KATALOG VÍN

30 let
1996 - 2026

ASOCIACE SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA
GWS členem od roku 2010

2025
2026

Platnost od 1. 7. 2025

GLOBAL WINES
& SPIRITS

Vážené milovnice a milovníci dobrého vína,

zdá se to jako okamžik, ale právě držíte v rukou nové, tentokrát jubilejní 25. vydání našeho katalogu vín a destilátů a navíc naše společnost oslaví zkraje příštího roku 30 let své existence. Jistě je to příležitost si připomenout pár věcí a uvědomit si, co se za tuto dobu událo.

V rovině informační jde o revoluci, kdy se dnes zákazník díky umělé inteligenci a internetu pár kliky dozví i takové podrobnosti o daném víně nebo destilátu, které mnohdy nevědí ani sami jeho výrobci. Podobné to je s obchodem a dostupností zboží. Nabídka je až nepřeberná a dostupnost 24 hodin 7 dní v týdnu, navíc se službou dovezení až ke dveřím, je již skoro standardem. Před 30 lety jsme nebyli členy EU a dovoz vína k nám byl zatížen 81% clem, vinařství se tehdy koncentrovalo v několika málo gigantických rozpadajících se státních podnicích, réva se pěstovala na množství bez ohledu na její kvalitu a skvosty jako Sklepmistr s umělohmotným uzávěrem, Ostravský Kahan a Šumavské bylinné byly realitou tehdejších dní... Prodat se dalo jen šampaňské a portské do mezinárodních hotelů a kvalitní vína se k nám dostávala pouze díky černému trhu, protože clo bránilo legálnímu obchodu. Přístupové rozhovory v roce 2000 snížily clo na 15 % a tehdy začala naše vinná historie i jako obchodníka s víny a doplnila tak již naší pětiletou historii dovozce destilátů.

Polostátní podniky zkrachovaly a na jejich uvolněném dvorku vyrostla soukromá vinařství, která se kvůli dvougenerační ztrátě kontinuity a hlavně ztrátě znalosti a nedostatku kapitálu potýkala s nezměrnou administrativou, jako byly certifikáty původu a podobně. Těžká kalifornská nebo australská vína tehdy hrála prim a trvalo skoro desetiletí než se poptávka začala vracet ke svým kořenům. Dnes můžeme konstatovat, že trh je stabilizovaný a ten kdo prošel tímto „údolím smrti" a uměl včas zareagovat na nové trendy, respektive jedním slovem „přežil", si zaslouží náš hold, obdiv a podporu.

Vlastní výroba a následná nabídka svých výrobků na velmi konkurenčním trhu je opravdovou zkouškou charakteru a je podložena velkou dřinou a nemalou odvahou. Navíc je někdy závislá i na faktorech, které nikdo neumí ovlivnit, jako je například rozmar počasí. Takže tímto přejeme našim dodavatelům, aby je daný zápal, odvaha a chuť předkládat nám své výrobky nepřešla, ať jim práce přináší radost i užitek a splněné sny, jak osobní tak profesní!

My, jako obchodníci, musíme být podobně jako výrobci stále ve střehu, nacházet pro Vás novinky a zkoušet nové cesty. V novinkách, které v letošním katalogu přinášíme, je nemalou měrou zastoupen segment nealkoholických nebo nízkoalkoholických vín, dále se můžete těšit na rozšířenou nabídku moravských sektů kvašených v lahvi a ikonické pinoty od vinařství Springer. V zahraniční nabídce bychom rádi vyzdvihli nová francouzká rosé Saintzur, ikonické víno Incola z Portugalska, které si opravdu zaslouží být na hlavní obálce prezenteru a novinky z Itálie, počínaje silákem Primitivo Amorale – 18 % a řady Casa del Bosco od vinařství Casa Paladin. Dále představíme přes stovku novinek napříč regiony v segmentu vín „hodnota za peníze" a doufáme, že si některá získají Vaši pozornost.

Poslední novinkou jsou nové ceny v Bordeaux a Champagne , které po až neúměrných nárůstech v nedaleké minulosti konečně začínají korigovat a dostávat se do zákaznicky přijatelnějších hladin.

V turbulentní a nejistotou těhotné době se svět vína se svou každoroční neúprosnou pravidelností jeví jako oáza klidu a pohody a tak, prosíme, bez ohledu na to, co se dnes žene světem, zastavte se, zamyslete se nad pomíjivostí okamžiku a užijte a vychutnejte si chvilku pohody a radosti.

Vždyť slovy filozofa,„v jedné lahvi vína je někdy více filosofie než ve všech knihách světa", je jednoduché otočit stránku a začít prozkoumávat naši nabídku, kterou jsme právě pro tyto životní okamžiky s třicetiletou péčí připravili.

Global Wines & Spirits s.r.o. *Víme jak lépe žít.*

„Ve vodě může každý spatřit pouze svůj obličej, ale ve víně může uzřít srdce druhého ." *francouzské přísloví*

Obsah

Minerální vody a limonády	6 – 10
Nealkoholická vína, miniatury	12 – 17
Česká republika	18 – 99
Rakousko	100 – 113
Německo	114 – 123
Itálie	124 – 175
Černá Hora, Gruzie	
Francie	176 – 229
Španělsko	230 – 247
Portugalsko	248 – 257
Nový Zéland	258 – 261
Austrálie	262 – 265
USA	266 – 269
Chile	270 – 277
Argentina	278 – 283
Jižní Afrika	284 – 287
Catering	288 – 291
Ostatní	292 – 297
Destiláty	4 – 51
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**

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
Boudníkova ul., Praha 8 – Palmovka
telefonní číslo: **+420 607 161 836**
e-mail: **palmovka@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**

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**

Zlín

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

Global Wines & Spirits Zlín
Kvítková 4123, Zlín
telefonní číslo: **+420 601 100 168**
e-mail: **zlin@g-w-s.cz**

Hradec Králové

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

Global Wines & Spirits Hradec Králové
Šimkova 1224/2b, Hradec Králové
telefonní číslo: **+420 724 168 191**
e-mail: **hradec@g-w-s.cz**

Plzeň

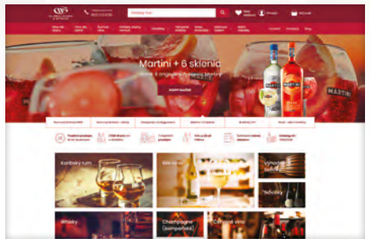
Otevírací doba: Po–Pá 9.00–19.00, So 9.00–13.00

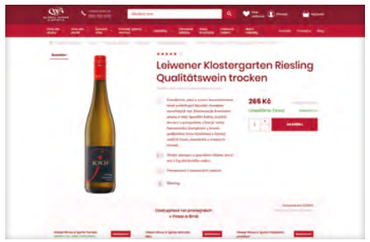
Global Wines & Spirits Plzeň
sady Pětatřicátníků 48/33, Plzeň
telefonní číslo: **+420 720 860 267**
e-mail: **plzen@g-w-s.cz**

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 2 500 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, Zlín, Hradec Králové, Plzeň
- 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 stálé zákazníky bonusový systém a další výhody





Global Wines – program pro firemní zákazníky

Lahev pěkného vína či prémiového destilátu patří mezi nejoblíbenější dárky. 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 – vybraný 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)

S.PELLEGRINO

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

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 aromatičtější červená a bílá vína, stejně tak i výraznější pokrmy, jako například Boloňské ragů 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.

ACQUA PANNA TUSCANY

pokračování z předchozí strany

v Toskánsku. Od této doby tvoří Acqua Panna a S.Pellegrino nerozlučnou dvojici. S.Pellegrino a Acqua Panna patří mezi světovou špičku v oboru minerálních vod. Jejich proslulé etikety a design lahví pozná každý gurmán kdekoliv na světě. Díky harmonickému vyvážení minerálních látek je chuť těchto vod nezaměnitelná a specifická. Nejedná se o stolní vody, které pocházejí z povrchových vod a jsou později dosyceny, ale o vysoce kvalitní a prémiové minerálky. Gastronomické kombinace vody a jídla vyžadují stejnou pozornost, jako kombinace jídel a vín. Díky vyššímu obsahu minerálů a jemných bublinek doplní S.Pellegrino skvěle večerní párty s tancem a pikantnější nebo výraznější kuchyni. Poskytne vám výborné osvěžení a dodá energii unavenému organismu. Opakem je tichá Acqua Panna, která vhodně doplní a podpoří klidnou atmosféru večeře 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.

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.

San Pellegrino (přírodní minerální voda perlivá)

			karton	obsah	cena s DPH
1	**SPS025**	San Pellegrino sklo 0,25	24	0,25	25
2	**SPS050**	San Pellegrino sklo 0,50	24	0,50	35
3	**SPS075**	San Pellegrino sklo 0,75	15	0,75	45
4	**SPP050**	San Pellegrino PET 0,50	24	0,50	24
5	**SPP100**	San Pellegrino PET 1,00	6	1,00	37
6	**SPT033**	San Pellegrino plech 0,33	24	0,33	26

Acqua Panna (přírodní minerální voda bez bublinek)

			karton	obsah	cena s DPH
7	**APS025**	Acqua Panna sklo 0,25	24	0,25	25
8	**APS050**	Acqua Panna sklo 0,50	24	0,50	35
9	**APS075**	Acqua Panna sklo 0,75	15	0,75	45
10	**APP050**	Acqua Panna PET 0,50	24	0,50	24
11	**APP100**	Acqua Panna PET 1,00	12	1,00	37

1

Sanpellegrino Limonata

Sanpellegrino Limonata je přírodní limonáda z čerstvě vymačkaných citrónů se špetkou citronové 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 badyánem nebo ozdobit malinami a mátou.

2

Sanpellegrino Aranciata

Sanpellegrino Aranciata je přírodní limonáda z čerstvých italských pomerančů krásně šťavnaté 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.

3

Sanpellegrino Chinotto

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

4

Sanpellegrino Tonica

Sanpellegrino Tonica je osvěžující tonik 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.

5

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.

6

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.

7

Sanpellegrino Tonica

Osvěžující tonik 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 - přírodní limonády ve skle			balení/karton	obsah	cena s DPH
1	**LIM020**	Sanpellegrino Limonata (citron) sklo 20 cl	4 / 24	0,20	32
2	**ARA020**	Sanpellegrino Aranciata (pomeranč) sklo 20 cl	4 / 24	0,20	32
3	**CHI020**	Sanpellegrino Chinotto sklo 20 cl	4 / 24	0,20	32
4	**TON020**	Sanpellegrino Acqua Tonica (tonik) sklo 20 cl	4 / 24	0,20	32
5	**GIN020**	Sanpellegrino Ginger Beer sklo 20 cl	4 / 24	0,20	32
Sanbitter - nealkoholické aperitivy					
6	**SBR010**	Sanbitter Rosso sklo 10 cl	24	0,10	23
Sanpellegrino - přírodní limonády v plechu					
7	**TON033**	Sanpellegrino Tonica plech 33 cl	24	0,33	31

8

Sanpellegrino Limonata

Intenzivní vůně čerstvě vymačkaných citrónů se špětkou citronové 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 badyánem nebo ozdobit malinami a mátou.

9

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.

10

Sanpellegrino Aranciata Rossa

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.

11

Sanpellegrino Pompelmo

Úžasně 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.

12

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 badyánem.

13

Sanpellegrino Chinotto

Kultovní příchuť 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 - přírodní limonády v plechu			balení/karton	obsah	cena s DPH
8	**LIM033**	Sanpellegrino Limonata (citron) plech 33 cl	6 / 24	0,33	31
9	**ARA033**	Sanpellegrino Aranciata (pomeranč) plech 33 cl	6 / 24	0,33	31
10	**ROS033**	Sanpellegrino Aranciata Rossa (pomeranč červený) plech 33 cl	6 / 24	0,33	31
11	**POM033**	Sanpellegrino Pompelmo (grapefruit) plech 33 cl	6 / 24	0,33	31
12	**CLE033**	Sanpellegrino Clementina (mandarinka) plech 33 cl	6 / 24	0,33	31
13	**CHI033**	Sanpellegrino Chinotto plech 33 cl	6 / 24	0,33	31

1

Sanpellegrino Fico d´India (opuncie)

Zcela přírodní Sanpellegrino Arancia & Fico d'India kombinuje chuť dokonale vyzrálých pomerančů z jižní Itálie s pulzujícím aroma šťávy z plodů opuncie. Jedná se o skvěle vyvážený osvěžující nápoj obohacený o jemné perlení bublinek, které nesou sladké tóny tohoto středomořského ovoce. Podávejte vychlazené na kostkách ledu

2

Sanpellegrino Limonata & Menta

Osvěžující kombinace šťavnatých citronů 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.

3

Sanpellegrino Melograno & Arancia

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.

4 novinka

Sanpellegrino ZERO Aranciata Rossa

Rozzařte svůj den s výraznými chutěmi limonády Sanpellegrino Aranciata Rossa ZERO bez přidaného cukru. Je vyrobena ze šťávy z italských červených pomerančů dozrálých pod středomořským sluncem. Obsahuje jen v tomto ovoci přirozeně se vyskytující cukr. Vychutnejte si dokonale vyvážené spojení přirozené sladkosti a jemné kyselosti šťavnatých červených pomerančů. Perlivá přírodní limonáda Sanpellegrino Aranciata Rossa ZERO přináší doušek „la dolce vita" na dosah ruky.

5 novinka

Sanpellegrino ZERO Limonata

Zažijte osvěžující chuť Itálie s limonádou Sanpellegrino Limonata ZERO bez přidaného cukru. Je vyrobená ze šťávy z italských citronů dozrálých pod středomořským sluncem. Obsahuje jen v tomto ovoci přirozeně se vyskytující cukr. Vychutnejte si pikantní a osvěžující harmonickou symfonii citrusových chutí, které oživí vaše smysly. Perlivá přírodní limonáda Sanpellegrino Limonata ZERO přináší doušek „la dolce vita" na dosah ruky.

6 novinka

Sanpellegrino ZERO Pesca & Clementina

Vychutnejte si živé chutě limonády Sanpellegrino Pesca & Clementina ZERO bez přidaného cukru. Je vyrobena ze šťávy z broskví a mandarinek (klementinek) dozrálých pod středomořským sluncem. Vychutnejte si esenci italského léta – přirozeně sladké, pod středomořským sluncem uzrálé broskve a šťavnaté klementinky spojené v odvážné harmonii. Perlivá přírodní limonáda Sanpellegrino Pesca & Clementina ZERO přináší doušek „la dolce vita" na dosah ruky.

Sanpellegrino - přírodní limonády v plechu			balení/karton	obsah	cena s DPH
1	**AFI033**	Sanpellegrino Fico d´India (opuncie) plech 33 cl	6 / 24	0,33	31
2	**MEN033**	Sanpellegrino Limonata & Menta (citron + máta) plech 33 cl	6 / 24	0,33	31
3	**MEL033**	Sanpellegrino Melograno & Arancia (granátové jablko + pomeranč) plech 33 cl	6 / 24	0,33	31
Sanpellegrino přírodní limonády v plechu - nepřidaný cukr					
4	**ROZ033**	Sanpellegrino ZERO Aranciata Rossa (červený pomeranč)	6	0,33	31
5	**LIZ033**	Sanpellegrino ZERO Limonata (citron)	6	0,33	31
6	**PCZ033**	Sanpellegrino ZERO Pesca & Clementina (broskev & mandarinka)	6	0,33	31

1 0,0% alk.

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

Sangre de Toro Blanco (Dry White) (0,0 %)

[sangré de toro blanko]

Víno slámové barvy s jemnými zelenými odlesky. Intenzivní květinová vůně s nádechem růží a jemnými citrusovými tóny. Jemně sladké a hladké na patře. Skvělé jako aperitiv. Výborně se hodí k rybím pokrmům, mořským plodům a rizotům. Podávejte při teplotě 8-10°C.

2 0,0% alk.

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

Sangre de Toro Rosé (0,0 %)

[sangré de toro rosé]

Víno jemné malinové barvy. Ve vůni se snoubí ovocné tóny připomínající marmeládu z dýně a černého rybízu. Na patře je pevné, plné chuti, teplé, s výtečně jemnou ovocnou kyselostí. Skvěle se hodí k tradičním španělským tapas a uzeninám, stejně jako k zeleninovým a těstovinovým pokrmům. Podávejte ideálně při teplotě 7-9°C.

3 0,0% alk.

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

Sangre de Toro Tinto (Dry Red) (0,0 %)

[sangré de toro]

Víno tmavě třešňové červené barvy s lehkými purpurovými odlesky. Intenzivní, s tóny černého ovoce a kořenitými podtóny. Měkké, plné na patře s ovocnou vůní. Vynikající k těstovinám, pečeným masům a divočině. Podávejte ideálně při teplotě 14-15°C.

4 0,0% alk. náš tip!

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

Torres Natureo Muscat (0,0 %)

[natureo muskat]

Natureo Blanco je esencí dobrého vína, které je vyrobeno pro ty, co si chtějí vychutnat jeho chutě 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.

5 0,0% alk. náš tip!

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

Torres Natureo Rose (0,0 %)

[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 chutě. Výsledné víno má světlou, malinově růžovou barvu. Ovocná vůně s aroma granátového jablka a kdoulového džemu. Čerstvá a svěží chuť s tóny citrusových plodů.

6 0,0% alk. náš tip!

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

Torres Natureo Garnacha-Syrah (0,0 %)

[natureo garnaša 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, rybízu, vanilky a toastu. Kulatá a harmonická chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou kyselinou.

7 0,0% alk.

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

Torres Natureo Sparkling (0,0 %)

[natureo sparklink]

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.

8 0,0% alk.

odrůda	Syrah, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Víno zrálo v tepelně kontrolovaných nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Torres Natureo Sparkling Rosé (0,0 %)

[natureo sparklink rosé]

Růžové dealkoholizované víno s jemnými bublinkami, které na povrchu tvoří perleťovou pěnu. Vůně nabízí jemné ovocné aroma granátového jablka s tóny vanilky. V chuti je šťavnaté, příjemné, jemné a hedvábné. Vynikající jako aperitiv, ideální ke všem druhům ryb, mořským plodům a rýžovým pokrmům. Velmi dobře se hodí k salátům. Podávejte při teplotě 8–10 °C.

9 novinka 0,0% alk.

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, následná dealkoholizace.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Serena Mode Sauvignon Blanc 0,0 %

[serena mode saviňon blank]

Svěží bílé víno bez alkoholu. Květinové aroma s tóny mučenky a manga. Chuť šťavnatá, ovocná, s výraznou kyselinou, která vínu dodává svěžest a délku. Ročník 2024 je považován za výjimečný díky ideálním klimatickým podmínkám – chladnějším teplotám a návratu vláhy do centrální oblasti. Skvěle ladí s mořskými plody, grilovanými i tučnějšími rybami (např. sardinky) nebo s drůbeží.

10 novinka 0,0% alk.

odrůda	Cinsault
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, následná dealkoholizace.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Serena Mode Cinsault Rose 0,0 %

[serena mode kynsolt rosé]

Bledě růžové víno bez kapky alkoholu s vůní čerstvých jahod a jemným dotekem granátového jablka. Chuť je osvěžující, lehká, s jemnou rovnováhou kyselin a sladkosti. Nealkoholické víno s 0,0 % alkoholu, ale autentickým vínovým profilem. Vzniklo v mimořádném ročníku s velmi čerstvými, aromatickými víny. Ideální jako aperitiv, k těstovinám, sushi, nebo sladkokyselým pokrmům.

Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Španelsko

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	008342	Sangre de Toro Blanco (Dry white) (0,0%)	2024/25	6	0,75	161,16	195	199	○
2	008341	Sangre de Toro Rosé (0,0%)	2024/25	6	0,75	161,16	195	199	◑
3	008343	Sangre de Toro Tinto (Dry red) (0,0%)	2024/25	6	0,75	161,16	195	199	●
4	008328	Natureo Muscat (0,0%)	2024/25	6	0,75	205,79	249	263	○
5	008325	Natureo Rose (0,0%)	2024/25	6	0,75	227,27	275	289	◑
6	008309	Natureo Garnacha-Syrah (0,0%) poloviční láhev	2024/25	6	0,375	133,88	162	169	●
6	008318	Natureo Garnacha-Syrah (0,0%)	2024/25	6	0,75	227,27	275	289	●

Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Španelsko

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	008338	Natureo Sparkling (0,0%)	2024/25	6	0,75	214,05	259	269	○
8	008335	Natureo Sparkling Rosé (0,0%)	2024/25	6	0,75	214,05	259	269	◑

Miguel Torres Serena Mode, Chile, nealkoholické

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	008344	Serena Mode, Sauvignon Blanc (0,0%)	2024/25	6	0,75	172,73	209	215	○
10	008345	Serena Mode, Cinsault Rose (0,0%)	2024/25	6	0,75	172,73	209	215	◑

1 náš tip! 0,0 % alk.

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Dealkoholizováno.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

D'Artigny Chardonnay Cuvée Prestige Brut (0,0 %)

[dartynji šardoné kyvé prestiž brut]

V chuti svěží, jemný a dobře vyvážený. Díky šetrné metodě dealkoholizace si tento sekt zachoval intenzitu vůně i jemné chlebové tóny odrůdy Chardonnay, ze které je vyroben. Barva jasná, čistá s příjemným perlením.

2 novinka náš tip! 0,0 % alk.

odrůda	Airen
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, následná dealkoholizace.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

D'Artigny Grand Classic (0,0 %)

[dartynji grán klasik]

Zlatavé víno se zářivými odlesky a jemnými bublinkami. Ve vůni květinové tóny, hroznová šťáva a náznak medu. Chuť hladká, ovocná, svěží a živá. Podávejte dobře vychlazené. Ideální na rodinné oslavy, brunche nebo sváteční přípitky.

3 náš tip! 0,0 % alk.

odrůda	Glera, Moscato
technologie výroby	Dealkoholizované víno, přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

FILI Mille Bolle Zero Spumante Bianco (0,0 %)

[fili mýle bole zero spumante bjanko]

Nealkoholické šumivé víno se světle zlatavou barvou a kořenitým aroma typickým pro Moscato. Jeho živá a sladká chuť je ideální pro jakoukoliv oslavu. Díky důkladnému procesu odstranění alkoholu si zachovává vůni a chuť vína. Doporučujeme podávat vychlazené na 6-8 °C.

4 0,0 % alk.

odrůda	směs odrůd
technologie výroby	Dealkoholizované víno, přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Bottega Sparkling Zero White (polosuché 0,0 %)

[botéga zero]

Bottega Zero White je nealkoholické perlivé víno světle slámové barvy, který se vyznačuje intenzivní vůní moštu, doprovázenou svěžími, ovocnými a květinovými tóny. Na patře je víno sladké, jemné a vyvážené.

5 0,0 % alk.

odrůda	směs odrůd
technologie výroby	Dealkoholizované víno, přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Bottega Sparkling Zero Rose (polosuché 0,0 %)

[botéga zero]

Bottega Zero Rosé má výraznou růžovou barvu s intenzivní svěží vůní ovoce a květin. Chuť je sladká, jemná a dobře vyvážená s ovocnými a květinovými tóny. Vína se skvěle hodí k přípravě koktejlů a hezky doplní sýry nebo dezerty.

Vína bez alkoholu, D'Artigny, Bardinet, Francie

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	379200	D'Artigny Chardonnay, Cuvée Prestige Brut (suché 3 g, 0,0%)	2023/24	6	0,75	164,46	199	209	○
2	379201	D'Artigny Grand Classic (0,0 %)		6	0,75	138,02	167	175	○

Vína bez alkoholu, Sacchetto, Veneto, Itálie

3	217129	FILI Mille Bolle Zero, Spumante Bianco (0,0 %)		6	0,75	157,85	191	199	○

Vína bez alkoholu, Bottega Veneto, Itálie

4	115903	Bottega Sparkling Zero White (polosuché 0,0 %) mini 0,2 l		24	0,20	68,60	83	87	○
4	115902	Bottega Sparkling Zero White (polosuché 0,0 %)		6	0,75	128,10	155	163	○
5	115901	Bottega Sparkling Zero Rose (polosuché 0,0 %)		6	0,75	128,10	155	163	◑

6 0,0 % alk.

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

Vilarnau Cava Brut (0,0 %)

[vilarnau kava brut]

Vilarnau 0,0 je organický šumivý sekt vyrobený z hroznů Parellada a Macabeu. Díky nejnovější technologii inovativního procesu zpracování lze víno dealkoholizovat při zachování původních aromat a získat tak příjemnou rovnováhou 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.

7 novinka

odrůda	Airén 80 %, Moscatel 20 %
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, následná dealkoholizace.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Freitag (0,0 %)

[frajtág]

Svěží a lehké víno s ovocným charakterem. Ve vůni dominují tóny citrusových plodů, jablek a broskví, doplněné jemnými květinovými nuancemi. Chuť je vyvážená, s příjemnou kyselinkou a lehkou sladkostí. Ideální jako aperitiv, k lehkým salátům, rybám nebo jako osvěžující nápoj během dne.

8 novinka

odrůda	Airén 80 %, Moscatel 20 %
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, následná dealkoholizace.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Freitag Sparkling perlivé (0,0 %)

[frajtág spárklink]

Lehké šumivé víno světle slámové barvy s jemně ovocnou vůní a svěží, vyváženou chutí. Decentní sladkost je podpořená svěží kyselinou a jemným perlením. Vhodné jako aperitiv, k lehkým pokrmům nebo jen tak pro radost.

Vína bez alkoholu, Vilarnau Cava, Penedes

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	002855	Vilarnau Cava Brut (0,0 %)		6	0,75	210,74	255	267	○

Vína bez alkoholu, Německo

7	001299	Freitag (0,0 %)		6	0,75	134,71	163	169	○
8	063606	Freitag Sparkling, perlivé (0,0 %)		6	0,75	158,68	192	199	○

1

008126 str. 239

Torres
Viña Sol Blanco (organic)
mini

0,188 l

2 náš tip!

008128 str. 238

Torres
Sangre de Toro Tinto
mini

0,188 l

3

217251 str. 148

Sacchetto
Prosecco Frizzante DOC
mini

0,20 l

4

259135 str. 148

Sacchetto
Veneto Frizzante
Rosato IGT
mini

0,20 l

5 novinka

217210 str. 147

Sacchetto
Prosecco Spumante
DOC Extra Dry
mini

0,20 l

6

217150 str. 149

Sacchetto
Mille Bolle Latina
Veneto Frizzante IGT
mini

0,20 l

7 novinka

115114 str. 145

Bottega
Millesimato
Spumante Brut
mini

0,20 l

8

115052 str. 144

Bottega
Poeti Prosecco
Spumante DOC Brut
mini

0,20 l

9

115093 str. 142

Bottega
Gold Prosecco
Spumante Brut DOC
mini

0,20 l folie

10

115062 str. 142

Bottega
Rose Gold Pinot Nero
Spumante Brut
mini

0,20 l folie

11

115102 str. 144

Bottega
Poeti Prosecco Rosé
Spumante DOP
mini

0,20 l

12

115903 str. 145

Bottega
Sparkling Zero White
(nealkoholické, polosuché)
mini

0,20 l

13

96901 str. 27

Skalák
Frankovka
pozdní sběr
mini

0,25 l

14

96902 str. 27

Skalák
Veltlínské zelené
pozdní sběr
mini

0,25 l

15

14014 str. 186

Lanson
Le Black Label Brut
mini

0,188 l

16

12011

Moët & Chandon
Brut Imperial
mini

0,20 l

17

12017

Moët & Chandon
Brut Imperial Rosé
mini

0,20 l

18

23081 str. 255

Royal Oporto
Reserva Tawny
mini

0,20 l

Miniatury vín

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	**008126**	Torres Viña Sol Blanco (organic) mini, Španělsko	2024/25	24	0,188	**57,85**	70	74	○
2	**008128**	Torres Sangre de Toro Tinto mini, Španělsko	2023/24	24	0,188	**61,98**	75	79	●
3	**217251**	Prosecco Frizzante DOC mini, Itálie	2024/25	24	0,20	**65,29**	79	84	○
4	**259135**	Veneto Frizzante Rosato IGT mini, Itálie	2024/25	24	0,20	**65,29**	79	84	◑
5	**217210**	Prosecco Spumante DOC, Extra Dry mini, Itálie	2024/25	24	0,20	**78,51**	95	99	○
6	**217150**	Mille Bolle Latina Veneto Frizzante IGT mini, Itálie		24	0,20	**40,50**	49	52	○
7	**115114**	Bottega Millesimato Spumante Brut mini, Itálie	2023/24		0,20	**61,98**	75	79	○
8	**115052**	Bottega Poeti Prosecco Spumante DOC Brut mini, Itálie		24	0,20	**79,34**	96	99	○
9	**115093**	Bottega Gold Prosecco Spumante Brut DOC mini folie, Itálie		24	0,20	**79,34**	96	99	○

Miniatury vín

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10	**115062**	Bottega Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut mini folie, Itálie		24	0,20	**70,25**	85	89	◑
11	**115102**	Bottega Poeti Prosecco Rosé Spumante DOP mini, Itálie		24	0,20	**81,82**	99	103	◑
12	**115903**	Bottega Sparkling Zero White (nealkoholické, polosuché) mini, Itálie		24	0,20	**68,60**	83	87	○
13	**96901**	Skalák Frankovka, pozdní sběr, mini, Morava	2020/22	12	0,25	**71,07**	86	98	●
14	**96902**	Skalák Veltlínské zelené, pozdní sběr, mini, Morava	2022/23	12	0,25	**71,07**	86	98	○
15	**14014**	Lanson Le Black Label Brut mini, Francie		24	0,188	**309,92**	375	375	○
16	**12011**	Moët & Chandon Brut Imperial mini, Francie		24	0,20	cena viz. www.global-wines.cz			○
17	**12017**	Moët & Chandon Brut Imperial Rosé mini, Francie		24	0,20	cena viz. www.global-wines.cz			◑
18	**23081**	Royal Oporto Reserva Tawny mini, Portugalsko		24	0,20	**180,99**	219	229	●

Česká republika

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 soběstačností 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 Mělnické a Litoměřické, a Morava do čtyř podoblastí – Mikulovské, Slovácké, Velkopavlovické a Znojemské. 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 cibéb – 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 – patřím 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, Svatovavřinecké a Modrý Portugal. U červených vín je pak předepsána minimální doba zrání 18 měsíců.
• VOC Mikulov – patří sem pouze odrůdy Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré a Pálava.
• VOC Pálava – patří sem pouze odrůda Ryzlink vlašský.
• VOC Blatnice – patří sem pouze odrůdy Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Chardonnay.
• VOC Valtice – patří sem pouze odrůdy Sylvánské zelené a Ryzlink rýnský, stejně jako kupáže z obou odrůd.
• VOC Mělník – patří sem pouze odrůdy Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Rulandské modré.
• VOC Hustopečsko– patří sem pouze odrůdy Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Tramín červený a Rulandské modré.
• VOC Kraví Hora – patří sem pouze odrůda André.
• VOC Bzenec – patří sem pouze odrůdy Ryzlink rýnský a Rulandské bílé.
• VOC Slovácko – patří sem pouze odrůdy Muškát, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Rulandské modré a Frankovka.

Rodinné vinařství Sedlák
1 str. 32–37

Rodinné vinařství Mádl
2 str. 38–43

Rodinné vinařství Libor Veverka
3 str. 44–45

Vinařství Leoš Horák
4 str. 46–47

Vinařství Gurdau
5 str. 48

Vinařství Jaroslav Springer
6 str. 49

Vinařství Vladimír Tetur
7 str. 50–52

Vinařství Baloun
8 str. 53

Vinařství Moravíno
9 str. 54 –57

Vinařství Volařík Mikulov
10 str. 58–61

Vinařství Ilias
11 str. 62–63

Vinařství Jindřich Kadrnka
12 str. 64–65

Vinařství Gala
13 str. 66–67

Vinařství Gotberg
14 str. 68–69

Vinařství Mikrosvín Mikulov
15 str. 70–73

Vinařství Filip Mlýnek
16 str. 74–75

Rodinné vinařství Beneš
17 str. 76–77

Rodinné vinařství Milan Sůkal
18 str. 78–79

Rodinné vinařství Špalek
19 str. 80–81

Vinařství Thaya
20 str. 82–85

Vinařství Luboš Oulehla
21 str. 86–87

Vinařství Kraus
22 str. 88

Vinařství Žernoseky
23 str. 90–91

1 novinka náš tip!

odrůda	Veltlínské zelené, Riesling, Pinot blanc
technologie výroby	Zrání po dobu 36 měsíců na kalech
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt 36M, Gurdau

Intenzivní a živé. Citrónová marmeláda, bergamot, bílý rybíz a marcipán se dokonale spojují s jemnou sladkostí zlaté broskve a lesních jahod, zatímco aromatické alpské byliny rozvíjejí cestu s pozoruhodnou hloubkou. Jemné bublinky přinášejí texturu morušového hedvábí, propletenou minerálním charakterem, náznaky mořské soli, jemnou hořkostí a dotekem bílého pepře.

2 novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi. Zrálo 18 měsíců na kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Blanc de Blanc Extra Brut Village Kurdějov, Aronn

Elegantní šumivé víno Blanc de Blancs, vyrobené z hroznů odrůdy Chardonnay klasickou šampaňskou metodou sekundárního kvašení v láhvi. Víno pochází z BIO vinic v Kurdějově, konkrétně z tratě Ebeny s unikátní hustotou výsadby 12 800 keřů/ha. Perfektně se snoubí s jahodovým či malinovým sorbetem, želé z jahodového ovoce nebo sýrům jako brie. Výtečné je také s čerstvým ovocem nebo dezerty na bázi mascarpone.

3 novinka

odrůda	40 % Pinot Noir, doplněno odrůdami Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc a Merlot.
technologie výroby	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi. Zrálo 18 měsíců na kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Cuvée Brut Village Kurdějov, Aronn

Elegantní šumivé víno, které vás okouzlí svou harmonií a svěžestí. Suché, ale šťavnaté s elegantní kyselinou. Ovocné tóny se snoubí s doteky mandlí a bílých květů. Ideální volba nejen pro slavnostní okamžiky, ale i jako welcome drink. Perfektní ke snoubení se žlutým melounem a prosciuttem. Výborně doplní také ústřice, sushi, jemné sýry, grilované ryby nebo ovocné dezerty.

4 náš tip!

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

Sekt Pinot & Ryzlink Brut Nature, Gala

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

5 náš tip!

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.

6 náš tip!

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 intenzivním elegantním perlením. 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	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda zrání v lahvi. 18 měsíců na jemných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Blanc de Blancs Extra Brut, Thaya

Výraz Blanc de Blancs v překladu znamená „bílé z bílého". Proto je tento sekt připravovaný čistě jen z odrůdy Chardonnay. Barva je jemnější, zlatožlutá. Perlení je elegantní, měkké a krémové. Ve vůni můžeme najít tóny máslové briošky a sušenek, ale také ovocnost ve formě citrusového konfitu a pečených jablek. Chuť je řízná s dobrou kyselinou a dlouhou perzistencí. Evokuje opět zralé citrusy a jablečný kompot se skořicí.

8

odrůda	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda zrání v lahvi. 24 měsíců na jemných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Rose Brut, Thaya

Růžový sekt tvořený typickými odrůdami pro šumivá vína – Pinot Noir a Chardonnay. Základní vína zrála na starších dubových sudech o objemu 400 l. Víno má elegantní barvu grepové dužniny s měděným nádechem. Ve vůni můžeme najít čerstvý bílý rybíz a lesní jahody doprovázené kynutým těstem a rozvarem z bílých broskví. V chuti dominuje šťavnatá kyselina doplněná dlouhou perzistencí. Střídají se zde vjemy třešňového kompotu a sušených citrusů.

9

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 trati Železná, díky které má sekt neobyčejný projev minerality, dlouhou perzistenci, olejovitost a příjemný závěr.

10 novinka náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda kvašení v lahvi, zrálo 35 měsíců na kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Chardonnay Brut, Horák

Světle zlatá barva s jemným perlením. Plná, minerální a elegantní chuť s jemnou kyselinou a ovocnými tóny.

11 novinka náš tip!

odrůda	Chardonnay, Ryzlinku vlašský, Rulandské modré
technologie výroby	Kvašeno tradiční metodou v láhvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Mikrosvín sekt (dárkový box)

Kvašeno tradiční metodou v láhvi. Víno vzniklo kupáží Chardonnay, Ryzlinku vlašského a Rulandského modrého. Na kalech zraje nejméně 30 měsíců.

12

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

Sekt Cuvée Barborka Extra Brut, Kadrnka

Cuvée Rulandské bílé a Chardonnay v poměru 60:40 z Ořechové hory dalo základ tomuto sektu. Po 24 měsících ležení na kvasničných kalech na láhvi se jeví pěkně ovocitě s tóny červených jablek či citrusů, krémovitě se stopou kůrky chleba a ušlechtilé kvasnice. Chuť je velmi svěží, živá, ovocitá a šťavnatá s minerálním závěrem.

Sekty tradiční metodou, Česká republika

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95038	Sekt 36M, Gurdau		6	0,75	811,57	982	1 100	○ L
2	96821	Blanc de Blanc Extra Brut, Village Kurdějov, Aronn		12	0,75	487,60	590	688	○
3	96822	Cuvée Brut, Village Kurdějov, Aronn		6	0,75	346,28	419	488	○
4	95018	Sekt Pinot & Ryzlink, Brut Nature, Gala	2022/23	6	0,75	457,02	553	593	○ L
5	95030	Sekt Blanc de Blancs Extra Brut, Gala	2022/23	6	0,75	457,02	553	593	○ L
6	95031	Sekt Pinot & Pinot Rosé Extra Brut, Gala	2022/23	6	0,75	457,02	553	593	◑ L

Sekty tradiční metodou, Česká republika

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	96721	Sekt Blanc de Blancs, Extra Brut, Thaya	2022/23	6	0,75	409,09	495	519	○ L
8	96722	Sekt Rose, Brut, Thaya	2021/22	6	0,75	657,02	795	835	◑ L
9	93066	Sekt Ryzlink vlašský Brut „Perná, Železná", Volařík	2021	6	0,75	305,79	370	389	○
10	96325	Sekt Chardonnay Brut, Horák	2020	6	0,75	354,55	429	455	○
11	98317	Sekt (v dárkovém boxu), Mikrosvín	2019	6	0,75	337,19	408	438	○
12	95224	Sekt Cuvée Barborka Extra Brut, Kadrnka	2021/22	6	0,75	404,96	490	515	○

1 novinka

odrůda	Rulandské modré, Zweigltrebe
technologie výroby	Tradiční metoda. Leželo 60 měsíců na kvasničných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Mádl sekt Blanc de Noir Extra Brut

Klasický sekt z odrůd Rulandské modré a Zweigeltrebe. Doba ležení na kvasničných kalech minimalně 60 měsíců. Barva je světle zlatožlutá, perlení jemné a vytrvalé. V intenzivní vůni jsou jasně patrné zralé červené bobule a náznak chlebovinky. V chuti sekt působí plně a harmonicky.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi. Doba zrání 24 měsíců. 20 % základního vína fermentovalo ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Blanc de Blanc Chardonnay Extra brut, Sedlák

Světle zlatavá barva. Ovocná vůně s aroma citrusových plodů a ořechů. V chuti je plné, minerální s jemnou kyselinou. Má jemné, ale intenzivní perlení s dlouhým závěrem.

3 náš tip!

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

Frizzante Muškát & Müller, 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 letní relaxaci u bazénu.

4

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

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

Svěží, ovocné, jemně perlivé víno sycené přírodním CO_2. Frankovka blanc de noir Freestyle je „krystalicky“ čistá, přináší stylovost a lehkost.

5

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

Freestyle Frizzante Muškát moravský, Mádl (polosuché)

Muškát moravský Freestyle je krystalicky čistý typ Frizzante, které přináší stylovost a lehkost podtrženou svěžím ovocným charakterem.

6 novinka náš tip!

odrůda	Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Pálava, Muškát moravský
technologie výroby	
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	do 2 let

Fresh Frizzante

Lehké, svěží, perlivé víno typu frizzante vzniklo z klasických odrůd jako jsou Ryzlinky vlašský a rýnský, Müller Thurgau, Pálava a Muškát moravský.

7 novinka

odrůda	Ryzlink rýnský, Muškát moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno CO_2.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Frizante perlivé, Moravíno (polosuché)

Světle zlatá barva. Vůně sladce ovocná s nádechem akátu. Chuť kořenitá po citrusech s tóny bezinkového sirupu.

8

odrůda	Svatovavřinecké
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno CO_2.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Frizzante rosé Svatovařinecké, Moravíno (polosuché)

Svěží růžová barva, aroma s tóny malin a červeného rybízu. Chuť plná, harmonická s tóny sladkého melounu.

9

odrůda	Müller Thurgau, Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno CO_2.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Frizz bílé, Oulehla

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

10

odrůda	Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno CO_2.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Frizz rosé, Oulehla (polosuché)

Perlivé rosé s aroma třešní, kořenitostí černého rybízu a smetanovou dochutí v závěru. Vhodné k těstovinovým salátům s kuřecím masem nebo k tvarohovým dezertům s ovocem. Skvělé osvěžení v horkých letních dnech.

		Sekty tradiční metodou, Česká republika	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	90463	Mádl sekt Blanc de Noir Extra Brut	2016	6	0,75	330,58	400	420	○
2	95840	Sedlák Sekt Blanc de Blanc, Chardonnay Extra brut	2021/22	6	0,75	350,41	424	445	○
		Frizzante, Česká republika							
3	95825	Sedlák Frizzante Muškát & Müller, perlivé (polosuché)	2024/25	6	0,75	150,41	182	191	○
4	90440	Mádl Frizzante Freestyle, Frankovka Blanc de Noir, zemské (polosuché)	2023/24	6	0,75	148,76	180	189	○
5	90454	Mádl Frizzante Freestyle, Muškát Moravský, perlivé (polosuché)	2023/24	6	0,75	148,76	180	189	○
6	98318	Mikrosvín Fresh Frizzante	2024/25	6	0,75	144,63	175	189	○

		Frizzante, Česká republika	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95118	Moravíno Frizante (RR+MM) perlivé (polosuché)		6	0,75	150,41	182	188	○
8	95127	Moravíno Frizante rose, Frankovka, perlivé (polosuché)		6	0,75	150,41	182	188	◑
9	96425	Frizz (Mt+Pá), Oulehla, perlivé	2023/24	6	0,75	139,67	169	179	○
10	96427	Frizz rose (Me) Oulehla, perlivé (polosuché)	2024/25	6	0,75	139,67	169	179	◑

1 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.

2 náš tip!

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 řezů.

3 novinka

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

Hibernal výběr z bobulí, Mádl (sladké)

Víno s výrazným projevem ve vůni i chuti, kde nejvíce připomíná černý bez, angrešt a lipový květ. Lahodné, šťavnaté víno, které určitě potěší naše chuťové pohárky

4

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

Pálava výběr z cibéb, „Panenský kopec“, Gotberg (sladké)

Pálava se vyznačuje jiskrnou zlatavou barvou, která odráží vysokou vyzrálost použitých hroznů. Ve vůni nalézáme kandované ovoce, vanilku a zajímavé botrytické tóny. Chuť je čistá, příjemně plná s lehkou kyselinou v závěru.

5

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

Pálava ledové víno „Panenský kopec“, Gotberg, dárková krabička (sladké)

První ledové víno vyrobené ve vinařství Gotberg. Sklizeň proběhla 18. 12. 2022. Toto vzácné víno má barvu bílého zlata. Převažují v něm výrazně ovocné tóny doplněny tolik typickou vanilkou. V chuti převažuje jitrocelový sirup, který je doplněn krásnou kyselinou.

6 novinka

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

Tramín červený výběr z bobulí, Sedlák (sladké)

Zaujme bohatou vůní růží, sušených bylinek, medu a pomerančové kůry. Lahodná sladkost a vyvážená chuť s vysokým extraktem činí toto víno ideálním pro nevšední okamžiky. Víno svůdné vůně květů čajové růže, liči a jemného koření.

7

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

Pálava výběr z bobulí „Šibeniční hora“, Oulehla (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 desertům a sýrům typu gervais.

8

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

Pálava výběr z bobulí „Perná, Purmice“, Volařík (sladké)

Mandarinkové aroma se silnými tóny po ušlechtilé plísni *Botrytis cinerea* doplňuje výrazná medová chuť se silným medovo-ovocným podtónem po sušené meruňce a zavařených mandarinkách.

9

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

Frankovka pozdní sběr, miniatura, Skalák

Víno tmavě rubínové barvy, ve vůni dominují přezrále višně, lesní ovoce, chuť je příjemně kořenitá, ovocná s marmeládovými tóny přezrálých višní a černého rybízu.

10

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, miniatura, Skalák

Víno jemně zlaté barvy, ve vůni najdete jemnou zemitost, kořenité tony a nádech citrusových plodů, grepu a limetky. Chuť je šťavnatá, s výraznější kyselinou a jemným pepřovým závěrem.

Speciální vína, Česká republika			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	96511	Veltlínské zelené, ledové víno BIO, Špalek (sladké)	2022/23	6	0,20	363,64	440	459	○ L
2	96520	Šaler červené, likérové víno 16 %, Špalek (sladké)	2017	6	0,375	161,16	195	199	● L
3	90464	Hibernal, výběr z bobulí, Mádl (sladké)	2023	6	0,50	206,61	250	263	○
4	47028	Pálava, výběr z cibéb, Gotberg (sladké)	2022	6	0,50	247,93	300	309	○ L
5	47036	Pálava ledové „Panenský kopec“, Gotberg dárková krabička (sladké)	2022	12	0,20	347,11	420	433	○ L
6	95841	Tramín červený, výběr z bobulí, Sedlák (sladké)	2023/24	6	0,75	240,50	291	306	○

Speciální vína, Česká republika			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	96426	Pálava, výběr z bobulí „Šibeniční hora“, Oulehla (sladké)	2021	6	0,50	239,67	290	299	○
8	93043	Pálava, výběr z bobulí „Perná, Purmice“, Volařík (sladké)	2024/25	6	0,75	247,93	300	315	○
Vinné sklepy Skalák, Skalka u Kyjova, Slovácká vinařská podoblast									
9	96901	Frankovka, pozdní sběr, miniatura, Skalák	2020/22	12	0,25	71,07	86	98	●
10	96902	Veltlínské zelené, pozdní sběr, miniatura, Skalák	2022/23	12	0,25	71,07	86	98	○

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 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.

4

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 zázvoru. Chuť je harmonická, s jemným zbytkovým cukrem, šťavnatou kyselinkou a jemnou kořenitostí v závěru.

5 **náš tip!**

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 tříslovinyv. Typické moravské červené víno, které neunaví, vhodné k dennímu stolování.

6 **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 „Staré keře“, Oulehla

Víno jemné květinově muškátové vůně s ovocitými tóny, v chuti letní jablíčka a bělomasé broskve. V závěru minerální výraz, který je projevem přes 40 let staré vinice v trati Karlov. Vhodné podávat ke grilovaným sladkovodním rybám s bylinkami, k čerstvým sýrům či jablečnému štrúdlu.

7

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), 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.

8

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

Frankovka „Karlov“, Oulehla

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

9

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

Veltlínské zelené, pozdní sběr, Horák

Zlatavá barva se zelenými odlesky. Lehčí, ovocný a příjemně pitelný veltlín. Víno zrálo půl roku v nerezové nádobě.

10 **náš tip!**

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

Rulandské šedé, pozdní sběr, Horák (polosuché)

Rulandské šedé s lehkým zbytkovým cukrem a příjemnou kyselinou bylo školeno pouze v nerezových nádobách. Příjemně pitelné univerzální víno.

11

odrůda	Modrý Portugal
technologie výroby	Část vína zrála v dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Modrý portugal, pozdní sběr, Horák

Modrý Portugal si zachovává ovocnější projev díky tomu, že část vína zrála v nerezu a zbytek v moravských a francouzských sudech.

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	2022/24	6	0,75	**114,05**	138	152	○
2	**98114**	Rulandské modré, jakostní, Mikrosvín Mikulov	2022/23	6	0,75	**104,96**	127	143	●
3	**98121**	Ryzlink rýnský, jakostní, Mikrosvín Mikulov	2023/24	6	0,75	**114,05**	138	152	○
4	**98243**	Tramín červený, jakostní, Mikrosvín Mikulov (polosuché)	2024/25	6	0,75	**123,97**	150	169	○
5	**95509**	Cabernet Moravia, jakostní, Beneš	2024/25	6	0,75	**118,18**	143	156	●

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
6	**96420**	Müller Thurgau „Staré keře“ Luboš Oulehla	2024/25	6	0,75	**129,75**	157	165	○
7	**96409**	Pinot Giris (Rulandské šedé), Luboš Oulehla	2023/24	6	0,75	**129,75**	157	165	○
8	**96424**	Frankovka „Karlov“, zemské, Luboš Oulehla	2022/23	6	0,75	**129,75**	157	165	●
9	**96319**	Veltlínské zelené, pozdní sběr, Horák	2022/23	6	0,75	**100,00**	121	139	○
10	**96320**	Rulandské šedé, pozdní sběr, Horák (polosuché)	2022/23	6	0,75	**109,92**	133	149	○
11	**96321**	Modrý portugal, pozdní sběr, Horák	2022/23	6	0,75	**100,00**	121	139	●

1 náš tip!

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

Zweigeltrebe zemské, Mádl

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

2

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

Müller Thurgau zemské, Mádl

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

3

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

Veltlínske zelené zemské, Mádl

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

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 zemské, Mádl

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

5

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.

6 náš tip!

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

Rulandské šedé zemské, Tetur (polosuché)

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

7

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 angrešt a rybíz a na konci je jemná kyselina.

8

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.

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	**90438**	Zweigeltrebe, zemské, Mádl		6	0,75	**107,44**	130	145	●
2	**90436**	Müller Thurgau, zemské, Mádl		6	0,75	**107,44**	130	145	○
3	**90437**	Veltlínske zelené, zemské, Mádl		6	0,75	**107,44**	130	145	○
4	**90441**	Sauvignon, zemské, Mádl		6	0,75	**115,70**	140	155	○

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
5	**95719**	Veltlínske zelené, jakostní, Tetur	2023/24	6	0,75	**99,17**	120	139	○
6	**95724**	Rulandské šedé, zemské, Tetur (polosuché)	2022/23	6	0,75	**107,44**	130	145	○
7	**95727**	Sauvignon, jakostní, Tetur (polosuché)	2023/24	6	0,75	**111,57**	135	149	○
8	**95723**	Zweigeltrebe, jakostní, Tetur	2017/21	6	0,75	**99,17**	120	139	●

1 náš tip!

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

Frizzante Muškát & Müller (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 letní relaxaci u bazénu.

2 náš tip!

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

Letní víno zemské

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 květu, 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.

3 náš tip!

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

Letní víno rosé zemské

Atraktivní ovocná vůně třešní, jahod a malin osloví milovníky růžových vín. Svou intenzivní chutí a vyváženým charakterem je vynikajícím osvěžením pro letní dny. Pozvěte přátele a servírujte vychlazené. Letní cuvée z odrůd Zweigeltrebe a Frankovka. Etiketa vína připomíná letní dny, kdy naši otcové chodili plavit koně do rybníka u našeho vinařství. Cuvée symbolizuje letní atmosféru, teplo a pohodu.

4

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.

5

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.

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.

7

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 kombinací se zralou hruškou a dochutí zeleného čaje a nízkým obsahem kyselin. Dochuť vína je středně dlouhá. Ideální k přírodním úpravám ryb.

8

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

Chardonnay Pinot zemské

Chardonnay Pinot je docela jedinečné spojení dvou různých odrůd. Díky Pinotu má víno krásnou svěžest a díky Chardonnay lehce výraznější strukturu. Pokud máte rádi zemská vína od Sedláka díky jejich svěžesti, ale občas hledáte víno trochu výraznější v chuti, Chardonnay Pinot je skvělá volba. Díky šroubovému uzávěru je ideálním parťákem na piknik nebo na výlet!

9

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

Ryzlink vlašský zemské

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.

10

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.

11

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.

12

odrůda	Cabernet Moravia, Cabernet Franc
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 kabernetovým aroma, zároveň intenzivní, delikátní s fialkovou a až malinovou vůní. Chuť je suchá, sametová a harmonická s dobře vyváženým tělem.

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	**95825**	Frizzante Muškát & Müller, perlivé, (polosuché)	2024/25	6	0,75	**150,41**	182	191	○
2	**95815**	Letní víno (cuvée MM, MT,Sg) zemské	2024/25	6	0,75	**130,58**	158	166	○
3	**95832**	Letní víno rosé (cuvée Zw,FR) zemské	2024/25	6	0,75	**130,58**	158	166	◑
4	**95818**	Veltlínské zelené, zemské	2023/24	6	0,75	**104,96**	127	139	○
5	**95811**	Müller Thurgau, zemské	2024/25	6	0,75	**104,96**	127	139	○
6	**95827**	Rulandské šedé, zemské	2023/24	6	0,75	**119,01**	144	151	○

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	**95833**	Sauvignon, zemské	2024/25	6	0,75	**114,88**	139	149	○
8	**95839**	Chardonnay Pinot, zemské	2023/24	6	0,75	**114,88**	139	149	○
9	**95812**	Ryzlink vlašský, zemské	2023/24	6	0,75	**114,88**	139	149	○
10	**95820**	Frankovka rose, zemské (polosuché)	2023/24	6	0,75	**114,88**	139	149	◑
11	**95810**	Modrý portugal, zemské	2023/24	6	0,75	**114,88**	139	149	●
12	**95834**	Cabernet Cuvée (CM,CF) zemské	2023/24	6	0,75	**114,88**	139	149	●

1

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

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.

2 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Víno zrálo 24 měsíců ve francouzských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Cabernet Franc Icone

Strukturovaný kabernetový buket černého rybízu, letních ostružin a přezrálých švestek. Chuť je doprovázena harmonickým projevem tříslovin, černé čokolády a kávy. Víno zrálo dva roky ve francouzských sudech.

3 **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 Icone

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 pernaté zvěřině nebo k ementálu.

4

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

Pinot Noir Icone

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.

5

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 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.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	6 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech typu barrique.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Chardonnay Icone

Krásné vyzrálé hrozny Chardonnay pochází z více než 40leté vinice z Velkých Bílovic. Fermentace a následné zrání vína proběhla po dobu 6-ti měsíců ve francouzských dubových sudech typu barrique. Toto Chardonnay je ukázkou, že burgundským odrůdám svědčí zrání v sudech a víno je tak bohaté, plné a s potenciálem delšího zrání na láhvi.

7 **náš tip!**

odrůda	Neuburg
technologie výroby	6 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Neuburg Icone

V obci se tradovalo, že „když na Neuburg, tak k Sedlákům". U této odrůdy se držíme svých tradic – hrozny pochází z více než 50 let staré vinice a révu zde pěstujeme klasicky v úzkém sponu. Tento Neuburg fermentoval a následně zrál po dobu 6 měsíců ve francouzském dubovém sudu. Docílili jsme tak velmi bohatého projevu vína s plným a kořenitým závěrem.

8

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	6 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Ryzlink Icone

Krásné vyzrálé hrozny Ryzlinku pocházejí z jedné z nejlepších viničních tratí Velkých Bílovic, dříve nazývané Panské. Fermentace a následné zrání vína proběhla po dobu 6 měsíců ve francouzském dubovém sudu. Jedná se o velmi komplexní Ryzlink s potenciálem delšího zrání v lahvi.

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Vyrobeno tradiční metodou kvašení v lahvi. Doba zrání 24 měsíců. 20 % základního vína fermentovalo ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Blanc de Blanc Chardonnay Extra brut, Sedlák

Světle zlatavá barva. Ovocná vůně s aroma citrusových plodů a ořechů. V chuti je plné, minerální s jemnou kyselinou. Má jemné, ale intenzivní perlení s dlouhým závěrem.

10 **novinka**

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

Sedlák Tramín červený výběr z bobulí (sladké)

Zaujme bohatou vůní růží, sušených bylinek, medu a pomerančové kůry. Lahodná sladkost a vyvážená chuť s vysokým extraktem činí toto víno ideálním pro nevšední okamžiky. Víno svůdné vůně květů čajové růže, liči a jemného koření.

Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice, kolekce Icone			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95821	Renomé (cuvée Me, Zw, CF)	2022/23	6	0,75	450,41	545	572	● L
2	95842	Cabernet Franc Icone	2021/22	6	0,75	370,25	448	469	● L
3	95823	Merlot Icone	2022/23	6	0,75	329,75	399	419	● L
4	95831	Pinot Noir Icone	2022/23	6	0,75	329,75	399	419	● L
5	95829	Velká Červená Slípka (cuvée Fr, Zw)	2021/22	6	0,75	270,25	327	343	● L
6	95836	Chardonnay Icone	2022/23	6	0,75	270,25	327	343	○

Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice, kolekce Icone			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95837	Neuburg Icone	2022/23	6	0,75	270,25	327	343	○
8	95838	Riesling Icone	2022/23	6	0,75	270,25	327	343	○
Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice									**značky**
9	95840	Sekt Blanc de Blanc, Chardonnay Extra brut	2021/22	6	0,75	350,41	424	445	○
10	95841	Tramín červený, výběr z bobulí (sladké)	2023/24	6	0,75	240,50	291	306	○

1

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	9 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Sauvignon pozdní sběr

Vinohrad leží v mírném svahu v katastru viniční tratě Nová hora. Osvěžující chuť s čistým projevem a s jemnou stopou po dřevěném sudu. Víno je elegantní, intenzivní a precizní, v chuti s jemnou mineralitou a dlouhým závěrem. Netypický moravský Sauvignon.

2 **náš tip!**

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

Hibernal pozdní sběr (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.

3

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.

4 **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 staré keře 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, drůbežímu masu a zeleninovým jídlům.

5 **náš tip!**

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

Neuburské staré keře 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, šeříku 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.

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 **náš tip!**

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

9

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

Frankovka pozdní sběr

Barva vína je rubínově 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.

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 zrálých višní, třešní a sušených švestek, s nádechem tónů vanilky a kávy. Elegantní víno s bohatou strukturou a lahodnou dochutí čokolády Příjemné červené víno, které dobře doprovází pizzu nebo různé úpravy tmavého masa.

11 **náš tip!**

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
1	**95826**	Sauvignon, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**150,41**	182	191	○
2	**95809**	Hibernal, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	6	0,75	**180,17**	218	229	○
3	**95816**	Chardonnay, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**180,17**	218	229	○
4	**95801**	Veltlínské zelené, staré keře, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**150,41**	182	191	○
5	**95802**	Neuburské, staré keře, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**150,41**	182	191	○
6	**95805**	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	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	2023/24	6	0,75	**180,17**	218	229	○
8	**95804**	Rulandské šedé, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**180,17**	218	229	○
9	**95817**	Frankovka, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**180,17**	218	229	●
10	**95806**	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**180,17**	218	229	●
11	**95807**	Merlot, výběr z hroznů	2022/23	6	0,75	**220,66**	267	279	●
12	**95808**	Rulandské modré, výběr z hroznů	2022/23	6	0,75	**200,00**	242	259	●

1 **náš tip!**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Víno vzniklo speciální selekcí hroznů ze staré vinice.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

Edice Frankovka výběr z hroznů

Díky ležení na nových francouzských sudech získalo ve vůni nádech višní, třešní a čokolády. Dlouhou dochuť vína doplňuje aroma dubového dřeva s tóny vanilky.

2 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Zrálo ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

Edice Rulandské modré výběr z hroznů

Výběrem hroznů a ležením vína na francouzských sudech se ve vůni projevuje aroma čerstvých višní a malin. Lahodnost chuti je doprovázena sušeným lesním ovocem v čokoládě.

3 **náš tip!**

odrůda	Frankovka, Alibernet, Merlot
technologie výroby	Zrálo ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

Edice Cuvée MLASK (Mádlovo laskavé cuvée) výběr z hroznů

Speciální cuvée z Frankovky, Alibernetu a Merlotu. Každá odrůda zrála minimálně 12 měsíců v nových francouzských sudech. Víno je výrazné a pronikavé, ucítíte širokou paletu tónů červeného, tmavého peckového ovoce a koření. Na patře je víno plné a komplexní, s krásnou texturou, bohatým ovocným projevem a jemnými tříslovinami.

4 **náš tip!**

odrůda	
technologie výroby	
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Edice Merlot pozdní sběr

Harmonické víno s intezivní vůní zralých černých třešní a sušených fíku. Lahodná chuť vína je doprovázena sladkými a dobře strukturovanými tříslovinami. Zrálo ve francouzských sudech.

5

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Víno zrálo 9 měsíců ve francouzských sudech o objemu 320 litrů.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Edice Sauvignon pozdní sběr

Víno s aroma citrusového ovoce, jemného vanilkového dřeva a šťavnaté kyseliny. Hrozny pochází z Velkých Bílovice, 30 let staré vinice.

6

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	12 měsíců zrání v 600 l dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Edice Ryzlink rýnský pozdní sběr

Tento jedinečný Ryzlink rýnský ze starých keřů získal ročním ležením na 600l sudu typické medové tony lipového květu. Svěží kyselina doplňuje excelentní chuťový zážitek.

7 **novinka**

odrůda	Rulandské modré, Zweigltrebe
technologie výroby	Tradiční metoda. Leželo 60 měsíců na kvasničných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Blanc de Noir Extra Brut

Klasický sekt z odrůd Rulandské modré a Zweigeltrebe. Doba ležení na kvasničných kalech minimalně 60 měsíců. Barva je světle zlatožlutá, perlení jemné a vytrvalé. V intenzivní vůni jsou jasně patrné zralé červené bobule a náznak chlebovinky. V chuti sekt působí plně a harmonicky.

8

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

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

Svěží, ovocné, jemně perlivé víno sycené přírodním CO_2. Frankovka blanc de noir Freestyle je „krystalicky" čistá, přináší stylovost a lehkost.

9

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

Freestyle Frizzante Muškát moravský, Mádl (polosuché)

Muškát moravský Freestyle je krystalicky čistý typ Frizzante, které přináší stylovost a lehkost podtrženou svěžím ovocným charakterem.

10 **novinka**

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

Hibernal výběr z bobulí (sladké)

Víno s výrazným projevem ve vůni i chuti, kde nejvíce připomíná černý bez, angrešt a lipový květ. Lahodné, šťavnaté víno, které určitě potěší naše chuťové pohárky

11 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Víno zrálo v dubovém sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Frankovka pozdní sběr

Výrazné aroma s tóny višňového kompotu, bylinek a kávy. Komplexní víno s chutí červeného bobulového ovoce.

12 **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.

Rodinné vinařství Mádl, Velké Bílovice, speciální vína			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	**90459**	Edice Frankovka, výběr z hroznů	2021/22	4	0,75	**371,90**	450	473	●
2	**90465**	Edice Rulandské modré, výběr z hroznů	2023	4	0,75	**330,58**	400	420	●
3	**90458**	Edice Cuvée MLASK (Mádlovo laskavé cuvée) výběr z horzů	2023	4	0,75	**289,26**	350	368	○
4	**90457**	Edice Merlot, (zrálo na sudu) pozdní sběr (2022 VZH)	2022/23	6	0,75	**214,88**	260	273	○
5	**90460**	Edice Sauvignon, pozdní sběr	2022/24	4	0,75	**264,46**	320	336	●
6	**90461**	Edice Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2021/23	6	0,75	**231,40**	280	295	●

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	**90463**	Sekt Blanc de Noir Extra Brut	2016	6	0,75	**330,58**	400	420	○
8	**90440**	Frizzante Freestyle, Frankovka Blanc de Noir, zemské (polosuché)	2023/24	6	0,75	**148,76**	180	189	○
9	**90454**	Frizzante Freestyle, Muškát Moravský, perlivé (polosuché)	2023/24	6	0,75	**148,76**	180	189	○
10	**90464**	Hibernal, výběr z bobulí (sladké)	2023	6	0,50	**206,61**	250	263	○
11	**90431**	Frankovka, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**181,82**	220	231	●
12	**90432**	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2021/23	6	0,75	**181,82**	220	231	●

1

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

Sauvignon pozdní sběr

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

2

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 20 % v sudu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Ryzlink rýnský pozdní sběr

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

3

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

4

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

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezové nádobě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 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 **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 „Mikulov, Novosedly“

Hrozny pochází z 40 let staré vinice, kde velmi dobře vyzrály a měly třetinový podíl botrytických bobulí. Víno má světlejší zlatou barvu. Vůně má citrusově–botrytický charakter, s tóny kandovaných pomerančů a medu na pozadí. Pevná chuť s ovocným projevem broskvového kompotu v delším minerálním závěru.

Rodinné vinařství Mádl, Velké Bílovice, speciální vína

			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	2023/24	6	0,75	**173,55**	210	221	○
2	**90447**	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**173,55**	210	221	○
3	**90448**	Hibernal, pozdní sběr (polosuché)	2024/25	6	0,75	**173,55**	210	221	○
4	**90449**	Tramin červený, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	6	0,75	**173,55**	210	221	○
5	**90450**	Pálava, pozdní sběr (polosladké)	2023/24	6	0,75	**206,61**	250	263	○
6	**90456**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Mikulov, Novosedly“	2022/23	6	0,75	**173,55**	210	221	○

7 **náš tip!**

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.

8 **náš tip!**

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace i zrání v betonové nádobě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Beton Frankovka

Vinice se nachází na jižním svahu Přední Hory. Jedná o nejlepší polohu na červená vína v obci. Půdy jsou sprašovité, dobře záhřevné. Víno zraje 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.

9

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.

10

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 Sauvignon – Pálava (polosuché)

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

11

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

Beton Sauvignon-Neuburské

Příjemně aromatické víno postavené na kombinaci odrůd Sauvignon a Neuburské. Před lahvováním zraje devět měsíců v betonových tancích. Víno má výraznější aroma připomínající bílé broskve, angrešt nebo květinové tóny. V ústech je víno krásně svěží s tóny čerstvých citrusů a bílých peckovin.

12

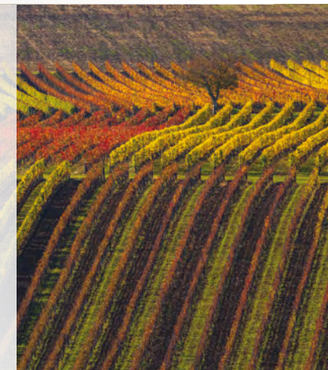
odrůda	Sylvánské zelené
technologie výroby	Zrálo 9 měsíců v betonovém tanku.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Beton Sylvánské zelené

9 měsíců zrání na betonu podporuje ovocný charakter vína, je však plnější, výraznější v chuti i barvě neboť po dokvašení strávilo delší dobu na kvasinkách. Celkově však víno působí lehce a ovocně.

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
	90428	Beton Veltlínske zelené	2023/24	6	0,75	**148,76**	180	189	○
7	**90429**	Beton Rulandské šedé	2022/23	6	0,75	**148,76**	180	189	○
8	**90430**	Beton Frankovka	2023/24	6	0,75	**148,76**	180	189	●
9	**90442**	Beton Ryzlink vlašský	2023/24	6	0,75	**148,76**	180	189	○
10	**90427**	Beton Sauvignon-Pálava (polosuché)	2024/25	6	0,75	**148,76**	180	189	○
11	**90455**	Beton Sauvignon-Neuburské	2023/24	6	0,75	**148,76**	180	189	○
12	**90462**	Beton Sylvánské zelené	2021/22	6	0,75	**148,76**	180	189	○



1 **náš tip!**

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

Rulandské šedé kabinet

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

2

odrůda	Müler 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 „Pohřebiště" 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 kysele. Doporučujeme k drůbežím pokrmům.

3

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 sprašovité, 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.

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 zaujme intenzivní zelenkavou 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.

5

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.

6

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

Frankovka Rose kabinet

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

7 **náš tip!**

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

Zweigeltrebe Rose 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.

8 **náš tip!**

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

Zweigeltrebe zemské, Mádl

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

9

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

Müller Thurgau zemské, Mádl

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

10

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

Veltlínske zelené zemské, Mádl

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

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 zemské, Mádl

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

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	**90439**	Rulandské šedé, kabinet	2024/25	6	0,75	**148,76**	180	189	○
2	**90424**	Müller Thurgau, kabinet	2023/24	6	0,75	**123,97**	150	158	○
3	**90425**	Veltlínske zelené, kabinet	2022/23	6	0,75	**123,97**	150	158	○
4	**90426**	Ryzlink vlašský, kabinet	2024/25	6	0,75	**132,23**	160	168	○
5	**90443**	Sauvignon, kabinet	2024/25	6	0,75	**132,23**	160	168	○
6	**90444**	Frankovka Rose, kabinet	2024/25	6	0,75	**123,97**	150	158	◑

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	**90445**	Zweigeltrebe Rose, kabinet (polosladké)	2023/24	6	0,75	**123,97**	150	158	◑
8	**90438**	Zweigeltrebe, zemské		6	0,75	**107,44**	130	145	●
9	**90436**	Müller Thurgau, zemské		6	0,75	**107,44**	130	145	○
10	**90437**	Veltlínske zelené, zemské		6	0,75	**107,44**	130	145	○
11	**90441**	Sauvignon, zemské		6	0,75	**115,70**	140	155	○

1 náš tip!

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

Muškát moravský kabinet „Noviny, Niva Hrbatá“

Víno je světle zlatavé barvy. Nevtíravé muškátové aroma s nádechem bělomasé broskve a sušených meruněk. Chuť je lehká, příjemně aromatická, s jemnou grepovou dochutí. Viniční trať Novosády.

2

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace a zrání probíhaly 10 měsíců ve velkém akátovém sudu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Ryzlink rýnský pozdní sběr „Helezný díl“

Víno jemně zlatavé barvy. Lehce květnatá vůně přechází do tónů sušených meruněk a zeleného jablka. V chuti je víno plné, šťavnaté, v doprovodu svěží kyseliny. Fermentace a zrání probíhaly 10 měsíců ve velkém akátovém sudu. Viniční trať Helezný díl.

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 světle zlatavé barvy. Svěží travnatá vůně s tóny hluchavky a pomela. V chuti je víno svěží, qs odrůdovým charakterem a dlouhým vyváženým závěrem. Viniční trať Šatrapky

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 „Novosády“ (polosuché)

Barva vína je zlatavě žlutá. Vůně je komplexní, krémová, podbarvená tóny žlutého melounu, medu a vanilky. Chuť je plná, jemně dřevitá s nasládlým závěrem a vyváženou kyselinou. Viniční trať Novosády.

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)

Zlatožlutá barva. Vůně vína je dominantní, opojná, s tóny jitrocelového sirupu a liči. V chuti je víno plné, jemně kořenité, s medově nasládlým závěrem. Viniční trať Helezný díl.

6 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrálo 24 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Chardonnay Minimum výběr z hroznů „Novosády“

Víno fermentuje ve velkém dubovém sudu, kde následně zraje na jemných kalech ještě 12 měsíců. Poté se víno stáčí do sudů z francouzského dubu o objemu 225 litrů, přičemž 30 % tvoří sudy nové. Víno zde zraje dalších 24 měsíců. Zlatavě žlutá barva, jemná máslová vůně s tóny vanilky, kokosu a sušených fíků. V chuti je víno plné, krémové, podbarvené tóny ušlechtilého dřeva v doprovodu nasládlých taninů.

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“

Barva rudě fialová. Vůně je krémová, s tóny povidel, přezrálých třešní a ostružin. V chuti je víno plné, ovocné, s nízkým obsahem tříslovin a taninů. Viniční trať Šatrapky.

8 náš tip!

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Zrálo 20 měsíců ve starších dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Frankovka pozdní sběr „Novosády“

Barva temně rubínová. Ve vůni najdeme sušené švestky a višně v čokoládě, podbarvené jemnou vanilkou. Velmi plná chuť s harmonickou kyselinou a sametovými tříslovinami. Vino zrálo 20 měsíců ve starších dubových sudech. Viniční trať Novosády.

9 náš tip!

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrálo 20 měsíců ve starších dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Cabernet Sauvignon výběr z hroznů „Novosády“

Víno tmavě granátové barvy. Vůně je nazrálá, s nádechem třešní, ostružin a tabáku. V chuti je víno plné, se strukturou nasládlých taninů a dlouhou dochutí. Vino zrálo 20 měsíců ve starších dubových sudech. Viniční trať Novosády,

10 náš tip!

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

Pinot Noir Rose kabinet „Šatrapky“

Víno světle korálové barvy. Vůně je svěží, bohatá, s tóny ostružin a kompotovaných třešní. V chuti je víno lehké, ovocité, v doprovodu jemné kyseliny. Viniční trať Šatrapky.

11 náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrálo 36 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Pinot Noir Minimum výběr z hroznů „Šatrapky“

Má cihlově rubínovou barvu s typickými pinotovými odlesky. Víno je plné, tělnaté, avšak sametové s vystupujícím buketem ovocných marmeládových tónů, lehkou stopou likérů a jemným dotekem tabákových lístků. Viniční trať Šatrapky.

12

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	Muškát Moravský, kabinet „Noviny, Niva Hrbatá“	2023/24	6	0,75	171,90	208	219	○
2	95901	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Helezný díl“	2023/24	6	0,75	185,95	225	236	○
3	95902	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Šatrapky“	2023/24	6	0,75	185,95	225	236	○
4	95903	Rulandské šedé, výběr z hroznů „Novosády“ (polosuché)	2023/24	6	0,75	200,00	242	254	○
5	95905	Tramín, výběr z hroznů „Helezný díl“ (polosuché)	2023/24	6	0,75	200,00	242	254	○
6	95908	Chardonnay Minimum, výběr z hroznů „Novosády“	2020/21	6	0,75	314,88	381	399	○

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“	2023/24	6	0,75	171,90	208	219	●
8	95904	Frankovka, pozdní sběr „Novosády“	2022/23	6	0,75	200,00	242	254	●
9	95906	Cabernet Sauvignon, výběr z hroznů „Novosády“	2022/23	6	0,75	228,93	277	289	●
10	95912	Pinot Noir rose, kabinet „Šatrapky“	2023/24	6	0,75	164,46	199	199	◑
11	95909	Pinot Noir Minimum, výběr z hroznů „Šatrapky“	2020/21	6	0,75	400,83	485	499	●
12	95911	Cuvée Hrdost (PN-CS-Fr), výběr z hroznů (dárkový obal)	2018/23	6	0,75	858,68	1039	1 089	●

1 novinka náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda kvašení v lahvi, zrálo 35 měsíců na kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Chardonnay Brut, Horák

Světle zlatá barva s jemným perlením. Plná, minerální a elegantní chuť s jemnou kyselinou a ovocnými tóny.

2 náš tip!

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

Cabernet Sauvignon výběr z hroznů „Mikulov, Turold“

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

3 náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	20 měsíců zrání v novém, velkém, francouzském sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Merlot výběr z hroznů „Vrbice, Úlehle“

První Merlot z Vrbice z mladého vinohradu. Zrálo 20 měsíců ve velkém sudu z francouzského dubu značky Gamba se středním stupněm vypálení. Jedná se o první plnění, které tomuhle vínu dává velký potenciál zrání na lahvi.

4 náš tip!

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Víno zrálo 12 měsíců na jemných kvasničných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Ryzlink rýnský pozdní sběr „Mikulov, Turold“

Zlatavě slámová barva s živými odlesky. Skvěle vyvážené, minerální víno s potenciálem zrání. První „rýňák“ v historii vinařství Horák. Rok zrálo na jemných kvasničných kalech v novém velkém sudu ze slavonského dubu.

5 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	14 měsíců velkém francouzském sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Chardonnay pozdní sběr „Vrbice, Úlehle“

Víno zrálo 14 měsíců na jemných kvasničných kalech v novém velkém sudu z francouzského dubu. Díky odbourané kyselině jablečné a lehké stopě dřeva má víno velký potenciál zrání v lahvi.

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 „Kukle“

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.

7 náš tip!

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

Cabernet Moravia Rosé 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.

8 náš tip!

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

Svatovařinecké VOC Modré hory „Vrbice, Stráně“

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.

9 náš tip!

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 „Vrbice, Krátký“

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.

10 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 „Vrbice, Stráně“

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.

11 náš tip!

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Zrání ve velkém dubovém sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Frankovka Rosé pozdní sběr

Pro vinařství Horák první suché rosé v apelaci VOC Modré hory. Víno zrálo půl roku ve velkém 3 000 litrovém sudu. Plné, seriozní a velmi specifické rosé, které není nutné vypít v mladém stavu. Počkat se vyplatí.

12 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.

		Rodinné vinařství Horák, Vrbice, Černá řada	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	96325	Sekt Chardonnay Brut	2020	6	0,75	354,55	429	455	○
2	96305	Cabernet Sauvignon, výběr z hroznů „Mikulov, Turold“	2022/23	6	0,75	228,93	277	291	●
3	96318	Merlot, výběr z hroznů „Vrbice, Úlehle“	2022/23	6	0,75	228,93	277	291	●
4	96322	Ryzlink rýnský, pozdní sběr„Mikulov, Turold“	2022/23	6	0,75	200,00	242	255	○
5	96323	Chardonnay, pozdní sběr „Vrbice, Úlehle“	2020/21	6	0,75	200,00	242	255	○
		Rodinné vinařství Horák, Vrbice, Zlatá řada							
6	96307	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Kukle“	2022/23	6	0,75	156,20	189	199	○

		Rodinné vinařství Horák, Vrbice, Zlatá řada	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	96312	Cabernet Moravia Rosé, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	6	0,75	156,20	189	199	◑
8	96311	Svatovařinecké VOC Modré hory „Vrbice Stráně“	2019/22	6	0,75	156,20	189	199	●
9	96315	Frankovka VOC Modré hory „Vrbice Krátký“	2021/22	6	0,75	156,20	189	199	●
		Rodinné vinařství Horák, Vrbice, Modrá řada							
10	96301	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Vrbice, Stráně“	2023/24	6	0,75	130,58	158	166	○
11	96324	Frankovka Rosé, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	156,20	189	199	◑
12	96308	Dornfelder, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	156,20	189	199	●

1

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

Riesling „Vesnice Kurdějov“

Vůně heřmánku a lučních květů s nuancemi lanolínu a sicilského citrusového oleje. Silná koncentrace s bylinnými tóny a osvěžující vůní citronů Amalfi. V chuti kombinace pomeranče a šťavnaté broskve s nádechem rozmarýnu. V závěru dlouhá a vytrvalá chuť pomela. Expresivní a krásně pitelné.

2

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	9 měsíců na jemných kalech, zrání v sudech ze slavonského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Veltliner „Vesnice Kurdějov“

Radost a pozitivita. „Zlatý bouquet“ květů Marigold a citronů z Amalfi, spolu s čerstvou vůní žlutých jablek a jemným nádechem máty. Štavnaté, osvěžující a chutné. Mirabelky a výrazná broskvovost vytvářejí radostnou hru se suchou, kamenitou minerálností, v charakteru téměř podobnou ryzlinku. Kyselosladká chuť kumkvatu s kořením, mnoho klasického bílého pepře. Plné energie a intenzity bez jakékoliv těžkosti.

3

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Zrálo 9 měsíců na jemných kalech ve velkém slavonské sudu (600 l).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Veltliner „Vinohrádky“

Intenzivní a vábivé. Ve vůni si hraje krémová hruška s bílým kořením a tymiánem. V chuti se hruška, smetana a koření pojí s chutí mirabelky, aloe vera a vanilkovým cheesecakem. Výsledkem je plně vyvážené lahodné víno s čistým závěrem.

4

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

Pinot Blanc „Vinohrádky“

Jemná vůně růže z Kazanlaku vybuzují chutě jako med, citronová kůra, zelené jablko, malina a náznak koření jako skořice a hřebíček. Krémová textura a mineralita pomleté křídy prohlubují strukturu a zintenzivňují chutě čerstvých meruněk a hrušek, makadamových oříšků, zdůrazněné tóny zázvoru a kurkumy.

5 náš tip!

odrůda	Riesling
technologie výroby	9 měsíců na jemných kalech, zrání v sudech ze slavonského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Riesling „Stará hora“

Exploze zralých broskví, meruněk a kandované pomerančové kůry, prohlubující vůně šalvěje. Bohatě texturované víno s vůní bylin, ovoce a nerezové minerality. Sirupová šťavnatost zralé asijské hrušky s tóny ananasu a květů bezu, sladkost pomerančů a mandarinek, následovaná přítomností heřmánku a broskví, pokračuje chutí marmelády ze žlutých slivek, kořeněnou vanilkou, skořicí a zázvorem. Bohatý a široký charakter se silnou texturou přispívá k dlouhému závěru.

6 novinka náš tip!

odrůda	Veltlínské zelené, Riesling, Pinot blanc
technologie výroby	Zrání po dobu 36 měsíců na kalech
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt 36M

Intenzivní a živé. Citrónová marmeláda, bergamot, bílý rybíz a marcipán se dokonale spojují s jemnou sladkostí zlaté broskve a lesních jahod, zatímco aromatické alpské byliny rozvíjejí cestu s pozoruhodnou hloubkou. Jemné bublinky přinášejí texturu morušového hedvábí, propletenou minerálním charakterem, náznaky mořské soli, jemnou hořkostí a dotekem bílého pepře.

Vinařství Gurdau, Vesnice Kurdějov

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	**95026**	Riesling „Vesnice Kurdějov“	2023	6	0,75	**384,30**	465	521	○ L
2	**95027**	Veltliner „Vesnice Kurdějov“	2022/23	6	0,75	**303,31**	367	410	○ L

Vinařství Gurdau, Kurdějov, Stará hora & Vinohrádky

3	**95036**	Veltliner „Vinohrádky“	2022/23	6	0,75	**400,00**	484	542	○ L
4	**95035**	Pinot Blanc „Vinohrádky“	2022/23	6	0,75	**412,40**	499	561	○ L
5	**95029**	Riesling „Stará hora“	2022/23	6	0,75	**560,33**	678	759	○ L
	95037	Riesling „Stará hora“ Magnum v dárkovém boxu	2022/23	3	1,50	**1 760,33**	2 130	2 130	○ L
6	**95038**	Sekt 36M		6	0,75	**811,57**	982	1 100	○ L

7 novinka náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	18 měsíců zrání na sudech (starší barrique sudy).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

Springer Pinot Noir

Víno je elegantní, sametové. Barva typická pro Pinot noir, cihlově červená se zlatým okrajem. Chuť kompotovaných jahod, s vyšší kyselinou s dlouhotrvající dochutí a sladkými tříslovinami. Celkově styl vína připomíná Volnay.

8 novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	18 měsíců zrání na sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

Springer Pinot Noir Záhřebenské

Víno je elegantní, sametové cihlově červené barvy s viskózním a zlatavým okrajem. Ve vůni pociťujeme nádech červeného ovoce, lesních plodů a jahod. Chuť vína je elegantní, vícevrstvá s dotekem červeného bobulového ovoce i čokolády v dlouhé dochuti vína.

9 novinka náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	18 měsíců zrání na sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

Springer Pinot Noir Roučí

Hrozny pochází z vinice Čtvrtě. Pinot noir klon 115 měl cca 14 dní kontakt se slupkou. Víno zrálo 18 měsíců na sudech, lahvováno začátkem června. Nefiltrované, nečiřené. Barva granátová se zlatým okrajem, jemný buket se sladkými tříslovinami a sametovou dochutí modrého ovoce.

10 novinka náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	18 měsíců zrání na sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

Springer Pinot Noir Roučí The Best

Barva rubínová, jemný buket se sladkými tříslovinami a sametovou dochutí zralých třešní . Víno zrálo 18 měsíců na sudech. Na Roučí jsou vybírána ta nejlepší Pinot noir vína z ročníku. Na vyrobení jedné lahve padnou hrozny ze dvou keřů. Elegantní, sametové, jemné. Vůně i chuť je v harmonii. První doušek je třešňový kompot, se závěrem hořké čokolády.

Jaroslav Springer, Bořetice

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	**96851**	Springer Pinot Noir	2022/23	6	0,75	**351,24**	425	545	● L
8	**96852**	Springer Pinot Noir Záhřebenské	2022/23	6	0,75	**420,66**	509	689	● L
9	**96853**	Springer Pinot Noir Roučí	2023	6	0,75	**500,00**	605	969	● L
10	**96854**	Springer Pinot Noir Roučí The Best	2022/23	6	0,75	**850,41**	1 029	1 329	● L

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

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 náš tip!

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

Muškát moravský kabinet (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 vyzrálost 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.

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.

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	2022/23	6	0,75	**155,37**	188	198	○
2	**95715**	Muškát moravský, kabinet (polosladké)	2024/25	6	0,75	**155,37**	188	198	○
3	**95705**	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**132,23**	160	168	○
4	**95703**	Rulandské šedé, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	6	0,75	**155,37**	188	198	○
5	**95704**	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2022/23	6	0,75	**155,37**	188	198	○
6	**95706**	Chardonnay, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	6	0,75	**155,37**	188	198	○

7 novinka

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.

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

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

9

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.

10

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

Hibernal pozdní sběr (polosladké)

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

11 novinka

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

Chardonnay Remake pozdní sběr

Výroba tohoto vína s názvem Remake je inspirována způsobem výroby vína z dřívějších let za použití dnešní moderní technologie. Víno zlatožluté barvy. Ve vůni i chuti kandované ovoce a žluté melouny.

12 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.

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	**95714**	Ryzlink rýnský, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	6	0,75	**155,37**	188	198	○
7	**95736**	Ryzlink rýnský, pozdní sběr (polosuché)	2021	6	0,75	**247,93**	300	315	○
8	**95713**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**155,37**	188	198	○
9	**95710**	Pálava, výber z hroznů (polosladké)	2024/25	6	0,75	**173,55**	210	221	○
10	**95731**	Hibernal, pozdní sběr (polosladké)	2023/24	6	0,75	**173,55**	210	221	○
11	**95735**	Chardonnay Remake, pozdní sběr	2022	6	0,75	**163,64**	198	208	○
12	**95712**	Merlot rose, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	6	0,75	**155,37**	188	198	◑

1

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.

2 **novinka**

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

Cabernet Sauvignon pozdní sběr

Víno temně granátové barvy. Vůně je ovocná s tóny borůvek a rybízu. Chuť je intenzivní a kořenitá doprovázená chutí zralého lesního ovoce.

3

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.

4 **náš tip!**

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

Rulandské šedé zemské, Tetur (polosuché)

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

5

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 angrešt a rybíz a na konci je jemná kyselina.

6

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.

7

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.

8

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

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.

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 chutí provází dobře zakomponovaná kyselina, která tvoří páteř celého vína.

10

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 višní. Chuť je příjemná, s tvrdší tříslovinou a řízнější kyselinou, která dává vínu zajímavou svěžest. V závěru se objevují tóny papriky a červeného rybízu.

Vinařství Vladimír Tetur, Velké Bílovice			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	cena od 6 000 Kč s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	**95732**	Rulandské modré, výběr z hroznů	2018/19	6	0,75	**177,69**	215	226	●
2	**95725**	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr	2018	6	0,75	**173,55**	210	221	●
Vinařství Vladimír Tetur, cenově výhodná vína									
3	**95719**	Veltlínske zelené, jakostní	2023/24	6	0,75	**99,17**	120	139	○
4	**95724**	Rulandské šedé, zemské (polosuché)	2022/23	6	0,75	**107,44**	130	145	○
5	**95727**	Sauvignon, jakostní (polosuché)	2023/24	6	0,75	**111,57**	135	149	○
6	**95723**	Zweigeltrebe, jakostní	2017/21	6	0,75	**99,17**	120	139	●

Vinařství Baloun, Velké Pavlovice			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	cena od 6 000 Kč s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	**080016**	Chardonnay, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**194,21**	235	247	○
8	**070010**	Rulandské šedé, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**199,17**	241	253	○
9	**070011**	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**194,21**	235	247	○
10	**070008**	Merlot, výběr z hroznů	2021	6	0,75	**202,48**	245	258	●

1 náš tip!

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

Burgunder Cabernet Sauvignon výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“

Tmavě červená barva s granátovými odlesky. Nazrálá vůně s nádechem džemu z lesního ovoce. Chuť kořenitá s tóny skořice a perníku s čokoládovou polevou. Víno zrálo v dubových sudech. Skvěle doprovodí telecí steaky, tvrdé sýry.

2

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

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

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

3 náš tip!

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

Burgunder Merlot výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“

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

4 novinka

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

Burgunder Pálava výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“

Zlatožlutá barva. Vůně kvetoucího bezu a pampeliškového medu. Chuť po mangu a sladkém koření. Víno zrálo v dubových sudech. Vhodné pokrmy jsou pečené ryby, polotvrdé sýry.

5 náš tip!

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

Burgunder Rulandské bílé výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“

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

6 novinka

odrůda	Pálava, Rulandské šedé, Merlot
technologie výroby	Vína zrála v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Set miniatur 3x 0,25 l výběr z hroznů

Merlot - tmavě rubínová barva. Vůně s nádechem džemu z lesního ovoce a tabákových listů . Chuť harmonická, nazrálá, po švestkových povidlech s tóny skořice a čokolády. **Rulandské šedé** - zlatožlutá barva. Vůně citrusů a lučních květů. Chuť sladce ovocná po žlutém melounu a sušených meruňkách. **Pálava** - zlatožlutá barva. Vůně kvetoucího bezu a pampeliškového medu. Chuť po mangu a sladkém koření. Vhodné pokrmy jsou pečené ryby, polotvrdé sýry.

7 novinka

odrůda	Ryzlink rýnský, Muškát moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno CO_2.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Frizante perlivé (polosuché)

Světle zlatá barva. Vůně sladce ovocná s nádechem akátu. Chuť kořenitá po citrusech s tóny bezinkového sirupu.

8

odrůda	Svatovavřinecké
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno CO_2.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Frizzante rosé Svatovařinecké, Moravíno (polosuché)

Svěží růžová barva, aroma s tóny malin a červeného rybízu. Chuť plná, harmonická s tóny sladkého melounu.

9 novinka

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

Rosé Cabernet Sauvignon pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“

Barva světle růžová. Ovocná vůně s tóny bílých květů. Chuť s projevem zavařeniny z lesního ovoce. Vhodné pokrmy jsou kuřecí steaky, ovocné saláty.

10

odrůda	Sylvanské 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“

Zlatožlutá barvá 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.

11 novinka

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

Rulandské modré VOC „Valtice, Pod Reistnou“

Rubínová barva. Nazrálá vůně kompotovaných třešní s tóny kakaa a vanilkového lusku. Chuť jemně sametová, sladce džemová s tóny lékořice. Víno zrálo v sudech. Vhodné pokrmy jsou zvěřinové speciality, tvrdé sýry.

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	95128	Burgunder Cabernet Sauvignon, výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	232,23	281	289	●
2	95125	Burgunder Rulandské modré, výběr z hroznů „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2021/22	6	0,75	232,23	281	289	●
3	95124	Burgunder Merlot, výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“	2022/23	6	0,75	232,23	281	289	●
4	95131	Burgunder Pálava, výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“	2023/24	6	0,75	232,23	281	289	○
5	95123	Burgunder Rulandské bílé, výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“	2022/23	6	0,75	232,23	281	289	○

Moravíno 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
6	95132	Set miniatur 3x 0,25 výběr z hroznů (Pá+Rš+Me)	2022/23	6	0,75	390,08	472	489	○
7	95118	Frizante (RR+MM) perlivé (polosuché)		6	0,75	150,41	182	188	○
8	95127	Frizante rose, Frankovka, perlivé (polosuché)		6	0,75	150,41	182	188	◑
9	95133	Rosé Cabernet Sauvignon, pozdní sběr „Mikulov, Pod Sv. Kopečkem“	2022/24	6	0,75	150,41	182	188	◑
10	95117	Sylvanské zelené VOC „Valtice, Knížecí vyhlídka“	2023/24	6	0,75	174,38	211	218	○
11	95134	Rulandské Modré VOC „Valtice, Pod Reistnou“	2021/23	6	0,75	169,42	205	212	●

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.

4 **náš tip!**

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

Müller Thurgau
pozdní sběr
„Mikulov, Pod Svatým kopečkem“

Zlatá barva. Intenzivní vůně rozkvetlé louky. Chuť po zralých hroznech a cukrovém melounu. Vhodné pokrmy jsou zeleninové rizoto, polotvrdé a smetanové sýry.

5 **novinka** **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
„Valtice, Pod Reistnou“

Světle žlutá barva. Květinová vůně s tóny zralého grepu. Chuť jemně minerální po sušeném ovoci a meruňkové marmeládě. Vhodné pokrmy jsou vepřové steaky, polotvrdé sýry.

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“
(polosladké)

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.

7 **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.

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.

10 **náš tip!**

odrůda	Svatovavřinecké, 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
„Valtice, Hintertály“

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	Svatovavřinecké
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

Svatovavřinecké 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.

Moravíno Valtice, Mikulovská podoblast

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	cena od 6 000 Kč s DPH		značky
1	95102	Rulandské šedé, pozdní sběr „Valtice, Hintertály“	2023/24	6	0,75	150,41	182	188	○
2	95113	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2023/24	6	0,75	150,41	182	188	○
3	95104	Sauvignon, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2023/24	6	0,75	164,46	199	205	○
4	95129	Müller Thurgau, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2023/24	6	0,75	164,46	199	205	○
5	95126	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Valtice, Pod Reistnou“	2023/24	6	0,75	150,41	182	188	○
	95130	Pálava, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“ (polosuché)	2021/23	6	0,75	174,38	211	218	○
6	95110	Pálava, výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“(polosladké)	2022/24	6	0,75	174,38	211	218	○

Moravíno Valtice, Mikulovská podoblast

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	cena od 6 000 Kč s DPH		značky
7	95114	Chardonnay Barrique, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2023/24	6	0,75	155,37	188	193	○
8	95105	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2022/23	6	0,75	164,46	199	205	●
9	95111	Merlot, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2023/24	6	0,75	164,46	199	205	●
10	95107	Grand Cuvée červené, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2022/23	6	0,75	164,46	199	205	●
11	95106	Frankovka Barrique, pozdní sběr „Valtice, Hintertály“	2023/24	6	0,75	164,46	199	205	●
12	95108	Svatovavřinecké Barrique, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2020/25	6	0,75	164,46	199	205	●

1

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

Veltlínské zelené Terroir výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“

Krásná zlatavá barva se zelenými odlesky. Keře veltlínu rostou na této perenské trati již více než půl století. Díky tomu je víno výrazně kořenité a šťavnaté, plné harmonie zeleného ovoce s bílým pepřem.

2

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

3

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

Ryzlink rýnský Terroir výběr z hroznů „Perná, Purmice“

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

4

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.

5

odrůda	Merlot
technologie výroby	18 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–6 let

Merlot Terroir výběr z hroznů „Dolní Dunajovice, Plotny“

Temně rubínová barva s živými odlesky. Exkluzivní Merlot pro vás zrál rok a půl na francouzských a amerických barikových sudech. Ve víně se snoubí višeň, ostružina, švestková povidla s čokoládou, vanilkou a sladkým taninem.

6 **náš tip!**

odrůda	Dunaj
technologie výroby	Zrálo 15 měsíců v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–6 let

Dunaj výběr z hroznů „Mikulov Pod Valtickou“

Dunaj je modrý slovenský novošlechtěnec. Vůně nabízí černoostružinové tóny, chuť je plná a harmonická, snoubí se v ní výrazná chuť lesního ovoce a čokolády s doteky sladkého dřeva a příjemnou kořenitou dochutí. Robustní víno s pevnou červenou barvou zrálo 15 měsíců v barikových sudech. Před podáváním doporučujeme dekantovat.

7 **bio** **náš tip!**

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

Saphira výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“ (polosuché)

Velmi oblíbená Saphira nabízí jedinečnou vůni i chuť šťavnatého ananasu a lesních jahůdek. Tato sametově ovocná „královna“ má velmi příjemnou a dlouhou dochuť.

8 **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, Věstonsko“ (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.

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 Turoldem“ (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

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

Muškát moravský kabinet „Mikulov, Za Turoldem“

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

11 **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.

12 **novinka**

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 „Mikulov, Za Turoldem“

Výrazně ovocný projev po bělomasé broskvi, angreštu a rybízu se snoubí se svěží kyselinou a minerální perzistencí.

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
1	93044	Veltlínské zelené Terroir, výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“	2022/23	6	0,75	289,26	350	368	○ L
2	93031	Ryzlink vlašský Terroir, pozdní sběr „Perná, Železná“	2023/24	6	0,75	289,26	350	368	○ L
3	93035	Ryzlink rýnský Terroir, výběr z hroznů „Perná, Purmice“	2023/24	6	0,75	289,26	350	368	○ L
4	93027	Pálava Terroir, výběr z hroznů „Horní věstonice, U Venuše“	2022/23	6	0,75	289,26	350	368	○ L
5	93045	Merlot Terroir, výběr z hroznů „Dolní Dunajovice, Plotny“	2022/23	6	0,75	454,55	550	575	● L

Vinařství Volařík, Mikulov, řada Classic

6	93049	Dunaj, výběr z hroznů „Mikulov, Pod Valtickou“	2023	6	0,75	247,93	300	315	● 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
7	93034	Saphira, výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“, BIO (polosuché)	2024/25	6	0,75	223,14	270	284	○ L
8	93039	Hibernal, výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“, BIO (polosuché)	2024	6	0,75	223,14	270	284	○ L

Vinařství Volařík, Mikulov, řada Classic

9	93025	Solaris, výběr z hroznů „Mikulov, Za Turoldem“(polosuché)	2023/24	6	0,75	165,29	200	210	○ L
10	93001	Muškát moravský, kabinet „Mikulov, Za Turoldem“	2022/23	6	0,75	173,55	210	221	○
11	93018	Veltlínské červené rané, pozdní sběr „Bavory, Růžová hora“	2023/24	6	0,75	165,29	200	210	○
12	93013	Müller Thurgau, pozdní sběr „Mikulov, Za Turoldem“	2024/25	6	0,75	181,82	220	231	○

1

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 „Dolní Dunajovice, Zimní vrch“

Slámově žlutá barva. Lehký a ovocný vlašák z Dunajovic nabízí příjemnou gdouli, zelené jablíčko, citrus, ale i rozinku a medový plást. Chuť je velmi harmonická, delší a lehce minerální. Doporučujeme před konzumací otevřít a nechat 30 minut nadechnout.

2

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

Ryzlink vlašský pozdní sběr VOC Pálava „Perná, Pravá Klentnická“

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

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 „Perná, Purmice“

Slámově zlatavá barva. Nádherný vlašák je přehlídkou různorodého kandovaného citrusového ovoce. Příjemně harmonickou a minerální chuť vína doplňuje medová rozinka. Doporučujeme víno před konzumací nechat půl hodiny nadechnout.

4

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 „Březí, Ořechová hora“ (polosladké)

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

5 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	Zrání v betonovém vejci.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Veltlínské zelené Beton pozdní sběr „Perná, Železná“

Propojení krásné herbálnosti a odrůdové pepřovosti s unikátní mineralitou pramenící z ikonické pálavské viniční trati. Dominantní mineralita vůně i chuti je umocněna zráním vína ve speciálním betonovém vejci.

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 „Perná, Věstonsko“

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

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	**93046**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Zimní vrch“	2023/24	6	0,75	**165,29**	200	210	○
2	**93004**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr VOC Pálava „Perná, Pravá Klentnická“	2023	6	0,75	**214,88**	260	273	○
3	**93047**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr„Perná, Purmice“ (2023 VZH)	2023/24	6	0,75	**206,61**	250	263	○
4	**93012**	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů „Březí, Ořechová hora“ (polosladké)	2023/24	6	0,75	**223,14**	270	284	○
5	**93050**	Veltlínské zelené Beton, pozdní sběr „Perná, Železná“	2024/25	6	0,75	**190,08**	230	244	○
6	**93041**	Ryzlink rýnský, pozdní sběr„Perná, Věstonsko“	2023/24	6	0,75	**206,61**	250	263	○

7

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 „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.

8

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“ (polosuché)

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 mandarinek, podpořená pikantní kyselinou.

9

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, Věstonsko“ (polosladké)

Smyslná vůně čerstvě oloupané mandrinky se prolíná s pálavskými květy. Plné chuti dominuje citrusový kompot a mango s kořenitě minerální dochutí.

10

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, Purmice“ (sladké)

Mandarinkové aroma se silnými tóny po ušlechtilé plísni *Botrytis cinerea* doplňuje výrazná medová chuť se silným medovo-ovocným podtónem po sušené meruňce a zavařených mandarinkách.

11

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“

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 trati Železná, díky které má sekt neobyčejný projev minerality, dlouhou perzistenci, olejovitost a příjemný závěr.

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	**93010**	Tramín červený, výběr z hroznů„Dolní Dunajovice, Plotny“	2022/23	6	0,75	**206,61**	250	263	○
8	**93014**	Pálava, výběr z hroznů „Perná, U Boží muky“ (polosuché)	2023/24	6	0,75	**206,61**	250	263	○
9	**93048**	Pálava, výběr z hroznů„Perná, Věstonsko“ (polosladké)	2024/25	6	0,75	**223,14**	270	284	○
10	**93043**	Pálava, výběr z bobulí„Perná, Purmice“ (sladké)	2024/25	6	0,75	**247,93**	300	315	○
11	**93066**	Sekt Ryzlink vlašský Brut„Perná, Železná“	2021	6	0,75	**305,79**	370	389	○

1 náš tip! bio

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

Ryzlink vlašský I 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.

2 náš tip! bio

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

Ryzlink vlašský II pozdní sběr „Slunný vrch“

Víno má jasně žlutou barvu s jemnými zlatými odlesky. Barva je čistá a jiskřivá.
Vůně je výrazná a komplexní. Dominují tóny zralých jablek, hrušek a citrusových plodů, doplněné jemnými květinovými akcenty. Na jazyku se projevuje svou svěžestí a vyváženostmi. Chuť je plná a ovocná, s výraznými tóny zelených jablek, citronů a broskví. Kyselina je svěží a dobře integrovaná, což dodává vínu živost a pikantnost. Minerální podtóny přidávají hloubku a strukturu.

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 II pozdní sběr „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.

4 náš tip! bio

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

Pinot Gris II pozdní sběr „Slunný vrch“

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

5 bio

odrůda	Merlot
technologie výroby	Víno zrálo 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 zrálo 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.

7 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 náš tip! bio

odrůda	40 % Pinot blanc, 40 % Pinot gris, 20 % Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Cuvée Pinot, pozdní sběr „Slunný vrch“

Barvu má světlou, žlutězlatou s jiskřivými odlesky. Vizuální projev přináší pocit svěžesti a elegance. Vůně je intenzivní a komplexní. Přináší bohaté aroma citrusového ovoce s jemnými květinovými a ovocnými nuancemi. Vůně je osvěžující a lákající k dalšímu zkoumání. Na jazyku se víno prezentuje svou plností a harmonií. Chuť je příjemně svěží a vyvážená. Víno je doplněno svěží kyselinkou, která dodává živost a vitalitu.

9 bio

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

Pálava „Pod Pálavou“

Víno s jasně zlatavou až slámově žlutou barvou. Vůně je intenzivní a příjemně aromatická s bohatým ovocným charakterem s tóny exotického ovoce s náznaky květinových vůní. Plná harmonická chuť je svěží s výraznou ovocností. Dominují sladké tóny broskví, hrušek a citrusového ovoce, které se prolínají s jemnými kořeněnými a minerálními podtóny. Víno je dobře vyvážené s příjemnou kyselinkou, která dodává živost a vitalitu.

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	95407	Ryzlink vlašský I, kabinet „Slunný vrch“	2024/25	6	0,75	219,01	265	278	○		L
2	95420	Ryzlink vlašský II, pozdní sběr „Slunný vrch“	2024/25	6	0,75	243,80	295	299	○		L
3	95409	Ryzlink rýnský II, pozdní sběr „U tří pannen“	2024/25	6	0,75	247,11	299	314	○		L
4	95414	Pinot Gris II, pozdní sběr „Slunný vrch“	2024/25	6	0,75	235,54	285	299	○		L
5	95412	Merlot Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2022/23	6	0,75	404,96	490	515	●		L
6	95413	Pinot Noir Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2022/23	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“	2024/25	6	0,75	243,80	295	310	○		L
8	95418	Cuvée Pinot, pozdní sběr „Slunný vrch“	2023	6	0,75	235,54	285	299	○		L
9	95419	Pálava „Pod Pálavou“	2024/25	6	0,75	243,80	295	310	○		L

ROZDĚLENÍ VÍN DLE K

2 Víno ovocné, květnaté, svěží, suché a dobře pitelné lehčího typu. Víno většinou pochází z mladších vinic – do 15 let, tvořené v nerezu s jemnou prací míchání na kvasnicích.

3 Víno vyšší vyzrálosti s tóny zralého žlutého ovoce, v chuti intenzivní, ovocité a šťavnaté středně plného typu. Víno většinou pochází z vinic mezi 15 a 30 lety a je tvořené v nerezu či dřevě s intenzivnější prací míchání na kvasnicích.

4 Víno vysoké zralosti s koncentrovanou vůní a chutí s tóny přezrálého ovoce s výraznou stopou minerality. Víno většinou pochází z vinic starších 30 let a je tvořeno delší prací na kvasnicích a kombinací dřeva či betonu.

1

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. Vinice jsou staré 29 let, leží na vrcholu Liščího vrchu a víno je věnováno synovi Jindřichovi IV. Hrozny bývají z velké části (90 %) napadeny *Botritys cinerea*.

2 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
„Březí, Liščí vrch“ K4

Tento zlatožlutý Ryzlink, který zrál 12 měsíců na dubových sudech je ve vůni ovocitý s tóny zralých meruněk, 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
„Březí, Ořechová hora“ K3

Hrozny 12 hodin macerovaly 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 meruněk a kvetoucího ovocného sadu, závěr chuti je šťavnatý s tóny zralých hroznů.

4 náš tip!

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
„Liška a Ořech“ K4

Víno je zlatožluté 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 zrály 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
„Březí, Ořechová hora“ K4
(polosuché)

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 vinice 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
„Březí, 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 *Botritys cinerea*.

Rodinné vinařství Jindřich Kadrnka, Březí

			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	2023/24	6	0,75	275,21	333	349	○
2	95220	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“ K4	2023/24	6	0,75	260,33	315	330	○
3	95207	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Březí, Ořechová hora“ K3	2023/24	6	0,75	240,50	291	306	○
4	95211	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Liška a Ořech“ K4	2023/24	6	0,75	275,21	333	349	○
5	95201	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Ořechová hora“ K4 (polosuché)	2024/25	6	0,75	260,33	315	330	○
6	95212	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“ K3	2024/25	6	0,75	240,50	291	306	○

7

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
„Březí, Ořechová hora“ K2

Zelenkavožlutý vlašák je ve vůni velmi čerstvý a svěží, plný zelených jablek, citrusů, rozkvetlých květin. Chuť je velmi živá, ovocitá a řízná s jemně minerálním závěrem. Víno je z mladých vinic do 15 let a zrálo v nerezu.

8

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

Jen u GWS

Ryzlink vlašský
pozdní sběr
„Březí, Ořechová hora“ K3
Karikatura

Víno je zlatožluté barvy, ve vůni je krásně květnaté, plné zralého ovoce, kde převládají zralé meruňky, žluté ryngle s tóny medu a rozinek. Chuť je velmi plná, šťavnatá, opulentní s příjemně minerálním závěrem.

9 novinka náš tip!

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

Rulandské šedé
pozdní sběr
„Březí, Liščí vrch“ K3

Víno sytější zlaté barvy s vůní medové plástve a citrusových tónů. V chuti je příjemně minerální a plné. Rozvíjí se chuť medu, zralého ovoce a špetky muškátového oříšku. Víno se zajímavým potenciálem.

10

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

Chardonnay
pozdní sběr
„Březí, 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*.

11 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
„Březí, Ořechová hora“ K3
(polosuché)

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

12

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

Hibernal
pozdní sběr
„Březí, Liščí vrch“ K3
(polosuché)

Víno je zelenkavěžluté barvy. Ve vůni najdeme směs ovoce, kde dominuje černý rybíz, angrešt, 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, Březí

			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 „Březí, Ořechová hora“ K2	2024/25	6	0,75	220,66	267	280	○
8	95226	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Ořechová hora“ K3 Karikatura	2024/25	6	0,75	235,54	285	299	○
9	95227	Rulandské šedé, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“ K3	2023/24	6	0,75	240,50	291	306	○
10	95210	Chardonnay, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“ K3	2023/24	6	0,75	240,50	291	306	○
11	95202	Pálava, pozdní sběr „Březí, Ořechová hora“ K3 (polosuché)	2024/25	6	0,75	240,50	291	306	○
	95213	Pálava, pozdní sběr „Mikulov, Za Turoldem“ K4	2023/24	6	0,75	260,33	315	330	○
12	95216	Hibernal, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“ K3 (polosuché)	2024/25	6	0,75	240,50	291	306	○

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	3–6 let

Pinot – Merlot Bergrus výběr z hroznů

Bergrus 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 peckovitého 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	2–4 roky

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.

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 „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 moruší, s minerálním podtónem a dlouhým, jemně kořenitým závěrem. Víno je vhodné k velkému množství pokrmů, ideální ale s kozím sýrem.

5

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 peckovitého ovoce a citrusů, svěží šťavnatou kyselinou a dlouhým závěrem.

6

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. Líbivé víno pro každý den.

7 **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.

8 **náš tip!**

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 arašídového másla. Má intenzivní jemné perlení a dlouhý závěr.

9 **náš tip!**

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

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.

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	2023/24	6	0,75	**448,76**	543	580	● L
Vinařství Gala, řada Hermes, Bavory u Mikulova									
2	**95021**	Ryzlink vlašský, Hermes, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**417,36**	505	540	○ L
3	**95022**	Chardonnay, Hermes, pozdní sběr	2024/25	6	0,75	**442,15**	535	570	○ L
Vinařství Gala, řada Vesnice Bavory - Perná									
4	**95016**	Sauvignon „Vesnice Bavory – Perná“	2024/25	6	0,75	**291,74**	353	370	○
5	**95019**	Cuvée Pálava „Vesnice Bavory – Perná“	2024/25	6	0,75	**291,74**	353	370	○
6	**95032**	Ryzlink vlašský „Vesnice Bavory – Perná“	2024/25	6	0,75	**291,74**	353	370	○

Vinařství Gala, Bavory u Mikulova, sekty			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	**95018**	Sekt Pinot & Ryzlink Brut Nature	2022/23	6	0,75	**457,02**	553	593	○ L
8	**95030**	Sekt Blanc de Blancs Extra Brut	2022/23	6	0,75	**457,02**	553	593	○ L
9	**95031**	Sekt Pinot & Pinot Rosé Extra Brut	2022/23	6	0,75	**457,02**	553	593	◑ L

1 **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)

Vyznačuje se slámově žlutou barvou se zelenými reflexy, vůní tropického ovoce zejména liči, ananasu s nezaměnitelnou kořenitou chutí s výraznými tóny čerstvé vanilky.

2 **novinka** **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 vyzrálých hroznů, čímž si víno zachovalo typické odrůdové charakteristiky. Víno se vyznačuje květinovo-ovocnou vůní, v níž dominuje vůně lékořice a liči. Chuť je plná ovocná, odrůdová s krásnou kyselinou v závěru.

3

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

Pálava výběr z cibéb „Panenský kopec“ (sladké)

Vyznačuje se jiskrnou zlatavou barvou, která odráží vysokou vyzrálost hroznů pro výrobu tohoto vína. Ve vůni nalézáme kandované ovoce, vanilku a zajímavé botrytické tóny. Chuť je čistá, příjemně plná s lehkou kyselinou v závěru.

4

odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●○○○○○
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–10 let

Pálava ledové víno „Panenský kopec“, dárková krabička (sladké)

První ledové víno vyrobené ve vinařství Gotberg. Sklizeň proběhla 18. 12. 2022. Toto vzácné víno má barvu bílého zlata. Převažují v něm výrazně ovocné tóny doplněny tolik typickou vanilkou. V chuti převažuje jitrocelový sirup, který je doplněn krásnou kyselinou.

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)

V tomto Tramínu červeném z Gotbergu se snoubí krásné odrůdové aroma se šťavnatou chutí. Můžeme zde najít širokou paletu vůní od rozkvetlé čajové růže, medovou plástev až po čerstvou skořici. Chuť je plná, čistá příjemně harmonická dlouhotrvající a výrazně kořenitá.

6

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“

Rulandské šedé z Gotbergu je příjemně harmonické víno, které má přitažlivou světle žlutou barvu a ovocnou vůni s velmi lehkým dotekem dřeva. Chuť je plná, hebká s vysokým extraktem.

7

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.

8 **novinka**

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

Chardonnay pozdní sběr

Toto víno se vyznačuje atraktivní zelenožlutou barvou. Vůně je harmonická a odrůdová. Můžeme v ní najít tóny zeleného angreštu a černého rybízu. Chuť je plná, čistá, minerální a v závěru doplněna příjemnou kyselinou.

9 **novinka**

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

Vůně tohoto vína je ovocně-květinová. Chuť je minerální, čistá, bohatě extraktivní s převažujícími tóny zralého žlutého ovoce. Výrazně dlouhá dochuť.

10

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

Víno atraktivní zelenožluté barvy. Tento mladý ryzlink se vyznačuje příjemnou vůní meruněk, citrusů a medové plástve. Vyznačuje se velmi bohatou a kořenitou minerální chutí ve které dominuje chuť sušených meruněk s příjemně zralou kyselinou.

11 **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 (polosladké)

Víno svěží zelenkavě žluté barvy. Vůně této Pálavy je kořenitá, intenzivní. Můžeme v ní najít výrazný projev exotického ovoce, zejména vůni kompotovaných mandarinek, liči a ananasu. Chuť je velmi plná, čistá doplněna příjemnou kyselinou. V chuti je dominantní ovocný projev, doplněný pro tuto odrůdu tolik typickou vanilkou.

Gotberg, Popice			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	**47006**	Pálava, výběr z hroznů „Panenský kopec“ (polosladké)	2022/25	6	0,75	**239,67**	290	299	○
2	**47026**	Pálava, pozdní sběr „Panenský kopec“	2024/25	6	0,75	**239,67**	290	299	○
3	**47028**	Pálava, výběr z cibéb „Panenský kopec“ (sladké)	2022	6	0,50	**247,93**	300	309	○
4	**47036**	Pálava ledové „Panenský kopec“, dárková krabička (sladké)	2022	12	0,20	**347,11**	420	433	○
5	**47010**	Tramín červený, pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)	2021/23	6	0,75	**206,61**	250	259	○
6	**47018**	Rulandské šedé, pozdní sběr „Panenský kopec“	2023/24	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	**47014**	Merlot, výběr z hroznů „Svidrunk“	2023/24	6	0,75	**239,67**	290	299	●
Gotberg, Popice, řada Gastro									
8	**47041**	Chardonnay, pozdní sběr	2024/25	6	0,75	**140,50**	170	179	○
9	**47042**	Rulandské šedé, pozdní sběr	2024/25	6	0,75	**140,50**	170	179	○
10	**47039**	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2022/24	6	0,75	**140,50**	170	179	○
11	**47040**	Pálava, pozdní sběr (polosladké)	2022/24	6	0,75	**148,76**	180	189	○

1 novinka

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

Ryzlink vlašský VOC Pálava

Tento ryzlink vlašský vznikl kupáži vinic Železná, Goldhamer a Purmice. Svým projevem vyjadřuje otisk těchto perenských vinic i citlivé školení ve dřevěných sudech a nerezových tancích ve sklepě. Jeho charakter je šťavnatý s kombinací žlutého i citrusového ovoce a lehkým nádechem dřeva.

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, 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.

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 „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 dochuť.

4 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 dochuť.

5

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.

6

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

Ryzlink vlašský výběr z hroznů „Perná, Purmice“

Víno z nejmenší terroirové vinice vinařství Mikrosvín. Hrozny byly velmi dobře vyzrálé a měly třetinový podíl botrytických bobulí. Víno má světlejší zlatou barvu. Vůně má citrusově-botrytický charakter, s tóny kandovaných pomerančů a medu na pozadí. Pevná chuť s ovocným projevem broskvového kompotu v delším minerálním závěru.

7 novinka

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 „Dvě tratě 50:50“ limitovaná edice

Víno vzniklo kupáží dvou výjimečných vinic. Liščí vrch zrál v gönských sudech, Železná v barikových sudech. Ušlechtilý projev kandovaného ovoce, lesního medu a sušených bylin je podtržen vůní ušlechtilého dřeva s jemně minerálním závěrem. Chuť je bohatá a koncentrovaná. Víno se postupně otvírá do tónů rozinek a meruňkového džemu. Víno s výborným potenciálem zrání.

8

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 meruněk a medu. V chuti bohatá citrusová kyselinka a sladký tón broskvové šťávy. Víno mohutnější stavby, s dlouhou perzistencí a jemně medovou dochutí.

9

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Zrálo ve velkém dubovém sudu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Rulandské šedé pozdní sběr „Perná, Kotelná“

Tato vinice umožňuje vzniknout velmi výraznému a vyzrálému stylu rulandy šedé. Víno získalo díky dlouhému zrání ve velkém sudu sytě zlatou barvu. Vůně je mohutná, s projevem zralých žlutých rynglí, lučního medu a lehce bylinkovým nádechem. Chuť je velmi plná a minerální, se šťavnatou kyselinou a hladkým sametovým závěrem.

10 novinka

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Víno zrálo 15 měsíců v 225 a 500 litrových barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Rulandské modré pozdní sběr „Mikulov, Za cihelnou“

Víno sytější rubínové barvy. Ve vůni s projevem černých třešní, kandovaných brusinek a nádechem ušlechtilého dřeva. Chuť je elegantní s hladkými taniny. Na patře s projevem lesních jahod a marcipánu. V závěru s dlouhou minerální dochutí.

11 náš tip!

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

Jen u GWS

Cabenet Sauvignon výběr z hroznů „Golhamer“

Víno zrálo 20 měsíců v 225litrových barikových sudech. Po kupáži bylo pouze jemně vyčiřeno čerstvým bílkem a před lahvováním hrubě filtrováno. Barva je sytě granátová. Vůně kombinuje květy fialek spolu s rybízovým džemem a nádechem černých třešní. Chuť je výrazná a bohatá, s projevem višní a hořké čokolády v závěru.

12 novinka

odrůda	Chardonnay, Ryzlinku vlašský, Rulandské modré
technologie výroby	Kvašeno tradiční metodou v láhvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Mikrosvín sekt (dárkový box)

Kvašeno tradiční metodou v láhvi. Víno vzniklo kupáží Chardonnay, Ryzlinku vlašského a Rulandského modrého. Na kalech zraje nejméně 30 měsíců.

Mikrosvín Mikulov, řada Traditional

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	98313	Ryzlink vlašský VOC Pálava	2022/23	6	0,75	299,17	362	399	○ L
2	98117	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Železná“	2022/23	6	0,75	299,17	362	399	○ L
3	98120	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Goldhamer“	2022/23	6	0,75	299,17	362	399	○ L
4	98123	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Ořechová Hora“	2022/23	6	0,75	259,50	314	349	○ L
5	98125	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“	2022/23	6	0,75	259,50	314	349	○ L
6	98424	Ryzlink vlašský, výběr z hroznů „Perná, Purmice“	2022/23	6	0,75	259,50	314	349	○ L

Mikrosvín Mikulov, řada Traditional

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	/ s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	98314	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Dvě tratě 50:50“ limitovaná edice	2022/23	6	0,75	371,07	449	495	○ L
8	98126	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dobré Pole, Staré“	2022/23	6	0,75	249,59	302	335	○ L
9	98227	Rulandské šedé, pozdní sběr „Perná, Kotelná“	2022/23	6	0,75	276,03	334	369	○ L
10	98213	Rulandské modré, výběr z hroznů „Mikulov, Za cihelnou“	2023	6	0,75	290,08	351	385	●
11	98201	Cabenet Sauvignon, výběr z hroznů „Golhamer“	2021/23	6	0,75	371,07	449	495	●
12	98317	Mikrosvín sekt (dárkový box)	2019	6	0,75	337,19	408	438	○

1 novinka náš tip!

odrůda	Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Pálava, Muškát moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno CO_2.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	do 2 let

Fresh Frizzante

Lehké, svěží, perlivé víno typu frizzante vzniklo z klasických odrůd jako jsou Ryzlinky vlašský a rýnský, Müller Thurgau, Pálava a Muškát moravský.

2 náš tip!

odrůda	Müler Thurgau, Muškát Moravský, Sauvignon, Neuburské
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	do 2 let

Fresh letní cuvée

Naše svěží cuvée vzniklo blendem odrůd Müller Thurgau, Muškát moravský, Sauvignon a Neuburské. Světlá citrusová barva, vůně letního ovocného salátu plného citrusů, broskví, melounu okořeněného snítkou máty. Chuť je osvěžující, s jemnou perličkou, ideální dobře vychlazené pro posezení s přáteli.

3 novinka

odrůda	Frankovka, Zweigeltrebe, Dornfelder
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	do 2 let

Fruit červené cuvée

Ovocné cuvée, barva je sytá, tmavě purpurová. Víno má čistě ovocitý aromatický profil. Voní a chutná po tmavém bobulovém ovoci jako jsou maliny, ostružiny, borůvky či lesní jahody. Jeho chuť je hladká, lehká a šťavnatá. Toto víno je sourozencem oblíbené bílé Freshky. Jeho charakter je tvořen s ohledem na lehkost a ovocitost. Je to červené víno, které si užijete i mírně podchlazené při letní grilovačce.

4

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

Ryzlink vlašský pozdní sběr

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

5 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

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.

6 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 (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.

Mikrosvín Mikulov, řada Flower Line			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	98318	Fresh Frizzante	2024/25	6	0,75	144,63	175	189	○
2	98425	Fresh letní cuvée	2024/25	6	0,75	144,63	175	189	○
3	98315	Fruit červené cuvée	2024/25	6	0,75	144,63	175	189	○
4	98209	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	194,22	235	260	○
5	98111	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	194,22	235	260	○
6	98242	Pálava, pozdní sběr (polosuché)	2023/24	6	0,75	199,17	241	264	○

7

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)

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

8 novinka

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

Chardonnay pozdní sběr

Víno světlejší zeleno-žluté barvy. Vůně máslových hrušek a bílých květů s nádechem créme brulée. Chuť je šťavnatě citrusová s bohatou plností těla a minerálním závěrem.

9

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 rybízu. Vůně plynule přechází do chuti, která je díky zbytkovému cukru a příjemné šťavnaté kyselině svěží s ovocnými tóny květů hluchavky.

10

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, přímá a ovocná chuť s vyšším obsahem zbytkového cukru, který je dobře vykompenzován svěží kyselinou. Dominují tóny zralých pomerančů, angreštu a bílého rybízu.

11

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

Merlot pozdní sběr

Víno syté karmínové barvy. Vůně je ovocná, s projevem švestkových povidel, černých třešní a zralých moruší. Chuť je středně plná, s ovocným projevem višní v čokoládě a hebkou kyselinkou. V dochuti dlouhé, s příjemnými taniny.

Mikrosvín Mikulov, řada Flower Line			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	98219	Tramín červený, pozdní sběr (polosladké)	2023/24	6	0,75	194,21	235	260	○
8	98316	Chardonnay, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	194,22	235	260	○
9	98220	Sauvignon Blanc, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	194,21	235	260	○
10	98233	Rulandské šedé (Pinot Gris), pozdní sběr	2023/24	6	0,75	194,21	235	260	○
11	98426	Merlot, pozdní sběr	2023/24	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 slaný tón po ušlechtilé botrytické plísni. Chuť je plná ovocná, minerální.

2 náš tip!

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.

4

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
„Zimní vrch“

Svěží a přesto mohutné víno s tóny vyzrálých hroznů a sušeného citrónu přechází v chuti do zralé kdoule a šťávy z limety s lehkou pikantností a slaností v závěru.

5 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
„Horní Věstonice, U Venuše“

Víno světlejší zlatavé barvy. Svěží charakter vůně se projevuje tóny citrusového ovoce, zralých rynglí a nádechem sušených bylin. Chuť je šťavnatá, s živou kyselinou, příjemnou lehkostí, na patře se rozvíjí akcent růžových grepů, který pokračuje až do delšího minerálního závěru.

6

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 slaným nádechem.

7 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
„Dobré Pole, Staré“
(polosuché)

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

8

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

Ryzlink rýnský
pozdní sběr
„Dunajovký kopec“

Tento ryzlink má citrusovo-sušenkové aroma s nádechem broskvového kompotu. Chuť je písčitominerální s pěknou ovocností, která jde až do kandovaného ovoce.

9 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
pozdní sběr
„Perná, Věstonsko“

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

10

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

Pálava
pozdní sběr
„Dunajovký 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.

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
„Popice, Svidrunk“
(sladké)

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

12 náš 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
„Plotny“

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	cena od 6 000 Kč s DPH		značky
1	**96612**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Mlýnská“	2023/24	6	0,75	**192,56**	233	263	○ L
2	**96616**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Liščí vrch“	2023/24	6	0,75	**214,05**	259	279	○ L
3	**96608**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Plotny“	2023/24	6	0,75	**200,00**	242	279	○ L
4	**96621**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Zimní vrch“	2023/24	6	0,75	**200,00**	242	279	○ L
5	**96622**	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Horní Věstonice, U Venuše“	2023/24	6	0,75	**200,00**	242	279	○ L
6	**96618**	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů „Liščí vrch“	2023/24	6	0,75	**211,57**	256	296	○ L

Vinařství Filip Mlýnek, Mikulovská podoblast

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	cena od 6 000 Kč s DPH		značky
7	**96617**	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dobré Pole, Staré“ (polosuché)	2023/24	6	0,75	**211,57**	256	296	○ L
8	**96605**	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dunajovký kopec“	2024/25	6	0,75	**200,00**	242	279	○ L
9	**96619**	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Perná, Vestonsko“	2023/24	6	0,75	**189,26**	229	279	○ L
10	**96606**	Pálava, pozdní sběr „Dunajovký kopec“	2024/25	6	0,75	**200,00**	242	279	○ L
11	**96620**	Pálava, výběr z hroznů „Popice, Svidrunk“ (sladké)	2022/23	6	0,75	**200,00**	242	279	○ L
12	**96614**	Merlot, výběr z hroznů „Plotny“	2023/24	6	0,75	**257,02**	311	407	● L

1 náš tip!

odrůda	Frankovka, Merlot, Zweigeltrebe
technologie výroby	Víno zrálo 24 měsíců v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Reserva červené

Víno je jasně rubínové barvy s ovocitou vůní, kde dominují tóny černých třešní. Na patře razantně nastupuje výrazná chuť černé čokolády a čerstvě mleté kávy, ve finále gradují kořenité a minerální tóny. Plné a extraktivní víno s příjemnou tříslovinovou dochutí, vhodné k delšímu archivování.

2 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 srnčím ragú nebo s kančí pečení se šípkovou omáčkou.

3 náš tip!

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 tříslovinovou dochutí, vhodné k delšímu archivování.

4 náš tip!

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 višní a ostružin, na patře dominují tóny sušených švestek a vlašských ořechů. Víno je odrůdově typické, pružné, s živou kyselinou a příjemnou tříslovinou v dochuti.

5 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 višní a ostružin, v závěru se objevují kořenité tóny. Plné a pružné víno s výraznější kyselinou potěší milovníky typických moravských vín.

6 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.

7 novinka náš tip!

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

Rosé kabinet

Víno krásné světle růžové barvy, se svěžím a elegantním ovocným buketem. Na patře upoutá aroma drobného zahradního ovoce, příjemně překvapí živá kyselina se šťavnatou dochutí. Správně vychlazené Vás potěší nejen na letní terase.

8 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 lískových 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).

9 náš tip! bio

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“ BIO

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

10

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

Rulandské šedé pozdní sběr „Hastrmany“

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

11

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

Veltlínské zelené pozdní sběr „Staré keře“

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

12

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

Rulandské bílé kabinet

Typicky světle žlutý šat s živým nazelenalým odleskem, buket lákavě květnatý, připomínající kvetoucí citrusy a zimolez (růže z Jericha). Aroma odrůdově typické, převažují tóny vyzrálého červeného angreštu a máslového pečiva. Přiměřeně živé a lahodné víno s příjemnou kyselinou a oříškovo slanou dochutí, je určeno k dennímu stolování.

Rodinné vinařství Beneš, Hrušky			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	cena od 6 000 Kč s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95522	Reserva červené (cuvée Fr, Me, Zw)	2021/23	6	0,75	392,56	475	495	● L
2	95511	Merlot barrique, výběr z hroznů	2023/24	6	0,75	293,39	355	373	● L
3	95519	Pinot Noir, výběr z hroznů	2023/24	6	0,75	285,12	345	363	● L
4	95518	Merlot velký sud, výběr z hroznů	2023/24	6	0,75	195,04	236	248	● L
5	95508	Frankovka, pozdní sběr „Hastrmany“	2023/24	6	0,75	185,12	224	235	● L
6	95513	Zweigeltrebe, pozdní sběr „Hastrmany“	2023/24	6	0,75	175,21	212	223	● L

Rodinné vinařství Beneš, Hrušky			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH	cena od 6 000 Kč s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95523	Rosé kabinet (PN+ZW)	2024/25	6	0,75	145,45	176	185	◑ L
8	95504	Chardonnay pozdní sběr „Hastrmany“	2023/24	6	0,75	195,04	236	248	○ L
9	95517	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Hastrmany“ BIO	2023/24	6	0,75	195,04	236	248	○ L
10	95503	Rulandské šedé, pozdní sběr „Hastrmany“	2023/24	6	0,75	190,08	230	242	○ L
11	95512	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Staré keře“	2023/24	6	0,75	155,37	188	198	○ L
12	95520	Rulandské bílé, kabinet	2023/24	6	0,75	135,54	164	172	○ 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 „Podkovné“

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

2 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.

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 „Kukvička“

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

4 náš tip!

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Zraje ve velkých dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Ryzlink vlašský Terroir pozdní sběr „Kukvička“

Víno je zlatožluté barvy. Vůně s ušlechtilými tóny dřeva a s aroma sušeného ovoce, bylin, sena a medu. V chuti je svěží, tělnaté, harmonické, vícevrstvé a dlouhotrvající. Doporučujeme podávat ke všem úpravám bílých mas v kombinaci s aromatickým kořením, čerstvými bylinkami, smetanou a sýrovými krémy.

5 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 „Podkovné“

Ryzlink zlatožluté barvy. Ve vůni se pojí tóny bylinkového čaje, lipového květu, rozinek a medu. V chuti je víno svěží, dlouhé, vrstevnaté a odrůdové. Doporučujeme jej podávat ke kachní pečeni na pomerančích, ke grilovaným sladkovodním a mořským rybám.

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 „Na stráni“

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

7

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

Rulandské šedé pozdní sběr „Krásná hora“

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

8 náš tip!

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

Chardonnay Terroir pozdní sběr „Krásná hora“

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

9

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

Tramín Terroir výběr z hroznů „Krásná hora“

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.

10 náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	22 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Pinot Noir Terroir výběr z hroznů

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

11 náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zraje 16 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Merlot Terroir pozdní sběr „Podkovné“

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

12

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

Cuvée Pro přátele Terroir (Merlot - Zweigeltrebe) pozdní sběr

Víno má temně 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, pozdní sběr „Podkovné“	2024/25	6	0,75	150,41	182	191	○ L
2	95618	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Krásná hora“	2024/25	6	0,75	200,00	242	255	○ L
3	95609	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Kukvička“	2024/25	6	0,75	200,00	242	255	○ L
4	95621	Ryzlink vlašský Terroir, pozdní sběr „Kukvička“	2023/24	6	0,75	236,36	286	299	○ L
5	95622	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Podkovné“	2023/25	6	0,75	192,56	233	245	○ L
6	95612	Ryzlink rýnský Terroir, pozdní sběr „Na stráni“	2023/24	6	0,75	228,93	277	289	○ 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“	2023/24	6	0,75	200,00	242	255	○ L
8	95605	Chardonnay Terroir, pozdní sběr „Krásná hora“	2023/24	6	0,75	300,00	363	382	○ L
9	95602	Tramín Terroir, výběr z hroznů „Krásná hora“	2023/24	6	0,75	221,49	268	282	○ L
10	9560622	Pinot Noir Terroir, pozdní sběr	2022	6	0,75	425,62	515	536	● L
10	9560623	Pinot Noir Terroir, výběr z hroznů	2023	6	0,75	342,98	415	436	● L
10	9560624	Pinot Noir Terroir, výběr z hroznů (1Q/2026)	2024	6	0,75	342,98	415	436	● L
11	95614	Merlot Terroir, pozdní sběr „Podkovné“	2023/24	6	0,75	336,36	407	427	● L
12	95611	Cuvée Pro přátele Terroir (Merlot - Zweigeltrebe), pozdní sběr	2023/24	6	0,75	342,98	415	435	● L

1 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 kabinet „Kraví hora“

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

2 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 (polosladké)

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

3 bio

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

Sauvignon kabinet „Kraví hora“

Víno světle žluté barvy. Vůně herbální, zelená, připomínající plod kiwi či zlomenou větvičku černého bezu. Chuť je ovocná s tóny kiwi a angreštu. Malý zbytkový cukr je v pěkné rovnováze s příjemnou kyselinou.

4 náš tip! bio

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

Donauriesling pozdní sběr „Kraví hora“ (polosuché)

Víno žlutobronzové barvy. Vůně velmi atraktivní, připomínající meruňky a mandarinky. Chuť je příjemně nasládlá, výrazně ovocná s tóny meruněk a citrusů. Dlouhá dochuť je podpořená velmi šťavnatou kyselinou.

5 bio

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

Zweigeltrebe Rose kabinet „Kraví hora“

Barva atraktivně cibulovo-lososová. Vůně výrazně ovocná, připomínající třešně a jahody. Chuť je ovocná a kořenitá s tóny třešňového kompotu. Středně dlouhá dochuť je příjemně nasládlá a zároveň malinko tříslovitá.

6 bio

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, dále zraje ve velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Zweigeltrebe pozdní sběr „Kraví 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.

7 náš tip! bio

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

Pinot Blanc SUR LIE pozdní sběr „Kraví 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.

8 bio

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

Sauvignon Blanc Kravák pozdní sběr

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

9 bio

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Zrálo ve velkém dubovém sudu
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

Rulanské modré

Víno světle červené barvy. Vůně ovocná s tóny jahod a malin. Chuť středně plná, sametová s příjemnými sladkými taniny v dochuti. Víno celkově lehčí s nepříliš vysokým obsahem alkoholu. Velmi blahodárný vliv mělo bezesporu roční zrání ve velkém dubovém sudu.

10 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 (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.

11 náš tip!

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 % (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 řezů.

12

Der Ilgner meruňkový nektar

Krásná oranžová barva, velmi výrazná vůně meruněk a chuť velmi sladká, meruňková, s příjemnou kyselinou v dochuti. Doporučujeme ředit vodou 2:1 (dva díly nektaru, jeden díl vody).

Rodinné bio-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	96516	Veltlínské zelené, kabinet „Kraví hora“ BIO	2024/25	6	0,75	148,76	180	189	○
2	96521	Rulandské bílé - Ryzlink rýnský, pozdní sběr (polosladké) BIO	2021/22	6	0,75	161,16	195	199	○
3	96525	Sauvignon, kabinet „Kraví hora“ BIO	2023/24	6	0,75	161,16	195	199	○
4	96526	Donauriesling, pozdní sběr „Kraví hora“ (polosuché) BIO	2024/25	6	0,75	161,16	195	199	○
5	96527	Zweigeltrebe rose, kabinet „Kraví hora“ BIO	2024/25	6	0,75	161,16	195	199	◑
6	96502	Zweigeltrebe, pozdní sběr „Kraví hora“ BIO	2022/23	6	0,75	161,16	195	199	●
7	96503	Pinot Blanc SUR LIE, pozdní sběr „Kraví hora“ BIO	2019/20	6	0,75	272,73	330	349	○
8	96509	Sauvignon Blanc KRAVÁK, pozdní sběr BIO	2022/23	6	0,75	272,73	330	349	○
9	96524	Rulanské modré BIO	2022/24	6	0,75	190,08	245	259	●
Rodinné bio-vinařství Špalek, Nový Šaldorf - speciální vína									
10	96511	Veltlínské zelené, ledové víno BIO (sladké)	2022/23	6	0,20	363,64	440	459	○ L
11	96520	Šaler červené, likérové víno 16 % (sladké)	2017	6	0,375	161,16	195	199	● L
Rodinné bio-vinařství Špalek, ovocný nektar									
12	96555	Špalek Der Ilgner, meruňkový nektar		6	0,75	128,10	155	159	

1 náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16 měsíců na nových barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

Pinot Noir Apri

Barva je světlejší, granátová s cihlovými odlesky. Ve vůni najdeme višňové tóny, tymián, rozmarýn a višňový likér. Chuť je vyvážená, vrstevnatá s tóny vařeného červeného ovoce, brusinek a červeného rybízu. Závěr příjemně doplňuje zrání 16 měsíců na dubových sudech o objemu 288 a 400 l.

2 náš tip!

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

Chardonnay Apri

Víno kvasilo a zrálo v sudech o objemu 400L. Nejvyšší řada vín v našem vinařství. Víno má jemně zlatavou barvu. Aromatika je velice komplexní a sofistikovaná. Najdeme zde charakter kandovaného ananasu, lučních květin a fialky. V chuti dominují především tóny zralého žlutého ovoce a výrazná mineralita. Víno má dlouhý a elegantní závěr.

3 náš tip!

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

Frankovka Premium „Staré vinice“

Vysoce vyzrálé hrozny kvasily a zrály v dřevěných sudech z francouzského dubu o objemu 228 l. 70 % nových sudů v kombinaci různých typů pálení a stáří dřeva. Barva je temnější, rubínová s fialkovými odlesky. Vůně je sofistikovaná, ovocná, s tóny lékořice a bylinek, doplněná tóny černého ovoce. Chuť je dlouhá, doplněná zráním na dřevě s typickou kořenitostí.

4 náš tip!

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

Zweigeltrebe Premium „Fládnická“

Lehčí, šťavnaté víno zrálo ve starších dubových sudech 12 měsíců. Barva je temnější s rubínovými odlesky. Aromatika je příjemně ovocná i kořenitá, přechází do tónů lékořice, s lehkým náznakem živočišnosti. Chuť je ovocná, plná a dlouhá. Na konci dominují tóny dubových sudů.

5 náš tip!

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

Pinot Noir Premium „Staré vinice“

Víno zrálo 12 měsíců na dubových sudech. Vůně vína je intenzivní s tóny černých třešní a zavařených višní. Chuť je středně plná s tóny drobného červeného ovoce a třešní, kterou doplňuje stopa po zrání na sudech.

6 náš tip!

odrůda	Sauvignon
technologie výroby	Víno zrálo v sudech Ermitage o objemu 400 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Sauvignon Premium „Knížecí vrch“

Víno zrálo v sudech o objemu 400 l Ermitage. Ve vůni dominuje výrazná bylinnost, doprovázená tóny tymiánu, rozmarýnu a listu černého rybízu. Chuť je šťavnatá, minerální se stopou dřeva a zelenkavých tónů. Víno má dlouhou perzistenci.

7 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 „Staré vinice“

Víno kvasilo v sudech o objemu 1000 l. Tento objem je ideální pro poměr mezi ovocností ryzlinku a stopou charakteru dřeva. Víno má zlatožlutou barvu. Ve vůni můžeme najít tóny limetkové kůry, sušeného zázvoru a výrazné slanosti, která je dána podložím. V chuti najdeme šťavnatou kyselinu, která je v harmonii s citrusovými tóny. Víno zdobí dlouhá perzistence a výborný potenciál k archivaci.

8 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 VOC

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

9 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 zelenkavé barvy. Vůně je postavená na citrusových plodech doprovázená tóny sušené meruňky. Chuť je šťavnatá s náznakem limetky a limetkové kůry. Dlouhá perzistence.

10 náš tip!

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

Sauvignon Terroir pozdní sběr

Víno jemnejší žluté barvy se zlatavými odlesky. Vůně je výrazná, expresivní s tóny černého rybízu, kdoulí s jemnou stopou hluchavky. Chuť je výrazně minerální doprovázená tóny zelenosti a citrusů.

11 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda zrání v lahvi. 18 měsíců na jemných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Blanc de Blancs Extra Brut, Thaya

Výraz Blanc de Blancs v překladu znamená „bílé z bílého“. Proto je tento sekt připravovaný čistě jen z odrůdy Chardonnay. Barva je jemnější, zlatožlutá. Perlení je elegantní, měkké a krémové. Ve vůni můžeme najít tóny máslové briošky a sušenek, ale také ovocnost ve formě citrusového konfitu a pečených jablek. Chuť je řízná s dobrou kyselinou a dlouhou perzistencí. Evokuje opět zralé citrusy a jablečný kompot se skořicí.

12 náš tip!

odrůda	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda zrání v lahvi. 24 měsíců na jemných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Sekt Rose Brut, Thaya

Růžový sekt tvořený typickými odrůdami pro šumivá vína – Pinot Noir a Chardonnay. Poměr blendu tvoří 60 % Pinot Noir a 40 % Chardonnay. Základní vína zrála na starších dubových sudech o objemu 400 litrů. Doba zrání na lahvi je 24 měsíců. Víno má elegantní barvu grepové dužniny. Ve vůni můžeme kynutým těstem a rozvarem z bílých broskví. V chuti dominuje šťavnatá kyselina doplněná dlouhou perzistencí. Střídají se zde vjemy třešňového kompotu a sušených citrusů.

		Thaya vinařství, Apri	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	96712	Pinot Noir Apri	2023/24	6	0,75	458,68	555	583	● L
2	96718	Chardonnay Apri	2023/24	6	0,75	458,68	555	583	○ L
		Thaya vinařství, Premium							
3	96716	Frankovka Premium „Staré vinice“	2022/23	6	0,75	285,12	345	363	● L
4	96717	Zweigeltrebe Premium „Fládnická“	2021/22	6	0,75	285,12	345	363	● L
5	96711	Pinot Noir Premium „Staré vinice“	2022/23	6	0,75	285,12	345	363	● L
6	96719	Sauvignon Premium „Knížecí vrch“	2022/23	6	0,75	285,12	345	363	○

		Thaya vinařství, Premium	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	96710	Thaya Ryzlink Rýnský Premium „Staré vinice“	2022/23	6	0,75	285,12	345	363	○
		Thaya vinařství, VOC/Terroir							
8	96707	Veltlínske zelené VOC	2022/23	6	0,75	227,27	275	289	○
9	96708	Ryzlink Rýnský Terroir, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	227,27	275	289	○
10	96709	Sauvignon Terroir, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	227,27	275	289	○
11	96721	Sekt Blanc de Blancs, Extra Brut	2022/23	6	0,75	409,09	495	519	○ L
12	96722	Sekt Rose, Brut	2021/22	6	0,75	657,02	795	835	◑ 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

Barva je sytá, zlatavá. Velmi dobrá viskozita. V aromatice můžeme najít komplexní veltlínské zelené se znaky citrusů, žlutého ovoce a bílého pepře. Chuť je středně plná převážně se znaky vyzrálého zahradního ovoce. Delší perzistence.

2

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

Neuburské pozdní sběr

Barva je koncentrovaná se zlatožlutými odlesky. Ve vůni i chuti je typicky odrůdové s tóny citrusů, žlutého a zahradního ovoce. Víno má příjemný minerální charakter a dlouhou perzistenci.

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

Víno má světležlutou barvu s lehkými zelenkavými odlesky. Vůně je typicky odrůdová, postavená na lučním kvítí a zeleném jablku. Chuť je středně plná a charakterní. Dominují zde prvky citrusů a lehké kořenitosti. Víno má znatelný minerální závěr.

4 **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

Středně intenzivní žlutá barva. Ve vůni má víno klasický charakter citrusů, limetové kůry a sušeného zázvoru. V chuti najdeme šťavnatou kyselinu s mírným zbytkovým cukrem. Středně dlouhý závěr.

5 **novinka**

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

Jen u GWS

Sauvignon pozdní sběr „Koniklec“

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.

6 **náš tip!**

odrůda	Sylvánské zelené
technologie výroby	50 % vína zrálo v nerezu a 50 % v betonovém tanku
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Sylvánské zelené pozdní sběr

Barva je zelenkavá s lehkými odlesky. Vůně je svěží s tóny citrusové kůry doplněná travnatostí. Chuť je lehčího charakteru se svěží kyselinou doprovázená příjemnou mineralitou.

7 **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 kabinet/pozdní sběr

Víno má zelenkavou barvu. Vůně představuje typického zástupce této odrůdy. Dominují zde tóny pomela a červeného pomeranče. Ovocné znaky doplňuje kořenitost a mineralita. Chuť koresponduje s vůní.

8 **novinka**

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

Pálava pozdní sběr

Barva zlatá s měděnými odlesky. Ve vůni má víno intenzivní charakter exotického ovoce a růžového oleje. V chuti najdeme převážně ovocnou složku jako je lychee, mango a kandovaný grep. Chuť je komplexní, vyvážená s dlouhou perzistencí.

9

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 lehké zlatožluté barvy. Vůně je typicky odrůdová s tóny máslové hrušky a chlebové kůrky doprovázená krémovými tóny. V chuti je šťavnaté s příjemnou kyselinou.

10 **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 má světlejší žlutou barvu. Vůně je expresivní, ale vyvážená. Najdeme zde tóny kandovaného liči, růžového oleje ale i charakter hřebíčku a skořice. Chuť je postavená na výraznějším zbytkovém cukru. Převládá zde charakter zralé nektarinky, medu a sušených hrozinek. Víno má středně dlouhý závěr.

11 **náš tip!**

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

Pinot Noir rosé pozdní sběr

Charakterní a osobité rosé. Barva je světlejší s tóny grepové dužniny. Vůně je decentní, postavená na typické odrůdovosti. Najdeme v ní charakter třešňového květu a jasmínu. Nechybí zde lehká mineralita. Chuť je harmonická s delší perzistencí. Objevují se zde tóny ranných třešní a malin.

12

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

Svatovařinecké

Lehké a skvěle pitelné červené víno. Má krásnou temnější rubínovou barvu. Vůně je postavená na čerstvém lesním ovoci a sušených švestkách. Tyto znaky se typicky projevují i v chuti vína, která je lehčího charakteru.

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**	Veltlínske zelené, pozdní sběr	2021/22	6	0,75	**161,16**	195	195	○
2	**96713**	Neuburské, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**161,16**	195	195	○
3	**96702**	Ryzlink Vlašský, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**161,16**	195	195	○
4	**96720**	Ryzlink Rýnský, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**161,16**	195	195	○
5	**96703**	Sauvignon, pozdní sběr „Koniklec“	2023/24	6	0,75	**161,16**	195	195	○
6	**96704**	Sylvánské zelené, pozdní sběr	2023/24	6	0,75	**161,16**	195	195	○

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
7	**96723**	Müller Thurgau, kabinet/pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**161,16**	195	195	○
8	**96724**	Pálava, pozdní sběr	2024/25	6	0,75	**161,16**	195	195	○
9	**96705**	Pinor Gris, pozdní sběr, (polosuché)	2023/24	6	0,75	**161,16**	195	195	○
10	**96706**	Tramín červený, pozdní sběr (polosladké)	2023/24	6	0,75	**161,16**	195	195	○
11	**96714**	Pinot Noir rosé, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	**161,16**	195	195	◑
12	**96715**	Svatovařinecké	2023/24	6	0,75	**161,16**	195	195	●

1 náš tip!

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

Pálava

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.

2

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“ (polosuché)

Plné víno s vůní růží a citrusů. V chuti upoutá aroma liči 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 foie gras, nebo k předkrmům na bázi grilované zeleniny (rajčata, paprikový lusk, lilek), vhodně doprovází hřibový gratin či pikantní asijskou kuchyni či krémové ovocné deserty a sýry typu gervais.

3

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 desertům a sýrům typu gervais.

4

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)

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.

5 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 „Staré keře“

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

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 „Karlov“

Víno odrůdového buketu kvetoucí 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, vyzrálejší sýry typu brie a kozí sýry s bílou plísní (Bougon).

7

odrůda	Müller Thurgau, Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno CO_2.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Frizz perlivé

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.

8 náš tip!

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

Hibernal pozdní sběr

Výrazné víno s projevem grepu a bylinek přechází v chuti do angreštu, lipového květu a citrusů. Kyselina a minerální tóny v závěru jsou typické pro dolnokounicko. Víno ryzlinkového typu vhodné k dennímu stolování. Doporučujeme k toastům s tapenádou, salátům s listovou zeleninou a k játrovým paštikám.

9

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

Frankovka „Karlov“

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

10

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 přezrálé 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.

11 novinka

odrůda	Frankovka, Pinot noir, Modrý Portugal, Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Cuvée 32

Víno vzniklo k 32. výročí založení vinařství. Spojení těchto odrůd přináší dobře strukturované hluboké víno. Bohatě ovocitý buket přezrálých švestek přechází v chuti do višňové pecky, čokolády, kouře a jemných taninů v závěru. Víno zrálo na velkém dřevěném sudu a na francouzském sudu barrique. Doporučujeme k jelenímu steaku na šípkové omáčce, k čokoládovému fondantu s ostružinami, k sýrům s modrou plísní.

12 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 „Šibeniční hora“

Víno granátové barvy, v jehož vůni zaznívají tóny černých třešní a sušených borůvek. V závěru se rozvine aroma čokolády a jemného dřeva. Noblesně sladěné víno vhodné pro slavnostní tabuli. Doporučujeme ke zvěřinové terině, srnčímu na houbách, k vysoké zvěřině pikantně upravené na roštu, ke kávovým dezertům nebo krémovým pohárům se sezonním ovocem. Snoubí se skvěle se sýry typu brie a camembert.

Rodinné vinařství Luboš 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	96418	Pálava	2024/25	6	0,75	150,41	182	189	○	L
2	96407	Pálava, výběr z hroznů „Šibeniční hora“ (polosuché)	2024/25	6	0,75	190,08	230	239	○	
3	96426	Pálava, výběr z bobulí „Šibeniční hora“ (sladké)	2021	6	0,50	239,67	290	299	○	
4	96409	Pinot Gris (Rulandské šedé)	2023/24	6	0,75	129,75	157	165	○	
5	96420	Oulehla Müller Thurgau „Staré keře“	2024/25	6	0,75	129,75	157	165	○	
6	96402	Oulehla Sauvignon „Karlov“	2023/24	6	0,75	170,25	206	217	○	

Rodinné vinařství Luboš 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	96425	Frizzante (MT+Pá) perlivé	2023/24	6	0,75	139,67	169	179	○
	96427	Frizzante Rose (Me) perlivé (polosuché)	2024/25	6	0,75	139,67	169	179	◑
8	96412	Hibernal, pozdní sběr	2024/25	6	0,75	170,25	206	217	○
9	96424	Frankovka, „Karlov“	2022/23	6	0,75	129,75	157	165	●
10	96416	Frankovka, pozdní sběr „Na nivách“	2021/22	6	0,75	170,25	206	217	●
11	96428	Cuvée 32 (Fr, Pn, Mp, Me)	2022/23	6	0,75	209,09	253	266	●
12	96423	Merlot Grand reserva, výběr z hroznů „Šibeniční hora“	2022/23	6	0,75	390,08	472	496	●

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 (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 angreštu je přes vyšší obsah přírodního cukru svěží a šťavnaté.

2

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

Hibernal (polosladké)

Hibernal je křížencem Ryzlinku rýnského a odrůdy Chancelor. 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.

3 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 zakulacuje svěží kyselinu.

4 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.

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	97316	Ryzlink rýnský (polosladké)	2024/25	6	0,75	165,29	200	210	○
2	97305	Hibernal (polosladké)	2023/24	6	0,75	165,29	200	210	○
3	97304	Solaris (polosuché)	2024/25	6	0,75	140,50	170	179	○
4	97311	Roučí malé - Pinot Noir	2022/23	6	0,75	132,23	160	168	●

1 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 jakostní

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.

2 náš tip!

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. Interspeficická odrůda vyšlechtěná ve Velkých Bílovicích, vzniklá křížením odrůd Rakiš a Merlan.

3

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.

4

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

Mopr (Muškát moravský) kabinet

Víno světle žluté barvy s jemnou muškátovou vůní s tóny citrusů (grep). V chuti lehčí, svěží, příjemně pitelné. Doporučujeme k lehčím předkrmům. Muškát moravský je odrůda pěstovaná ve Velkých Žernosekách již od roku 1985.

5

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

Johanniter pozdní sběr

Bílá interspecifická odrůda, vyšlechtěná v roce 1968 ve Freiburgu. Víno připomínající Ryzlink, ve vůni lehce lahvově naležené, v chuti lehčí, suché s příjemnou dochutí.

6 náš tip!

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

Rulandské bílé jakostní

Víno z 50 let starých keřů, světlejší zelenožluté barvy. Vůně odrůdová, jemně květinová s náznakem typické chlebovinky a minerálnosti, která přechází i do chuti. Suché víno s nižší kyselinou. Víno s potenciálem ležení na lahvi 2 až 3 roky.

7

odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Zráje ve velkých dubových sudech 3 000 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Rulandské šedé pozdní sběr

Víno světlejší žlutozelené barvy. Aroma je odrůdové, vyzrále květinové s ovocným podkreslením. V chuti příjemně vyvážený lehký cukr a příjemná kyselina. Víno zrálo v ležáckém dubovém sudu o objemu 3000 l.

8 novinka

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

Tramín výběr z hroznů (polosladké)

Tramín je v okolí Žernosek tradiční odrůdou, pěstovanou zde již mnoho století. Víno má sytější zlatavou barvu, příjemnou, nevtíravou odrůdovou vůní připomínající fialky. V chuti plné, kořenité. Vyvážený poměr kyselin a zbytkového cukru zajišťuje dlouhou dochuť.

9 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

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.

10

odrůda	Svatovavřinecké
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 Svatovavřinecké z opukových půd. V chutí suché, vyzrálé, plné s lehkou příjemnou tříslovinou a jemnou kyselinou.

11

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

Pinot Noir výběr z hroznů

Excelentní víno s překrásnou rubínovou barvou, typickou odrůdovou vůní. V chuti jemné, plné víno s nasládlým nádechem a jemnou tříslovinou.

12 novinka

odrůda	Dornfelder
technologie výroby	Zráje ve velkých dubových sudech 5 000 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Dornfelder výběr z hroznů

Víno má sytě granátovou barvu s fialovými odlesky. Ve vůni můžeme nalézt tóny višní v hořké čokoládě, v pozadí černé lesní ovoce. Chuť kopíruje aromatický profil doplněný o třísloviny.

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	97419	Müller Thurgau, jakostní	2023	6	0,75	145,45	176	179	○
1	97403	Müller Thurgau, kabinet (od Q4/2025)	2024	6	0,75	176,86	214	221	○
1	97417	Müller Thurgau, pozdní sběr	2023	6	0,75	198,35	240	247	○
2	97410	Savilon, pozdní sběr	2022	6	0,75	164,46	199	209	○
2	97425	Savilon, výběr z hroznů (polosuché)	2023	6	0,75	208,26	252	259	○
3	97418	Solaris, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	208,26	252	259	○
4	97424	Mopr (Muškát moravský), kabinet	2023	6	0,75	208,26	252	259	○ L
4	97408	Mopr (Muškát moravský), pozdní sběr	2023	6	0,75	219,83	266	274	○ L
5	97411	Johaniter, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	208,26	252	259	○

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
6	97413	Rulandské bílé, jakostní	2022	6	0,75	156,20	189	194	○
6	97406	Rulandské bílé, pozdní sběr	2023	6	0,75	219,83	266	274	○
7	97409	Rulandské šedé, pozdní sběr (od Q4/2025)	2023	6	0,75	219,83	266	274	○
7	97426	Rulandské šedé, výběr z hroznů (polosladké)	2023	6	0,75	241,32	292	299	○
8	97427	Tramín, výběr z hroznů (polosladké)	2023	6	0,75	241,32	292	299	○
9	97405	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2022/23	6	0,75	219,83	266	274	○
10	97402	Svatovařinecké jakostní	2022/23	6	0,75	176,86	214	221	●
11	97412	Pinot Noir, výběr z hroznů (od Q4/2025)	2023	6	0,75	315,70	382	393	●
12	97428	Dornfelder, výběr z hroznů	2023	6	0,75	271,90	329	339	●

Nejlepší vína nemusí být vždy ta nejdražší. Ale ta, která umí být ve správný čas na správném místě.

Požádali jsme vinaře, aby vybrali tři lahve ze svého portfolia – takové, které sedí i k obyčejným momentům a které by si sami otevřeli v těchto chvílích.

Letní večer ve dvou na terase – Je teplo, zapadá slunce a na stole je lehké občerstvení. Jaké víno podle vás sedne k takovému večeru?

Večer jen pro sebe – Den byl náročný a dlouhý. Konečně máte klid, čas pro sebe a možnost na chvíli vypnout. Po jaké lahvi sáhnete, když si chcete odpočinout o samotě?

Nečekaná návštěva přátel – Dorazí nečekaná návštěva a vy chcete nalít něco, co potěší každého. Víno, které je dobré mít po ruce pro každou příležitost. Co by to bylo?

Vinařství Sedlák

Odpovídá
Milan Sedlák,
spolumajitel rodinného vinařství

strana 32–37

Letní večer na terase

Letní víno zemské

95815

Vzhledem k našemu produktu letního vína, tak bych šáhl právě po něm nebo lehčích bublinek Frizzante. Hned potom pěkně na klid k dobře pitelnému červenému vínu.

Večer jen pro sebe

Merlot Icone

95823

Vybavím si jakékoliv červené víno z naší řady ICONE, které je právě na dlouhý večer klid a přemýšlení.

Nečekaná návštěva přátel

Ryzlink rýnský pozdní sběr

95803

Ve vinné ledničce mám vždy připraveno a začal bych pěkně postupně se svěžím ryzlinkem, přátelským neuburkem přes hezky uležený pinot až k rozvážnému Renomé.

Vinařství Mikrosvín

Odpovídá
David Chrápek,
obchodní ředitel vinařství

strana 70–73

Letní večer na terase

Ryzlink vlašský pozdní sběr

98209

Pro takovou příležitost určitě Ryzlink Vlašský z Flower Line pro svojí svěžest, mineralitu a krásnou pitelnost.

Večer jen pro sebe

Ryzlink vlašský pozdní sběr „Perná, Železná“

98117

Relax, odpočinek a vypnutí, i když přemýšlení nad tímto minerálním a dlouhým vínem. Ryzlink vlašský, 2022, Železná.

Nečekaná návštěva přátel

Sauvignon Blanc pozdní sběr

98220

Rozhodně svěží, krásně aromatický a hravý Sauvignon z Flower Line

Vinařství Horák

Odpovídá
Lukáš Horák,
enolog

strana 46–47

Letní večer na terase

Cabernet Moravia Rosé pozdní sběr (polosuché)

96312

Rosé Horák 2023, tady je volba jasná. Naše rosé z Cabernetu Moravia. Lehký zbytkový cukr a vyšší kyselina. Podchladit a jen popíjet bez hlubšího přemýšlení.

Večer jen pro sebe

Cabernet Sauvignon výběr z hroznů „Mikulov, Turold“

96305

Cabernet Sauvignon 2022. Víno zrálo 20 měsíců v nových 600 litrových francouzských sudech. Otevřít hodinu dopředu a postupně se „prokousávat“ vrstvami tohoto vína. A když by se náhodou podařilo nedopít lahve, nezoufejte, druhý den bude ještě lepší.

Nečekaná návštěva přátel

Veltlínské zelené pozdní sběr „Kukle“

96307

Kukle - Veltlínské zelené 2022. Naše „signature wine“. Suchý veltlín, který snad potěší většinu zákazníků. Plný a minerální, ideální pro bežné popíjení.

Vinařství Gotberg

Odpovídá
Stanislav Málek, enolog

strana 68–69

Letní večer na terase

Ryzlink rýnský pozdní sběr

47039

Rozhodně náš Ryzlink rýnský 2024. Lehkost a elegance Ryzlinku rýnského harmonizuje s klesající teplotou zapadajícího slunce, zatímco jeho minerální charakter a jemné ovocné aroma vytvoří perfektní kulisu pro tyto chvíle. K lehkému občerstvení se hodí výborně – nekonkuruje chutím, ale jemně je doplňuje.

Večer jen pro sebe

Merlot výběr z hroznů „Svidrunk“

47014

Merlot, výběr z hroznů. Jeho sametové taniny a bohaté ovocné tóny působí téměř meditativně – každý doušek je pozvánkou k zastavení a vychutnání okamžiku klidu. Je to víno pro zamyšlení, pro chvíle, kdy nepotřebujete žádnou společnost kromě sebe sama.

Nečekaná návštěva přátel

Pálava pozdní sběr „Panenský kopec“

47026

Pálava suchá. Pálava má tu vzácnou schopnost být dostatečně charakterní na to, aby zaujala, ale zároveň přístupná i těm, kteří vínu příliš neholdují. Její jemná ovocnost, kořenitost a příjemná kyselinka vytvoří uvolněnou atmosféru a bude skvělým společníkem pro spontánní večer plný rozhovorů a smíchu.

Vinařství Sůkal

Odpovídá
Milan Sůkal

strana 78–79

Letní večer na terase

Veltlínské zelené pozdní sběr „Podkovné“

95608

Určitě bych doporučil lehce podchlazené, lehčí, jednodušší a svěží víno. Z naší zakladní řady by to byl třeba Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené nebo Sauvignon. To jsou vína, která baví i při západu slunce.

Večer jen pro sebe

Pinot Noir Terroir výběr z hroznů

9560623

Stává se to tak jednou až dvakrát do roka, kdy jsem trochu sobec a výtáhnu si sám pro sebe nějaký zaprášený Pinot Noir z Kukvičky, nebo nějaký hezký Pinot z Burgundska, u kterého relaxuji, nabírám sílu a výmýšlím vymyšlené :-D

Nečekaná návštěva přátel

Ryzlink vlašský Terroir pozdní sběr „Kukvička“

95621

Před deseti lety jsem vyhlásil zákaz návštěv v neděli odpoledne, abychom měli nějaký čas pro sebe. Včera neděle, sedíme ve dvoře, vrzla branka, říkám narušitel. Přijel na kole kamarád, výrobce nerezových tanků, Franta Prudík s přítelkyní a bylo to moc příjemné odpoledne - první vzorek jemně perlivá Müllerka, následoval Ryzlink vlašský terroir, Ryzlink rýnský Terroir a vyvrcholením byl Pinot noir z Kukvičky. Už teď se těším na další nečekanou návštěvu.

Vinařství Thaya

Odpovídá
Ing. Jakub Smrčka,
enolog THAYA vinařství

strana 82–85

Letní večer na terase

Sauvignon pozdní sběr „Koniklec“

96703

Na takovou příležitost je určitě ideální naše řada Pozdravy z Národního Parku Podyjí. Lehké, šťavnaté, ale přesto s jasným odrůdovým charakterem. Moje nejoblíbenější víno z této řady je Sauvignon blanc 2023.

Večer jen pro sebe

Sekt Blanc de Blancs Extra Brut

96721

Mojí první volbou by byl určitě náš sekt. Konkrétně v tomto případě bych zvolil základní Blanc de Blancs s modrou etiketou. Víno, které po 20 měsících zrání v lahvi má již jemnou stopu autolýzy, ale stále skvělou pitelnost a ovocnost.

Nečekaná návštěva přátel

Ryzlink rýnský Terroir pozdní sběr

96708

Opět mám první a jasnou volbu. Zvolil bych něco, co skvěle reprezentuje naše vinařství. Je to Ryzlink rýnský z řady terroir Znojmo. Konkrétně mám na mysli ročník 2022. Víno ve skvělé kondici. Prudce minerální, šťavnaté a charakterní.

Vinařství Mádl

Odpovídá David Mádl,
enolog

strana 38–43

Letní večer na terase

Ryzlink vlašský kabinet

90426

Večer jen pro sebe

Beton Frankovka

90430

Nečekaná návštěva přátel

Beton Sauvignon – Pálava (polosuché)

90427

Vinařství Gala

Odpovídá Jaromír Gala

strana 66–67

Letní večer na terase

Sekt Pinot & Pinot Rosé Extra Brut, Gala

95031

Večer jen pro sebe

O samotě nepiji.

Nečekaná návštěva přátel

Ryzlink vlašský Hermes pozdní sběr

95021

Vinařství Veverka

Libor Veverka,
majitel rodinného
vinařství

strana 44–45

Letní večer na terase

Sauvignon Blanc pozdní sběr „Šatrapky“

95902

Večer jen pro sebe

Pinot Noir Minimum výběr z hroznů „Šatrapky“

95909

Nečekaná návštěva přátel

Ryzlink rýnský pozdní sběr „Helezný díl“

95901

Vinařství Oulehla

Odpovídá
Luboš Oulehla, majitel rodinného vinařství

strana 86–87

Letní večer na terase

Frizz perlivé

96425

Frizz bílé suché z odrůd Müller Thurgau a Pálava. Toto víno se hodí nejlépe k příležitosti horkého večera. Lehké bublinky, osvěžující vůně růží, v chuti bílá broskev a letní jablko s minerální kyselinkou v závěru. Vhodné pít dobře vychlazené. Doporučujeme k rybám na grilu, k mandlovým dezertům.

Večer jen pro sebe

Frankovka „Karlov“, Oulehla

96424

Frankovka z Dolních Kounic viniční trať Karlov. Kounická Frankovka Vám přinese opravdové zklidnění, pokud si uděláte čas a spočinete večer u krbu a potřebujete si srovnat myšlenky. V klidu a při správné teplotě si nalejete Frankovku, zaplaví Vás drobné zahradní ovoce, typická kořenitost spáleného dřeva, skořice, železitost, mineralita s kyselinkou. Víno zrálo 18 měsíců na velkém dřevěném sudu, nebylo filtrováno. Doporučujeme podávat k uzenému masu, vepřové kotletě nebo srnčímu ragú na houbách, k čokoládovým dezertům, k sýrům s bílou plísní.

Nečekaná návštěva přátel

Pinot Gris (Rulandské šedé)

96409

Pinot gris – Rulandské šedé je stálice a spolehlivý společník, který opravdu chutná všem zákazníkům. Doporučujeme sáhnout po této lahvi a zavděčíte se. Víno má buket manga, lučních květů a citrusové kůry s přechodem do marcipánu a minerálních tónů v závěru. S tímto vínem zažijete skvělé setkání u vína a budete spokojeni. Doporučujeme ke chřestu se zálivkou, k tuňákovému salátu, ke krémovým polévkám. Servírujeme ke zrajícím sýrům.

Vinařství Beneš

Odpovídá
Roman Beneš, sklepmistr, spolumajitel rodinného vinařství

strana 76–77

Letní večer na terase

Rosé kabinet

95523

Naše dobře vychlazené kabinetní Rosé je zárukou příjemně stáveného letního večera na terase ve dvou.

Večer jen pro sebe

Pinot Noir výběr z hroznů

95519

Rád si dám Pinot Noir a k tomu dobrý sýr.

Nečekaná návštěva přátel

Chardonnay pozdní sběr „Hastrmany“

95504

Chardonnay, případně Rulanské šedé.

Vinařství Kadrnka

Odpovídá
Marcela Kadrnková

strana 64–65

Letní večer na terase

Sekt Cuvée Barborka Extra Brut

95224

Když se večer zpomalí a svět se ztiší na dva pohledy, zazáří Barborka. Elegantní sekt s jemnými bublinkami, které podtrhnou slavnost každého okamžiku.

Večer jen pro sebe

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

95204

Někdy je nejlepším společníkem ticho, svíčka a sklenka minerálního ryzlinku. Jindřich IV., víno s charakterem i hloubkou, je pro takové večerní rozjímaní skvělou volbou - důkaz toho, že chvilky pro sebe mají cenu zlata.

Nečekaná návštěva přátel

Jen u GWS

Ryzlink vlašský pozdní sběr „Březí, Ořechová hora“ K3 Karikatura

95226

Přátelé u dveří bez ohlášení? Pro tyto okamžiky, mám v lednici vždy nachlazený ryzlink vlašský - naši národní odrůdu. Víno, které nikdy nezklame. Je svěží, přístupné a přirozeně družné - přesně jako večery, které vzniknou bez plánu. Vždycky stojí za to!

Vinařství Tetur

Odpovídá
Vladimír Tetur, majitel rodinného vinařství

strana 50–52

Letní večer na terase

Rulandské modré výběr z hroznů

95732

Nechovej se a nedělej všechno co ostatní! Buď sám sebou, buď originální a nehledej víno podle ročního období. Dej si Rulandské modré, výběr z hroznů r. 2018, suché. Robustní víno z parádního ročníku, krásně vrstevnaté, přitom hladké a sametové. Ač suché, jeho dochuť, do sladka, zdá se :) Buď dnešní večer rebelem, lehké občerstvení nemusí vždy znamenat lehké bílé nebo růžové víno s květnatou aromatikou.

Večer jen pro sebe

Rulandské modré výběr z hroznů

95732

Pokud si chceš užít večer s osobou nejbližší, tedy sám, vyber si víno, které se bude postupně samo předvádět. Protože si chceš dát jen jednu skleničku, vyber si tu největší :) Dej si Rulandské modré, výběr z hroznů r. 2018, suché

Nečekaná návštěva přátel

Rulandské modré výběr z hroznů

95732

Přišla návštěva? Čeká, že se zase bude popíjet, tak jako už mnokrát předtím? Opakování je sice matkou moudrosti, ale udělej večer jinak. Nabídni Rulandské modré, výběr z hroznů r. 2018, suché. Vůbec není potřeba předkládat vína v pořadí: bílé, růžové, suché, sladké. A že červené se pije až na konec? Demonstruj, že to jde i jinak.

Vinařství Gurdau

Odpovídá
Marek Sedláček

strana 48

Letní večer na terase

Veltliner „Vesnice Kurdějov“

95027

Zlatý bouquet květů Marigold a citronů z Amalfi, doplněný čerstvou vůní žlutých jablek a jemným nádechem máty, zachycuje samotnou podstatu léta. V chuti je víno šťavnaté a osvěžující. Právě utržené mirabelky a výrazné tóny broskví vytvářejí hravou harmonii se suchou, kamenitou mineralitou. Kyselo-sladká chuť kumkvatu se hladce propojuje s kořenitostí, v níž dominuje klasický bílý pepř. Víno plné energie a intenzity, přitom naprosto lehké a nekomplikované. Přesně takový je náš Veltlín z řady Vesnice Kurdějov, ročník 2022 – a právě ten si otevírám pro tyto chvíle.

Večer jen pro sebe

Sekt 36M

95038

Co mě spolehlivě probere a zároveň pomůže zapomenout na náročný den, je intenzivní a živý charakter Sektu 36m, ročník 2021. Citrónová marmeláda, bergamot, bílý rybíz a marcipán se dokonale spojují s jemnou sladkostí zlaté broskve a lesních jahod. Ultra jemné perlení nese náznaky mořské soli, jemnou hořkost a dotek bílého pepře. Spojení Ryzlinku, Veltlínu a Pinot Blancu v tomto sektu vibruje téměř elektrickou energií - hoří ambicí, a přesto si uchovává jemnost, harmonii a šarm do nejmenšího detailu.

Nečekaná návštěva přátel

Riesling „Stará hora“

95029

Víno, na které jsem nesmírně hrdý, nikdy nezklame a potěší opravdu každého - náš nejúspěšnější Riesling, Stará hora 2022. Hned první kontakt přináší explozi zralých broskví, doprovázenou nektarem z meruněk a nádechem kandované pomerančové kůry. Postupně se otevírá hlubší parfém ananasové šalvěje, který dodává celé kompozici exotický akcent. Chuť je šťavnatá jako zralá asijská hruška s tóny ananasu, květů bezu a sladkosti pomeranče Navel i mandarinkové šťávy. Nechybí ani jemná bylinná linka heřmánku a opětovný návrat k broskvím. Cesta pokračuje výjimečnou chutí lahodné marmelády ze žlutých švestek, decentně kořeněné vanilkou, skořicí a zázvorem.

Vinařství Špalek

Marek Špalek,
spolumajitel

strana 80–81

Letní večer na terase

Zweigeltrebe Rose kabinet „Kraví hora“

96527

Večer jen pro sebe

Pinot Blanc SUR LIE pozdní sběr „Kraví hora“

96503

Nečekaná návštěva přátel

Donauriesling pozdní sběr „Kraví hora“ (polosuché)

96526

Vinařství Volařík

Odpovídá
Ondřej Tichý,
technolog

strana 58–61

Letní večer na terase

Ryzlink vlašský pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Zimní vrch“

93046

Ryzlink vlašský ze Zimního vrchu! Je to víno nevtíravé, harmonické, decentních tónů citrusů, lehce květinové s jemnou ovocností až oříškovostí a lehounkou mineralitou. Pokud však máte raději léto spojené s tropickým, šťavnatým ovocem - tak to je jasná volba Solaris!

Večer jen pro sebe

Veltlínské zelené Terroir výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“

93044

Terroir Věstonsko - Veltlínské zelené. A klidně starší ročník, aktuálně třeba 2022 nebo 2023. Mohutně pepřové víno, které se ve skleničce krásně otevírá, ukazuje své vrstvy a s každým dalším přivonění a každým douškem je plnější, výraznější, komplexnější a hloubavější! Takové tzv. přemýšlecí víno. A ta mineralita! Hrozně svádí k dalšímu ochutnání!

Nečekaná návštěva přátel

Ryzlink vlašský pozdní sběr „Perná, Purmice“

93047

Co by nemělo chybět ve Vaší KáPéZetce? Jednoznačně vlašák z Purmice. Tento Ryzlink vlašský z mimořádné vinice uchvátí každého svou silnou minerálností, komplexností, lehkou rozinkovostí, medovostí, oříškovostí a perzistencí. Toto víno perfektně doplní běžnou kuchyni ale rozhodně má co nabídnout i při slavnostních příležitostech. Purmice je ověřena časem, již několik století!

Vinařství Moravíno

Odpovídá
Ing. Dagmar Kopečková
Budínová, technolog

strana 54–57

Letní večer na terase

Cabernet Sauvignon pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“

95105

Při západu slunce ve dvou bych ráda degustovala červené víno odrůdy Cabernet Sauvignon.

Večer jen pro sebe

Burgunder Pálava výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“

95131

Bez váhání bych volila suchou Pálavu.

Nečekaná návštěva přátel

Sylvánské zelené VOC „Valtice, Knížecí vyhlídka“

95117

Pro tuto příležitost bych sáhla po bílém víně odrůdy Sylvánské zelené. Sylván je krásně aromatické suché víno, výborná volba na delší popíjení s přáteli.