

Rakousko

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

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

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

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

Klasifikace vín

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

Klasifikace rakouských vín

Tafelwein (stolní vína)

Landwein (zemská vína)

Bergwein (vína z prudkých svahů)

Qualitätswein (jakostní vína)

Kabinett (kabinet)

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

Prädikatswein (víno s přívlastkem):

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

Rozdělení podle zbytkového cukru

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

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

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

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

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

- 8 Carnuntum
- 9 Thermenregion
- 10 Neusiedlersee-Hügelland
- 11 Weinbaugebiet Neusiedlersee

- 12 Mittelburgenland
- 13 Südburgenland
- 14 Süd-Oststeiermark
- 15 Weststeiermark
- 16 Südsteiermark

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

92-94
2016
Falstaff



Grüner Veltliner Smaragd Axpoint

[grýnr veltlínr smaragd akspoint]

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

4 náš tip!

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

92
2016
Falstaff



Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg

[grýnr veltlínr fedršpíl kajzeberk]

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

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

Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg

[grýnr veltlínr smaragd rýd kirnberg]

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

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

95
2022
Vinous



Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz

[grýnr veltlínr fedršpíl kolmitz]

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

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

96
2017
The Wine Enthusiast



Riesling Smaragd Achleiten

[ryzlink smaragd achleiten]

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



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

92
2018
Falstaff



Grüner Veltliner Smaragd Terrassen

[grýnr veltlínr smaragd terasn]

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

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

92-94
2016
Falstaff



Riesling Smaragd Terrassen

[ryzlink smaragd terasn]

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

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

90
2021
Decanter

92
2019
The James Suckling



Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

[grýnr veltlínr fedršpíl terasn]

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

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



Riesling Federspiel Terrassen

[ryzlink fedršpíl terasn]

Zralá vůně bílých broskví, meruňek, grapefruitu s tóny exotického ovoce. Ovocná, svěží chuť s elegantní strukturou a ostrou, dobře zakomponovanou kyselinou a dlouhým závěrem. Vynikající víno pro různé kombinace s jídlem - dokonale doprovází lehké pokrmy z ryb, polévky, drůbež, šunku, nebo třeba zeleninová jídla.

Domäne Wachau, Wachau (Single Vineyard) DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	004231	Grüner Veltliner Smaragd Axpoint	2023/24	6	0,75	557,85 675 697 ○
2	004220	Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg	2023/24	6	0,75	541,32 655 677 ○
3	004232	Riesling Smaragd Achleiten	2023/24	6	0,75	800,83 969 999 ○
4	004237	Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg	2023/24	6	0,75	303,31 367 379 ○
5	004238	Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz	2023/24	6	0,75	303,31 367 379 ○

Domäne Wachau, Wachau, Terrasen DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	004239	Terrassen Grüner Veltliner Smaragd	2023/24	6	0,75	392,56 475 489 ○
7	004277	Terrassen Riesling Smaragd	2023/24	6	0,75	392,56 475 489 ○
8	004235	Terrassen Grüner Veltliner Federspiel	2024/25	6	0,75	218,18 264 273 ○
9	004234	Terrassen Riesling Federspiel	2024/25	6	0,75	238,84 289 299 ○

1 náš tip!

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



Zweigelt Rosé Federspiel Terrassen

[cvajgl rozé fedršpíl terasn]

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

2

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



Blauer Zweigelt Federspiel Terrassen

[blauε cvajgl fedršpíl terasn]

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

3

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



Grüner Veltliner Federspiel „Katzensprung“

[grýnr veltlínr fedršpíl katsnšprunk]

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

4 náš tip!

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



90
2017
Falstaff

Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein

[grýnr veltlínr fedršpíl dyrnštajn]

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

5

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



Riesling Federspiel Dürnstein

[ryzlink fedršpíl dyrnštajn]

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

6 náš tip!

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



92-94
2016
Falstaff

Grüner Veltliner Smaragd Dürnstein

[grýnr veltlínr smaragd dyrnštajn]

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

7

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



Prager Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg

[grýnr veltlínr fedršpíl hintr der burg]

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

8

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



Prager Riesling Federspiel Steinriegl

[ryzlink fedršpíl štajnrýgl]

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

9

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



Prager Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein

[ryzlink smaragd wachstum bódenštajn]

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

10

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



Prager Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein

[grýnr veltlínr smaragd wachstum bódenštajn]

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

11

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



Prager Grüner Veltliner Smaragd Achleiten

[grýnr veltlínr smaragd achlajtñ]

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

Domäne Wachau, Wachau Terrasen DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	004242	Terrassen Zweigelt Rosé Federspiel	2024/25	6	0,75	219,01 265 274 ●
2	004241	Terrassen Blauer Zweigelt Federspiel	2022/23	6	0,75	219,01 265 274 ●
3	004210	Grüner Veltliner Federspiel „Katzensprung“	2024/25	6	0,75	201,65 244 253 ○

Domäne Wachau, Wachau, kolekce Dürnstein DAC

4	004209	Dürnstein Grüner Veltliner Federspiel	2024/25	6	0,75	219,01 265 274 ○
5	004229	Dürnstein Riesling Federspiel	2023/24	6	0,75	247,11 299 309 ○
6	004221	Dürnstein Grüner Veltliner Smaragd	2023/24	6	0,75	392,56 475 489 ○

Weingut Prager, Weißenkirchen, Wachau DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	600485	Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg	2024/25	6	0,75	619,01 749 775 ○
8	600480	Riesling Federspiel Steinriegl	2023/24	6	0,75	615,70 745 771 ○
9	600498	Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein	2023/24	6	0,75	1 318,18 1 595 1 649 ○
10	600490	Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein	2023/24	6	0,75	1 318,18 1 595 1 649 ○
11	600499	Grüner Veltliner Smaragd Achleiten	2023/24	6	0,75	1 301,65 1 575 1 629 ○



1 náš tip!

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



Grüner Veltliner
Forbidden
Laurenz V. Zöbing
(polosuché)

[grýnr veltliner forbídn]

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

2 náš tip!

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

90
2023
Falstaff

92
2023
W.S.C.



Grüner Veltliner
Singing
Laurenz V. Zöbing

[grýnr veltliner zyngyn]

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

3

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

91
2023
Falstaff

91
2022
Falstaff



Grüner Veltliner
Friendly DAC
Laurenz V. Zöbing

[grýnr veltliner frendli]

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

5

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



Green
Grüner Veltliner
Kamptal DAC
Johann Topf

[grýnr grýnr veltlinr]

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

6

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



Grüner Veltliner
Strassertal
Johann Topf

[grýnr veltlinr štrasrtal]

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

7

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



Riesling
Kamptal DAC
Johann Topf

[ryzlink kamptal]

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

4

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

92
2022
Falstaff

91
2022
James Suckling



Grüner Veltliner
Charming
DAC Reserve
Laurenz V. Zöbing

[grýnr veltlinr čarmynk rezerve]

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



Johann Topf

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

8 náš tip!

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



Zweigelt
Strassertal
Johann Topf

[cvajglt štrasrtal]

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

9

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

91
2016
Falstaff



Grüner Veltliner
Ried Wechselberg
Kamptal DAC
Johann Topf

[grýnr veltlinr rid vechslberg]

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



Laurenz V. Zöbing, Kamptal			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	603865	Grüner Veltliner Forbidden (polosuché)	2023/24	6	0,75	210,74	259	269 ○
2	603860	Grüner Veltliner Singing	2023/24	6	0,75	237,19	289	299 ○
3	603862	Grüner Veltliner Friendly DAC	2022/23	6	0,75	313,22	385	399 ○
4	603863	Grüner Veltliner Charming DAC Reserve	2022/23	6	0,75	395,87	485	499 ○

Johann Topf, Kamptal

5	015886	Green Grüner Veltliner, Kamptal DAC	2023/24	6	0,75	185,95	225	235	○
6	005731	Grüner Veltliner Strassertal	2023/24	6	0,75	313,22	379	395	○
7	601599	Riesling Kamptal DAC	2023/24	6	0,75	260,33	315	329	○
8	005682	Zweigelt Strassertal	2020/21	6	0,75	304,96	369	385	●
9	005599	Grüner Veltliner Ried Wechselberg, Kamptal DAC	2023/24	6	0,75	420,66	509	529	○



1

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



Falko

[falko]

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

2

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



Grüner Veltliner „Grüner“

[grýnr veltlíner grýnr]

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

3

naš tip!

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

90
2019
Falstaff

Grüner Veltliner Falkenstein DAC

[grýnr veltlíner falknštajn]

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

4

novinka náš tip!

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



Grüner Veltliner Alte Reben Falkenstein DAC

[grýnr veltlíner alte rébn falknštajn]

Elegantní Grüner s tóny hrušek, kdoulí, citrusů a lučních bylin. V chuti kořeněný bílý pepř, jemná krémovost a dlouhý minerální závěr s ovocným dozvukem. Víno pochází z keřů starých až 40 let rostoucích na vápenatých půdách s vysokým obsahem humusu – to vínu dodává vrstevnatost a hloubku. Vhodné k uzené rybě, grilovaným mořským plodům, pečenému kaprovi, vídeňskému řízku i roastbeefu.

5

naš tip!

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

92
2019
*Falstaff***93+**
2019
A la Cart

Grüner Veltliner Tradition Weinviertel DAC Reserve

[grýnr veltlíner tradición vajfírtl rezerve]

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

6

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

94
Falstaff

Grüner Veltliner Ried Rabenstein Weinviertel DAC Reserve

[grýnr veltlínr rýd rabenštajn]

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

7

novinka náš tip!

odrůda	Grüner Veltliner, Riesling a Traminer
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syceno oxidem uhličitým
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Sekt Blanc de Blanc

[sekt blán de blán]

Elegantní perlivé víno z rakouského Weinviertelu s tóny jablek, liči a citrusů. V chuti svěží a krémové zároveň, s jemným perlením a minerální linkou, která zůstává na patře dlouho po doušku. Ideální jako aperitiv nebo k lehkým předkrmům – pečivo s kaviárem, losos, krevety.

8

naš tip!

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

90
2017
Falstaff

Riesling Falkenstein

[ryzlink falknštajn]

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

9

naš tip!

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

92
2019
*Falstaff***92+**
2019
A la Cart

Weißburgunder Falkenstein Reserve

[vajsburgundr falknštajn rezerve]

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

10

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



Rosé Zweigelt Blanc de Noir

[rosé cvajglt]

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

11

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



Zweigelt Falkenstein

[cvajglt falknštajn]

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

Weingut Dürnberg, Klassik, Falkenstein, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	602152	Falko (GM, WR, SB)	2024/25	6	0,75	214,05 259 269 ○
2	602151	Grüner Veltliner „Grüner“	2023/24	6	0,75	192,56 233 242 ○
3	602159	Grüner Veltliner Falkenstein DAC	2024/25	6	0,75	214,05 259 269 ○
4	602162	Grüner Veltliner Alte Reben Falkenstein DAC	2023/24	6	0,75	247,11 299 309 ○
5	602199	Grüner Veltliner Tradition, Weinviertel DAC Reserve	2022/23	6	0,75	286,78 347 359 ○
6	602171	Grüner Veltliner Ried Rabenstein Weinviertel DAC Reserve	2022	6	0,75	437,19 529 547 ○

Weingut Dürnberg, Reserven, Falkenstein, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	602164	Sekt Blanc de Blanc		6	0,75	260,33 315 325 ○
8	602156	Riesling Falkenstein	2023/24	6	0,75	238,84 289 299 ○
9	602158	Weißburgunder Falkenstein Reserve	2023/24	6	0,75	285,12 345 358 ○
10	602157	Rosé Zweigelt (Blanc de Noir)	2024/25	6	0,75	214,05 259 269 ●
11	602153	Zweigelt Falkenstein	2022/23	6	0,75	214,05 259 269 ●

1

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



Schlumberger Brut Klassik

[šlumbérgr bryt klask]

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

2

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



Schlumberger Rosé Klassik Sparkling Spring

[šlumbérgr róse klásk spárklng sprng]

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

3

náš tip!

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



Schlumberger Grüner Veltliner Klassik Organic

[šlumbérgr grýnr veltlínr klásk orgányk]

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

4

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



Keringer Chardonnay Heideboden

[sardoné haidebódn]

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

5

náš tip!

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

91
2016
Falstaff



Keringer Zweigelt DAC

[cvajgt]

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

6

náš tip!

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

91
2015
Falstaff



Keringer 100 Days Zweigelt

[handrid dejs cvajgt]

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

7

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

91
2016
Falstaff



Keringer 100 Days Merlot

[handrid dejs merlot]

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

8

novinka

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



Schwanberg Grüner Veltliner Niederösterreich

[švanberg grýnr veltlínr nýdresterajch]

Příjemné víno s vůní žlutých jablek, hrušek, muškátu, bílého pepře a čerstvé trávy. Chuť kulatá, dobře vyvážená, s výraznou kořenitostí a svěžestí. Skvělé k vídeňskému řízku, rybám nebo lehkým salátům.

Schlumberger

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

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



Schlumberger, Weinviertel

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	075860	Schlumberger Brut Klassik	6	0,75	293,39	355	372 ○
2	075862	Schlumberger Rosé Klassik Sparkling Spring	6	0,75	312,40	378	395 ●
3	075864	Schlumberger Grüner Veltliner Klassik Organic	6	0,75	290,91	352	368 ○

Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	603856	Chardonnay Heideboden	2023/24	6	0,75	201,65	244 253 ○
5	603831	Zweigelt DAC	2022/23	6	0,75	201,65	244 253 ●
6	603833	100 Days Zweigelt	2022/23	6	0,75	420,66	509 529 ● ●
7	603847	100 Days Merlot	2021/22	6	0,75	443,80	537 557 ● ●

Niederösterreich

8	6234290	Schwanberg Grüner Veltliner	2024/25	6	0,75	238,84	289 299 ○
---	----------------	-----------------------------	---------	---	------	---------------	-----------





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
Domäne Wachau
Odpovídá
Roman Horvath

strana 102–104

Letní večer
na terase

Grüner Veltliner
Federspiel
Terrassen

004235



Večer
jen pro sebe

Grüner Veltliner
Smaragd Xpoint

004231



Nečekaná návštěva
přátel

Riesling
Smaragd
Achleiten

004232



Vinařství
Dürnberg

Odpovídá
Matthias Marchesani –
Head of Sales

strana 108–109

Letní večer
na terase

Falko
602152



Tohle je případ pro „FALKO“ – ideální letní víno: ovocné, s nižším obsahem alkoholu a nebezpečně svůdné!

Večer
jen pro sebe

Grüner Veltliner
Ried Rabenstein
Weinviertel DAC
Reserve

602171



Grüner Veltliner Rabenstein Weinviertel DAC Reserve – pohodlně se usadíte a vychutnejte si toto výjimečné víno.

Nečekaná návštěva
přátel

Weißburgunder
Falkenstein
Reserve

602158



„Weißburgunder Falkenstein Reserve“ – dokonalá kombinace síly a elegance. Potěšení z vína na vysoké úrovni, a díky jemné kyselince typické pro Weißburgunder si ho zamiluje téměř každý!



Německo

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

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

Klasifikace

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

Tafelwein (stolní víno)

Landwein (zemské víno)

QbA – Qualitätswein bestimer Anbaugebiete (vína jakostní)

QmP – Qualitätswein mit Predikat (vína s přívlastkem):

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

OE (Oechsle stupnice) značení německých vín

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

Selection – označení pro suchá vína z nejlepších vinic

Erstes Gewächs – nejlepší vína VDP v regionu Rheingau

Riesling-Hochgewächs – nejlepší vína této odrůdy

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

Ostatní značení německých vín

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

Selection Rheinhessen – nejlepší vína regionu Rheinhessen

DC Pfalz – tradiční suchá a typická vína regionu Pfalz

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

Lorey – nejkvalitnější Rieslingy z regionu Mittelrhein

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



- 1 Ahr
- 2 Mittelrhein
- 3 Mosel-Saar-Ruwer
- 4 Rheingau
- 5 Rheinhessen
- 6 Nahe
- 7 Pfalz

- 8 Hessische Bergstraße
- 9 Baden
- 10 Württemberg
- 11 Franken
- 12 Saale-Unstrut
- 13 Sachsen

1 novinka náš tip!

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



Riesling Cistercium
Alte Reben
Rheingau

[ryzlink cistercium alte rébn rhajngau]

Svěží, kořenitý a elegantní Riesling s ovocným charakterem a výrazným závěrem. Víno pochází z hroznů starých vinic, které mu dodávají intenzitu a komplexnost. Ideální k pokrmům z mořských plodů, drůbeže nebo lehkým salátům.

4 náš tip!

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



Riesling Steinberger
VDP Ortswein
Kloster Eberbach

[ryzlink stajnberg]

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

2

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



Riesling
Qualitätswein trocken
Kloster Eberbach

[ryzlink kvalitétswajn trokn]

Ve sklenici se tento ryzlink rýnský z vinařské oblasti Rheingau prezentuje zářivou, světle žlutou barvou. Jeho vůně citronů, citronové trávy, pomerančů a limetek je doplněna libečkem a středomořskými bylinami. Víno je příjemně suché, kulaté a jemné.

5 náš tip!

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



Riesling
Qualitätswein trocken
Spreitzer

[ryzlink kvalitétswajn trokn]

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

3 náš tip!

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



Riesling
Qualitätswein trocken
Kloster Eberbach

[ryzlink kvalitétswajn trokn]

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

6

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



Riesling
Qualitätswein trocken
„Preussen Gloria“
Prinz von Preussen

[r yzlink kvalitetswajn trokn prausn gloria princ fon projsn]

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

7 novinka

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



Riesling trocken
Blattgold
Rheingau

[ryzlink trokn blatgold rhajngau]

Šťavnatý, svěží a ovocný Riesling z prosluněného Rheingau, kde se tato oblíbená odrůda ukazuje v celé své kráse. V chuti není dominantní kyselina, ale naopak příjemná kulatost a vyváženost. Odráží se v něm slunné jižní svahy a minerální podloží s křemenem a břidlicí – odrůdové víno s charakterem. K rybám, mořským plodům, drůbeží nebo jako osvěžující aperitiv.

10 novinka náš tip!

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



Riesling Qba
trocken Hochheimer
„Mainterrassen“
VDP Ortswein
Künstler

[ryzlink trokn hochhajm]

Suchý Riesling s jasnými citrusovými tóny, hořkým grepem a jemnou pomerančovou notou. Štíhlé strukturované víno s živou kyselinou. Komplexní aroma bylin a zelených listů dodává vínu hloubku. Hořké, lehce svíravé tóny přecházejí ve slaný závěr. Ideální k jemným rybím pokrmům a čerstvým salátům.

8 novinka

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



Riesling trocken
Alte Reben
Blattgold
Rheingau

[ryzlink trokn alte rébn blatgold rhajngau]

Čistý, hluboký a přímočarý Riesling s vyzrálými a plnými aromaty zelených jablek a citrusových plodů. Chuť je šťavnatá, plná s povzbudivou svěžestí a typickou mineralitou – to je čistá radost z pití Rieslingu! Speciální edice oblíbeného Blattgold Rieslingu byla vytvořena ze síly starých vinic. Skvělé k rybám, mořským plodům, drůbeží nebo jako osvěžující aperitiv.

11 náš tip!

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



Riesling „Rotschiefer“
Qba trocken
St Antony

[ryzlink rotšífr trokn]

Víno světle zlaté barvy s jasnými a zralými tóny peckovin a koření, které se provzdušněním stává více tropickým a šťavnatým. Elegantní suché víno, vyznačující se svěží texturou a skvělým závěrem. Je ideální volbou k zeleninovým pokrmům, rybám, či zelenému chřestu.

9 náš tip!

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



Riesling
Qba trocken
Künstler

[ryzlink trokn kynstler]

Víno světle slámové barvy. V nose se objevují výrazné tóny bílé broskve, citronu a zeleného jablka, doplněné o jemné minerální tóny. Na jazyku je víno suché, svěží a dobře vyvážené, s jemnou kyselinou a delikátními ovocnými tóny. Tento Riesling je skvělou volbou pro ty, kteří hledají lehké, osvěžující víno s jemnými ovocnými tóny.

12 náš tip!

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



Riesling GG
Niersteiner Orbel
St Antony

[ryzlink naištairn orbl]

Barva vína je světle slámová. Na nose se objevují intenzivní a složité tóny citrusů, broskví, minerálů a jemného koření. Na patře je víno plné, strukturované s příjemnou kyselinou. Chuť je plná, ovocná s dlouhým, elegantním závěrem, který přináší jemné minerální akcenty.

Kloster Eberbach, Rheingau VDP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	6235733	Riesling Cistercium Alte Reben	2024/25	6	0,75	276,86 335 349 ○
2	004401	Riesling, Qualitätswein trocken (1 litr)	2023/24	6	1,00	247,11 299 315 ○
3	541031	Riesling, Qualitätswein trocken	2023/24	6	0,75	260,33 315 329 ○
4	541049	Riesling Steinberger, Qualitätswein trocken	2022/23	6	0,75	376,03 455 475 ○

Spreitzer, Rheingau VDP

5	540509	Riesling Qualitätswein trocken	2023/24	6	0,75	263,64 319 333 ○
---	--------	--------------------------------	---------	---	------	------------------

Prinz von Preussen, Rheingau

6	541228	Riesling Qualitätswein trocken „Preussen Gloria“	2023/24	6	0,75	227,27 275 285 ○
---	--------	--	---------	---	------	------------------

Blattgold, Rheingau

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	6215516	Blattgold Riesling trocken	2024/25	6	0,75	214,05 259 269 ○
8	6229468	Blattgold Riesling trocken, Alte Reben	2024/25	6	0,75	296,69 359 375 ○

Künstler, Rheingau VDP

9	540464	Künstler Riesling Qba trocken	2023/24	6	0,75	360,33 436 455 ○
10	540471	Künstler Riesling Qba trocken, Hochheimer „Mainterrassen“, VDP Ortswein	2023/24	6	0,75	395,87 479 499 ○

St Antony, Rheinhessen

11	550510	St Antony Riesling „Rotschiefer“ Qba trocken	2023/24	6	0,75	260,33 315 325 ○
12	550525	St Antony Riesling GG Niersteiner Orbel	2023/24	6	0,75	491,74 595 615 ○



1 náš tip!

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

90
2017
The Wine Advocate



Riesling trocken
VDP Gutswein

[ryzlink trokn gutsvajn]

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

2 náš tip!

odrůda	Riesling
technologie výroby	Zrálo ve velkých dubových sudech
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Riesling trocken
Finest Edition Cuvée 30

[ryzlink trokn]

Speciální edice vína při příležitosti 30 let spolupráce vinařství Robert Weil a skupiny HAWESCO, jejíž součástí je také Global Wines & Spirits. Toto víno se vyrábí pouze jednou ročně a je přísně limitováno. Na kupáži tohoto cuvée se podílí osobně Wilhelm Weil, který je zodpovědný za výběr těch nejlepších sudů. Krásný a svěží ryzlink s příjemně živou ovocitou kyselinou.

3 náš tip!

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



Riesling trocken
Kiedricher VDP Ortswein

[ryzlink trokn kýdrichr orcvajn]

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

4 náš tip!

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



Kiedrich Klosterberg
Riesling trocken
VDP Erste Lage

[ryzlink trokn]

Víno, které je dokonalým ztělesněním Ryzlinku rýnského. Je pod ním podepsán Wilhelm Weil, který vede vinařství v Kiedrichu již více než 30 let. Je jedinečné pro svůj svěží styl a podmanivou mineralitu. Na patře je plné, s tóny pepřmintu a šťavnatého ovoce.

5 náš tip!

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



Kiedrich Turmberg
Riesling trocken
VDP Erste Lage

[ryzlink trokn]

Jemné a elegantní suché bílé víno, které se vyznačuje vysokou mineralitou a komplexností. Název vinice Turmberg je odvozen od dochované tvrze bývalého hradu Scharfenstein.

6 náš tip!

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

95
2022
Robert Parker

96
2022
James Suckling



Kiedrich Gräfenberg
Riesling trocken GG
VDP Grosse Lage

[ryzlink trokn kýdrich gréfnberg fídépé grós lág]

Tento suchý ryzlink vás zaujme buketem peckovin, citrusů a bergamotu. Pyšní se bohatým, koncentrovaným tělem s tóny meruněk, hrušek a citrónu, doplněným o pikantní koření jako muškátový oříšek či bílý pepř. Výrazné tělo vede k dlouhotrvajícímu závěru. Silné a elegantní víno, s velkým potenciálem zrání.



Wilhelm Weil, majitel vinařství

Robert Weil

Německé vinařství Robert Weil bylo založeno v roce 1875 v obci Kiedrich v oblasti Rheingau. Od počátku se specializuje výhradně na Riesling a díky důrazu na kvalitu se rychle zařadilo mezi přední evropské producenty. Vína z prestižních poloh jako Gräfenberg nebo Turmberg pravidelně získávají nejvyšší ocenění. Vedení vinařství zůstává v rukou rodiny Weil, dnes pod vedením Wilhelma Weila, přestože je od roku 1988 součástí skupiny Suntory. Typická světle modrá etiketa symbolizuje eleganci, čistotu a jedinečný charakter místního terroiru. Robert Weil kombinuje tradici, precizní práci ve vinici a moderní přístup k výrobě, díky čemuž patří mezi ikony světového Rieslingu.



Weingut Robert Weil, Rheingau VDP

Weingut Robert Weil, Rheingau VDP			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH		značky
1	115150	Riesling trocken, VDP Gutswein	2023/24	6	0,75	458,68	555	575	○	
2	770580	Riesling trocken, Finest Edition Cuvée 30 / 31 (ročník 2024)	2023/24	6	0,75	450,41	545	565	○	
3	540701	Riesling trocken Kiedricher, VDP Ortswein	2023/24	6	0,75	602,48	729	755	○	
4	540702	Kiedrich Klosterberg, Riesling trocken, VDP Erste Lage	2023/24	6	0,75	792,56	959	999	○	
5	540703	Kiedrich Turmberg, Riesling trocken, VDP Erste Lage	2022/23	6	0,75	792,56	959	999	○	
6	540710	Kiedrich Gräfenberg ,Riesling trocken GG, VDP Grosse Lage	2021/22	6	0,75	1 280,17	1 549	1 599	○	



1 náš tip!

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



Riesling
Qualitätswein trocken
Markus Pfaffmann

[ryzlink kvalitětsvajn trokn]

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

2

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



Riesling
Kabinett halbtrocken
Markus Pfaffmann
(polosuché)

[ryzlink kabinet halbtrokn]

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

3 náš tip!

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



Riesling
„Kirchenstück“
Qualitätswein trocken
Markus Pfaffmann

[ryzlink kirchnštuk kvalitětsvajn trokn]

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

7 náš tip!

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



Riesling Kreuznacher
Ortswein
Zehn Morgen

[ryzlink kreuznachr ortsvajn]

Barva vína je jasně zlatavá s jemnými zelenými odlesky. Ve vůni se otevírají ovocné tóny, jako jsou bílé broskve, jablečné květy a limetky. V chuti víno suché a osvěžující, s příjemně krémovou texturou. Jeho výrazná mineralita dodává vínu komplexnost a vyváženost. Doporučujeme podávat k lehkým rybím pokrmům nebo jarním zeleninovým salátům.

8 náš tip!

odrůda	Riesling
technologie výroby	Víno zrállo 10 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Riesling
Steinberg Monopol
Erste Lage
Zehn Morgen

[ryzlink štajnberk monopol]

Víno světle žluté barvy. Na nose se objevují intenzivní vůně meruněk, grapefruitu, hrušek a zralého jablka. Na patře je víno plné, s vynikající strukturou a kyselinkou, což mu dodává svěžest a jiskru. Chuť je plná ovocných tónů, zejména broskví, hrušek a citronů, s jemnými minerálními akcenty a elegantním závěrem. Toto víno se skvěle hodí k lehkým jídlům, jako jsou ryby, mořské plody a saláty.

9 náš tip! bio

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



Riesling
Qualitätswein trocken
Klumpp

[ryzlink kvalitětsvajn trokn]

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

4

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



Grüner Silvaner
Qualitätswein trocken
Markus Pfaffmann

[grýnr sylvánr kvalitětsvajn trokn]

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

5 náš tip!

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



Sauvignon Blanc
Qualitätswein trocken
Markus Pfaffmann

[saviñon blank kvalitětsvajn trokn]

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

6

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



Dornfelder
Qualitätswein trocken
Markus Pfaffmann

[dornfeldr kvalitětsvajn trokn]

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



10 náš tip! bio

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



Grauburgunder
Qualitätswein trocken
Klumpp

[grauburgundr kvalitětsvajn trokn]

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



Markus Pfaffmann, Pfalz				ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	570889	Riesling Qualitätswein trocken		2023/24	6	0,75	176,03	213	222 ○
1	570890	Riesling Qualitätswein trocken (1 litr)		2023/24	6	1,00	176,03	213	222 ○
2	570888	Riesling Kabinett halbtrocken (polosuché)		2023/24	6	0,75	184,30	223	233 ○
3	570893	Riesling „Kirchenstück“ Qualitätswein trocken		2023/24	6	0,75	261,98	317	329 ○
4	570892	Grüner Silvaner Qualitätswein trocken		2023/24	6	0,75	177,69	215	225 ○
5	570891	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken		2023/24	6	0,75	205,79	249	259 ○
6	570870	Dornfelder Qualitätswein trocken		2021/22	6	0,75	176,03	213	222 ●

Zehn Morgen, Nahe

Zehn Morgen, Nahe			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	530009	Riesling Kreuznacher, Ortswein	2022/23	6	0,75	290,91	352	366	○
8	530014	Riesling Steinberg Monopol, Erste Lage	2020/21	6	0,75	495,04	599	625	○

Klumpp, Baden (BIO)

9	514601	Riesling Qualitätswein trocken	2023/24	6	0,75	315,70	382	398 ○
10	514603	Grauburgunder Qualitätswein trocken	2023/24	6	0,75	315,70	382	398 ○



1

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



Riesling Hauptsache Qualitätswein trocken Nico Rosch

[ryzlink haupzache kvalitétsvajn trokn nyko roš]

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

2

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



Riesling Hauptsache Qualitätswein feinherb Nico Rosch (polosuché)

[ryzlink haupzache kvalitétsvajn fajnherb nyko roš]

Zlatavě žlutá barva s jemnými odlesky. Komplexní vůně s harmonickým aroma akátového medu, sladkého čajového pečiva a zralých meruněk. Odrůdově charakteristická chuť, podpořená příjemnou živou kyselinou s tóny čerstvého tvarohu a máslových sušenek. Komplexní riesling se sladším závěrem, který vhodně doplní např. foie gras.

3

náš tip!

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



Riesling Qualitätswein trocken Josef Rosch

[ryzlink kvalitétsvajn trokn]

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

6

náš tip!

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



Riesling Brauneberger „J“ QbA trocken Fritz Haag

[ryzlink braunebergr trokn]

Víno s výrazným minerálním charakterem a světlou zlatavou barvou. Vůně je komplexní s nádechem bílého květu a citrusových tónů doplněných o jemné kořeněné prvky. Na jazyku je víno plně svěžestí a výrazné kyselosti, která přináší dojem čistoty a živosti. Chuť je ovocná s výrazným nádechem broskví a jablek. Závěr je suchý, s dlouhou a minerální dochutí.

7

novinka

náš tip!

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



Mosel Riesling QbA trocken VDP Gutswein Nik Weiß

[mozal ryzlink trokn nyk wajs]

Komplexní vůně s kouřovými a květinovými tóny. V chuti šťavnatě, ovocně a elegantní s minerálním závěrem, který vybízí k dalšímu napití. Hodí se k rybám, mořským plodům a sýrům.

8

náš tip!

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



Riesling QbA feinherb Nik Weiß (polosuché)

[ryzlink fajnfruchtik]

Vyvážené a odrůdově čisté víno světle slámové barvy s lesklými odlesky. Vůně obsahuje tóny jablek, manga, bílých květů a minerálních podtónů. Na jazyku se projevuje lehká ovocná sladkost, kyselost a krásná minerální slanost. Doporučujeme k ostrým asijským pokrmům jako je kari s kuřecím masem.

4

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



Riesling Qualitätswein feinherb Josef Rosch (polosuché)

[ryzlink kvalitétsvajn fajnherb]

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

5

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



Riesling Qualitätswein trocken „Vom roten Schiefer“ Clemens Busch

[ryzlink fom rotn šifr kvalitétsvajn trokn]

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



9

náš tip!

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



Riesling Schiefer QbA trocken Nik Weiß

[ryzlink šifr trokn]

Už samotná vůně láká svým bylinným a kořenitým charakterem, který pokračuje v chuti a mísí se s množstvím vůní žlutého peckovitého ovoce a jablek. Fascinace moselským vínem spočívá právě v této kombinaci ovoce a sytosti, která představuje intenzivní aroma v elegantním, minerálním těle.

10

novinka

náš tip!

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



Riesling Schiefer QbA trocken Van Volxem

[ryzlink šifr trokn]

Suché víno zářivě slámové barvy s výraznou vůní broskví, lípy, meruněk a jasmínu, doplněnou vůní fenyklu, která je dána zraním vína v sudu. Na patře se víno vyznačuje hedvábně jemnou a hutnou texturou s výraznou ovocnou kyselostí, která vínu dodává vynikající svěžest. Závěr je pozoruhodně dlouhý a minerální, což je důsledkem podloží s převahou břidlice.

11

náš tip!

odrůda	Riesling
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Riesling QbA trocken Van Volxem

[ryzlink trokn]

Suché víno zářivě slámové barvy s výraznou vůní broskví, lípy, meruněk a jasmínu, doplněnou vůní fenyklu, která je dána zraním vína v sudu. Na patře se víno vyznačuje hedvábně jemnou a hutnou texturou s výraznou ovocnou kyselostí, která vínu dodává vynikající svěžest. Závěr je pozoruhodně dlouhý a minerální, což je důsledkem podloží s převahou břidlice.



Josef Rosch, Leiwener Klostergarten, Mosel									
			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	522515	Nico Rosch Riesling Hauptsache, Qualitätswein trocken	2023/24	6	0,75	205,79	249	259	○
2	522516	Nico Rosch Riesling Hauptsache, Qualitätswein feinherb (polosuché)	2023/24	6	0,75	205,79	249	259	○
3	522502	Josef Rosch Riesling, Qualitätswein trocken	2023/24	6	0,75	235,54	285	298	○
4	522505	Josef Rosch Riesling, Qualitätswein feinherb (polosuché)	2023/24	6	0,75	235,54	285	298	○
Clemens Busch, Mosel									
5	522614	Riesling Qualitätswein trocken „Vom roten Schiefer“	2023/24	6	0,75	486,78	589	615	○

Fritz Haag, Mosel

6	522303	Riesling Brauneberger „J“ QbA trocken	2023/24	6	0,75	491,74	595	619	○
---	--------	---------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Nik Weiß, Saar (Mosel)

7	650093	Mosel Riesling QbA trocken, VDP Gutswein	2023/24	6	0,75	303,31	367	379	○
8	650139	Saar Riesling QbA, feinherb (polosuché)	2023/24	6	0,75	303,31	367	379	○
9	650197	Riesling Schiefer, QbA trocken	2023/24	6	0,75	370,25	448	465	○

Van Volxem, Saar VDP (Mosel)

10	520108	Schiefer Riesling QbA trocken, VDP Gutswein	2023/24	6	0,75	313,22	379	395	○
11	520110	Riesling QbA trocken	2023/24	6	0,75	398,35	482	499	○

