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	005322 Montes Cherub Rosé of Syrah	2020/21	12	0,75	227,27	275	●
2	006033 Montes Twins Red Blend	2020/21	12	0,75	219,01	265	● ●
Montes Limited Seleccion		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
3	005072 Montes Limited Seleccion Sauvignon Blanc, Leyda Valley	2020/21	6	0,75	219,01	265	279 ●
4	005053 Montes Limited Seleccion Cabernet Sauvignon–Carmenère	2020/21	6	0,75	227,27	275	289 ● ●

Montes, Reserva		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	005008 Montes Reserva Sauvignon Blanc, Aconagua Costa	2021/20	6	0,75	169,42	205	219 ○
6	005005 Montes Reserva Chardonnay, Central Valley	2020/21	6	0,75	182,64	221	235 ●
7	005017 Montes Reserva Merlot, Colchaqua Valley	2020/21	6	0,75	185,95	225	239 ●
8	005014 Montes Reserva Cabernet Sauvignon Colchaqua Valley	2020/21	6	0,75	185,95	225	239 ●

1

odrůda	50–60 % Cabernet Sauvignon, okolo 20 % Carmenère, dále Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	22 měsíců zrání v dřevěných sudech z francouzského dubu, 77 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let



95
2009
James Suckling

92
2009
Robert Parker

Seña

[seña]

Krásná, harmonická a elegantní vůně s vyrovnaným aroma moruší, vyzrálých lesních bobulí, kávy a hořké čokolády. Chuť je dlouhá, komplexní s příjemnou tříslovinou, která naznačuje potenciál vína. Bezpochyby jedno z nejlepších vín nového světa. Směs odrůd je každý rok jiná, jediným určujícím faktorem je kvalita hroznů.

2

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
technologie výroby	17–18 měsíců zrání v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let



93
2012
Robert Parker

96
2012
James Suckling

Almaviva

[almaviva]

Pozoruhodně bohatá a komplexní vůně s tóny zralého ovoce, divokých jahod, černého rybízu, koření, tabáku a kávy. Bohatá chuť s vyrovnanou strukturou a dlouhotrvajícím závěrem s tóny levandule, čokolády a lékořice. Jedno z pěti nejlepších vín Chile! Vzniklo díky spolupráci vinařství – Baron Philippe de Rothschild a Viña Concha y Toro. Je to jedinečné víno z klasických Bordeaux odrůd.

3

odrůda	92 % Cabernet sauvignon, 8 % Syrah
technologie výroby	18 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 60 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



94
2014
James Suckling

Le Dix de Los Vascos

[le dix de los vascos]

Le Dix má krásnou intenzivní, jasnou, tmavě červenou barvu. Vůně je komplexní, plná černých třešní, zralých jahod a švestek a nádechem dubu a jemnými tóny cedru, grafitu a hořké čokolády. Na patře se tento ročník projevuje měkkými, pevnými tříslovinami a díky chladným nocím v Los Vascos zůstává i kyselina, která dává vínu rovnováhu.

6

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	10–15 dní macerace, 3 měsíce zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let



92
2016
James Suckling

Los Vascos Cabernet Sauvignon (Colchagua)

[los vascos kabernet saviñon]

Světle červené víno, s živou rubínovou barvou. Ve vůni jsou dobře patrné tóny černého ovoce, jako jsou švestky a tmavě třešně, ke kterým se přidávají bylinky jako bobkový list a rozmarýn, které dodávají vínu komplexnost a svěžest. V ústech je víno hladké a kulaté. Kyselost je doprovázena pevnými, ale měkkými tříslovinami, které dávají svěží a plnou chuť.

7

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



Los Vascos Chardonnay (Casablanca)

[los vascos šardoné]

Křišťálově jasná světle žlutá barva se stříbrnými odstíny. Ve vůni jsou výrazné tóny banánu a pudinkového jablka, spojené s tóny sušeného ovoce a citrusů. Chuť je hedvábná a přetrvávající, plná a svěží, díky čemuž je toto víno šťavnaté a dobře vyvážené. Všestranné chardonnay, ideální jako doprovod pečeného lososa.

8

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



Los Vascos Sauvignon Blanc (Casablanca)

[los vascos saviñon blan]

Světle slámově žlutá barva se zelenými odstíny. Toto víno má výraznou, energickou vůni s tóny zeleného chilli, chřestu a marakuji. V chuti jasně patrná svěží kyselina a dlouhá dochuť, která si nepochybně žádá další sklenku. Víno je vyvážené, minerální a čerstvé.

4 náš tip!

odrůda	85 % Cabernet sauvignon, 10 % Syrah, 5 % Carmenère
technologie výroby	50 % vína zrálo 12 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



91
2016
James Suckling

Cromas Gran Reserva Cabernet Sauvignon

[kromá gran ryzérv kabernet saviñon]

Intenzivní rubínově červená barva s granátovými odlesky. Zpočátku zaujme intenzivní aroma čerstvých jahod, červených třešní a angréstu. Poté se objeví jemné tóny tabáku, karamelu a grafitu. Na patře je víno bohaté s jemnými a živými tříslovinami, které vedou k dlouhému, přetrvávajícímu závěru.

5

odrůda	Carmenère
technologie výroby	50 % vína zrálo 12 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let



91
2016
James Suckling

Cromas Gran Reserva Carmenère

[kromá gran ryzérv karmenére]

Sytá barva s rubínovým nádechem. Ve vůni je víno vyvážené a komplexní, s několika úrovněmi vůní. Černé ovoce jako jsou ostružiny nebo zralé švestky, pražené tóny muškátového oříšku, grafitu a pro tuto odrůdu typická červená paprika. Na patře má víno příjemnou kyselinu, zároveň jemnou sladkost a kulaté třísloviny, což mu dodává šťavnatost. Jedná se o mladé přesto komplexní víno s vyváženým patrem a příjemným závěrem.

Regiony v Chile

Vinařství v této zemi má dlouhou historii datující se do 16. století. Velký rozmach zažilo v 18. století během španělské invaze, kdy byly přivezeny dnes nejpůvodnější odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot a Chardonnay. Je tomu třicet let, kdy se stalo Chile vinařskou velmocí. Do této oblasti začaly proudit mohutné investice, které se okamžitě začaly projevovat na rostoucí kvalitě vína. V roce 1994 ustanovila Republika Chile následující vinařské regiony: Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Valle Central, Southern Chile. Nejvýznamnější jsou regiony Aconcagua, Valle Central a Southern Chile. Region Aconcagua spojuje několik podoblastí, z nichž nejznámější jsou Casablanca a Aconcagua Valley. Podnebí je zde chladnější a vína dozrávají ve vyšší nadmořské výšce. Oblast Valle Central je tvořena podregiony Maipo Valley, Rapel Valley, Curicó a Maule Valley. Tato oblast je považována za nejlepší v celém Chile. Poslední jmenovaná je Southern Chile, tvořená dvěma subregiony Itata Valley a Bio-Bio Valley. Zde je vyráběn největší objem vín především nižší kvality. Terroir všech regionů je velice různorodý, ale vždy má společného jmenovatele, kterým je vyšší obsah pazourku.

Eduardo Chadwick, Aconcagua Valley

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	815487	Seña	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L

Philippe de Rothschild & Concha y Toro

2	21871	Almaviva	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
---	-------	----------	---	------	--

Los Vascos, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
3	1015456	Le Dix de Los Vascos	2017/18	6	0,75	1 106,61	1 339	1 395	● ●
4	1017167	Cromas Gran Reserva Cabernet Sauvignon	2018/19	12	0,75	379,34	459	479	● ●
5	1015600	Cromas Gran Reserva Carmenère	2019/20	12	0,75	379,34	459	479	● ●

Los Vascos, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
6	641936	Los Vascos Cabernet Sauvignon (Colchagua)	2020/21	12	0,75	230,58	279	295	●
7	641896	Los Vascos Chardonnay (Casablanca)	2021/22	12	0,75	230,58	279	295	○
8	1015924	Los Vascos Sauvignon Blanc (Casablanca)	2020/21	12	0,75	230,58	279	295	○

1 **náš tip!**

odrůda	Pais
technologie výroby	Druhota fermentace v lahvi, zraje 12 měsíců na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Santa Digna Estelado Rosé Brut

[santa digna esteládo rosé]

Odrůda Pais má kořeny až v 16. století, ale na dlouhou dobu byla zapomenuta. Její „oživení“ je otázkou posledních let. Víno má světle růžovou barvu a jemné perlení. Vůně s aroma červeného a citrusového ovoce. Živá a svěží chuť s charakteristickými tóny pro odrůdu Pais. Vhodné pro jakoukoliv oslavu.

2 **náš tip!**

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 18 měsíců v sudech z francouzského dubu (70 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



Manso de Velasco Cabernet Sauvignon

[manso de velasco kabernet soviñon]

Má tmavě rubínovou barvu. Ve vůni převládá klasické aroma divokého ovoce, ostružin a kůže. Elegantní chuť s jemnými tříslovinami a delším závěrem, kde se objevují tóny ovoce, koření a toastů. Nejlépe vynikne s pečeným masem nebo zvěřinou.

3

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	11 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (30 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–10 let



Cordillera Cabernet Sauvignon

[kordijera kabernet soviñon]

Intenzivní, tmavě rubínová barva. Příjemná vůně s aroma divokého lesního ovoce, ostružin a dotekem kůže. Velmi elegantní chuť s hladkými tříslovinami, v závěru tóny ovoce a koření. Svou sílu ukazuje hlavně ve spojení s pečenými masy nebo zvěřinou.

6

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



Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc

[santa digna rezerva saviñon blank]

Má zlatou barvu, bohatou vůni s aroma připomínající zralé tropické ovoce, doplněné o tóny jablka a fenyklu. Hladká chuť s dobrou strukturou, vyrovnanou kyselinou a delším závěrem. Vhodné jako aperitiv nebo s rybami.

7

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



Santa Digna Reserva Chardonnay

[santa digna rezerva šardoné]

Světle žlutá barva se zelenými odlesky. V ovocné vůni převládá aroma manga a meruněk, doplněné o tóny citrusových plodů. Chuť se prezentuje dokonalou harmonií mezi bohatostí a kyselinou, má ovocný charakter. Ideální společník pro pečené ryby, ale i krůtí či kuřecí maso s krémovou omáčkou.

8 **náš tip!**

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



Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon rosé

[santa digna rezerva kabernet soviñon rosé]

Třešňově růžová barva, vůně s aroma švestek a jahod, ale také ananasu. Plná chuť s dostatečnou kyselinou a ovocným závěrem. Vhodné jako aperitiv, k různým typům uzenin nebo těstovin, také k orientální kuchyni.

4

odrůda	Carmenère
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (30 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–10 let



Cordillera Carmenère

[kordijera karmenére]

Výrazná vůně s typickým odrůdovým charakterem, objevuje se aroma lesního ovoce, máty, kůže, hřebíčku, vavřínu či lékořice. Plná chuť s výraznými tříslovinami a s tóny opečeného chleba a koření. Výborné s pečeným jehněčím masem, grilovaným masem na dřevěném uhlí, může být použito i aromatické koření.

5 **0,0% alk.**

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



Santa Digna Sauvignon Blanc

[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 0,0 % alkoholu není pro podávání vína žádná omezení.



9

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon

[santa digna rezerva kabernet soviñon]

Rubínově červená barva s lesklými okraji. Bohatě a intenzivní aroma ovoce, kůže a lékořice. Chuť dobře podporují jemné, hladké třísloviny, v elegantním delším závěru se objevují podobné tóny jako ve vůni. Ideální k uzeným klobáskám nebo jiným uzeninám, také ke grilovaným masům.

10

odrůda	Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Santa Digna Reserva Merlot

[santa digna rezerva merlo]

Merlot je jednou z odrůd, která v Chile prakticky zdomácněla. Miguel Torres hledal správné polohy pro jeho vysazení, až našel ideální kombinaci poloh od vyprahlého pobřeží až po chladné oblasti v Río Claro. Tím získal intenzivní, aromatický Merlot s tóny švestek, ostružinového džemu, koření, vanilky a lékořice. Chuť je elegantní a bohatá s dotekem kouřivosti.

11

odrůda	Carmenère
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Santa Digna Reserva Carmenère

[santa digna rezerva karmenére]

Má třešňově červenou barvu, odrůdová vůně s aroma moruše, máty a citrusových plodů, hlavně mandarinek. Elegantní chuť se sladkými tříslovinami a tóny kůže a koření, staření v sudech dodává v závěru dotek toastovosti. Vhodné k jehněčímu nebo hovězímu masu, můžou být i výraznější kořeněná.

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
Miguel Torres, Santa Digna Sparkling Wine, Traditional Method						
1	008301	Santa Digna Estelado Rose Brut	2018/19	12	0,75	299,17 362 383
Miguel Torres, Finca Manso de Velsaco, Curico Valley						
2	008113	Manso de Velasco Cabernet Sauvignon	2014/15	6	0,75	1 004,13 1 215 1 275
Miguel Torres, Cordillera, Maipo Valley						
3	008131	Cordillera Cabernet Sauvignon	2016/17	6	0,75	376,03 455 479
4	008103	Cordillera Carmenère	2018/19	6	0,75	376,03 455 479
Miguel Torres, Santa Digna, Central Valley						
5	008311	Santa Digna Sauvignon Blanc (0,0%) nealkoholické	2020/21	12	0,75	207,83 239 253

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
Miguel Torres, Santa Digna, Central Valley						
6	008101	Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc	2021/22	12	0,75	197,52 239 253
7	008109	Santa Digna Reserva Chardonnay	2020/21	12	0,75	197,52 239 253
8	008148	Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon rosé	2020/21	12	0,75	197,52 239 253
9	008105	Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon	2019/20	12	0,75	197,52 239 253
10	008192	Santa Digna Reserva Merlot	2018/19	12	0,75	197,52 239 253
11	008193	Santa Digna Reserva Carmenère	2020/21	12	0,75	197,52 239 253

Argentina

Tato země z jižního cípu Ameriky je pátou největší vinařskou zemí světa. Kořeny místního vinohradnictví nalezneme ve Španělsku – v průběhu španělské kolonizace přivezl Juan Cedrón první vinnou révu již v roce 1557. Katoličtí kněží poté zakládali vinice kolem svých klášterů, aby získali víno pro své svaté mše. V 19. století imigranti z Evropy (převážně ze Španělska, Itálie, Německa a Francie) přivezli nové odrůdy a začali s novými kultivačními technikami, ideální prostředí pro pěstování našli v Andách a v okolí Colorado River. Koncem 19. století rozvoj infrastruktury a rostoucí zkušenosti ve vinohradnictví zapříčinily velkou expanzi produkce vín. Argentinskí výrobci se soustředí spíše na kvantitu než kvalitu – 90 % produkce se spotřebuje na domácím trhu (roční spotřeba vína je 45 litrů na osobu). Do počátku 90. let minulého století byla Argentina největším výrobcem vína mimo Evropu, většinou šlo o vína velmi nízké kvality a tudíž nevhodná k exportu. Koncem 90. let

spolu s rostoucí kvalitou začal růst i export. Dnes je Argentina největším výrobcem vín v Jižní Americe a 5. největším na světě s roční produkcí přes 1 200 milionu litrů vína. Je také třináctým největším exportérem vín s ročním obrátem téměř 0,5 miliardy USD. Podobně jako v sousedním Chile je vinohradnictví silně ovlivněno Andami. V podhůří těchto velehor se nachází hlavní vinařské oblasti země – Salta (pokrývá přibližně 2 000 hektarů vinic v nadmořské výšce 1 700 až 2 400 m.n.m.), La Rioja, San Juan (druhý největší region, má rozlohu 37 000 hektarů), Catamarca, Río Negro a také nový Buenos Aires. Neznámější a nejdůležitější je oblast Mendoza – vyrobí se zde více než 60 % celé argentinské produkce a zdejší vína jsou nejsilnějším exportním artiklem (přes 84 % celkové hodnoty exportu vín). Zvláštností Mendoza je region Lujan de Cuyo, kde jsou nejlepší vína z odrůdy Malbec označována značením původu DOC (Denomination de Origen Controlada). Ideální teploty, dlouhé a slunečné

dny, nízké dešťové srážky, malá vlhkost a silné větry byly a jsou spolu s podložím ideálními podmínkami pro pěstování vysoce kvalitní suroviny. Na čistém vzduchu a díky zavlažování průzračnou horskou vodou se zde velmi daří řadě odrůd. Nejslavnější a pro argentinské vinařství nejtýpickejší je Malbec, který zde dává tmavá, nádherná, plná, komplexní vína. Dalšími modrými odrůdami jsou Bonarda, Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Pinot Noir a Syrah. Hlavní domácí bílou odrůdou je pak Torrontés (objevuje se i ve Španělsku). Je to klon Malvasie a vyrábí se z ní poměrně aromatická vína. Dalšími bílými odrůdami jsou Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Riesling, Viognier a Sémillon. Argentinská vína byla v Evropě objevena teprve nedávno, zdaleka však neřekla poslední slovo. Řada odborníků předpovídá Argentině v blízké budoucnosti rychlé využití vynikajícího potenciálu a velký nárůst oblíbenosti.



- 1 Jujuy
- 2 Salta
- 3 Catamarca
- 4 La Rioja
- 5 San Juan
- 6 Mendoza
- 7 La Pampa
- 8 Río Negro

1

odrůda	Malbec
technologie výroby	Zraje 18 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



97
2016
James Suckling

92
2016
Tim Atkin

Mai (dřevěný box)
[maj]

2

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu (ne nové sudy, pouze třetí použití).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



93
2016
James Suckling

94
2016
Tim Atkin

Obertura
[obertura]

3 náš tip!

odrůda	Malbec
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu (1/3 nových, 2/3 použitých).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



93
2018
James Suckling

Ultra Malbec Las Rocas
[ultra malbek las rokas]

5 náš tip!

odrůda	80 % Malbec, 15 % Bonarda, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 10 měsíců v sudech z francouzského dubu (kombinace nových a použitých).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



92
2018
James Suckling

Terroir Malbec Mendoza
[teroar malbek mendoza]

6 náš tip!

odrůda	80 % Cabernet Sauvignon, 15 % Malbec, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	Zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



92
2018
James Suckling

Terroir Cabernet Sauvignon Mendoza
[teroar kabernet saviñon mendoza]

7

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



90
2019
James Suckling

Rosé of Malbec
[rosé of malbek]

4

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu (1/3 nových, 2/3 použitých), dále rok v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



93
2018
James Suckling

Ultra Cabernet Sauvignon Leyenda
[ultra kabernet soviñon lejenda]



Vinařství Kaiken

„Caiquén“ je divoká husa z Patagonie, která létá mezi Chile a Argentinou přes pohoří And. Stejně tak Aurelio Montes, zakladatel chilského vinařství Bodega Montes, realizoval mnoho cest přes Andy, aby v roce 2000 znovuobjevil region Mendoza jako perfektní místo pro výrobu vysoce kvalitních vín. V roce 2001 tak vzniklo vinařství Kaiken, jehož vína představují vše, co skvělá vína mají mít. Samotné vinařství bylo založeno již v roce 1920 a kromě vína vyrábělo také olivový olej, destilované nápoje nebo vinný ocet. V současnosti má kapacitu výroby až 7 miliónů litrů vína. Fermentace vín probíhá v nerezových tancích o velikosti 12–30 000 litrů – tato velikost je ideální pro výrobu menších dávek vín vynikající kvality. Pro další zrání vín je k dispozici 1 500 dřevěných sudů a betonových nádob, nebo také nerezový tank o velikosti 100 000 litrů. Hrozny pochází pouze z vlastních vinic, které jsou vysázeny v nejlepších polohách oblasti Mendoza a Salta. V Mendoze jsou to 3 vinice – Vistalba (1 050 m.n.m. – odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon), Agrelo (950 m.n.m. – odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Bonarda, Petit Verdot) a Vista Flores (1 250 m.n.m. – odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot).

8

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	60 % vína zráló 6 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



91
2017
James Suckling

Cabernet Sauvignon
[kabernet soviñon]

9 náš tip!

odrůda	Malbec
technologie výroby	40 % vína zráló 6 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



89
2017
James Suckling

Malbec
[malbek]

Kaiken Icon Wines		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	015077 Kaiken Mai (dřevěný box)	2017/18	6	0,75	1 362,81	1 649	● ●
2	015002 Kaiken Obertura	2018/19	6	0,75	709,92	859	● ●
Kaiken Wines Ultra, Mendoza							
3	015073 Kaiken Ultra Malbec Las Rocas	2018/19	6	0,75	351,24	425	449 ● ●
4	015074 Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon Leyenda	2018/19	6	0,75	351,24	425	449 ● ●

Kaiken Wines Terroir Series		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	015075 Kaiken Terroir Malbec, Mendoza	2018/19	6	0,75	210,74	255	269 ●
6	015078 Kaiken Terroir Cabernet Sauvignon, Mendoza	2018/19	6	0,75	210,74	255	269 ●
Kaiken Wines Estate, Mendoza							
7	015076 Kaiken Rosé of Malbec	2021/22	6	0,75	189,26	229	242 ●
8	015071 Kaiken Cabernet Sauvignon	2019/20	6	0,75	189,26	229	242 ●
9	015070 Kaiken Malbec	2019/20	6	0,75	189,26	229	242 ●

1

odrůda 65 % Malbec, 5 % Merlot a 30 % sušených hroznů odrůdy Corvina.

technologie výroby Oddělená fermentace jednotlivých odrůd. Po smíšení víno zraje 9 měsíců v dubových sudech.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 2. roce

dekantace ne

archivace 3–6 let



92
2015
James Suckling

Passo Doble Malbec-Corvina

[paso doble malbec-korvina]

Výrazná vůně černých plodů, koření a sušeného ovoce. V chuti je čerstvé, šťavnaté, ovocné, hebké a sametové s vyrovnanou tříslovinou. V závěru dotek borůvek a černého ovoce. Pro Corvinu byla použita metoda sušení hroznů – appassimento.

2

odrůda 70 % Corvina, 30 % Malbec

technologie výroby Odrůdy zrají odděleně po dobu 18 měsíců a následně jsou smíchány.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 6. roce

dekantace ano

archivace 7–30 let



Corbec Appassimento Rosso di Argentina

[korbek apasimento rosso dy argentýna]

Bohatá a komplexní vůně s tóny sušeného citrusového ovoce, včelích pláství, sladkého koření, rozinek a mléčné čokolády. Suché, tělnaté, bohaté a lahodné víno. Má pevnou kostru s dobrou tříslovinou a velmi dlouhým závěrem. S každým douškem se otevírají nové a nové tóny. Víno se také nazývá „Amarone z Argentiny“ – používá stejnou technologii výroby.



3

odrůda 76 % Malbec, 24 % Cabernet Sauvignon

technologie výroby 18 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech, z toho 80 % nových.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 4. roce

dekantace ano

archivace 6–15 let



93
2013
Falstaff

Gold Medal
2014
Mundus Vini

Caro (Cabernet - Malbec)

[karo]

Víno má tmavou intenzivní barvu. Vůně odhaluje aroma tmavého ovoce, jako je černý rybíz a borůvky. Na patře je víno dobře vyvážené s dobrou koncentrací a přetrvávající svěžestí. Zralé a dobře zakomponované taniny přispívají k harmonickému dojmu z tohoto vína. Závěr je hladký s jemnými tóny dubu. Doporučujeme podávat při teplotě 16 °C.



4

odrůda 70 % Malbec, 30 % Cabernet Sauvignon

technologie výroby 50 % vína zraje ve francouzských dubových sudech, 50 % zraje v kádích po dobu 12 měsíců.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 2. roce

dekantace ano

archivace 5–12 let



Amancaya Gran Reserva

[amankája gran rezerva]

Syté rubínová barva. Komplexní aroma s vůni kaka, červeného ovoce a fíků se skořicí a nádechem kouře. Na patře je cítit černé ovoce s velmi dobře integrovaným dubovým dřevem. Toto víno má skvělou rovnováhu a výjimečnou svěžest. Amancaya se příjemně pije už nyní, nabízí však i velký potenciál zrání v láhvi i několik let.

5

odrůda Malbec

technologie výroby Fermentace i zrání v nerezových tankách.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 2. roce

dekantace ne

archivace 3–6 let



91
2016
James Suckling

Aruma Malbec

[aruma malbek]

Tmavě červená intenzivní barva. Vůně odhaluje aroma švestek a červeného ovoce. Na patře je víno kulaté a svěží s pozoruhodnou rovnováhou mezi tříslovinami, kyselinou a alkoholem. Víno má dlouhý, jemný závěr.

6 bio

odrůda Malbec

technologie výroby Pro výrobu použity pouze nerezové tanky.

intenzita ●●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace po 2. roce

dekantace ne

archivace 3–6 let



Puro Malbec

[púro malbek]

Výrazná, intenzivní vůně s ovocným charakterem a s tóny exotického koření, fialek, kávy a černých třešní. Silná, ale svěží a příjemně strukturovaná chuť s měkkými tříslovinami a tóny červeného bobulového ovoce s dlouhotrvajícím závěrem. Toto víno je jasným příkladem potenciálu použité odrůdy. Velmi nízký výnosový režim ve vinici se odráží ve výsledném projevu vína.

Masi Tupungato, Mendoza

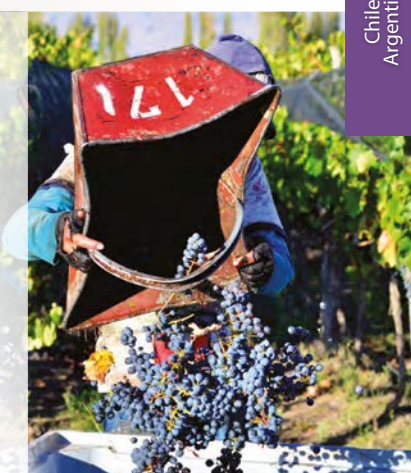
	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	263920	Passo Doble Malbec-Corvina	2019/20	6	0,75	200,83 243 255 ● ●
2	263921	Corbec Appassimento Rosso di Argentina	2017/18	6	0,75	549,59 665 699 ● ●

Domaines Barons de Rothschild (Lafite) & Nicolas Catena

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
3	849734	Caro (Cabernet - Malbec)	2018/19	6	0,75	1 128,10 1 365 1 425 ● ●
4	849735	Amancaya Gran Reserva (Malbec - Cabernet)	2018/19	12	0,75	376,03 455 485 ● ●
5	849733	Aruma Malbec	2020/21	12	0,75	304,96 369 389 ●

Dieter Meier, Puro (BIO)

6	001566	Puro Malbec	2020/21	6	0,75	376,03 455 485 ●
---	--------	-------------	---------	---	------	------------------



Jižní Afrika

Jižní Afrika je podobně jako Amerika a Austrálie vyhledávanou a módní vinařskou zemí a její vína dnes dobývají svět. V současné době má Jižní Afrika téměř 102 000 hektarů vinic – 56 % je osázeno bílými odrůdami a 44 % pak červenými (73 % těchto vinic je mladších 15 let). V roce 2017 činila celková produkce 1 000 milionů litrů, z toho asi 320 milionů bylo určeno pro export. Jižní Afrika vyrobí 3,5 % celosvětové produkce vína a to ji řadí na 9. místo. Výrobci vín stále více zvyšují kvalitu produkce, proto bylo také v posledních letech téměř 40 % všech vinic rekultivováno a osázeno takovými odrůdami, které jsou schopné konkurovat ostatním vinařským zemím. Vína vyprodukovaná v JAR se dají svým charakterem zařadit mezi evropský a novosvětový styl, překvapí svojí elegancí a čistotou a jsou obvykle dobrou hodnotou za peníze ve všech kvalitativních úrovních. Tradici výroby začali v sedmáctém století holandské usadilci. V roce 1659 zakladatel Cape Townu Jan Van Riebeeck vytvořil první víno,

které neslo název „Jižní Afrika“. V roce 1685 byla založena první vinice v oblasti Stellenbosch, přesněji ve False Bay. Byl to však Hendrik Cloete, který dodal regionu Stellenbosch dnešní prestiž a váhu. Vysázal na vinohradech odrůdy Muscat blanc a Chenin Blanc. Začal produkovat na svou dobu vysoce kvalitní vína, ale počátkem 19. století napadl jeho vinohrad révokaz a celý jej zdecimoval. Dnes můžeme v JAR nalézt 60 oblastí, které mají označení WO (Wine of Origin – obdoba francouzského AOC/AOP). Tato klasifikace vstoupila v platnost v roce 1973. Vína nesoucí toto označení musí být vyrobená ze 100 % hroznů příslušné odrůdy a z daného regionu. Označení „Single vineyard“ pak mohou mít vinice menší než 5 hektarů. Pouze 75 odrůd se může pěstovat na vinicích WO. Typickou místní odrůdou je Pinotage, na kterou jsou jihoafričtí vinaři právem hrdí. Z bílých odrůd je nejvíce pěstovaný Chenin Blanc a Sauvignon blanc. Podloží a terroir se mění s polohou regionů. Stellenbosch, který se nachází v oblasti Coastal, vyniká vysokým podílem

pazourek a rozpukaného vápence. Nalezneme zde úseky s vysoce železitou půdou, které jsou velice vhodné pro pěstování Pinotage. Holandský původ je dodnes znát i v názvech usedlostí, oblastí i v názvech na vinných etiketách. Většina vinařství je soustředěna do oblasti okolo Kapského Města. Ve všech regionech nalezneme velké množství menších farem. Produkce i export jsou z větší části v rukou družstevních sklepů. Nejvýznamnějšími oblastmi jsou Stellenbosch (asi nejprestižnější region, sídlí zde nejslavnější vinařství),

- | | | |
|------------------|----------------|---------------|
| 1 Olifants River | 5 Constantia | 9 Klien Karoo |
| 2 Piketberg | 6 Stellenbosch | 10 Robertson |
| 3 Tulbagh | 7 Paarl | 11 Overberg |
| 4 Swartland | 8 Worcester | 12 Swellendam |

Paarl, Constantia (zde byly vysázeny historicky první vinice), Robertson, Worcester, Swartland, Tulbagh a Durbanville. Mezi hlavní pěstované odrůdy Jižní Afriky dnes patří Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Muscat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot Noir, ale především velmi typická Pinotage. Vína pro export jsou označována kontrolní pečeti zaručující původ, odrůdu a ročník. Mezi významná vinařství patří Kanonkop Estate, Vriesenhof a Lanzerac.

1

odrůda	Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

91
2017
Tim Atkin

Kanonkop Kadette

[kanonkop kadet]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny vyzrálých jahod, dřeva, černého rybízu, marmelád a patrnou zakouřeností. Chuť navazuje na vůni – je ovocná, čerstvá s dotekem kořenitosti a pražené kávy. Intenzita Pinotage je dobře zjemněná dalšími odrůdami. Víno vyšší střední třídy od slavného vinařství, které rozhodně stojí za pozornost.

2

odrůda	Pinotage
technologie výroby	Zraje 14 měsíců v jednu použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

94
2016
Tim Atkin

Kanonkop Kadette Pinotage

[kanonkop kadet pinotáž]

Nejnovějším vínem v řadě Kadette je tato komplexní Pinotage. V chuti dominují tóny červeného ovoce a moka. Má elegantní třísloviny, které přecházejí do delšího závěru. Další stažení vínu prospěje. Dobře se hodí k těstovinám, červeným masům nebo kořeněným asijským pokrmům.

3

odrůda	Pinotage
technologie výroby	14 měsíců zrání v sudech typu „barrique“.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Kanonkop Pinotage

[kanonkop pinotáž]

Výrazná, silná vůně kouře v kombinaci s živočišností, typickou pro Pinotage. Tóny lékořice, čokolády a vyzrálého ovoce přecházející až do povidel. Chuť navazuje na vůni. Je bohatá, obsáhlá, s dominantní ovocností, tříslovinou a s dlouhým kouřovým závěrem. Nejslavnější Pinotage z Jižní Afriky. Hrozny pochází z 55 let starých vinohradů.

7

odrůda	Pinotage
technologie výroby	Rrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Barista Pinotage

[barista pinotáž]

Pinotáž je typická odrůda jižní Afriky. Charakteristické jsou pro ni kávové tóny. Ve sklenici má víno rubinově červenou barvu s fialovými odstíny. Ve vůni se intenzivně projevují ovocné tóny zralých švestek, třešní a moruš doprovozené sladkou vanilkou, silným espresem a hořkou čokoládou. Chuť navazuje na vůni a je podpořena měkkou texturou a kulatými taniny. Tělo je plné s dlouhým závěrem.

8

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

90
2016
The Wine Enthusiast

Buitenverwaching Sauvignon Blanc Constantia

[bujtenervachtynek soviñon blan konstantyja]

Odrůdová vůně se svěžími rostlinnými tóny, s dotekem černého bezu a angreštu. Charakteristická vyšší a harmonická kyselina je opět dobře podpořena tóny červeného rybízu a angreštu. Toto víno patří mezi nejlepší Sauvignony z JAR – je ideálním kompromisem mezi jemností evropských vín a tělnatostí vín z Nového světa.

9

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Část vína zraje v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Southern Right Sauvignon blanc

[sadrn rajt pinotáž]

Víno má světle žlutou barvu se zlatými odlesky. Komplexní vůně upřednostňuje čistotu a minerální svěžest s odkazem na původ vína. Pískovcové podloží se promítá i do chuti vína a dává mu intenzitu, slanost a mineralitu. Svěží a živé víno s nádhernou délkou a dlouhou minerální dochutí.

4

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	26 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Kanonkop Cabernet Sauvignon

[kanonkop kabernet soviñon]

Charakteristická vůně je dlouhá, intenzivní, s aroma černého rybízu a sladkého koření, konkrétně vanilky a badiánu. Chuť je opět velmi dlouhá, elegantní, sametová, podpořena příjemnou tříslovinou a kyselinou. Vínice, ze kterých hrozny pocházejí, jsou staré minimálně 32 let.

5

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

91
2018
The Wine Spectator

Ken Forrester Chenin Blanc Old Vine Reserve

[ken forestr šenin blank old vajin rezerv]

Má zlatavou barvu. Plná vůně s aroma melounu, koření a pečených jablek. Strukturovaná chuť s tóny minerality, medu a karamelu. Víno je krásným příkladem harmonie mezi ovocností a delikátním dotekem dubu/vanilky. Můžeme podávat s výrazněji kořeněnými jidly, aromatickými rybami nebo kuřecím masem.

6

odrůda	Merlot, Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Ken Forrester Merlot Reserve Pat's Garden

[ken forestr merlô rizerv pets gárđn]

Tento Merlot zraje 12 měsíců v dubových sudech. Má krásnou třešňovou barvu a třešně lze cítit ve vůni i v chuti. Aroma je lehce kořeněné s tóny máty a lehkou kouřovostí. Chuť je zakulacená, ovocná, s vyváženými taniny. Víno je připravené k okamžitému pití, má však delší potenciál zrání. Podávejte k masovým pokrmům upraveným na grilu.

10

odrůda	Pinotage
technologie výroby	9 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Southern Right Pinotage

[sadrn rajt saviñon blán]

Víno má bohatou rubinově červenou barvu s fialovými odlesky. Komplexní vůně červených bobulí, krvavého pomeranče a pečených datlí navazuje na plnou chuť tmavého ovoce s minerálními nuancemi. Odrůdové, intenzivní a komplexní červené víno s nádhernou délkou.

11

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



Porcupine Ridge Sauvignon blanc Western Cape

[porkjupájñ ridž saviñon blán vestrn kejp]

Nádherně jemné, odrůdové letní víno. Ve sklenici se krásně třpytí světle slámově žlutou barvou se zlatými odlesky. Paleta vůní odhaluje květinové a ovocné tóny zeleného melounu a žlutého peckového ovoce s jemným nádechem kopru, limetky, grapefruitu a kopřivy. Na patře je toto víno vláčné s dobrou strukturou. V chuti najdeme nektarinky, hrušky, papáju, angrešt a čerstvě posečenou travu. Vyvážená kyselost dokonale ladí s výraznou aromatickou.

12

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zrálo v malých francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Porcupine Ridge Syrah Swartland

[porkjupájñ ridž sajrah svótlend]

Ve sklenici se toto víno třpytí v zářivé purpurové barvě s fialovými odlesky. Plná vůně tmavého ovoce, zejména ostružin, černých třešní a švestek spolu s květinovými tóny fialek a koření. Na patře pokračuje tmavé bobulové ovoce, které je doplněno náznaky černého pepře, hřebíčku a sladkého tabáku. Přílnavé třísloviny jsou vyvážené dobrou kyselinou a dávají vínu koncentrovanou texturu a šťavnatost.

Kanonkop, Stellenbosch

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	290040	Kanonkop Kadette	2018/19	6	0,75	276,86	335	355	● ●
2	290010	Kanonkop Kadette Pinotage	2018/19	6	0,75	301,65	365	385	● ●
3	290041	Kanonkop Pinotage	2018/19	6	0,75	792,56	959	999	● ●
4	290042	Kanonkop Cabernet Sauvignon	2016/17	6	0,75	805,79	975	1 025	● ●

Ken Forrester Vineyards, Stellenbosch

5	290031	Chenin Blanc Old Vine Reserve	2020/21	6	0,75	309,92	375	393	○
6	290037	Merlot Reserve Pat's Garden	2017/18	6	0,75	466,94	565	589	● ●

Barista Western Cape

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	669007	Barista Pinotage	2021/22	6	0,75	189,26	229	245	● ●

Buitenverwaching, Constantia

8	290058	Buitenverwaching Sauvignon Blanc Constantia	2019/20	6	0,75	243,80	295	309	○
---	--------	---	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Southern Right Walker Bay

9	669014	Southern Right Sauvignon blanc	2021/22	6	0,75	288,43	349	369	○
10	669048	Southern Right Pinotage	2020/21	6	0,75	519,83	629	659	● ●

Porcupine Ridge by Boekenhoutskloof

11	669006	Porcupine Ridge Sauvignon blanc, Western Cape	2021/22	6	0,75	164,46	199	209	○
12	669009	Porcupine Ridge Syrah, Swartland	2020/21	6	0,75	214,05	259	272	● ●

1

odrůda	Pinotage
technologie výroby	8–12 měsíců zrání v dřevěných sudech 1x až 2x použitých.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Nederburg Pinotage

[nederburk pinotáž]

Ve vůni typická kůrovost a vůně dřeva. Výrazná chuť s dominancí červeného ovoce, v závěru opět kůrové aroma a nasládlé třísloviny. Ideální v kombinaci s černou zvěřinou nebo divokou kachnou.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	6 měsíců zrání v nových a 1x použitých sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Nederburg Chardonnay

[nederburk šardoně]

Bohatá vůně zralých citrusů a čerstvého másla. Lahodné víno s plným tělem, dotekem dubovosti a vanilky. Víno se hodí pro zábavu nebo k drůbeži, smetanovým omáčkám a tučnějším rybám, jako jsou losos a platýz.

3

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



Nederburg Paarl Cabernet Sauvignon

[nederburg paarl kabernet soviňon]

Projevuje se měkkými tříslovinami na patře s dobře vyváženou dubovostí a troškou vanilky. Převládají tóny borůvek s dotekem eukalyptu, máty, čokolády a lehce i kávy. Víno se vhodně doplňuje s paštikami, zralými sýry, hovězím Stroganoff nebo třeba s grilovaným jehněčím či pečeným srnčím masem.

4

odrůda	85 % Pinotage, 13 % Shiraz, 2 % Viognier
technologie výroby	Přibližně 20 % vína zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu – cca 25 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Man Vintners Pinotage „Bosstok“

[men vintners pinotáž bosstok]

Víno má příjemnou vůni s typickými tóny kouře a ohořelého dřeva. V chuti dominují červené bobule, brusinky a skořice, podpořeno jemnými tříslovinami. Odrůda Pinotage je křížencem odrůd Pinot Noir a Cinsault, jedná se o tradiční jihoafrickou odrůdu. Hodí se k červenému masu nebo k drůbeži, ale i k pikantnímu kari, pizze či zvěřinovým pokrmům.

5

odrůda	99 % Shiraz, 1 % Viognier
technologie výroby	Část hroznů Shirazu kvasí společně s malým podílem hroznů Viognier, což následně zvedá aroma a změkčuje třísloviny. 20 % vína zraje v malých dubových sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Man Vintners Shiraz „Skaapveld“

[men vintners širaz skapfeld]

Ovocná vůně s kořenitým a květinovým aroma. Vyzrálá, ovocná a vyvážená chuť s jemnými tříslovinami a s dotekem koření a vanilky. Dobře se hodí k tučnějším masovým pokrmům a silným sýrům.

6

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot
technologie výroby	20 % vína zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Man Vintners Cabernet Sauvignon „Ou Kalant“

[men vintners kabernet soviňon oukalant]

Víno Ou Kalant (v překladu „starý rošťák“) má svým stylem mezi víny Man Vintners výjimečné postavení – kombinuje totiž vyzrálou ovocnost vín z nového světa s elegancí a šarmem vín z Evropy. Má šťavnatou chuť s tóny ostružin a švestek, podpořené jemnou tříslovinou v dlouhém závěru. Ideální v kombinaci s pokrmy s rozmarýnem, k drůbeži i červenému masu.

Nederburg, Winemaster's Reserve, Western Cape

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	620944	Nederburg Pinotage	2019/20	6	0,75	169,42	205	219	● ●
2	620914	Nederburg Chardonnay	2020/21	6	0,75	149,59	181	195	○ ●
3	620934	Nederburg Paarl Cabernet Sauvignon	2019/20	6	0,75	169,42	205	219	● ●

Man Vintners, Coastal Region & Western Cape

4	290225	Man Vintners Pinotage „Bosstok“	2019/20	6	0,75	152,07	184	195	●
5	290231	Man Vintners Shiraz „Skaapveld“	2019/21	6	0,75	152,07	184	195	●
6	290224	Man Vintners Cabernet Sauvignon „Ou Kalant“	2019/22	6	0,75	152,07	184	195	●

1 **náš tip!**



White&Sea (Colombard-Sauvignon) IGP Gascogne

2 **náš tip!**



Rare Vineyard's Vermentino IGP Pays d'Oc

3 **náš tip!**



Rare Vineyard's Carignan Vieilles Vignes IGP Herault

7 **náš tip!**



Cuvée Laborie Colombard IGP Gascogne (polosuché)

8



Cabernet - Merlot Maison Barboulot IGP Pays d'Oc

9



C'est Pas La Mer a Boire Blanc IGP Gascogne (sladké)

4 **náš tip!**



Cuvée Disseney Chardonnay (lightly oaked) IGP Pays d'Oc

5 **náš tip!**



Cuvée Disseney Pinot noir IGP Pays d'Oc

6 **náš tip!**



Etoile De Mer Blush rosé IGP Pays d'Oc

10



Premier Rendez-vous Sauvignon blanc IGP Côtes de Gascogne

11



Premier Rendez-vous Cabernet-Syrah IGP Pays d'Oc



LGI, Francie, vína na rozlev

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 303011	White&Sea (Colombard-Sauvignon), IGP Gascogne	2019/20	6, 0,75	103,31	125	135 ○
2 303018	Rare Vineyard's Vermentino, IGP Pays d'Oc	2019/20	6, 0,75	100,83	122	132 ○
3 303023	Rare Vineyard's Carignan Vieilles Vignes, IGP Herault	2019/20	6, 0,75	100,83	122	132 ●
4 303034	Cuvée Disseney Chardonnay (lightly oaked) IGP Pays d'Oc	2019/20	6, 0,75	126,45	153	165 ○
5 303042	Cuvée Disseney Pinot noir, IGP Pays d'Oc	2019/20	6, 0,75	124,79	151	162 ●
6 303057	Etoile De Mer, Blush rosé, IGP Pays d'Oc	2019/20	6, 0,75	119,01	144	155 ○

LGI, Francie, vína na rozlev

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 303066	Cuvée Laborie, Colombard, polosuché, IGP Gascogne	2019/20	6, 0,75	104,13	126	136 ○
8 201043	Cabernet - Merlot, Maison Barboulot, IGP Pays d'Oc	2020/21	6, 0,75	114,88	139	148 ●
9 303024	C'est Pas La Mer a Boire Blanc, sladké (40 g/l) IGP Gascogne	2019/20	6, 0,75	108,26	131	142 ○
10 303035	Premier Rendez-vous Sauvignon blanc, IGP Côtes de Gascogne	2019/20	6, 0,75	103,31	125	135 ○
11 303043	Premier Rendez-vous Cabernet-Syrah, IGP Pays d'Oc	2019/20	6, 0,75	100,83	122	132 ●



1



1,5l

Pinot Grigio
Villa Santa Flavia
Veneto IGP (1,5 l)

2



1,5l

Chardonnay
Villa Santa Flavia
Veneto IGP (1,5 l)

3



1,5l

Cabernet Sauvignon
Villa Santa Flavia
Veneto IGP (1,5 l)

4 **náš tip!**



1,5l

Farnese Sangiovese
Terre di Chieti IGP
Magnum (1,5 l)

9



5,0l

La Passion du Vin.
Colombard-Sauvignon,
IGP Gascogne
Bag in Box 5 l

10



5,0l

La Passion du Vin,
Grenache-Merlot IGP
Pays d'Oc
Bag in Box 5 l

11



5,0l

Lucio Muñoz
Las Laderas Castilla,
Španělsko
Bag in Box 5 l

12



5,0l

Survivor Offspring,
Western Cape, JAR
Bag in Box 5 l

5



1,5l

Farnese Fantini
Montepulciano d'Abruzzo
DOP Magnum (1,5 l)

6



1,5l

Farnese Trebbiano
d'Abruzzo
DOP Magnum (1,5 l)

7



10l

Viña Cierzo Blanco,
Cariñena DO, Španělsko
Bag in Box 10 l

8



10l

Marrenon Rouge Vaucluse
IGP, Francie
Bag in Box 10 l

13



5,0l

Soluna Sangiovese
Puglia, Itálie
Bag in Box 5 l

14



5,0l

Colloredo Mels
Pinot Grigio IGP, Itálie
Bag in Box 5 l

15



5,0l

Messapi Primitivo
Puglia IGP, Itálie
Bag in Box 5 l

16



5,0l

Arancio Nero D'Avola
IGP, Itálie
Bag in Box 5 l

Sacchetto, Itálie, Veneto IGP, vína na rozlev		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	217720 Pinot Grigio, Villa Santa Flavia, Veneto IGP	2020/21	6	1,50	177,69	215	232 ○
2	217721 Chardonnay, Villa Santa Flavia, Veneto IGP	2020/21	6	1,50	166,12	201	217 ○
3	217723 Cabernet Sauvignon, Villa Santa Flavia, Veneto IGP	2020/21	6	1,50	163,64	198	214 ●
Farnese, Itálie, Abruzzo, vína na rozlev		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	291228 Farnese Sangiovese Terre di Chieti IGP Magnum	2018/19	6	1,5	195,04	236	254 ●
5	291227 Farnese Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOP Magnum	2018/19	6	1,5	190,91	231	249 ●
6	291229 Farnese Trebbiano d'Abruzzo DOC Magnum	2019/20	6	1,5	192,56	233	251 ○
Bag in Box (BIB)		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	27855 BIB 10L Viña Cierzo Blanco, Cariñena DO, Španělsko	2019/20	1	10,00	714,88	865	899 ○
8	01872 BIB 10L Marrenon Rouge Vaucluse IGP, Francie	2019/20	1	10,00	866,94	1 049	1 089 ●

Bag in Box (BIB)		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	303501 BIB 5L La Passion du Vin. Colombard-Sauvignon, IGP Gascogne	2019/20	1	5,00	428,93	519	539 ○
10	303502 BIB 5L La Passion du Vin, Grenache-Merlot IGP Pays d'Oc	2019/20	1	5,00	425,62	515	535 ●
11	12629 BIB 5L Lucio Muñoz Las Laderas Castilla, Španělsko	2019/20	1	5,00	406,61	492	512 ●
12	28509 BIB 5L Survivor Offspring, Western Cape, JAR	2019/20	1	5,00	483,47	585	609 ●
13	24570 BIB 5L Soluna Sangiovese Puglia, Itálie	2019/20	1	5,00	555,37	672	699 ●
14	018635 BIB 5L Colloredo Mels Pinot Grigio IGP, Itálie	2019/20	1	5,00	582,64	705	735 ○
15	012980 BIB 5L Messapi Primitivo IGP, Puglia Itálie	2019/20	1	5,00	594,21	719	749 ●
16	021601 BIB 5L Arancio Nero D'Avola IGP, Itálie	2019/20	1	5,00	569,42	689	717 ●



1



2



3



6



7



8



4



5



9



10



11



12



13



Dárkové tašky

	balení	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 50009B	1	10,74	13	17
2 50003B	1	10,74	13	17
2 50003w	1	10,74	13	17
2 50003M	1	17,36	21	25
2 50003Z	1	17,36	21	25
2 50003C	1	17,36	21	25
3 50002M	1	28,93	35	39
4 50004B	1	28,93	35	39
4 50004C	1	28,93	35	39
4 50004M	1	28,93	35	39
5 50005B	1	32,23	39	45
5 50005C	1	32,23	39	45

Dárkové tašky GWS

	balení	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 50010	1	15,70	19	19
7 50011	1	23,97	29	29
8 50012	1	32,23	39	39

Kartonové obaly

	balení	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9 50007B	1	19,83	24	29
10 50007W	1	19,83	24	29
11 50006B	1	19,83	24	29
12 50006W	1	19,83	24	29
13 50008B	1	19,83	24	29

Destiláty



Ke kvalitnímu vínu nemají daleko ani kvalitní lihoviny. Víno jako takové je přímo základní surovinou pro výrobu ušlechtilých destilátů, například Cognacu, Armagnacu a dalších druhů různých brandy. Příbuznou kapitolou jsou pak destiláty vyrobené z vinných matolin (slupek hroznů, které zůstanou po výrobě vína), jako grappy a jim podobné výrobky. Destiláty můžeme podle místa původu rozdělit na lokální – regionální a na dovozové či mezinárodní. Dle kvality se lihoviny velmi zjednodušeně dělí na základní, střední kvality a prémiové. Podle barvy rozlišujeme lihoviny na čiré a takzvané hnědé (brown spirits) a ostatní. Podle způsobu výroby je možné je členit na destiláty,

likéry, lihoviny vyrobené studenou cestou a různé směsi lihovin a dalších nápojů. Nejprodávanejší lihovinou na světě bude asi vodka, ale každý světový region a lokální kultura má svoje specifické a oblíbené druhy. V našich podmínkách to jsou hořké likéry, ale například v latinské Americe to bude surový destilát z cukrové třtiny. V Asii to vyhraje pravděpodobně nějaký destilát původem z rýže a ve Skotsku či Irsku místní obilná whisky. Pro Francii a další vinařské země jsou typické destiláty z vína a v Mexiku je základem místních pálenek destilát ze srdcí rostliny Agave. Svět lihovin je tedy neuvěřitelně rozmanitý a každý konzument si dnes může vybrat ze širokého spektra výrobků.

Podobně jako u vín podléhá spotřeba destilátů módním trendům a dá se tedy hovořit o určitých vlnách popularity jednotlivých kategorií či typů nápojů. Zpravidla každá nová generace konzumentů – lidé mezi 18 až 25 lety mající největší zásluhu na spotřebě lihovin – objevuje svoji oblíbenou kategorii. Tedy každé dva až tři roky se mění preference na nějaký jiný typ lihovin. Hlavní trendy samozřejmě zůstávají, ale s přibývajícím věkem se priority mění a také dnes módní zdravý životní styl upřednostňuje například konzumaci vín či nízkoalkoholických koktejlů před klasickými čistými destiláty či lihovinami.

Nechceme zde soudit ani propagovat alkohol, ale pokud již nastane příležitost na skleničku něčeho silnějšího než víno, tak je samozřejmě možné si vychutnat a dobře užít i kvalitní destilát. Nejde tedy o množství a už vůbec ne o účinky alkoholu, ale spíše o chvíle pohody a harmonie. Malá porce vhodného digestivu vylepší zážitek z dobrého jídla a stejně si lze v určitých případech vychutnat sklenku dobrého brandy s kvalitním doutníkem. Naše nabídka lihovin je tedy zaměřena na kvalitní a osvědčené světové značky, které mohou vhodně doplnit předchozí nabídku vín a budou vhodnými kandidáty pro domácí bar nebo třeba ideálními dárky.



98006

**Dos Maderas 5+3
8 Years Old,
Ron Añejo Reserva
Superior**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	0,70	769



98353

**Dos Maderas 5+3
8 Years Old
Doublemagnum 3 l**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	3,00	2 849



98003

**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old,
Ron Añejo Doble Crianza
(dárková tuba)**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	899



98018

**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old + 2 sklenice**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	1 049



98050

**Tripulante
Caribbean Elixir**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34%	0,70	339



98055

**Tripulante
Caribbean Spiced**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34%	0,70	339



COR070

**Coro Coro
Ron & Cacao
Liqueur de Guatemala**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
30%	0,70	549



379003

**Depaz VS
Martinique
(min. 3 Years Old)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	925



98019

**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old
+ 2 x Sherry 10 cl**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	1 049



98013

**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old + 4x mini
(dárkový set)**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	1 149



98355

**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old
Doublemagnum 3 l**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	3,00	3 499



98022

**Dos Maderas P.X.
+ Dos Maderas Selección
(dárkové balení 2x 0,2 l)**

Rum + Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
41%	0,40	675



379007

**Depaz VSOP Réserve Spéciale
Martinique
(min. 7 Years Old)
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	1 069



379017

**Depaz VSOP Réserve Spéciale
+ 2 sklenice
(dárkové balení)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	1 199



379010

**Depaz XO Grande Réserve
Martinique
(blend 8-9-10 Years Old)
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	1 499



379070

**Depaz
Port Cask Finish
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	1 985



DMS01

**Dos Maderas
Tasting set 4x 50 ml**

Rum + Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,20	559



98015

**Dos Maderas Selección
Superior Reserve
(dárková tuba)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	1 099



980155

**Dos Maderas Selección
+ 2 sklenice
(dárkové balení)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	1 259



98005

**Dos Maderas Luxus
Ron Añejo Doble Crianza,
Limited Edition
(dárková kazeta)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	3 229



379072

**Depaz
Millenario Vintage 2002
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	2 399



379061

**Depaz
Single Cask 2003 Martinique
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	2 675



379090

**Depaz
Miniature set 4x 50 ml**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,20	549



379011

**Depaz XO Cuvée Prestige
Martinique
(blend 9-10-11Years Old)
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	3 945



EMBESP
Embargo Anejo
Esplendido
(Cuba, Trinidad, Tobago)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	939



EMBEXQ
Embargo
Añejo Exquisito
(zlatý)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	549



PASAXO
El Pasador De Oro XO
Ron de Guatemala
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 229



PASAGR
El Pasador De Oro Gran
Reserva Ron de Guatemala
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 655



CENT25
Centenario Rum 25 Years Old
Gran Reserva
(dárková tuba)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 555



CENT30
Centenario Rum 30 Years Old
Edición Limitada
(dárková tuba)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	3 099



CENSET
Ron Centenario
Testing set 5x 0,05 l
(9+12+18+20+25 Years Old)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,25	699



CENCAF
Centenario Café
Licor de café Costa Rica

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
26,5 %	0,70	549



PASA50
El Pasador De Oro 50
Ron de Guatemala
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
50 %	0,70	1 699



PASA38
El Pasador De Oro Pasión
Ron de Guatemala
(dárkový box)

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	1 449



PASSET
El Pasador De Oro
kolekce 3x 0,2 l
(XO, Gran Reserva, 50%)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43,3 %	0,60	1 779



CENT05
Centenario Rum
5 Years Old Añejo Selecto

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	425



RSR070
Remedy Spiced

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5 %	0,70	525



RSR070G
Remedy Spiced
+ 2 sklenice
(dárkové balení)

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5 %	0,70	609



RPA070
Remedy Pineapple

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	525



REX070
Remedy Elixir

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34 %	0,70	525



CENT07
Centenario Rum
7 Years Old Añejo Especial

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	469



CENT09
Centenario Rum 9 Years Old
Conmemorativo

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	599



CENT12
Centenario Rum 12 Years Old
Gran Legado

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	619



CENT20
Centenario Rum 20 Years Old
Fundación
(dárková tuba)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 149



RM0070
Ö Dark Rum Small Batch
Finnish Premium Rum
from Fiskarr's Oak

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	859



DRC050
Donut Rum XO 8 Years Old
Cookies & Cream

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	899



DRS050
Donut Rum XO 8 Years Old
Salted Caramel

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	899



DRD050
Donut Rum XO 8 Years Old
Dark Choc & Cherry

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	899



OPW070
Old Pascas White Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	0,70	265



OPD070
Old Pascas Dark Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	0,70	277



OPDNEW
Old Pascas Jamaica Rum 73 %

alkohol	obsah	cena s DPH
73%	0,70	509



468002
Cane Island Single Island Blends - Jamaica

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	719



468009
Cane Island Five Icon Blend (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
44%	0,70	1 099



468010
Ron Alegre XO Dominican Republic (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	945



RK2022
Rumový kalendář 24 Days of Rum 2022 (dárkový set 24x miniatura + 2 sklenice)

alkohol	obsah	cena s DPH
41,7%	0,48	cena viz e-shop



MAQ070
Mama Quilla XA Extra Anejo, Guatemala

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	765



468003
Cane Island Single Island Blends - Barbados

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	719



468004
Cane Island Single Island Blends - Trinidad

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	719



468005
Cane Island Single Estate Australia 4 Years Old

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	915



468006
Cane Island Single Estate Thailand 5 Years Old

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	915



EPYRAXO
Pyrat XO Reserve

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



PST100
Captain Morgan Private Stock

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	1,00	cena viz e-shop



HEC070
La Hechicera Ron Extra Anejo de Columbia (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



EMR070
Eminente Reserva 7 Years Old

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



468011
Cane Island Single Estate Trinidad 8 Years Old

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	1 035



468012
Cane Island Single Estate Venezuela 8 Years Old

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	1 035



468007
Cane Island Single Estate Barbados 8 Years Old (Foursquare Distillery)

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	1 059



468008
Cane Island Single Estate Nicaragua 12 Years Old

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	1 165



ZACXOL
Ron Zacapa Centenario Solera Gran Reserve 23 Years Old (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



ZACAXO
Ron Zacapa Centenario Solera Gran Reserve Especial XO (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,75	cena viz e-shop



ZEN070
Ron Zacapa Centenario Edición Negra (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	cena viz e-shop



ZACROY
Zacapa Royal Solera Gran Reserve Especial (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	cena viz e-shop



DIPMAN
Diplomatico Mantuano
 (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DIPREX
Diplomatico Reserva Exclusiva
 (dárková tuba)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DIPSEL
Diplomatico Seleccion
De Familia Rum (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	cena viz e-shop



DIPAMB
Diplomatico
Ambassador Selection
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,70	cena viz e-shop



GMR080
Gold of Mauritius Seafarer
Gift Box + 2x miniatura 0,05 l
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,80	cena viz e-shop



BTR015
Botran Reserva
15 Years Old
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



Doorly's Foursquare
12 Years Old (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	cena viz e-shop



NAT070
Nativo
Overproof Rum
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
54%	0,70	cena viz e-shop



DIPVIN
Diplomatico Single Vintage
2007 (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	cena viz e-shop



MILL15
Millonario
15 Years Old
Solera Reserva Especial
 (opletená láhev)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



MILLX0
Millonario Rum XO
 (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DONP07B
Don Papa 7 Years Old
 (dárková tuba)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



PDB100
Plantation Original Dark
Barbados Rum
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	1,00	cena viz e-shop



PLAN05
Plantation
Grande Réserve 5 Years Old
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



PLANGA
Plantation Gran Anejo
Guatemala & Belize
 (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	cena viz e-shop



PLAN20
Plantation Barbados XO
20th Anniversary
 (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DONPAP
Don Papa Baroko
 (dárková tuba)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DONPAM
Don Papa
Masskara
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



GMR070
Gold of Mauritius Rum
Solera 5 Years Old
 (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



GMS070
Gold of Mauritius Rum
Solera 5 Years Old
 (dárkový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



PLAN20S
Plantation Barbados XO
20th Anniversary
 (dárkový box + 2x sklo)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



BUMRUM
Bumbu Rum, The Original
 Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



BUMCRE
Bumbu Cream
 Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
15%	0,70	cena viz e-shop



BUMBXO
Bumbu XO
 Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



AHR24E
A.H. Riise
24 Experience (testovací sada)
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
42,1%	0,48	cena viz e-shop



AHRNPU
A.H. Riise
Non Plus Ultra
(dárkový box)
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	cena viz e-shop



AHRNPB
A.H. Riise
Non Plus Ultra Black
(dárkový box)
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	cena viz e-shop



AHRNPA
A.H. Riise Non Plus Ultra
Ambre d'Or Excellence
(dárkový box)
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	cena viz e-shop



BMG070B
Blue Mauritius Gold
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



LEG070
Legendario Elixir de Cuba
7 Years Old
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34%	0,70	cena viz e-shop



ECR070
El Comandante
Reserva Exclusiva
(dárková tuba)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



PCE070
Puntacana Espléndido
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
38%	0,70	cena viz e-shop



AHRXOR
A.H. Riise
XO Reserve
(dárkový box)
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



AHRDAN
A.H. Riise
Royal Danish Navy
(dárkový box)
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



AHRPTC
A.H. Riise
Porto Cask
(dárkový box)
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	cena viz e-shop



HISPEL
Hispanico Elixir
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34%	0,70	cena viz e-shop



UNHIXO
Unhiq XO Malt rum
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,50	cena viz e-shop



OPH012
Ophyum 12
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



OPH023
Ophyum 23
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



OLEX95
Exquisito 1995
(dárkový vak)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



SANDEL
Santos Dumont Elixir
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



SANDXO
Santos Dumont XO
(dárkový box)
Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



NAG070
Naga Rum
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



NAGJAK
Naga Rum Pearl of Jakarta
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42,7%	0,70	cena viz e-shop



PREM15G
Presidente 15 Years Old
+ 2 skleničky (dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



PREM23
Presidente 23 Years Old
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



QRH030
Quorhum 30 Years Old
(dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



QRH070G
Quorhum 30 Years Old
+ 2 skleničky (dárkový box)
Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



RMC012
The Real McCoy
12 Years Old

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



SIS015
Sister Isles 15 Years Old
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	cena viz e-shop



LPV013
La Progresiva
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
41 %	0,70	cena viz e-shop



PUNXOX
Puntacana XO
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DICTXO
Dictador XO
Insolent 25 Years Old
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MALT10
Malteco 10 Years Old
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40,5 %	0,70	cena viz e-shop



SRM07N
Sérum Elixir de Ron
Carta Oro

Lihovina		
alkohol	obsah	cena s DPH
35 %	0,70	cena viz e-shop



DOR012
El Dorado 12 Years Old
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



AGR025
Atlántico Gran Reserva
25 Years Old (dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PPD070
Papa's Pilar Dark
24 Years Old

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



RAM070
Rum Rammstein
(dárková tuba)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CE0070
Compañero Ron Elixir Orange
(dárková tuba)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DOR015
El Dorado 15 Years Old
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



MGREXT
Mount Gay Rum X.O.
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



MGRBAR
Mount Gay Rum Black Barrel
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



MAT015
Matusalem Gran Reserva
Solera 15 Years Old

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



RB2022
The Rum box 2022
(sada 10x 0,05)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40,9 %	0,50	cena viz e-shop



HBNR12
El Ron Prohibido Habanero
12 Years Old

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DICT12
Dictador
12 Years Old

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DICT20
Dictador
20 Years Old
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MAT023
Matusalem Gran Reserva
Solera 23 Years Old
(dárkový box)

Rum		
alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



ONX070
Ron Barcelo Imperial Onyx
(dárkový box)

Rum



alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	cena viz e-shop



BAR070
Ron Barcelo Imperial
(dárkový box)

Rum



alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	cena viz e-shop



BAR070G
Ron Barcelo Imperial
+ 2 skleničky (dárkový box)

Rum



alkohol	obsah	cena s DPH
39 %	0,70	cena viz e-shop



BARORG
Ron Barcelo Organic
(dárkový box)

Rum



alkohol	obsah	cena s DPH
37,5 %	0,70	cena viz e-shop



IRH070
Irishman Harvest
(dárkový box)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	829



IRH07G
Irishman Harvest
(dárkové balení + 2 sklenice)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	939



IRS070
Irishman Single Malt
(dárkový box)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	949



IRM012
Irishman 12 Years Old Malt
(dárkový box)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	1 365



BARCRE
Barcelo Cream

Rum



alkohol	obsah	cena s DPH
17 %	0,70	cena viz e-shop



KRA070
Kraken
Black Spiced Rum

Lihovina



alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



APL112
Appleton Rum Extra
12 Years Old

Rum



alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	1,00	cena viz e-shop



FDC118
Flor de Cana
18 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	cena viz e-shop



WTB002
Writers' Tears
Mini Book 3 x 50 ml
(Copper Pot, Double Oak,
Cask Strength)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
46,3 %	0,15	499



WTP070
Writers' Tears Copper Pot

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	839



WTD070
Writers' Tears Double Oak
(dárkový box)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	1 035



FDC012
Flor de Cana
12 Years Old

Rum



alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PAN070
Pampero Aniversario
(dárkový vak)

Rum



alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



RATU08
RATU 8 Years Old
Signature Blend
Premium Fiji Rum Liqueur

Lihovina



alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 299



WTC070
Writers' Tears Cask Strength
2020 (dárková kazeta)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
54,5 %	0,70	2 845



B10070
Bushmills Malt 10 Years Old
(dárková tuba)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



B21070
Bushmills Malt 21 Years Old
(dárková tuba)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CON070
Connemara Peated
Single Malt Whiskey
(dárková tuba)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLE070
Glenkinchie 12 Years Old
Lowlands (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



DAL070
Dalwhinnie 15 Years Old
Highlands (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



OBA070
Oban 14 Years Old, Highlands
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



CAR070
Cardhu 12 Years Old, Speyside
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLENLS
Glenmorangie Lasanta
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



GLEN18
Glenmorangie 18 Years Old
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



GLENDP
Glenmorangie Discovery Pack
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,80	cena viz e-shop



ARG070
Ardbeg 10 Years Old
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	cena viz e-shop



TALSKY
Talisker Skye
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
45,8 %	0,70	cena viz e-shop



TAL070
Talisker 10 Years Old
Skye Island (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
45,8 %	0,70	cena viz e-shop



TALEDI
Talisker Distillers Edition 2021
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
45,8 %	0,70	cena viz e-shop



ISL070
Isle of Jura
10 Years Old (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



AR0070
Ardbeg An Oa
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
46,6 %	0,70	cena viz e-shop



GLT018
The Glenlivet
18 Years Old (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



GLT015
The Glenlivet
15 Years Old (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLT012
The Glenlivet 12 Years Old
Exclusive Edition First Fill
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DLM070
Dalmore 12 Years Old
Highlands (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DLQ070
Dalmore Quintet
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
44,5 %	0,70	cena viz e-shop



GLEN070
Glenmorangie 10 Years Old
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLENQR
Glenmorangie Quinta Ruban
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	cena viz e-shop



MCLQ
Macallan Quest
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MCLGOL
Macallan Gold Double Cask
(dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MCL12T
Macallan 12 Years Old
Triple Cask (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MCL12S
Macallan 12 Years Old
Sherry Oak (dárkový box)
Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop

LAPHROAIG



MCL15F
Macallan 15 Years Old
Fine Oak (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



MCL18T
Macallan 18 Years Old
Triple Cask (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



MCLLUM
Macallan Lumina
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
41,3 %	0,70	cena viz e-shop



567004
Highland Park 18 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	cena viz e-shop



LQC070
Laphroaig Quarter Cask
Islay Island (dárková tuba)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
48 %	0,70	cena viz e-shop



LPX100
Laphroaig PX Cask Islay Island
(dárková tuba)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
48 %	1,00	cena viz e-shop



BOW012
Bowmore 12 Years Old
Islay Single Malt Scotch
Whisky (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BOW115
Bowmore 15 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



BRUPCH
Bruichladdich Port Charlotte
10 Years Old (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
50 %	0,70	cena viz e-shop



BRUCLA
Bruichladdich Classic Laddie
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
50 %	0,70	cena viz e-shop



GLF012
Glenfiddich 12 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLF015
Glenfiddich 15 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BOW018
Bowmore 18 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



GEORGE
Johnnie Walker Blue Label
KING GEORGE V. Edition
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



BLU070
Johnnie Walker Blue Label
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



ULT070
Johnnie Walker Ultimate
18 Years Old (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLF018
Glenfiddich 18 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



BLV012
The Balvenie 12 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



LAP070
Laphroaig 10 Years Old
Islay Island (dárková tuba)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



LSL070
Laphroaig Select
Islay Island (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



JWB070
Johnnie Walker
Black Label 12 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CHR012B
Chivas Regal
12 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CHR018
Chivas Regal
18 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



ROS021
Chivas Regal
Royal Salute 21 Years Old
(porcelánová láhev
v dárkovém kartonku)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DBL070
Jack Daniel's
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop

DBL100
Jack Daniel's
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	cena viz e-shop

JDH100
Jack Daniel's Honey
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
35 %	1,00	cena viz e-shop

XGJ070
Jack Daniel's Gentleman Jack
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



FUY070
Fuyu Japanese Whisky (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
40,5 %	0,70	979

FJW070
Fujimi Japanese Whisky (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 099

TJW070
Tottori Japanese Whisky Bourbon barrel (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	1 199



JDS070
Jack Daniel's Single Barrel
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	cena viz e-shop

DSB070
Jack Daniel's Single Barrel 100 proof (dárkový box)
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
50 %	0,70	cena viz e-shop

WDR070
Woodford Reserve
 Bourbon

alkohol	obsah	cena s DPH
43,2 %	0,70	cena viz e-shop

MMW070
Maker's Mark
 Bourbon

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	cena viz e-shop



KUR070
Kurayoshi Pure Malt (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	1 699



KURS70
Kurayoshi Sherry Cask (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	2 059



KUR12Y
Kurayoshi Pure Malt 12 Years Old (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	2 777



KUR18Y
Kurayoshi Pure Malt 18 Years Old (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
50 %	0,70	4 555



ENS070
Enso Japanese Whisky
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 089



NIK050
Nikka From The Barrel Whisky (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
51,4 %	0,50	cena viz e-shop



92001
Cognac Frapin 1270 Grande Champagne (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	949



92002
Cognac Frapin VSOP Grande Champagne (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 215



92003
Cognac Frapin VSOP Grande Champagne (dárkový box + 2 sklenice)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 489



92004
Cognac Frapin XO Château Fontpinot Grande Champagne (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
41 %	0,70	2 399



MAOP70B
Martell V.S.O.P. (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MAX070B
Martell X.O. (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CK0070
Courvoisier XO Ultime (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



COP070
Courvoisier VSOP (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



92005
Cognac Frapin XO VIP Grande Champagne (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	3 835



92006
Cognac Frapin Extra Grande Champagne (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	10 999



99109
Hennessy V.S. (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



99108
Hennessy VSOP (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



99008
Camus VSOP (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	cena viz e-shop



REMYOP
Rémy Martin VSOP (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



REMACR
Rémy Accord Royal (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



REMYXO
Rémy Martin XO Excellence (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



99102
Hennessy X.O. (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GODTER
Godet XO Terre (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MEU100
Meukow VSOP

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	cena viz e-shop



MEUKXO
Meukow XO (dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



TSR070
Torres 5 Years Old
Solera Reserva

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	395



TGR070
Torres 10 Years Old
Gran Reserva
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	419



TGR070G
Torres 10 Years Old
Gran Reserva + sklenice
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	499



TRP070B
Torres 15 Years Old
Reserva Privada
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	715



015597
Janneau VSOP
(dárkový box)

Armagnac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	689



696031
Janneau Napoleon
(dárkový box)

Armagnac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	855



045903
Janneau XO
(dárkový box)

Armagnac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 199



TRP070G
Torres 15 Years Old
Reserva Privada + 2 sklenice
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	785



THA070
Torres 20 Years Old
Hors D'Age
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 199



TJA070
Torres 30 Years Old
Jaime I
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	2 299



007081
Jacopo Poli
Brandy Arzente
10 Years Old (dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	1 239



AT1070
Attikus Brandy

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	259



653943
Marques de Misa
Solera Reserva

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	329



98001
Gran Duque de Alba
Gran Solera reserva
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	765



98004
Gran Duque de Alba XO
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 199



MTX012
Metaxa 12*
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MTXGRF
Metaxa
Grande Fine Edition
(porcelán, dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MTXPRA
Metaxa Private Reserve
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop





FLG070
Finsbury
London Dry Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	0,70	265



FSG070
Finsbury Pink Gin
Wild Strawberry
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	0,70	265



FPT070
Finsbury London
Dry Gin Platinum
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,70	355



ZFC100
Zafiro Classic
Premium Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	1,00	349



GBK070
Cubical Premium Gin
Pink Kiss
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	0,70	825



GBU070
Cubical Ultra Premium
London Dry Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	1 045



ETS070
Etsu Japanese Gin
(dárkový box)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	949



EP0070
Etsu Pacific Ocean Water
Japanese Gin (dárkový box)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
45%	0,70	949



ZFS100
Zafiro Pink Premium Gin
Strawberry
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	1,00	349



ZF0100
Zafiro Orange Premium Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	1,00	349



005088
Marconi 46 Gin
Jacopo Poli
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
46%	0,70	899



005087
Marconi 42 Gin Mediterian
Jacopo Poli
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	899



EDY070
Etsu Double Yuzu
Japanese Gin (dárkový box)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	949



ED0070
Etsu Double Orange
Japanese Gin (dárkový box)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	949



BBG050
Bottega Bacur Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,50	562



MON050
Monkey 47 Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,50	cena viz e-shop



LAC070
L'Acrobate Gin
Francie
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
44%	0,70	849



GBP070
Cubical Premium
London Dry Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	825



GBP070G
Cubical Premium
London Dry Gin + sklenice
(dárkové balení)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	969



GBM070
Cubical Premium Gin
Mango
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	825



MFL070
Malfy Limone (Citron)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
41%	0,70	cena viz e-shop



MFR070
Malfy Rosa (Pink)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
41%	0,70	cena viz e-shop



MFA070
Malfy Arancia (Blood Orange)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
41%	0,70	cena viz e-shop



MG0100
Malfy Gin Originale
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
41%	0,70	cena viz e-shop



CAG070
Canaima Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
47 %	0,70	cena viz e-shop



BOT070
The Botanist Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	cena viz e-shop



HEN070
Hendrick's Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
41,4 %	0,70	cena viz e-shop



BEE100
Bombay Sapphire English Estate (dárkový box)
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
41 %	1,00	cena viz e-shop



KOS070
Koskenkorva Vodka
Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	309



KKV100
Koskenkorva Vodka 60%
Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
60 %	1,00	399



KPP100
Koskenkorva Peach Vodka
Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
20 %	0,70	239



DRM070
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



TNT070
Tanqueray No. Ten
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
47,3 %	0,70	cena viz e-shop



GB2021
The Gin box
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
42,9 %	0,50	cena viz e-shop



ELG050
Endorphin London Dry Gin
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,50	cena viz e-shop



CSV070
Czechoslovakia Vodka
Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	319



EIK070
Eiko Japanese Vodka (dárkový box)
Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	899



ELD050
Endorphin Lemon Demon
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,50	cena viz e-shop



EPG050
Endorphin Pink
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,50	cena viz e-shop



EMG050
Endorphin Magic Imagine
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,50	cena viz e-shop



ENDSET
Endorphin dárková sada 3x 0,2 l
Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,50	cena viz e-shop



CHV100
Crystal Head Vodka (dárkový box)
Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	cena viz e-shop



BVP070
Belvedere Vodka Pure
Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



006082
Jacopo Poli
Grappa Bassano Classica
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	469



007083
Jacopo Poli
Grappa Bassano 24 Carati
2 Years Old Barrique
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	599



006098
Jacopo Poli Sarpa
Grappa Sarpa
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	685



003081
Jacopo Poli
Grappa Sarpa Big Mama
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	3,00	2 599



259570
Grappa Tignanello
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
42 %	0,50	995



118010
Grappa
Alexander Bottega
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	476



118020
Grappa
Sandro Bottega
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	462



118030
Grappa Chianti Fiasco
Bottega
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,50	399



016183
Jacopo Poli
Sarpa Oro
4 Years Old Barrique
Merlot & Cabernet
(dárková tuba)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	739



003085
Jacopo Poli
Grappa Sarpa Oro Big Mama
(dárková tuba)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	3,00	2 899



016114
Jacopo Poli
Po di Poli Moscato Morbida
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	799



005095
Jacopo Poli
Grappa di Sassicaia
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	1 825



PAP070
Pápidoux Fine
Calvados

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	425



PVS070
Pápidoux VSOP
Calvados

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	477



PX0070
Pápidoux X.O.
Calvados

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	639



007085
Jacopo Poli
Grappa La Première
1er Grand Cru Classé
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	3 499



007087
Jacopo Poli
Grappa Cleopatra Moscato
Oro (dárková tuba)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	966



007089
Jacopo Poli
Grappa Cleopatra Amarone
Oro (dárková tuba)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	966



634934
Grappa Paganini
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	277



43101
Etter Williams
(hruškovice, dárkový box)
Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
42 %	0,70	1 215



46101
Etter Framboise
(malinovice, dárkový box)
Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
41 %	0,70	1 099



43201B
Etter Vieille Poire Williams
(barrikovaná hruškovice,
dárkový box)
Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 365



47101
Etter Vieille Prune
(barrikovaná švestkovice,
dárkový box)
Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
41 %	0,70	1 365



46150
Etter Kirch
(třešňovice - retroedice
150 let výročí)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	1 559



BH5070
Badel Hrvatska
stara šljivovica

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	399



BHP070
Badel Hrvatska stara šljivovica
Premium Selection

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	539



BWH070
Badel William's hruškovice

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	439



AKS050
Anton Kaapl
Slivovice

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,50	cena viz e-shop



AKW050
Anton Kaapl
Williams Hruškovice

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,50	cena viz e-shop



STS070
Sierra Tequila Silver

Tequila

alkohol	obsah	cena s DPH
38%	0,70	415



STG070
Sierra Tequila Reposado (Gold)

Tequila

alkohol	obsah	cena s DPH
38%	0,70	415



004000
Domäne Wachau
Marillenbrand (meruňkovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
38%	0,50	553



37002
Fassbind Vieille Poire
(stařená hruškovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



37001
Fassbind Vieille Framboise
(stařená malina)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



37003
Fassbind Vieille Prune
(stařená švestka)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



STP070
Sierra Tequila Antiquo Plata
(100% Agave, bílá)

Tequila

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	479



SAP070
Sierra Tequila Antiquo Añejo
(100% Agave, zlatá)

Tequila

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	485



PIW070
Pircher Williams s hruškou

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



GOH100
Golem Hruškovice

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	1,00	cena viz e-shop



AKB001
Anton Kaapl dárkové balení
(3x 0,2 l - Slivovice,
Hruškovice, Jablkovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,60	cena viz e-shop



AKB002
Anton Kaapl dárkové balení
(5x 0,05 l - Slivovice,
Hruškovice, Jablkovice,
Višňovice, Williams)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,25	cena viz e-shop



MIB070
Sierra Milenario Blanco
(100% Agave, bílá)

Tequila

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5%	0,70	915



MIR070
Sierra Milenario Reposado
(100% Agave, zlatá)

Tequila

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5%	0,70	1 049



MIF070
Sierra Milenario Fumado
(100% Agave, zlatá)

Tequila

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5%	0,70	1 149



PIT100
Pitú Cachaca

Cachaca

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	1,00	499



004001
Domäne Wachau
Marillenlikör (meruňkový likér)
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
25 %	0,50	391



LDC070
Molinari Limoncello di Capri
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
30 %	0,70	439



SME070
Molinari Extra Sambuca
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	459



HLB100
Helbingova originální kmínka
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
35 %	1,00	329



UBL003
Underberg 3x

UBL012
Underberg 12x
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
44 %	0,02	28 / ks



UBL030
Underberg 30x
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
44 %	0,02	28 / ks



UBG012
Underberg 12x
(dárková plechová krabička)

alkohol	obsah	cena s DPH
44 %	0,02	32 / ks



MCC050
Mozart Chocolate
Gold Cream liqueur
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
17 %	0,50	359



MWC050
Mozart Chocolate
White Cream liqueur
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
15 %	0,50	359



MCF050
Mozart Chocolate
Coffee Cream liqueur
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
17 %	0,50	359



004488
Airone Rosso Aperitivo
(Jacopo Poli)
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
17 %	0,70	377



JAGMAN
Jägermeister Manifest
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	1,00	cena viz e-shop



644001
Chandon Garden Spritz
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
11,5 %	0,75	cena viz e-shop



APE100
Aperol
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
11 %	1,00	cena viz e-shop



ANG020
Riemerschmid bitter
(dříve angostura)
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
48 %	0,20	266



118118
Pronol Orange Bitter
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
11,5 %	1,00	299



004487
Jacopo Poli
Super Taurus Veneto Bitter
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
25 %	0,70	435



KOG050
Koskenkorva Ginger Shot
(závorový likér)
Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
21 %	0,50	229





T17070
TATRATEA
17 % Milk & Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
17%	0,70	375



T27070
TATRATEA
27 % Aronia & Black Currant Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
27%	0,70	405



T37070
TATRATEA
37 % Hibiscus & Red Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
37%	0,70	439



T47070
TATRATEA
47 % Flower Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,70	479



T3507H
TATRATEA
35 % Herbal Tea Digestif

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
35%	0,70	425



T3507B
TATRATEA
35 % Tea Bitter

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
35%	0,70	425



T42070G
TATRATEA 42 % Peach Tea liqueur + 2 pohárky

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	585



T52070S
TATRATEA
52 % Original + 2 pohárky

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
52%	0,70	619



T57070
TATRATEA
57 % Rosehip & Sea Buckthorn Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
57%	0,70	515



T67070
TATRATEA
67 % Apple & Pear Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
67%	0,70	549



T22070
TATRATEA
22 % Coconut Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
22%	0,70	389



T32070
TATRATEA
32 % Citrus Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
32%	0,70	425



T62070G
TATRATEA
62 % Forest Fruit + 2 pohárky

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
62%	0,70	659



TSET03
TATRATEA
Mini set mix 4x 0,04 l (22-32-42-52)

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
37%	0,16	279



TSET08
TATRATEA
Mini set mix 4x 0,04 l (37-47-57-67)

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
52%	0,16	279



TSET01
TATRATEA
Mini set mix 6x 0,04 l (22-32-42-52-62-72)

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,24	349



T42070
TATRATEA
42 % Peach Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	459



T52070
TATRATEA
52 % Original Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
52%	0,70	489



T62070
TATRATEA
62 % Forest Fruit Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
62%	0,70	535



T72070
TATRATEA
72 % Outlaw Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
72%	0,70	569



TSET07
TATRATEA
Mini set mix 6x 0,04 l (17-27-37-47-57-67)

Likér

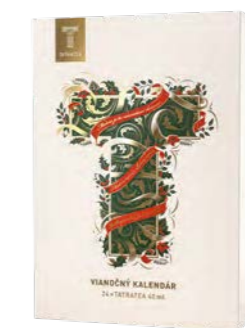
alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,24	349



TSET14
TATRATEA
Mini set mix 14x 0,04 l

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
43,4%	0,56	809



TSET24
TATRATEA
Kalendář mini set mix 24x 0,04 l

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
49,5%	0,96	1 435



K30070
Tatranská káva liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
30%	0,70	335

Poli

Odpovídá Jacopo Poli, majitel rodinné destilerie

Jak hodnotíte ročník 2021?

Rok 2021 byl pro naši palírnu náročný a zároveň inspirativní a plný příjemných zpráv a pozitivních signálů ze zahraničních trhů. Období lockdownu v roce 2020 nás otestovalo, ale také povzbudilo, abychom překročili svou komfortní zónu. Díky vášni a obětavosti našich spolupracovníků v kombinaci s vynikající úrodou s radostí oznamujeme, že jsme rok uzavřeli s dvouciferným růstem.

Kterou grappu z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?

Marconi 42, italský gin se středomořskou příchutí, je dokonalou ingrediencí pro zábavnou večerní párty a přípitek s přáteli. Po chutné večeři se pak skvěle hodí Claopatra Moscato Oro, elegantní a hladká Grappa, která doprovodí dobrý dezert a hodí se na oslavu zvláštní události.

Jaká grappa nejlépe charakterizuje vaši destilérii?

Jeden z produktů, který mám nejraději, je „Sarpa“, protože představuje most mezi minulostí a budoucností. Tato Grappa svou vůni odkazuje k tradici, ale bez typických nedostatků staromódních grapp, často štiplavých a agresivních. Sarpa je autentická, upřímná a pravá Grappa s rustikálním, ale příjemným charakterem.

Na kterou svou grappu jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?

Je pro mě těžké vybrat jen jednu, ale určitě mohu říci, že jsem velmi hrdý na náš nejnovější projekt, kterým je nový a jedinečný produkt: Poli Segretario di Stato, čistá sladová whisky stará 5 let, zrající v sudech Amarone. Projekt spatřil světlo 15. října 2013, kdy byl nejslavnější občan Schiavonu, malého města v srdci Benátska a historického sídla palíren Poli, jmenován státním tajemníkem Svatého stolce. „Taková událost si zaslouží oslavu speciálním destilátem!“ říká starostka Mirella Cogo. Po hlubokých myšlenkách jsme se s mými sourozenci rozhodli vyrobit whisky na jeho počest.

Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaši grappu? Jaká grappa by to byla?

I když víme, že má na programu mnohem důležitější závazky, určitě bychom rádi přijali návštěvu státního sekretáře Svatého stolce a připsali si sklenkou našeho Segretario di Stato.



Cognac Frapin

Odpovídá Patrice Piveteau, sklepmistr prémiového koňaku Frapin

Jak hodnotíte ročník 2021?

Rok 2021 byl dobrý rok navzdory kontextu Covid19. Spotřeba na domácím trhu během tohoto období skutečně vzrostla (bary a restaurace byly uzavřeny). Díky naší pozici „prémiového koňaku“ a díky selektivní distribuci jsme zvládli dobře reagovat na potřeby spotřebitelů.

Který koňak z Vaší nabídky si nejraději dopřejete, když si chcete užít pohodový večer s rodinou, přáteli a dobrým jídlem?

Cognac Frapin XO VIP - díky nádherné karafě, kvalitě produktu a dlouhému zrání ve vlhkém sklepě, které koňaku dodává vláčnost a kulatost.

Jaký koňak nejlépe charakterizuje vaši destilérii?

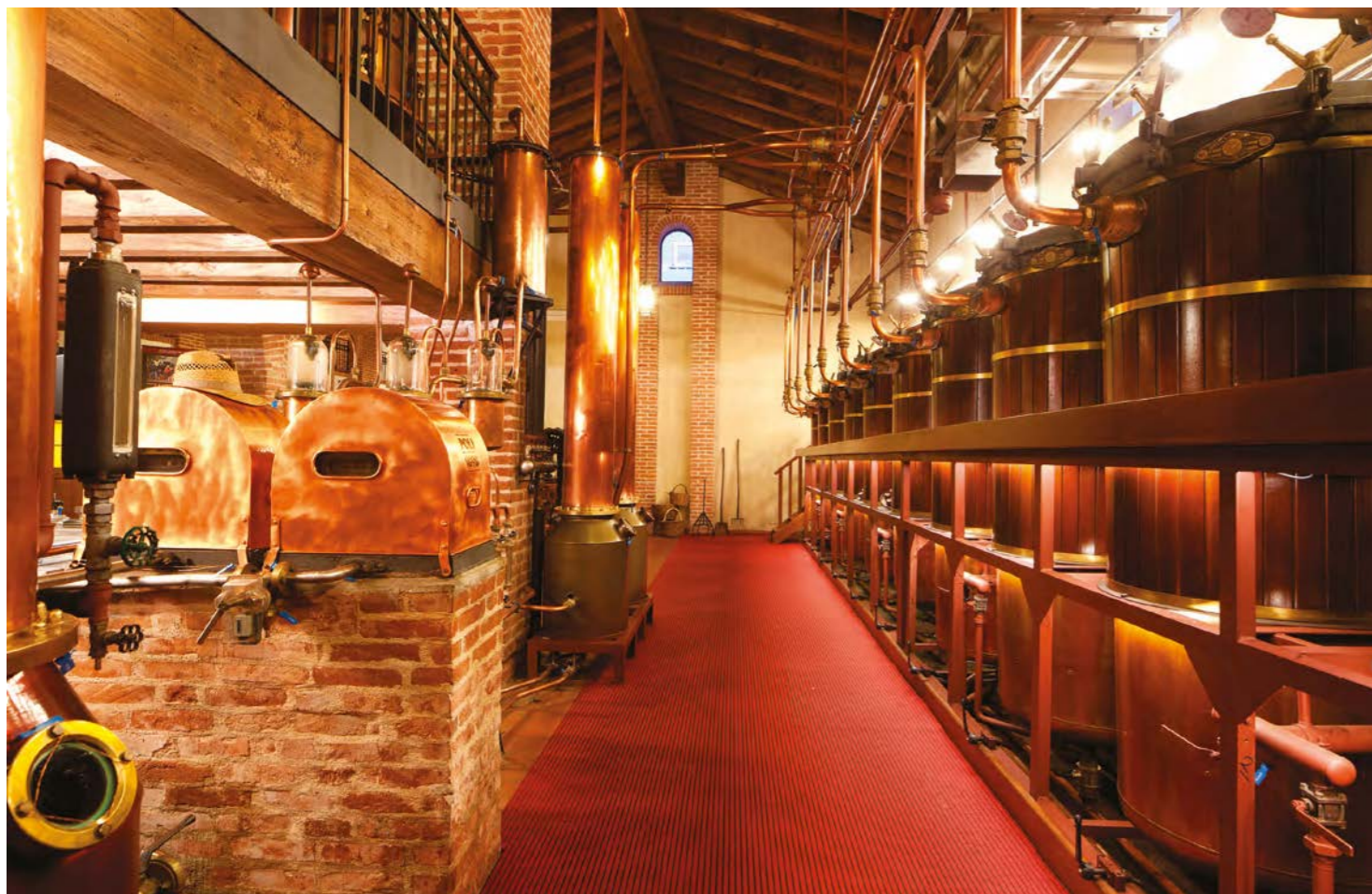
Cognac Frapin - Château Fontpinot XO, který je jemný, elegantní, s dlouhým závěrem. Zajímavý je i svou historií, kdy vzdává hold skutečnému Chateau Fontpinot, který se nachází v srdci našeho panství v Grande Champagne.

Na který svůj koňak jste za posledních 5 let nejvíce hrdí a proč?

Plume Frapin - výjimečný blend 20 koňaků z našeho rajskeho sklepa. Koňak z Grande Champagne, destilovaný na kalcích poté desetiletí zrání.

Které známé osobnosti byste rádi nabídli, aby ochutnala vaši grappu? Jaká grappa by to byla?

Cognac Frapin EXTRA - už jsem ho ochutnal spolu se slavným hráčem NBA Rudym Gobertem, který přišel na Cognac Frapin před 2 lety poté, co ochutnal náš ročník 1992 (rok narození Rudyho). Po této návštěvě a ochutnávce se stal naším ambasadorem pro Severní Ameriku.



Obchodní podmínky

Zaměření katalogu

Tento katalog nabízí kvalitní značková vína a lihoviny renomovaných výrobců gastronomii, specializovaným vinotékám i všem milovníkům dobrých vín. Naleznete zde prověřená vína z celé řady hlavních vinařských oblastí světa včetně důležitých informací o zemích, regionech, kategorizaci, výrobcích i vínech samotných.

Distribuce – gastronomie

Vína jsou distribuována po celém území naší republiky prostřednictvím smluvních partnerů Global Wines & Spirits s.r.o. Jde o specializované velkoobchody nápojů, distributory vín a vinotéky. Poslední strana katalogu obsahuje seznam zástupců Global Wines & Spirits s.r.o.

Distribuce – soukromá klientela

Vína jsou distribuována po předchozím potvrzení objednávky nejčastěji prostřednictvím kurýrní služby (provoz kurýrní služby – v pracovních dnech od 8:00 do 17:00). Na základě elektronické objednávky přijde zpět e-mailem automatické potvrzení. V případě vyprodání skladové zásoby počet zboží v objednávce nemusí souhlasit s počtem zboží v dodávce. Dodací lhůta je 2–3 následující pracovní dny. Dodavatel si vyhrazuje právo prodloužit dodací lhůtu ve zvláštních případech vzniklých vyšší mocí nebo v případech, kdy nebylo z objektivních příčin možné uskutečnit dodávku v předpokládaném čase. Dodavatel si vyhrazuje právo odmítnout objednávku nestandardního či spekulativního složení a velikosti. Podrobné obchodní podmínky naleznete na našem e-shopu: www.global-wines.cz/obchodni-podminky

Kurýrní služby

I přes telefonické upozornění není vždy možné garantovat přesnou hodinu dodání. Balíky se odváží na sběrná distribuční centra a dle vnitřního systému a rozvozové trasy kurýrní služby expedují následující den. Služba kontaktuje zákazníka telefonicky předem. Pokud služba adresáta nezastihne, kontaktuje jej následně telefonicky a snaží se dohodnout náhradní termín dodání. Je ve vlastním zájmu kupujícího, aby uvedl aktivní telefonické spojení a vybral adresu dodání s co největší pravděpodobností zastížení v rámci běžné pracovní doby. Global Wines & Spirits s.r.o. nenesou odpovědnost za chování a přístup zaměstnanců kurýrních služeb.

Forma a úhrada objednávek

Vína lze objednat bez minimální hodnoty nákupu, již od 1 lahve. Objednávky je nutno avizovat písemnou, faxovou či elektronickou formou na kontaktní místo společnosti (zakazky@g-w-s.cz). Termín příjmu objednávky: od 8:00 do 16:30 hod. Úhrada je možná v hotovosti při předání, bankovním převodem, platební branou, platební kartou on-line nebo platební kartou na přenosném terminálu (v Praze a okolí – po dohodě). Faktura (daňový doklad) vystavená

společností Global Wines & Spirits s.r.o. za objednané zboží je zákazníkovi dodána společně s dodacím listem a zbožím na uvedenou dodací adresu.

Ročníky vín

Kvalitní víno jako přírodní produkt každým rokem změní ročník, při širokém sortimentu vín může docházet ke změnám rychleji, než se stačí aktualizovat internetová nabídka nebo tištěná prezentace v katalogu. Pokud dojde ke změně ročníku v době objednávky, je automaticky dodán ročník následující. V případě, že kupující trvá na uvedeném ročníku a jiný nechce, musí toto výrazně označit do poznámek pod objednávkou.

Ceny

Ceny jednotlivých položek se řídí aktuálním ceníkem - katalogem Global Wines & Spirits s.r.o., dodavatel si vyhrazuje právo možností jejich aktuálních změn. U výrobků jsou uvedeny 2 kategorie cen platné dle množství odběru:

- pro odběry v hodnotě **menší než 6 000 Kč včetně DPH** platí **základní kategorie cen**
- pro odběry v množství **vyšším než 6 000 Kč s DPH** platí **kategorie zvýhodněných cen**

Dopravné

U objednávek v hodnotách vyšších než 2 500 Kč včetně DPH se neplatí dopravné (mimo objednávek na Slovensko). U objednávek v hodnotě nižší než 2 500 Kč se platí dopravné dle výběru dopravce a použité služby. Vyhrazujeme si právo změny. Podrobnosti a aktuální stav naleznete na www.global-wines.cz.

Obchodní podmínky

Platební, dopravní, reklamační, úvěrové a termínové podmínky se řídí platnými obchodními podmínkami společnosti Global Wines & Spirits s.r.o. a jejich autorizovaných distribučních partnerů. Global Wines & Spirits s.r.o. si vyhrazuje právo změny cen a ročníků nabízených vín dle aktuální platné nabídky. Podrobné obchodní podmínky naleznete na: www.global-wines.cz/obchodni-podminky.

Záruka

Reklamace řeší zástupci Global Wines & Spirits s.r.o. Jsou uznány pouze prokazatelné senzorické a mechanické závady kvality vín, a to při navrácení většiny obsahu lahve. Po dodání dodavatel neručí za škody způsobené nevhodným skladováním nebo nevhodným zacházením se zbožím ze strany zákazníka. Zároveň není možné reklamovat závady vín po víceletém uskladnění u zákazníka nebo vady způsobené stářím při nákupu již lahvové zralých vín (například speciálních starých ročníků Bordeaux vín ap.).

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●●●●
kategorie	●●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–15 let

Konzumace

Uvádí orientační, vhodné časové rozmezí pro otevření lahve od roku sklizně (po 1. roce, po 2. roce, do 3 let apod.). U šumivých vín platí doporučení od uvedení lahve na trh.

Značky

- Bílé víno
- Růžové víno
- Červené víno

Legenda

Intenzita

- 1 neintenzivní víno, velmi lehký projev
- 2 jemná intenzita
- 3 střední intenzita
- 4 vyšší střední intenzita
- 5 vysoká intenzita
- 6 velmi vysoká intenzita
- 7 extrémní intenzita

Dekantace

Uvádí obecnou formou, zda je vhodné nechat víno vydýchat a zharmonizovat po otevření v dekantační nádobě.

Kategorie, třída

- 1 jednoduché víno na množství
- 2 základní víno vinaře pro každý den
- 3 nižší střední třída
- 4 střední třída
- 5 vyšší střední třída
- 6 premium třída
- 7 ultra premium

Archivace

Uvádí obecně a orientačně, zda je víno vhodné pro dlouhodobé uskladnění a dozrávání. (Může se různit podle ročníku a podmínek skladování.)

- Charakter vína ovlivněn zráním v dřevěných sudech
- L Limitovaná nabídka

Volcán Irazú, Cartago

— ENJOY —
**THE SPIRIT
OF COSTA RICA**
• **RON CENTENARIO.** •



THE RUM OF COSTA RICA

FOLLOW US:



Kontakty

Global Wines & Spirits s.r.o.

Václavské náměstí 53

110 00 Praha 1

Telefon: +420 221 965 253

Telefon: +420 221 965 254

Fax: +420 224 219 923

e-mail: info@g-w-s.cz

www.global-wines.cz

Objednávky:

e-mail: zakazky@g-w-s.cz



Obchodní zástupci

Praha a střední Čechy

telefon: 608 236 973

severní Čechy

telefon: 778 049 609

východní Čechy

telefon: 720 951 514

jižní Čechy

telefon: 608 076 757

západní Čechy

telefon: 608 076 757

jižní Morava

telefon: 720 051 610

severní Morava

telefon: 777 206 716

internetový prodej

telefon: 221 965 217

608 467 036

firemní zákazníci

telefon: 702 239 545



DESTILÁTY

2022

2023

Platnost od 1. 7. 2022


GLOBAL WINES
& SPIRITS



Pro kategorii
Destiláty
prosím otočte
na druhou stranu
katalogu.