

KATALOG VÍN



ASOCIACE
SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA

GWS členem od roku 2010



2021

2022

Platnost od 1. 7. 2021



GLOBAL WINES
& SPIRITS



Vážení přátelé dobrého vína,

je skoro neuvěřitelné, že je to už 25 let kdy jsme se vydali na naši cestu za exkluzivními destiláty a následně jsme Vám přinesli i 19 výtisků našeho katalogu. Letos držíte v ruce ten jubilejní - dvacátý! Dovolte nám tedy trochu se zastavit, ohlédnout se a shrnout naše poznatky a zážitky. Je to opravdu dlouhá doba, skoro jedna generace! A změnilo se opravdu hodně. Zvláště ve vinařství v našich krajinách jsme pokročili nevidaným způsobem směrem ke kvalitě a i v destilátech je dnešní nabídka zcela nesrovnatelná s dobou na přelomu století. Dále se zcela změnila možnost nákupu, distribuční kanály a způsoby komunikace, nová technologie přinesla možnost dozvědět se o daných vínech a destilátech vše v řádech sekund, možná i více než se dalo z knih a výrobních prospektů zjistit dříve za celý rok. Nyní se o své okamžité názory a zážitky můžete ihned podělit se svými přáteli. Změnilo se skoro vše, z jiného úhlu pohledu téměř nic. Totiž to hlavní, co za jakýmkoli nádherným lidským výtvozem zůstává, je vášeň, láska, um, pokora a touha dokázat vyrobit něco jedinečného a fascinujícího. Osobně vidíme právě tuto nekonečnou a inspirující cestu jako to, co máme sledovat a svou mírou přispět k jejímu rozvoji tak, aby naše motto „Vína jak lépe žít“ došlo naplnění. Je to o každém z nás, každý z nás v této mozaice pokroku přikládá svou ruku k dílu!

Minulý rok byl obzvláště náročný, neviditelný virus natolik ovlivnil naše životy, že jsme byli nuceni si přiznat, že ne vše je samozřejmé a neměnné. V těžké době se ukazují charaktery a tato zkouška začala jak vítr oddělovat zrno od plev a ukazovat pravé hodnoty. Dovolte mi touto cestou poděkovat všem, kteří se starali o naše zdraví a bez ohledu na své ohrožení odvedli obrovský kus práce, díky patří i vědcům, kteří v neskutečně krátkém čase vyvinuli vakcíny a dali nám tak naději, že se svět brzy vrátí do normálu. Někdo podal pomocnou ruku druhému zcela samozřejmě a hned, jiný po krátkém váhání. Doba, co nás čeká, bude určitě v mnoha odvětvích a aspektech lidského života jiná, ale právě díky Vám jsme si jisti, že obtíže překonáme. Máte totiž v sobě touhu, lásku a naději a ta vždy znovu a znovu dokáže překonávat i ty nejtěžší překážky.

Vzhledem k omezené možnosti cestování jsme Vám přinesli méně novinek než obvykle. Za zmínku stojí především důkladně zaktualizovaná Morava, kam bylo možné zajet, dále USA, kde jsme se museli zorientovat online prostřednictvím telekonferencí a nadstandardní prosecco z nejlepších poloh Veneta – nechte se překvapit. Ani jeden z našich dodavatelů svůj sen nevzdal a všichni přinesli i něco nového, takže v katalogu je mnoho jednotlivých změn a novinek a celkem Vám představíme více než 200 nových vín!

Přejeme všem pevné zdraví a štěstí do budoucna, elán, víru a sílu překonat těžkosti. Doba jasně ukázala, že si máme vážít každého společného okamžiku a neodkládat své sny a touhy. Žijte a uskutečňujte své sny, nebojte se překonávat překážky a věřte si! Slovenské rčení „Kde je víra je i cesta!“ je totiž nadčasové a pravdivé. Věříme že Vám Vaši cestu zpříjemní i naše vína a destiláty, které pro Vás už po čtvrtstoletí vybíráme!

Global Wines & Spirits s.r.o.

„Vino je světlo spojené kapalinou.“ Galileo Galilei



Nealkoholické Česká republika	• Itálie – <i>San Pellegrino & Acqua Panna – minerální vody & soft drinks</i> • Nealkoholická vína	6 – 11
Naturální vína	• Sekty • Speciální vína • Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách • Velkopavlovická podoblast – <i>Sedlák, Mádl, Baloun, Tetur, Veverka, Horák</i> • Mikulovská podoblast – <i>Volářík, Moravino Valtice, Kadrnka, Mlýnek, Ilias, Gala, Gotberg, Mikrosvín Mikulov</i> • Slovácká podoblast – <i>Beneš, Sůkal</i> • Znojemská podoblast – <i>Špalek, Thaya, Trpělka & Oulehla</i> • Mělnická podoblast – <i>Kraus, Kutná Hora</i> • Litoměřická podoblast – <i>Žernosecké vinařství</i>	12 – 73
Rakousko	• Naturální vína	74 – 79
Maďarsko	• Wachau – <i>Domain Wachau, Prager</i> • Kamptal – <i>Johan Topf, Laurenz V.</i> • Kremstal – <i>Stagård, Dürnberg</i> • Weinviertel – <i>Schlumberger</i> • Leithaberg – <i>Hartl</i> • Carnuntum – <i>Glatzer</i> • Thermenregion – <i>Aumann</i> • Neusiedlersee – <i>Heinrich, Scheiblohofer, Judith Beck, Keringer</i> • Mittelburgenland – <i>Gager, Kerschbaum</i>	80 – 99
Německo	• Tolna – <i>Tüzko (Antinori)</i>	100 – 101
Itálie	• Rheingau – <i>Hessische Staatsweinkellerei Eberbach, Kloster Eberbach, Robert Weil, Weingut Künstler, Spreitzer, Prinz von Prussen</i> • Rheinhessen – <i>Dreissigacker</i> • Pfalz – <i>Pfaffmann, Rings, Kirchner</i> • Baden – <i>Klumpp, Winzergenossenschaft Jechtingen</i> • Mosel – <i>Josef Rosch, Dr. Loosen, Weingut Clemens Busch, Selbach-Oster, Villa Huesgen</i>	102 – 111
Černá Hora	• Veneto – <i>Botega, Canevel, Sacchetto, Masi</i> • Lombardia – <i>Antinori</i> • Piemonte – <i>Prunotto, La Scolca, Bersano</i> • Umbria – <i>Antinori</i> • Toscana – <i>Antinori, Vila Poggio Salvi, Guicciardini Strozzi, Il Grillesino, Casale del Bocso, Argiano, Il Grillesino, Tenuta di Biserno, Tenuta San Guido, Tenuta dell'Ornellaia</i> • Puglia – <i>Antinori, Luigi Avogadri, Cantina San Marsano</i> • Trentino – <i>Terlan, Dürer Weg</i> • Friuli – <i>Cordero di Montezemolo, Marco Felluga, Collavini</i> • Abruzzo – <i>Farnese Vini</i> • Sardinie – <i>Ferruccio Deiana</i> • Sicílie – <i>Firriato, Planeta, Roccaperciatia</i>	112 – 157
Francie	• Černá Hora – <i>Plantaže</i>	158 – 207
Španělsko	• Champagne – <i>Barons de Rothschild, Lanson, Pol Roger, Gosset, Champagne mix</i> • Alsace – <i>F. E. Trimbach</i> • Chablis – <i>Domaine Laroche, Domaine Faiveley</i> • Bourgogne – <i>Domaine Faiveley</i> • Beaujolais – <i>Domaine Faiveley</i> • Côtes du Rhône – <i>Paul Jaboulet Ainé, Domaine Du Vieux Télégraphe, Cuvée du Vatican, Clos de l'Oratoire, Léon Pedrigal</i> • Côtes du Gascogne – <i>Plaimont</i> • Provence – <i>Caves d'Esclans, Château Gassier, AdVini</i> • Languedoc-Roussillon – <i>Michel Laroche, Domaines Barons de Rothschild Lafite, Jean-Luc Baldes</i> • Bordeaux – <i>Domaines Barons de Rothschild Lafite, Bordeaux mix</i> • Val de Loire – <i>Guy Saget, Bouvet Ladubay</i>	208 – 219
Portugalsko	• Catalonia – <i>Torres</i> • Penedés – <i>Torres</i> • Priorat – <i>Torres</i> • Ribera del Duero – <i>Torres</i> • Rioja – <i>Torres, Baron de Ley, El Meson</i> • Cigales – <i>Museum</i> • Sherry – <i>Williams & Humbert</i>	220 – 227
Nový Zéland	• Douro – <i>Real Companhia Velha</i> • Porto – <i>Royal Oporto (Real Companhia Velha), Quinta das Carvalhas</i>	228 – 231
Austrálie	• Marlborough – <i>Villa Maria, Cloudy Bay, Mount Nelson</i>	232 – 235
USA	• Jižní a východní Austrálie – <i>Penfolds, 19 Crimes</i>	236 – 239
Chile	• Napa Valley – <i>Robert Mondavi, Delicato Family</i> • Russian River Valley – <i>Marimar Estate (Torres)</i> • Washington State – <i>Mercer Bros</i>	240 – 249
Argentina	• Aconcagua Valley – <i>Sena (Eduardo Chadwick)</i> • Colchagua Valley – <i>Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite)</i> • Almaviva • Maipo Valley – <i>Cordillera (Torres)</i> • Casablanca Valley – <i>Montes, Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite)</i> • Central Valley – <i>Montes, Santa Digna (Torres)</i>	250 – 255
Jižní Afrika	• Mendoza – <i>Kaiken, Bodega Lurton, Masi Tupungato, Domaines Barons de Rothschild Lafite, Puro Dieter Meier</i>	256 – 270
Catering	• Stellenbosch – <i>Kanonkop, Vriesenhof, Ken Forrester</i> • Constantia – <i>Buitenverwachting</i> • Western Cape – <i>Nederburg, Man Vintners</i>	
Ostatní	• vína na rozlévání • dárkové tašky a kazety, obchodní podmínky, kontakty	
Destiláty	• Rum – <i>Dos Maderas, Embargo, El Pasador, Depaz, Pyrat, Centenario, Cane Island, rumy mix</i> • Irská Whiskey – <i>Irishman, Writers' Tears</i> • Skotská single malt Whisky – <i>skotská whisky mix</i> • Bourbon Whisky • Japonská Whisky – <i>Fuyu, Kurayoshi, Kamiki</i> • Brandy – <i>Torres, William & Humbert</i> • Armagnac – <i>Janneau</i> • Cognac – <i>Hennessy, Martell, Frapin</i> • Vodka – <i>Koskenkorva, Eiko, Czechoslovakia</i> • Gin – <i>Botanic, Marconi, Finsbury, Etsu, gin mix</i> • Grappa – <i>Jacopo Poli, Paganini</i> • Tequila – <i>Sierra Tequila</i> • Calvados – <i>Papidoux</i> • Ovocné destiláty – <i>Etter, Poli, pálenky mix</i>	4 – 39
<i>část Destiláty na druhé straně katalogu</i>	• Ostatní – <i>TatraTea, Underberg, Cachaca, Aperol, Airon, Taurus</i>	

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 hodin, So 9.00–13.00 hodin

Global Wines & Spirits Anděl

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

Global Wines & Spirits Karlín

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

Global Wines & Spirits Pražského povstání

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

Global Wines & Spirits Holešovice

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

Brno

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

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 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

Ostrava Otevíráme v srpnu 2021

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

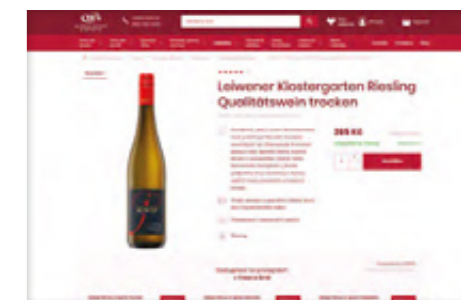
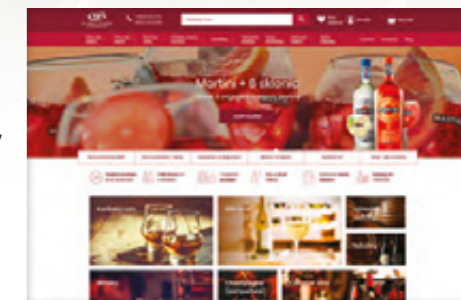
Global Wines & Spirits Ostrava

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

E-shop www.global-wines.cz

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

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



Global Wines – program pro firemní zákazníky

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

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





Historie San 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 San Pellegrino známá na všech kontinentech a ve všech světových metropolích. V roce 1957 úspěšná firma San Pellegrino koupila značku minerální vody Acqua Panna

pokračování na protější straně

1



2



3



4



5



San 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 San Pellegrino typické, pochází z přírodních pramenů. Tyto prameny jsou 400 metrů hluboké a jejich podloží je tvořeno vápencem a břidlicí. Teplota vody v okamžiku vyvěření dosahuje 22 stupňů. Její unikátnost je ve vysokém počtu minerálních látek, které jsou harmonicky zakomponované v ideálním množství. San Pellegrino vhodně doplní silnější a aromatictější červená a bílá vína, stejně tak i výraznější pokrmy, jako například Boloňské ragù a Chianti, nebo steak z roštěné s vínem Malbec. Doporučujeme podávat chlazenou na 6 stupňů a pokud to není nutné, neservírovat ani s citrónem ani s ledem.

San Pellegrino (přírodní minerální voda perlivá)

		karton	obsah	cena	značky
1	SPS025 San Pellegrino sklo 0,25	24	0,25	19	
2	SPS050 San Pellegrino sklo 0,50	24	0,50	28	
3	SPS075 San Pellegrino sklo 0,75	15	0,75	34	
4	SPP050 San Pellegrino PET 0,50	24	0,50	19	
5	SPP100 San Pellegrino PET 1,00	6	1,00	32	



pokračování z předchozí strany

v Toskánsku. Od této doby tvoří Acqua Panna a San Pellegrino nerozlučnou dvojici. San Pellegrino a Acqua Panna patří mezi světovou špičku v oboru minerálních vod. Jejich proslulé etikety a design lahvičky pozná každý gurmán kdekoli 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 San Pellegrino skvěle večerní party s tancem a pikantnější nebo výraznější kuchyni. Poskytne vám výborné osvěžení a dodá energii unavenému organismu. Opakem je tichá Acqua Panna, která vhodně doplní a podpoří klidnou atmosféru večere s delikátními a méně výraznými jídly a harmonickými víny. Obě vody zaručují tu nejvyšší možnou kvalitu, prověřenou léty praxe. San Pellegrino a Acqua Panna nejsou pouze skvělé minerální vody, ale i výjimečné produkty, které podtrhují image podniku i samotných konzumentů. Typická láhev na stole tak znamená zařazení do moderní a sofistikované společnosti.

6



7



8



9



10



Acqua Panna

[akva pana]

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

Acqua Panna (přírodní minerální voda bez bublinek)

		karton	obsah	cena	značky
6	APS025 Acqua Panna sklo 0,25	24	0,25	19	
7	APS050 Acqua Panna sklo 0,50	24	0,50	28	
8	APS075 Acqua Panna sklo 0,75	15	0,75	34	
9	APP050 Acqua Panna PET 0,50	24	0,50	19	
10	APP100 Acqua Panna PET 1,00	12	1,00	32	



1



Sanpellegrino Limonata

Šťáva z čerstvě vymačkaných italských citrónů, perlivá voda S. Pellegrino a malé množství cukru. Jedinečné osvěžení. Čistě přírodní složení jde ruku v ruce s moderním životním stylem.

2



Sanpellegrino Aranciata

Šťáva z čerstvě vymačkaných italských pomerančů, perlivá voda S. Pellegrino a malé množství cukru. Jedinečné osvěžení. Čistě přírodní složení jde ruku v ruce s moderním životním stylem.

3



Sanpellegrino Chinotto

Šťáva z italských pomerančů Chinotto, perlivá voda S. Pellegrino a malé množství cukru. Osvěžení pro milovníky této sladkohořké chuti. Čistě přírodní složení jde ruku v ruce s moderním životním stylem.

7



Sanpellegrino Limonata

Intenzivní vůně čerstvě vymačkaných citrónů se špetkou 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 bodyáнем nebo ozdobit malinami a mátou.

8



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 ozdobit plátkem pomeranče a plody jalovce.

9



Sanpellegrino Aranciata Rosa

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

4



Sanpellegrino Tonic

Osvěžující tonic vyrobený z prvotřídních surovin. Vyvážená rovnováha perlení a hořkosti. Vhodný pro míchané nápoje i samostatně. Čistě přírodní složení jde ruku v ruce s moderním životním stylem.

5



Sanpellegrino Ginger Beer

Zázvorové pivo s pikantní chutí čerstvého zázvoru. Silná kořenitá chuť s nádechem svěžích citrusů. Velmi osvěžující nápoj vhodný i do míchaných drinků. Čistě přírodní složení jde ruku v ruce s moderním životním stylem.

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.

10



Sanpellegrino Pompelmo

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

11



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 bodyáнем.

12



Sanpellegrino Chinotto

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



Sanpellegrino - přírodní limonády ve skle

		karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	LIM020	Sanpellegrino Limonata (citrón) sklo 20 cl	6	0,20	25	
2	ARA020	Sanpellegrino Aranciata (pomeranč) sklo 20 cl	6	0,20	25	
3	CHI020	Sanpellegrino Chinotto sklo 20 cl	6	0,20	25	
4	TON020	Sanpellegrino Acqua Tonica (tonik) sklo 20 cl	6	0,20	25	
5	GIN020	Sanpellegrino Ginger Beer sklo 20 cl	6	0,20	25	

San Pellegrino - nealkoholické aperitivy

6	SBR010	Sanbitter Rosso sklo 10cl	24	0,10	18	
---	--------	---------------------------	----	------	----	--

Sanpellegrino - přírodní limonády v plechu

		karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	LIM033	Sanpellegrino Limonata (citrón) plech 33 cl	6	0,33	25	
8	ARA033	Sanpellegrino Aranciata (pomeranč) plech 33 cl	6	0,33	25	
9	ROS033	Sanpellegrino Aranciata Rossa (pomeranč červený) plech 33 cl	6	0,33	25	
10	POM033	Sanpellegrino Pompelmo (grapefruit) plech 33 cl	6	0,33	25	
11	CLE033	Sanpellegrino Clementina (mandarinka) plech 33 cl	6	0,33	25	
12	CHI033	Sanpellegrino Chinotto plech 33 cl	6	0,33	25	



1 0,0% alk.

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



Torres Natureo Muscat

[natureo muskat]

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

2 0,0% alk.

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



Torres Natureo Rose

[natureo rosé]

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

3 0,0% alk.

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



Torres Natureo Syrah

[natureo 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 toasty. Kulatá a harmonická chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou kyselinou.

5 0,0% alk. novinka

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



Bottega Zero White

[botéga spárklink zero vajt]

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

6 0,0% alk. novinka

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



Bottega Zero Rose

[botéga spárklink zero rosé]

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

7 0,0% alk. novinka

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



Pierre Zéro Sparkling Chardonnay

[pijér zero spárklink šardoné]

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

4 0,0% alk. novinka

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



Torres Natureo Sparkling

[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 0,5% alk.

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



Santa Digna Sauvignon Blanc Chile

[santa digna saviñon blank]

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

9 0,0% alk.

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



Bouvet Jus de Pomme La Petite Reine (nealkoholický fizz)

[la pety rén]

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

Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Španělsko

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	008328	Natureo Muscat (0,0%)	2020/21	6	0,75	190,43	219	229	○
2	008325	Natureo Rose (0,0%)	2019/20	6	0,75	207,83	239	259	●
3	008318	Natureo Garnacha-Syrah (0,0%)	2020/21	6	0,75	207,83	239	259	●
4	008338	Natureo Sparkling (0,0%)	2020/21	6	0,75	195,65	225	235	○

Vína bez alkoholu, Bottega Veneto, Itálie

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

Vína bez alkoholu, Francie

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
7	004911	Pierre Zéro Sparkling Chardonnay (0,0%)	6	0,75	181,74	209	219	○

Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Chile

8	008311	Santa Digna Sauvignon Blanc (0,5%)	2020/21	6	0,75	207,83	239	259	○
---	--------	------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Bouvet-Ladubay, Liore, Francie

9	34099	Bouvet Jus de Pomme - La Petite Reine (nealkoholický fizz)	6	0,75	251,30	289	299	○
---	-------	--	---	------	--------	-----	-----	---

Česká republika



Oblast Čechy - vinařské podoblasti:

- 1 Litoměřická
- 2 Mělnická

Oblast Morava - vinařské podoblasti:

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

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

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

Kategorizace podle cukru:

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

Kategorizace tichých moravských vín:

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

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

Od roku 2009 se používá nový druh označení vín:

VOC – Víno Originální Certifikace

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

Veltlínské zelené a jejich cuvée.

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



Vinařská oblast Morava



Velkopavlovická podoblast

Uherské Hradiště

Slovácká podoblast

Znojemská podoblast

Mikulovská podoblast

Velké Pavlovice

Znojmo

Mikulov

Valtice

Břeclav

RODINNÉ VINAŘSTVÍ
SEDLÁK

Rodinné vinařství Sedlák
1 str. 22–25

MÁL
MALÝ VINÁŘ
DL

Rodinné vinařství Mádl
2 str. 26–27

Vladimír Tetur
VINAŘSTVÍ

Vinařství Vladimír Tetur
3 str. 28–29

LIBOR VEVERKA
RODINNÉ VINAŘSTVÍ

Rodinné vinařství Libor Veverka
4 str. 30–31

HORÁK
VINAŘSTVÍ VEŘICE

Vinařství Leoš Horák
5 str. 32–33

VINAŘSTVÍ BALOUN

Vinařství Baloun
6 str. 34–35

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK
MIKULOV

Vinařství Volařík Mikulov
7 str. 36–38

ILIAS
VINAŘSTVÍ

Vinařství Ilias
8 str. 39

MORAVÍNO

Vinařství Moravíno
9 str. 40–41

KADRKA

Vinařství Jindřich Kadrka
10 str. 42–43

GALA
VINAŘSTVÍ

Vinařství Gala
11 str. 44–45

GURDAU
VINAŘSTVÍ

Vinařství Gurdau
12 str. 45

Gotberg
VINAŘSTVÍ

Vinařství Gotberg
13 str. 46–47

MIKROSVÍN
MIKULOV
SELEPY DOLNÍ DUNAJOVICE

Vinařství Mikrosvín Mikulov
14 str. 48–49

Filip Mlýnek

Vinařství Filip Mlýnek
15 str. 50–51

RODINNÉ VINAŘSTVÍ
BENEŠ

Rodinné vinařství Beneš
16 str. 52–53

Sůkal

Rodinné vinařství Milan Sůkal
17 str. 54–55

ŠPALEK

Rodinné vinařství Špalek
18 str. 56–57

REGINA
COELL

Vinařství Trpělka & Oulehla
19 str. 58

THAYA
VINAŘSTVÍ

Vinařství Thaya
20 str. 60–61

KRAUS
MĚLNICKÉ VINAŘSTVÍ

Vinařství Kraus
21 str. 62–63

ŽERNOSEKY

Vinařství Žernoseky
22 str. 64–65

Otázky na vinaře
str. 66–73

Naturální vína

Naturální vína
str. 74–79

1 **náš tip!**

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



**Gala
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.

2

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



**Gala
Sekt Chardonnay
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.

3 **novinka**

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



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

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

4

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



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

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 neobvyčejný projev minerality, dlouhou perzistenci, olejovitost a příjemný závěr.

5

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



**Sedlák
Muškát Moravský
Frizzante, perlivé**

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.



6

odrůda	Zweigeltrebe
technologie výroby	Dolihované víno, alkohol 17 %.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–10 let



**Špalek
Šaler červené
likérové víno 17 %**

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

7

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



**Špalek
Veltlínské zelené
ledové víno BIO**

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.

8

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



**Gotberg
Ryzlink rýnský
slámové**

Slámové víno, které má přitažlivou, slámově žlutou barvu. Vůně je příjemně nazrálá, čistá, v popředí aroma medové pláště. Medový charakter vína je doplněn chutí čerstvého hroznu.

9 **novinka**

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



**Gotberg
Pálava „Panenský kopec“
slámové**

Víno atraktivní zelenožluté barvy s krásnou vůní tropického ovoce a vanilky je příslibem intenzivního chuťového zážitku. Tato Pálava je víno plné komplexní chutě, která se vyznačuje dlouhou perzistencí a krystalickou čistotou. Sladká tečka, ideální závěr slavnostního menu.

10 **novinka**

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let



**Gurdau
Riesling
výběr z bobulí**

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

Sekty, frizzante, Česká republika

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95018	Sekt Pinot - Ryzlink, Brut Nature, Gala	2017/18	6	0,75	333,06 403 435 O L
2	95030	Sekt Chardonnay Extra Brut, Gala	2016/17	6	0,75	333,06 403 435 O L
3	95031	Sekt Pinot & Merlot Rosé Extra Brut, Gala	2017/18	6	0,75	333,06 403 435 ● L
4	93066	Sekt Ryzlink vlašský Brut „Perná, Železná“ Volařík	2015	6	0,75	289,26 350 369 O
5	95825	Muškat & Müller FRIZZANTE, perlivé, polosuché, Sedlák	2020/21	6	0,75	130,58 158 166 O

Speciální vína, Česká republika

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	96520	Šaler červené, likérové víno 16%, (sladké), Špalek	2015/16	6	0,375	140,50 170 187 ● L
7	96511	Veltlínské zelené, ledové víno BIO (sladké), Špalek	2018/19	6	0,20	322,31 390 429 O L
8	47035	Ryzlink rýnský, slámové (sladké, dárková krabička) Gotberg	2016	8	0,20	326,45 395 415 O L
9	47037	Pálava, slámové (sladké, dárková krabička) „Panenský kopec“ Gotberg	2018	8	0,20	326,45 395 415 O L
10	95034	Riesling, výběr z bobulí, sladké, Gurdau	2017	6	0,50	357,85 433 455 O



1

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



Ryzlink vlašský jakostní, Mikrosvín Mikulov

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

2

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



Rulandské modré jakostní, Mikrosvín Mikulov

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

3

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



Ryzlink rýnský jakostní, Mikrosvín Mikulov

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

7 novinka

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



Veltlínské zelené zemské, Mádl

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

8 náš tip!

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



Pálava zemské, Trpělka & Oulehla

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

9

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



Veltlínské zelené zemské, Trpělka & Oulehla

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

4

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



Cabernet Moravia jakostní, Beneš

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

5

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



Veltlínské zelené kabinet, Beneš

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

6 novinka

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



Müller Thurgau zemské, Mádl

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

10 náš tip!

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



Pinot Gris zemské, Trpělka & 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.

11

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



Frankovka rosé zemské, Trpělka & Oulehla

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

12 náš tip!

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



Frankovka „Karlova“ zemské, Trpělka & Oulehla

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

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	2019/20	6	0,75	109,09 132 149 ○
2	98114	Rulandské modré, jakostní, Mikrosvín Mikulov	2018/20	6	0,75	100,00 121 139 ●
3	98121	Ryzlink rýnský, jakostní, Mikrosvín Mikulov	2019/20	6	0,75	106,61 129 145 ○
4	95509	Cabernet Moravia, jakostní, Beneš	2020/21	6	0,75	105,79 128 144 ●
5	95515	Veltlínské zelené, kabinet Beneš	2020/21	6	0,75	105,79 128 144 ○
6	90436	Müller Thurgau, zemské, Mádl	2019/20	6	0,75	93,39 113 131 ○

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	90437	Veltlínské zelené, zemské, Mádl	2019/20	6	0,75	93,39 113 131 ○
8	96418	Pálava zemské, Trpělka & Oulehla	2019/20	6	0,75	120,66 146 156 ○ L
9	96408	Veltlínské zelené, zemské, Trpělka & Oulehla	2019/20	6	0,75	100,00 121 139 ○
10	96409	Pinot Gris, zemské, Trpělka & Oulehla	2019/20	6	0,75	120,66 146 156 ○
11	96410	Frankovka rosé, zemské, Trpělka & Oulehla	2019/20	6	0,75	100,00 121 139 ●
12	96424	Frankovka „Karlova“, zemské, Trpělka & Oulehla	2019/20	6	0,75	109,92 133 146 ●



1

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



Müller Thurgau jakostní, Kraus

Lehké víno se svěžím projevem s tóny citrusů, broskve a žlutého jablka. Je vhodné k předkrmům nebo k lehčím jídlům.

2

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



Cuvée Kraus bílé jakostní, Kraus

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

3

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



Rosé Kraus jakostní, Kraus

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

7 **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 jakostní, Tetur

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

8 **novinka**

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



Sauvignon jakostní, Tetur

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

9 **novinka**

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



Neuburské jakostní, Tetur

Víno zelenožluté barvy, jemná kyselina, ovocná, lehce kořeněná vůně a květinový buket.

4

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



Cuvée Kraus červené jakostní, Kraus

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

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

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



Muškat moravský jakostní, Tetur

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

10 **náš tip!**

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



Zweigeltrebe jakostní, Tetur

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

11

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



Letní víno zemské, Sedlák

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

12 **novinka**

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



Letní víno rosé zemské, Sedlák

Toto osvěžující cuvée symbolizuje letní atmosféru, teplo, pohodu. Atraktivní ovocná vůně třešní, jahod a malin osloví milovníky růžových vín. Svou intenzivní chutí a vyváženým charakterem je vynikající osvěžením pro letní dny. Ideální na terasu pro pohodové letní večery s přáteli.

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	97307	Müller Thurgau, Kraus	2020/21	6	0,75	107,44	130	146	○
2	97313	Cuvée Kraus bílé, jakostní, Kraus	2020/21	6	0,75	90,91	110	128	○
3	97314	Rosé Kraus, Modrý portugal, jakostní, Kraus	2020/21	6	0,75	90,91	110	128	●
4	97315	Cuvée Kraus červené, jakostní Kraus	2019/20	6	0,75	85,12	103	121	●
5	95719	Veltlínské zelené, jakostní, Tetur	2019/20	6	0,75	90,08	109	128	○
6	95720	Muškat moravský, jakostní, Tetur	2019/20	6	0,75	97,52	118	135	○

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	95724	Rulandské šedé, zemské, Tetur	2018/19	6	0,75	100,00	121	140	○
8	95727	Sauvignon, jakostní, polosuché, Tetur	2018/19	6	0,75	97,52	118	135	○
9	95728	Neuburské, jakostní, Tetur	2018/20	6	0,75	100,00	121	140	○
10	95723	Zweigeltrebe, jakostní, Tetur	2011/16	6	0,75	93,39	113	131	●
11	95815	Letní víno (cuvée MM - MT - SG), zemské, Sedlák	2020	6	0,75	110,74	134	148	○
12	95832	Letní víno rosé (cuvée ZW - FR), zemské, Sedlák	2020	6	0,75	110,74	134	148	●

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



Veltlínské zelené zemské, Sedlák

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.

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



Müller Thurgau zemské, Sedlák

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.

3	
odrůda	Cabernet Moravia
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Cabernet Moravia zemské, Sedlák

Víno má tmavě rubínovou barvu, vůně je intenzivní a odrůdově charakteristická s typickým cabernetovým aroma. Chuť je suchá, sametová a harmonická, s dobře vyváženým tělem.

7	
odrůda	40 % Zweigeltrebe, 40 % Frankovka, 20 % Rulandské modré
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Velká Červená Slípka Cuvée Limitovaná edice

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

8	
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	3–10 let



Renomé Cuvée Limitovaná edice

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

9	
odrůda	Merlot
technologie výroby	14 měsíců zrání v nových barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Merlot Reserva Limitovaná edice výběr z hroznů

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

4	
odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Frankovka rosé zemské, Sedlák

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

5	
odrůda	Modrý Portugal
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Modrý Portugal zemské, Sedlák

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

6	
odrůda	Rulandské šedé
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Rulandské šedé zemské, Sedlák

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

10	
odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zraje na dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Pinot Noir Limitovaná edice výběr z hroznů

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

11	
odrůda	Chardonnay 80 %, Rulandské šedé 20 %
technologie výroby	Zraje 6 měsíců v malých barrique sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Velká Bílá Slípka Cuvée Limitovaná edice

Cuvée odrůd Chardonnay a Rulandské šedé, které fermentovalo a následně zrál 6 měsíců v malých barrique sudech. Vůně je intenzivní, plná a harmonická, ušlechtilé tóny dubového dřeva se prolínají s jemným buketem kouře a vanilky. Chuť je jemně kořenitá, dlouho dozrívající se šťavnatou kyselinou. V chuti můžeme hledat široké spektrum projevů ovoce a citrusových plodů.

12	
odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Částečné zrání v dřevěných 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, který není vyrobený na primární aromatikou.



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	95818	Veltlínské zelené, zemské, Sedlák	2020/21	6	0,75	93,39	113	131	○
2	95811	Müller Thurgau, zemské, Sedlák	2020/21	6	0,75	93,39	113	131	○
3	95828	Cabernet Moravia, zemské Sedlák	2019/20	6	0,75	100,00	121	140	●
4	95820	Frankovka rosé, zemské, polosuché, Sedlák	2020/21	6	0,75	100,00	121	140	●
5	95810	Modrý portugal, zemské, Sedlák	2019/20	6	0,75	100,00	121	140	●
6	95827	Rulandské šedé, zemské, Sedlák	2020/21	6	0,75	100,00	121	140	○

Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice, Limitovaná edice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	95829	Velká Červená Slípka Cuvée, Limitovaná edice	2017/18	6	0,75	300,00	363	381	● L
8	95821	Renomé Cuvée, Limitovaná edice	2018/19	6	0,75	450,41	545	572	● L
9	95823	Merlot reserva, výběr z hroznů, Limitovaná edice	2018/19	6	0,75	350,41	424	445	● L
10	95831	Pinot Noir reserva, výběr z hroznů, Limitovaná edice	2018/19	6	0,75	350,41	424	445	● L
11	95830	Velká Bílá Slípka Cuvée, Limitovaná edice	2018/19	6	0,75	250,41	303	318	● L
12	95826	Sauvignon, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	150,41	182	191	○

Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice



1 **náš tip!**

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

**Hibernal
výběr z hroznů**

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

2

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

**Chardonnay
pozdní sběr**

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

3 **náš tip!**

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

**Veltlínské zelené
pozdní sběr**

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

7

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

**Ryzlink rýnský
pozdní sběr**

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

8

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

**Rulandské šedé
pozdní sběr**

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

9

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

**Frankovka
pozdní sběr**

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

4

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

**Ryzlink vlašský
kabinet**

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

5 **náš tip!**

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

**Neuburské
pozdní sběr**

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

6

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

**Tramín červený
pozdní sběr**

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

10

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

**Zweigeltrebe
pozdní sběr**

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

11

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

**Merlot
výběr z hroznů**

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

12

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

**Rulandské modré
výběr z hroznů**

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

Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 95809	Hibernal, výběr z hroznů (polosuché)	2019/20	6 0,75	170,25	206	216 ○
2 95816	Chardonnay, pozdní sběr	2019/20	6 0,75	170,25	206	216 ○
3 95801	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2019/20	6 0,75	130,58	158	166 ○
4 95812	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2019/20	6 0,75	130,58	158	166 ○
5 95802	Neuburské, pozdní sběr	2019/20	6 0,75	150,41	182	191 ○
6 95805	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6 0,75	170,25	206	216 ○

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	2019/20	6 0,75	170,25	206	216 ○
8 95804	Rulandské šedé, pozdní sběr	2019/20	6 0,75	150,41	182	191 ○
9 95817	Frankovka, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	160,33	194	204 ●
10 95806	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	160,33	194	204 ●
11 95807	Merlot, výběr z hroznů	2018/19	6 0,75	190,08	230	242 ●
12 95808	Rulandské modré, výběr z hroznů	2018/19	6 0,75	190,08	230	242 ●

1 novinka

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



Müller Thurgau kabinet

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

2 novinka

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



Veltlínské zelené kabinet

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

3 novinka

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



Ryzlink vlašský kabinet

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

7 novinka

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 sprašovitě, 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.

8 novinka náš tip!

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



Frankovka pozdní sběr

Tradiční, snad nejdříve pěstovaná odrůda ve Velkých Bílovicích. Hrozny pocházejí z terasovitých jižních svahů lokality Přední Hora, které dávají plná, odrůdově vyzrálá vína s aroma višňi. Víno je plné a přesto svěží. Vhodné k masným pokrmům z vepřového masa a zvěřiny.

9 novinka 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.

4 novinka

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



Beton Cuvée Sauvignon-Pálava

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.

5 novinka

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



Beton Veltlínské zelené

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

6 novinka

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.

10 novinka náš tip!

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



Cuvée MLASK (Mádlovo laskavé cuvée) pozdní sběr

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

11 novinka náš tip!

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



Rulandské modré výběr z hroznů

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

12 novinka náš tip!

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Zrání v malých francouzských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–10 let



Frankovka barrique pozdní sběr

Keře nejsou přetěžovány a navíc je v období měsíce srpna redukována násada hroznů na 3–4 kusy na keři, což má za následek vynikající zralost hroznů. Velmi šetrně získané mladé víno zraje minimálně 12 měsíců převážně v nových francouzských sudech barrique. Zajímavostí také je, že víno není filtrováno a do lahví není sířeno.

Rodinné vinařství Mádla, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	90424	Müller Thurgau, kabinet	2020	6	0,75	123,97	150	158	○
2	90425	Veltlínské zelené, kabinet	2018/19	6	0,75	123,97	150	158	○
3	90426	Ryzlink vlašský, kabinet	2020	6	0,75	123,97	150	158	○
4	90427	Beton Cuvée Sauvignon - Pálava, polosuché	2018/19	6	0,75	148,76	180	189	○
5	90428	Beton Veltlínské zelené	2019/20	6	0,75	148,76	180	189	○
6	90429	Beton Rulandské šedé	2019/20	6	0,75	148,76	180	189	○

Rodinné vinařství Mádla, Velké Bílovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	90430	Beton Frankovka	2018/19	6	0,75	148,76	180	189	●
8	90431	Frankovka, pozdní sběr	2019	6	0,75	165,29	200	210	●
9	90432	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2019	6	0,75	165,29	200	210	●
10	90433	Cuvée MLASK (Mádlovo laskavé cuvée) pozdní sběr, známkové	2011/18	6	0,75	181,82	220	231	●
11	90434	Rulandské modré, výběr z hroznů	2012/16	6	0,75	181,82	220	231	●
12	90435	Frankovka barrique, pozdní sběr	2013/15	6	0,75	206,61	250	263	●

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 kabinetní**

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

2

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.

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

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**

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

**Pálava výběr z hroznů**

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.

9 **novinka**

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

**Veltlínské zelené pozdní sběr „Starý vinohrad“**

Ručně sklizené hrozny z vinic, které byly vysazeny v letech 1970 až 1977. Tato více než 40 let stará vinařnice nabízí zemitá a minerální vína zelenavě žluté barvy s jemnou vůní lipového květu a příjemnou kyselinou.

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 pozdní sběr**

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**

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 **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**

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

10

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

**Merlot rosé pozdní sběr**

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

11 **náš tip!**

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

**Frankovka pozdní sběr**

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

12 **novinka**

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

**Rulandské modré pozdní sběr**

Plné, kořenité víno s typicky cihlovou barvou a mandlovým buketem.

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	2019/20	6	0,75	139,67 169 178 ○
2	95705	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	119,83 145 152 ○
3	95713	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	144,63 175 184 ○
4	95703	Rulandské šedé, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6	0,75	144,63 175 184 ○
5	95704	Tramín červený, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	144,63 175 184 ○
6	95706	Chardonnay pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6	0,75	139,67 169 178 ○

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)	2019/20	6	0,75	144,63 175 184 ○
8	95710	Pálava, výběr z hroznů (polosladké)	2018/20	6	0,75	170,25 206 216 ○
9	95729	Veltlínské zelené, pozdní sběr "Starý vinohrad"	2019/20	6	0,75	247,93 300 315 ○
10	95712	Merlot rose, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	139,67 169 178 ○
11	95707	Frankovka, pozdní sběr	2017/18	6	0,75	139,67 169 178 ●
12	95730	Rulandské modré, pozdní sběr	2015/17	6	0,75	144,63 175 184 ●

1

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



Muškat moravský kabinet „Noviny“

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

2

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Helezný díl“

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

3 **náš tip!**

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



Sauvignon Blanc pozdní sběr „Šatrapky“

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

7

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



Neronet pozdní sběr „Šatrapky“

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

8 **náš tip!**

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



Frankovka pozdní sběr „Novosádky“

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

9 **náš tip!**

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



Cabernet Sauvignon pozdní sběr „Novosádky“

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

4

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



Rulandské šedé pozdní sběr „Novosádky“

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

5

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



Tramín červený výběr z hroznů „Helezný díl“

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

6

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



Chardonnay Minimum pozdní sběr „Novosádky“

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

Rodinné vinařství Libor Veverka

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

10 **náš tip!**

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



Pinot Noir výběr z hroznů „Šatrapky“

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

11

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



Cuvée Hrdost

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

Rodinné vinařství Libor Veverka, Čejkovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	95910	Muškat Moravský, kabinet „Noviny“	2020/21	6	0,75	162,81	197	217	○
2	95901	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Helezný díl“	2019/20	6	0,75	189,26	229	252	○
3	95902	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Šatrapky“	2019/20	6	0,75	171,90	208	229	○
4	95903	Rulandské šedé, výběr z hroznů „Novosádky“ polosuché	2019/20	6	0,75	189,26	229	252	○
5	95905	Tramín, výběr z hroznů „Helezný díl“ polosuché	2019/20	6	0,75	200,00	242	266	○
6	95908	Chardonnay Minimum, pozdní sběr „Novosádky“ (2018 VZH)	2018/19	6	0,75	274,38	332	365	○

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“	2019/20	6	0,75	162,81	197	217	●
8	95904	Frankovka, pozdní sběr „Novosádky“ (2018 VZH)	2018/19	6	0,75	200,00	242	266	●
9	95906	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr „Novosádky“ (2018 VZH)	2018/19	6	0,75	214,88	260	286	●
10	95909	Pinot Noir Minimum, výběr z hroznů „Šatrapky“	2018/19	6	0,75	400,00	484	532	●
11	95911	Cuvée Hrdost (PN+CS+Fr), výběr z hroznů (dárkový obal)	2015/18	6	0,75	857,02	1 037	1 140	●

1 **náš tip!**

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

**Ryzlink vlašský pozdní sběr**

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

2

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

**Veltlínské zelené 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.

3

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

**Pálava pozdní sběr**

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

7

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

**Modrý portugal pozdní sběr**

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

8 **náš tip!**

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

**Dornfelder pozdní sběr**

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

9 **náš tip!**

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

**Svatovařínecké VOC Modré hory**

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

4

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

**Hibernal výběr z hroznů**

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

5

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

**Tramín pozdní sběr**

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

6 **náš tip!**

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

**Rosé Horák pozdní sběr**

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

10

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

**Frankovka VOC Modré hory**

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

11 **náš tip!**

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

**Cabernet Sauvignon výběr z hroznů**

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

12 **novinka**

odrůda	50 % Merlot 50 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Víno zráló 24 měsíců ve francouzských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Merlot - Cabernet Sauvignon výběr z hroznů**

Tmavě granátová barva s úzkým světlejším meniskem. Vůně je čistá, intenzivní s tóny ostružin, švestek s lehkým nádechem dřeva. Chuť je komplexní, harmonická s příjemnými ovocnými podtóny. Delší závěr.

Rodinné vinařství Horák, Vrbice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	96301	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	130,58	158	168	○
2	96307	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Kukle“	2019/20	6	0,75	156,20	189	199	○
3	96303	Pálava, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6	0,75	200,00	242	266	○
4	96310	Hibernal, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6	0,75	200,00	242	266	○
5	96314	Tramín, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	200,00	242	266	○
6	96312	Rosé Horák, Cabernet Moravia, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6	0,75	156,20	189	199	●

Rodinné vinařství Horák, Vrbice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	96309	Modrý portugal, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	130,58	158	168	●
8	96308	Dornfelder, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	156,20	189	199	●
9	96311	Svatovařínecké VOC Modré hory	2018/19	6	0,75	156,20	189	199	●
10	96315	Frankovka VOC Modré hory	2018/19	6	0,75	156,20	189	199	●
11	96305	Cabernet Sauvignon, výběr z hroznů	2018/19	6	0,75	214,05	259	285	●
12	96317	Merlot - Cabernet Sauvignon, výběr z hroznů	2018/19	6	0,75	214,05	259	285	●

1

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



Chardonnay pozdní sběr

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

2

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



Pálava pozdní sběr

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

3

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



Veltlínské zelené pozdní sběr

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

7

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



Rulanské bílé pozdní sběr

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

8

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



Ryzlink vlašský pozdní sběr

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

9

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr

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

4

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



Tramín červený pozdní sběr

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

5

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



Sauvignon pozdní sběr

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

6

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



Rulanské šedé pozdní sběr

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

10

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



Modrý Portugal pozdní sběr

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

11

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



Zweigeltrebe pozdní sběr

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

12

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



Merlot pozdní sběr

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

Vinařství Baloun, Velké Pavlovce

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	080016	Chardonnay, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	180,17 218 229 ○
2	070012	Pálava, pozdní sběr, polosuché	2020	6	0,75	190,08 230 242 ○ L
3	070004	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	165,29 200 210 ○
4	070021	Tramín červený, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	185,12 224 236 ○
5	070016	Sauvignon, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	180,17 218 229 ○
6	070010	Rulanské šedé, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	165,29 200 210 ○

Vinařství Baloun, Velké Pavlovce

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	070028	Rulanské bílé, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	180,17 218 229 ○
8	080006	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	165,29 200 210 ○
9	070011	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	180,17 218 229 ○
10	070036	Modrý Portugal, pozdní sběr	2018/19	6	0,75	155,37 188 198 ●
11	070015	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2017/19	6	0,75	155,37 188 198 ●
12	070008	Merlot, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	185,12 224 236 ●

1

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



Muškat moravský pozdní sběr „Mikulov, Za Turoidem“

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

2

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 kabinet „Bavory, Růžová hora“

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

3

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



Sylvánské zelené výběr z hroznů „Dolní Dunajovice, Pod Slunným vrchem“

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

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 „Perná, Železná - Kotelná“

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

8

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 VOC pozdní sběr „Perná, Pravá kletnická“

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

9

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“

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

4

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



Sauvignon pozdní sběr „Perná, Levá kletnická“

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

5

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



Tramín červený 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.

6

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



Merlot výběr z hroznů „Dolní Dunajovice, Plotny“

Z vysoce vyzrálých hroznů Merlotu vznikla naše červená perla. Víno zrálo 14 měsíců ve středně pálených barikových sudech. Ve vůni převládají ovocné tóny višň, borůvek a švestkových povidel. Chuť je velmi intenzivní, vysoce extraktivní a ušlechtilé ovocná s lehkým pohlazením vanilky a čokolády.

10

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Perná, Pravá kletnická“

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

11

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



Pálava pozdní sběr „Perná, U Boží muky“

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

12

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, Purmice“

Pěkné výběrové víno z populární odrůdy Pálava, které se ve vůni projevuje silnou ovocností s aroma po prezrálých mandarínkách a bílých broskvích. Chuť je plná, komplexní, s dlouhým závěrem, ve kterém jsou tóny medu po zbytkovém cukru.

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	
	93021						
	93001						
1	93001	6	0,75	132,23	160	168	○
2	93018	6	0,75	157,02	190	199	○
3	93033	6	0,75	190,08	230	242	○
4	93019	6	0,75	206,61	250	263	○
5	93010	6	0,75	206,61	250	263	○ L
6	93036	6	0,75	404,96	490	515	● L

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	93037	6	0,75	148,76	180	189	○
8	93004	6	0,75	206,61	250	263	○
9	93012	6	0,75	206,61	250	263	○
10	93024	6	0,75	214,88	260	273	○
11	93014	6	0,75	181,82	220	231	○ L
12	93015	6	0,75	247,93	300	315	○ L

1 **náš tip!**

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


Solaris
výběr z hroznů
„Mikulov, Za Turoidem“

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

2 **novinka** **bio**

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


Johaniter
výběr z hroznů
„Perná, Věstonsko“ BIO

Krásně harmonický Johaniter nabízí ve vůni i chuti ryngle, angrěst a přezrálé pomelo. Do chuti je jemně mineralní.

3 **novinka** **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“ BIO

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

7 **náš tip!** **bio**

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


Ryzlink rýnský
pozdní sběr
„U tří pannen“

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

8 **náš tip!** **bio**

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


Ryzlink vlašský
kabinet
„Slunný vrch“

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

9 **náš tip!** **bio**

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


Tramin červený
pozdní sběr
„Slunný vrch“

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

4

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


Ryzlink vlašský
Terroir
pozdní sběr
„Perná, Železná“

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

5

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


Ryzlink rýnský Terroir
pozdní sběr
„Perná, Purmice“

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

6

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 vůni s aroma přezrálého exotického ovoce, zejména ananasu a kandovaného ovocné kůry. Velmi intenzivní chuť vyváženého ovoce se spojila s jemnými tóny rozinek a medu v závěru.

10 **náš tip!** **bio**

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


Rulandské šedé
pozdní sběr
„Slunný vrch“

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

11 **náš tip!** **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 vyvážená, ale přesto jemná, tříslovina.

12 **náš tip!** **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 rubinová barva se zlatohnědými odlesky. Má vůni s aroma lesních jahod a vánočního koření. V chuti plné, jemné, až sametové. Má jemnou a vyváženou tříslovinu s dlouhým závěrem, podpořeným velmi příjemnou a jemnou kyselinou.

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			
1	93025	Solaris, výběr z hroznů „Mikulov, Za Turoidem“ (polosuché)	2020/21	6	0,75	165,29	200	210	○ L
	93034	Saphira, výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“ polosladké BIO	2020/21	6	0,75	206,61	250	263	○ L
2	93038	Johaniter, výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“ BIO	2020/21	6	0,75	206,61	250	263	○ L
3	93039	Hibernal, výběr z hroznů „Perná, Věstonsko“ BIO	2020/21	6	0,75	206,61	250	263	○ L

Vinařství Volařík, Mikulov, řada Terroir

4	93031	Ryzlink vlašský Terroir, pozdní sběr „Perná, Železná“	2019/20	6	0,75	272,73	330	347	○ L
5	93035	Ryzlink rýnský Terroir, pozdní sběr „Perná, Purmice“	2019/20	6	0,75	272,73	330	347	○ L
6	93027	Pálava Terroir, výběr z hroznů „Horní věstonice, U Venuše“	2019/20	6	0,75	272,73	330	347	○ 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	95409	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „U tří pannen“	2020/21	6	0,75	231,40	280	294	○ L
8	95407	Ryzlink vlašský, kabinet „Slunný vrch“	2020/21	6	0,75	190,08	230	242	○ L
9	95404	Tramin červený, pozdní sběr „Slunný vrch“	2020/21	6	0,75	223,14	270	284	○ L
10	95414	Rulandské šedé, pozdní sběr „Slunný vrch“	2020/21	6	0,75	223,14	270	284	○ L
11	95412	Merlot Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2019/20	6	0,75	404,96	490	539	● ○ L
12	95413	Pinot Noir Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2019/20	6	0,75	404,96	490	539	● ○ L



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
„Mikulov, Pod Svatým kopečkem“**

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
„Mikulov, Pod Svatým kopečkem“**

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

3	
odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



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

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

7	
odrůda	Sylvánské zelené
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



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

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

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



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

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, Jižní svahy“**

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

4	
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.

5	
odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



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

Svěží zelenožlutá barva. Ovocná vůně s tóny manga, ananasu a banánu. V chuti harmonické, jemně kořenitě s dotekem medu. Vhodné k vepřovým steakům a polotvrdým sýrům.

6	
odrůda	Pálava
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



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

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

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



**Grand Cuvée červené
pozdní sběr
„Mikulov, Pod Svatým kopečkem“**

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, Pod Resitnou“**

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 steakami a tvrdými sýry.

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



**Svatovavřínecké
Barrique
pozdní sběr
„Pavlov, Stará hora“**

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

Moravino Valtice, Mikulovská podoblast

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	95102	Rulandské šedé, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2019/20	6	0,75	145,45	176	185	○
2	95113	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2019/20	6	0,75	145,45	176	185	○
3	95104	Sauvignon, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2019/20	6	0,75	159,50	193	203	○
4	95114	Chardonnay Barrique, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2019/20	6	0,75	145,45	176	185	○
5	95116	Chardonnay, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2020/21	6	0,75	145,45	176	185	○
	95119	Chardonnay, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“ Magnum	2019/20	1	1,50	495,04	599	599	○
6	95110	Pálava, výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“ (polosladké)	2020/21	6	0,75	169,42	205	216	○

Moravino Valtice, Mikulovská podoblast

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	95117	Sylvánské zelené VOC „Valtice, Knížecí vyhlídka“	2019/20	6	0,75	169,42	205	216	○
8	95105	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2018/19	6	0,75	150,41	182	191	●
9	95111	Merlot, pozdní sběr „Valtice, Jižní svahy“	2018/19	6	0,75	159,50	193	203	●
	95120	Merlot, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“ Magnum	2019/20	1	1,50	495,04	599	599	●
10	95107	Grand Cuvée červené, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2019/20	6	0,75	159,50	193	203	●
11	95106	Frankovka Barrique, pozdní sběr „Valtice, Pod Resitnou“	2018/19	6	0,75	159,50	193	203	●
12	95108	Svatovavřínecké Barrique, pozdní sběr „Pavlov, Stará hora“	2018/19	6	0,75	159,50	193	203	●



1

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	50 % vína zraje 12 měsíců ve velkém dubovém sudu a 50 % v akátovém.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Ryzlink vlašský „Barrel“

Hrozny tohoto Ryzlinku vlašského jsou z poloviny z Liščího vrchu a z druhé poloviny z Ořečové hory. Hrozny byly napadeny ze 40 % ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea*. Víno má zlatožlutou barvu. Ve vůni je aroma květnatosti a vlašského ořechu, s tóny akátového medu a minerality. Chuť je šťavnatá, s nádechem citrusů, exotického ovoce, vlašského ořechu a pěkným slavným závěrem.

2

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



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

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

3

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, Ořečová hora“

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

7

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“

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*.

8

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



Rulandské bílé pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“

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

9

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



Pálava pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“

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

4

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, Ořečová hora“

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. Ořečová hora patří mezi nejlepší polohy zdejšího regionu a Ryzlink vlašský z této vinice pak k nejlepším vínům u nás.

5

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



Ryzlink vlašský pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“

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

6

odrůda	Veltlínské zelené
technologie výroby	50 % vína kvasilo a zrál 5 měsíců v akátových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Veltlínské zelené pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“

Veltlín zlatožluté barvy. Má krásně kořenitou a krémovitou vůni s aroma pepře, červeného jablka a květin. Chuť je ovocná, výrazně kořenitá a mohutná s mandlovou a minerální dochutí.

10

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



Pálava pozdní sběr „Mikulov, Turolď“

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

11

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“

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

12

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



Cabernet Moravia Rosé kabinet „Březí, Ořečová hora“

Cabernet je jemně lososovité barvy. Ve vůni se mísí zralé třešně, červený rybíz, čerstvá maková buchta a v závěru s nádechem smetanového jahodového jogurtu. Chuť je velmi svěží, lehká, příjemně pitelná a ovocitá s krémovitým závěrem.

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	95211	Ryzlink vlašský „Barrel“ „Březí, Ořečová hora“	2019	6	0,75	250,41 303 333 ○ L
2	95204	Jindřich IV. Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dobré pole, Staré“	2020/21	6	0,75	250,41 303 333 ○ L
3	95207	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“	2020/21	6	0,75	200,00 242 267 ○ L
4	95201	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“	2020/21	6	0,75	219,83 266 293 ○ L
5	95212	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“	2020/21	6	0,75	214,88 260 286 ○ L
6	95209	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“	2020/21	6	0,75	170,25 206 227 ○ L

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	95210	Chardonnay, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“	2020/21	6	0,75	180,17 218 240 ○ L
8	95206	Rulandské bílé, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“	2020/21	6	0,75	190,08 230 253 ○ L
9	95202	Pálava, pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“ (polosuché)	2020/21	6	0,75	230,58 279 307 ○ L
10	95213	Pálava, výběr z hroznů „Mikulov, Za Turolďem“ (polosuché)	2020/21	6	0,75	230,58 279 307 ○ L
11	95216	Hibernal, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“	2020/21	6	0,75	230,58 279 307 ○ L
12	95217	Cabernet Moravia Rosé, kabinet „Březí, Ořečová hora“	2020/21	6	0,75	180,17 218 240 ○

1 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir, Merlot
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
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 doprovází kohouta na víně, drobnou zvěřinu či jehněčí.

2 **náš tip!**

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Zrání 10 měsíců v použitých dubových sudech.
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 10 měsíců v nových dubových sudech a 1 rok v použitých barikových sudech.
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 kyselínou a nádechem exotického ovoce. Dlouhý závěr.

7 **novinka**

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



Ryzlink vlašský „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.

8 **novinka bio**

vinice	Hermesdorfen (Perná)
konzumace	ihned



Mošt hroznový

100 % hroznový mošt z hroznů z našich vinic, pasterováno, bez konzervantů a přidaného cukru, nefiltrováno.

9

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



Gurdau Riesling „Kurdějov“

Víno slámově žluté barvy se zlatými odlesky. Vůně čistá, odrůdově typická, s tóny zralých meruněk a bělomasých broskví. Chuť vína je výrazná, ušlechtilá, tělo šťavnaté a ovocná s jemnou mineralitou. Na pozadí jemné petrolejové tóny. Dlouhý a šťavnatý 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 Blanc „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	70 % Chardonnay, 30 % Rulandské šedé
technologie výroby	Kvašení a zrání 6 měsíců na sudech o objemu 500 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Chardonnay – Pinot „Bavory, Perná“

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

6

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 „Bavory, Perná“

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

10

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



Gurdau Veltliner „Kurdějov“

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

11

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



Gurdau Pinot Blanc „Kurdějov“

Víno s citronově žlutou barvou a zlatými odlesky. Výraznější vůně s aroma hrušek, meruněk a cukrového melounu. Plná chuť s tóny peckovitého ovoce, kdoulí a grapefruitu. Kyselina je v dobré harmonii s mineralitou a čerstvým, dlouhým závěrem.

12

odrůda	Riesling
technologie výroby	Zraje 6 měsíců na jemných kalech, 30 % v nerezových tancích, 70 % na sudu o objemu 600 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Gurdau Riesling „Stará hora“

Křišťálově lesklé víno se světlezelenou barvou a vynikající viskozitou. Vůně je extrémně ovocná, koncentrovaná, s tóninou pomerančového džemu, rynglí a čerstvého rozmarýnu. Chuť je šťavnatá, ovocná, plná, s minerální kyselínou připomínající zralé citrusy, meruňky a koření. Dlouhý závěr.

Vinařství Gala, řada Bergrus		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	2019/20	6	0,75	352,89	427 452	● ● L
Vinařství Gala, řada Hermes		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
2	95021 Ryzlink vlašský, Hermes, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	342,98	415 430	○ L
3	95022 Chardonnay, Hermes, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	342,98	415 430	○ ● L
Vinařství Gala, Bavory u Mikulova		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	95016 Sauvignon „Vesnice Bavory-Perná“	2019/20	6	0,75	242,98	294 305	○ L
5	95024 Chardonnay-Pinot „Vesnice Bavory-Perná“	2019/20	6	0,75	242,98	294 305	○ L
6	95019 Cuvée Pálava „Vesnice Bavory-Perná“	2019/20	6	0,75	242,98	294 305	○ L

Vinařství Gala, Bavory u Mikulova		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95032 Ryzlink vlašský „Vesnice Bavory-Perná“	2019/20	6	0,75	242,98	294 305	○ L
Vinařství Gala, Bavory u Mikulova, mošt		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8	95033 Mošt hroznový BIO	2020	6	0,75	138,26	159 159	○
Vinařství Gurdau, Kurdějov MZV		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	95026 Riesling „Vesnice Kurdějov“	2019/20	6	0,75	228,93	277 290	○
10	95027 Veltliner „Vesnice Kurdějov“	2019/20	6	0,75	228,93	277 290	○
11	95028 Pinot Blanc „Vesnice Kurdějov“	2018/19	6	0,75	228,93	277 290	○
12	95029 Riesling „Stará hora“	2019/20	6	0,75	299,17	362 380	○



1

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



Sylvánské zelené pozdní sběr „Sonberk“

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

2

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Sonberk“ (akátový sud)

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

3 náš tip!

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 „Svidrunk/Panenský kopec“

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

7

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



Rulandské šedé pozdní sběr „Panenský kopec“

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

8 náš tip!

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



Pálava výběr z hroznů „Panenský kopec“

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

9 náš tip!

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



Pálava pozdní sběr „Panenský kopec“

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

4 náš tip!

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



Sauvignon pozdní sběr „Svidrunk“

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

5

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



Tramín červený pozdní sběr „Sonberk“

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

6

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



Chardonnay pozdní sběr „Panenský kopec“

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

10

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



Rulandské modré výběr z bobulí „Svidrunk“

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

11 náš tip!

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



Frankovka výběr z hroznů „Svidrunk“

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

12

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



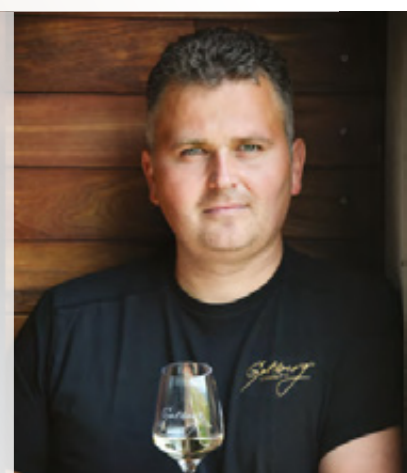
Merlot výběr z hroznů „Svidrunk“

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



Gotberg, Popice		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	47017 Sylvánské zelené, pozdní sběr „Sonberk“	2019/20	6	0,75	190,08	230	237 ○
2	47021 Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Svidrunk“ (akátový sud)	2019/20	6	0,75	223,14	270	279 ○
3	47025 Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Panenský kopec“	2019/20	6	0,75	190,08	230	237 ○
4	47009 Sauvignon, pozdní sběr „Svidrunk“	2019/20	6	0,75	190,08	230	237 ○
5	47010 Tramín červený, pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)	2019/20	6	0,75	190,08	230	237 ○
6	47012 Chardonnay, pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)	2019/20	6	0,75	190,08	230	237 ○

Gotberg, Popice		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	47018 Rulandské šedé, pozdní sběr „Panenský kopec“	2019/20	6	0,75	190,08	230	237 ○
8	47006 Pálava, výběr z hroznů „Panenský kopec“ (polosladké)	2019/20	6	0,75	223,14	270	279 ○
9	47026 Pálava, pozdní sběr „Panenský kopec“ (suché)	2019/20	6	0,75	223,14	270	279 ○
10	47027 Rulandské modré, výběr z bobulí „Svidrunk“	2017/18	6	0,75	223,14	270	279 ●
11	47011 Frankovka, výběr z hroznů „Svidrunk“	2017/18	6	0,75	190,08	230	237 ●
12	47014 Merlot, výběr z hroznů „Svidrunk“	2018/19	6	0,75	223,14	270	279 ●



1 **náš tip!**

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

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

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

2 **náš tip!**

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

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

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

3 **náš tip!**

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

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

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

7 **náš tip!**

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

**Ryzlink vlašský
pozdní sběr**

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

8

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

**Ryzlink rýnský
pozdní sběr**

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

9

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

**Pálava
výběr z hroznů**

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

4

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

**Ryzlink vlašský
výběr z hroznů
„Březí, Liščí vrch“**

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

5

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

**Ryzlink rýnský
výběr z hroznů
„Dobré Pole, Staré“**

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

6

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

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

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

10

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

**Tramín červený
pozdní sběr**

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

11 **náš tip!**

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

**Sauvignon Blanc
pozdní sběr**

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

12

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

**Rulandské šedé
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 rybizu.

Mikrosvin Mikulov, řada Traditional

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	98117	Ryzlink vlašský, výběr z hroznů „Perná, Železná“	2018	6	0,75	289,26 350 389 O L
2	98120	Ryzlink vlašský, výběr z hroznů „Perná, Goldhamer“	2019	6	0,75	268,60 325 358 O L
3	98123	Ryzlink vlašský, výběr z hroznů „Březí, Ořechová Hora“	2019	6	0,75	259,50 314 349 O L
4	98125	Ryzlink vlašský, výběr z hroznů „Březí, Liščí vrch“	2019	6	0,75	259,50 314 349 O L
5	98126	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dobré Pole, Staré“	2018/19	6	0,75	239,67 290 319 O L
6	98210	Veltlínské zelené, výběr z hroznů „Dobré Pole, Daniel“	2018/19	6	0,75	219,01 265 295 O L

Mikrosvin Mikulov, řada Flower Line

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	98209	Ryzlink vlašský, zemské	2020	6	0,75	169,42 205 225 O
8	98111	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2020	6	0,75	169,42 205 225 O
9	98242	Pálava, výběr z hroznů (polosladké)	2020	6	0,75	197,52 239 263 O
10	98219	Tramín červený, pozdní sběr (polosladké)	2019	6	0,75	179,34 217 239 O
11	98220	Sauvignon Blanc, pozdní sběr	2020	6	0,75	179,34 217 239 O
12	98233	Rulandské šedé (Pinot Gris), pozdní sběr	2020	6	0,75	179,34 217 239 O

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 „Rosentická“

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

2

naš tip!

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



Rulandské bílé pozdní sběr „Lusy“

Víno má pěknou květnatou a ovocnou vůni s aroma papáji a tropických plodů. Chuť je plná se silným minerálním podtónem a dlouhým závěrem.

3

novinka

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



Sylvánské zelené pozdní sběr „Staré“

Ve vůni vystupuje zelené jablko Golden delice. Chuť je plná, extraktivní v závěru minerální s příjemnou svěží kyselinkou.

7

novinka 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 „Staré keře, Dobré Pole“

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

8

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Valtická“

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

9

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



Chardonnay pozdní sběr „Staré keře, Dobré Pole“

Víno má jasnou zlatavou barvu. Vůně je plná ovocných tónů, dominuje zde banánová slupka, mango a papája. Chuť příjemně navazuje na vůni, je kulatá, s delší dochutí. Skvěle doprovodí sladkovodní ryby nebo grilované kuřecí maso.

4

novinka

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“ ODK

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.

5

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 sláný tón po ušlechtilé botrytické plísní. Chuť je plná ovocná, minerální.

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 „Plotny“ ODK

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.

10

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



Pálava pozdní sběr „Dunajovský kopec“

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

11 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 „Valtická“

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

Vinařství Filip Mlýnek, Mikulovská podoblast

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 96601	2020/21	6	0,75	175,21	212	236 ○ L
2 96607	2020/21	6	0,75	175,21	212	236 ○ L
3 96615	2020/21	6	0,75	207,44	251	279 ○ L
4 96616	2020/21	6	0,75	207,44	251	279 ○ L
5 96612	2020/21	6	0,75	207,44	251	279 ○ L
6 96608	2020/21	6	0,75	207,44	251	279 ○ L

Vinařství Filip Mlýnek, Mikulovská podoblast

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 96617	2020/21	6	0,75	207,44	251	279 ○ L
8 96604	2020/21	6	0,75	207,44	251	279 ○ L
9 96613	2020/21	6	0,75	195,87	237	263 ○ L
10 96606	2020/21	6	0,75	207,44	251	279 ○ L
11 96614	2020/21	6	0,75	304,96	369	410 ● L



1

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



Veltlínské zelené pozdní sběr „Staré keře“

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

2

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



Sauvignon Blanc pozdní sběr „Hastrmany“

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

3

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



Aurelius výběr z hroznů

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

7 **náš tip!**

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



Zweigeltrebe pozdní sběr „Hastrmany“

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

8 **náš tip!**

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



Frankovka pozdní sběr „Hastrmany“

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

9 **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.

4

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



Rulandské šedé pozdní sběr „Hastrmany“

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

5 **náš tip!**

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



Chardonnay pozdní sběr „Hastrmany“

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

6 **náš tip!**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	12 měsíců na jemných kalcích v dubovém sudu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Chardonnay zráló na sudu pozdní sběr „Podsedky“

Víno je plné extraktivní, s živou kyselinkou a příjemně dozrívající minerální dochutí. Sytá zlatavá barva a výjimečná mohutnost tohoto vína je předpokladem pro delší archivaci. Víno je vhodné pro náročnější gastronomii.



Rodinné vinařství Beneš, víno z Hrušek

Rodinné vinařství Jaroslava Beneše a jeho syna Romana, členů sdružení Bonus Eventus, bylo založeno v roce 1996. Kořeny vinařství v rodině Benešových sahají již do začátku 20. století, kdy otec Jaroslava Beneše začal obhospodařovat vinice a sklep získaný od svého tchána. Vinařství hospodaří na 6,5 ha vinic ve vinařské obci Hrušky, viničních tratích Hastrmany a Podsedky. Odrůdová skladba je založena na odrůdách: Veltlínské zelené, Rulandské šedé, Chardonnay, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Aurelius, Rulandské modré, Frankovka, Cabernet Moravia, Zweigeltrebe a Merlot. Vína zrají v nerezových a keramických nádobách a dřevěných sudech, částečně i typu barrique. Produkce je zaměřena na jakostní a přívlastková vína. Obec Hrušky (německy Birnbaum) se nachází 8 km severovýchodně od Břeclavi v rovinaté, jen mírně zvlněné krajině v nadmořské výšce 175 m. Geomorfologicky je celý katastr obce součástí Dolnomoravského úvalu, který tvoří severní polovinu Vídeňské pánve. Poměrně málo jsou zastoupeny vodní plochy. Klima je zde teplé a velmi suché, s průměrnou roční teplotou 9,5 °C a ročním úhrnem srážek 538 mm.

Rodinné vinařství Beneš, Hrušky

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
1	95512	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Staré keře“	2020/21	6	0,75	139,67	169	186	○	L
2	95510	Sauvignon, pozdní sběr „Hastrmany“	2020/21	6	0,75	165,29	200	220	○	L
3	95514	Aurelius, výběr z hroznů (polosuché)	2020/21	6	0,75	165,29	200	220	○	L
4	95503	Rulandské šedé, pozdní sběr „Hastrmany“	2020/21	6	0,75	180,17	218	240	○	L
5	95504	Chardonnay pozdní sběr „Hastrmany“	2020/21	6	0,75	180,17	218	240	○	L
6	95516	Chardonnay zráló na sudu, pozdní sběr „Podsedky“ (podzim 2021)	2020/21	6	0,75	200,00	242	266	○	☉ L

Rodinné vinařství Beneš, Hrušky

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
7	95513	Zweigeltrebe, pozdní sběr „Hastrmany“	2019/20	6	0,75	160,33	194	213	●	L
8	95508	Frankovka, pozdní sběr „Hastrmany“	2019/20	6	0,75	165,29	200	220	●	L
9	95511	Merlot barrique, výběr z hroznů	2019/20	6	0,75	280,17	339	373	●	☉ L



1 náš tip!

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



Veltlínské zelené kabinet „Podkovné“

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

2 novinka

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



Ryzlík rýnský kabinet „Podkovné“

Víno je bledě zlatožluté barvy. Ve vůni se pojí tóny jádrového ovoce, bylinkového čaje a lipového květu. V chuti je svěží, lehké, šťavnaté a odrůdové. Doporučujeme jej podávat ke grilovaným sladkovodním a mořským rybám na citrusech.

3 novinka náš tip!

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



Sauvignon Blanc pozdní sběr „Krásná hora“

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

7 náš tip!

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



Sauvignon Blanc Terroir pozdní sběr „Kukvička“

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

8

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



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



Ryzlík rýnský Terroir pozdní sběr „Na Stráni, Lužice“

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

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 „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.

5 náš tip!

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



Ryzlík vlašský pozdní sběr „Kukvička“

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

6

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



Tramín 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	3–6 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	3–6 let



Merlot Terroir výběr z hroznů „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 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, MZV „Podkovné“	2020/21	6	0,75	128,93	156	172	○ L
2	95617	Ryzlík rýnský, kabinet „Podkovné“	2020/21	6	0,75	171,90	208	229	○ L
3	95618	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Krásná hora“	2020/21	6	0,75	185,95	225	248	○ L
4	95601	Rulandské šedé, pozdní sběr „Krásná hora“	2020/21	6	0,75	185,95	225	248	○ L
5	95609	Ryzlík vlašský, pozdní sběr „Kukvička“	2020/21	6	0,75	200,00	242	266	○ L
6	95602	Tramín, pozdní sběr „Krásná hora“	2020/21	6	0,75	214,05	259	285	○ L

Rodinné vinařství Milan Sůkal, Terroir, Nový Poddvorov

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	95616	Sauvignon Blanc Terroir, pozdní sběr „Kukvička“	2019	6	0,75	228,93	277	305	○ L
8	95605	Chardonnay Terroir, pozdní sběr „Krásná hora“	2019/20	6	0,75	285,95	346	380	○ L
9	95612	Ryzlík rýnský Terroir, pozdní sběr „Na Stráni, Lužice“	2019/20	6	0,75	214,05	259	285	○ L
10	95606	Pinot noir Terroir, výběr z hroznů	2019/20	6	0,75	300,00	363	399	● L
11	95614	Merlot Terroir, výběr z hroznů „Podkovné“	2018/19	6	0,75	328,93	398	437	● L
12	95611	Cuvée Pro přátele Terroir (Merlot - Zweigeltrebe), pozdní sběr	2019	6	0,75	357,02	432	475	● L

Rodinné vinařství Milan Sůkal, řada Reserve

95619	Pinot noir Reserve, výběr z hroznů „Kukvička“	2018	6	0,75	495,04	599	665	● L
95620	Pinot noir Reserve, výběr z hroznů (Doublemagnum)	2018	1	3,00	4 131,40	4999	4999	● L



1 **novinka** **bio**

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

**Rulandské bílé - Ryzlink Rýnský pozdní sběr BIO**

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

2 **bio**

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

**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.

3 **náš tip!** **bio**

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

**Veltlínské zelené VOC Znojmo „Kraví hora“**

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

7 **náš tip!** **bio**

odrůda	50 % Veltlínské zelené, zbytek je Ryzlink rýnský a Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Cuvée Gryllus bílé kabinet**

Víno zelenožluté barvy. Vůně je ovocná, připomínající žlutý meloun a kdoule. Chuť je pak plná, spíše minerální než ovocná, se středně dlouhým a slaným závěrem.

8 **bio**

odrůda	Cabernet Sauvignon, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe
technologie výroby	Zránění v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

**Cuvée Gryllus červené „Kraví hora“**

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

9 **bio**

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

**Sauvignon VOC Znojmo „Kraví hora“**

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

4 **novinka** **náš tip!**

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

**Sauvignon Blanc kabinet**

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

5 **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.

6 **bio**

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

**Ryzlink rýnský pozdní sběr „Kraví hora“**

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

10 **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

**Šaldorfský Kravák Sauvignon Blanc 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.

11 **náš tip!** **bio**

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 „Kraví hora“**

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

12 **bio**

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

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

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

Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 96521	2020/21	6	0,75	136,36	165	182 ○
2 96502	2018/19	6	0,75	136,36	165	182 ●
3 96516	2020/21	6	0,75	157,02	190	209 ○
4 96522	2020/21	6	0,75	157,02	190	209 ○
5 96503	2017/18	6	0,75	227,27	275	303 ○
6 96505	2020/21	6	0,75	206,61	250	275 ○

Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 96513	2020/21	6	0,75	173,55	210	231 ○
8 96506	2016/17	6	0,75	247,11	299	329 ●
9 96504	2020/21	6	0,75	190,08	230	253 ○
10 96509	2019/20	6	0,75	247,11	299	329 ○
11 96515	2019/20	6	0,75	206,61	250	275 ○
12 96517	2017/18	6	0,75	289,26	350	385 ●

1

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



Veltlínské zelené pozdní sběr „Staré keře“

Má žlutozelenou barvu a jemnou, ovocnou vůni. Odrůdově typická chuť „veltlínu“ s tóny angreštů, kiwi a čerstvě roztloučeného pepře. Jde o živé a dobře strukturované víno s vyšší kyselinou a minerálním závěrem. Vhodné s jehněčí kýtou, nadívanou drůbeží nebo k vyzrálým holandským sýrům.

2

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 „Karlovo“

Má žlutozelenou barvu. Ve vůni upoutá svěží aroma citrusů a vyzrálého ovoce (hrušky a mišpule). Harmonická chuť s výraznější kyselinou a přiměřeně dlouhým závěrem. Doporučujeme k omeletě se špenátem, kachní terině nebo k tradičnímu kuřeti s nádivkou ale i uzeným sýrům.

3

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



Pinot Gris pozdní sběr „Šibeniční hora“

Odrůdová vůně s aroma kandovaných citrusů a borové pryskyřice. Koncentrovaná chuť s živou kyselinou a tóny ovoce, kdoulového kompotu, s kořenitým a minerálním závěrem. Doporučujeme k telecímu masu na víně, krutí roládě plněné špenátem a štouchanými bramborami nebo ke kozím či zrajcím sýrům.

4

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



Pálava pozdní sběr „Šibeniční hora“

Víno jiskrně žluté barvy. Víno má bohaté ovocné aroma s tóny mandarinek, rozinek, v závěru překvapí kořenitost s jasnými tóny kandovaného zázvoru a lehké minerální závěrem. Harmonicky sladěné víno, ideální pro archivování, ocení jej nároční znalci i široká veřejnost. Doporučujeme ke karamelovým krémům s lesním ovocem, výborně doplňuje rýžový nákyp s kandovaným ovocem a bavorské vdolečky s meruňkovou zavařeninou.

5

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



Svatovavřínecké pozdní sběr „Staré keře“

Má purpurovou barvu a charakteristickou odrůdovou vůni s aroma višně a černého rybízu. V chuti se objevují tóny modrého ovoce (švestky a ostružiny), perníkového koření a suchého podzimního listí. Má příjemnou kyselinu a lehký minerální závěr. Doporučujeme k uzeninám, steakům z vysoké zvěřiny nebo kančímu guláši na červeném víně s karlovarským knedlíkem.

6

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.

Rodinné vinařství Trpělka & Oulehla, Regina Coeli, Nové Bránice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	96417	Veltlínské zelené, kabinetní „Staré keře“	2020/21	6	0,75	150,41	182	199	○
2	96402	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Karlovo“	2020/21	6	0,75	150,41	182	199	○
3	96403	Pinot Gris, pozdní sběr „Šibeniční hora“	2018/20	6	0,75	170,25	206	227	○
4	96407	Pálava, pozdní sběr „Šibeniční hora“ (polosuché) (2020 VZH)	2019/20	6	0,75	170,25	206	227	○
5	96404	Svatovavřínecké, pozdní sběr „Staré keře“	2018/19	6	0,75	150,41	182	199	● L
6	96416	Frankovka, pozdní sběr „Na nivách“	2018/19	6	0,75	150,41	182	199	● L

1 novinka

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

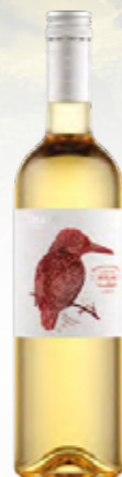


Veltlínské zelené kabinet

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

2 novinka

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



Ryzlink vlašský kabinet

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

3 novinka

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



Sauvignon pozdní sběr

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

7 novinka

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



Veltlínské zelené VOC

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

8 novinka

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



Ryzlink rýnský VOC

Víno zlatožluté barvy. Vůně je expresivní, ovocná. Můžeme zde nalézt tóny nektarinky, vyzrálé meruňky a limety. Chuť je přímočará, šťavnatá s dlouhým závěrem. Čistý ovocný projev zahradního ovoce.

9 novinka náš tip!

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



Sauvignon VOC

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

4 novinka

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



Sylvánské zelené kabinet

Víno má jemnější barvu se zelenavými odlesky. Vůně je vrstevnatá. Převládají grepová kůra a travnatost. Chuť je středně plná s výraznou stopou minerality.

5 novinka

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

Víno žluté barvy se zlatavými odlesky. Aromatika je jemná s tóny žlutého ovoce, máslových hrušek s podtóny chlebové kůrky. V chuti je šťavnatá, vyvážená s dlouhou perzistencí s tóny zralých letních jablek a hrušek.

6 novinka 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

Víno zlatožluté barvy s menšími odlesky. Vůně je expresivní s tóny mandarinek, čajové růže a hrozinek. Chuť je doplněna o jemný zbytkový cukr. Převládají tóny kořenitosti a kandovaného ovoce.

10 novinka 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	3-6 let



Ryzlink rýnský Premium

Po zrání došlo ke kupáži a scelení dvou šarží v poměru 65 % sud a 35 % beton. Vůně je typická pro Ryzlink rýnský ze znojemské podoblasti s tóny sušených meruňek, bylinek a výraznou mineralitou. Chuť je ovocná s herbálními podtóny, doplněná tóny sušených kdoulí s pevnou svěží kyselinou v závěru. Víno má velký potenciál zrání.

11 novinka náš tip!

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



Pinot Noir Premium

Víno sytější barvy. Aroma je svěží, čerstvé po třešních a višních s lehkou likérovostí. Chuť je středně plná, ovocná s tóny třešňového kompotu a višňové marmelády s lehkým náznakem dřevitosti.

12 novinka náš tip!

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	18 měsíců na nových barikových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



Pinot Noir Apri

Víno je mohutné, strukturované, plné. V aromatu se objevují tóny kandovaných višní, višňového likéru, které přechází do lehké bylinnosti ve formě eukalyptu. Chuť je plná, strukturovaná s tóny nakládaných višní a třešňové marmelády a čokolády.

Thaya vinařství, Pozdravy z národního parku

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 96701	Veltlínské zelené, kabinet	2020/21	6 0,75	136,36	165	173 ○
2 96702	Ryzlink Vlašský, kabinet	2020/21	6 0,75	136,36	165	173 ○
3 96703	Sauvignon, pozdní sběr	2020/21	6 0,75	136,36	165	173 ○
4 96704	Sylvánské zelené, kabinet	2020/21	6 0,75	136,36	165	173 ○
5 96705	Pinor Gris, pozdní sběr (polosuché)	2020/21	6 0,75	136,36	165	173 ○
6 96706	Tramín červený, pozdní sběr (polosladké)	2020/21	6 0,75	136,36	165	173 ○

Thaya vinařství, VOC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 96707	Veltlínské zelené VOC	2020/21	6 0,75	161,16	195	205 ○
8 96708	Ryzlink Rýnský VOC	2020/21	6 0,75	161,16	195	205 ○
9 96709	Sauvignon VOC	2020/21	6 0,75	161,16	195	205 ○

Thaya vinařství, Premium

10 96710	Ryzlink Rýnský Premium	2019/20	6 0,75	202,48	245	257 ○
11 96711	Pinot Noir Premium	2018/19	6 0,75	202,48	245	257 ● ☺ L

Thaya vinařství, APRI

12 96712	Pinot Noir Apri	2018	6 0,75	409,09	495	520 ● ☺ L
----------	-----------------	------	--------	--------	-----	-----------



1

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



Ryzlink rýnský

Ryzlink rýnský je klasikou odrůdou severních oblastí. Víno je typické vyšší kyselinkou a svěžestí. Jde tedy o svěží víno s tóny citrusových plodů, žlutého melounu, broskve a medu. Víno je vhodné ke sladkovodním rybám.

2

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

Víno bylo vyrobené technologií obvyklou pro německé vinařské oblasti Mosel, která spočívá v zastavení probíhajícího kvašení moštu v přesném okamžiku. Mošt se prudce zchladí, díky tomu přestanou kvasinky pracovat a v budoucím víně zůstane neprokvašený zbytkový cukr. Víno s projevy citrusů, meruněk a angréstu je přes vyšší obsah přírodního cukru svěží a šťavnaté.

3

náš tip!

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



Solaris

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 zakalčuje svěží kyselinu.

6

novinka

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



Chardonnay

Svěží šťavnaté víno s projevy květů akátu, ananasu, žluté hrušky a pomeranče. Víno je vyrobeno z první sklizně mladé vinice na trati Klamovka.

7

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.

8

náš tip!

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



Pinot Noir

Víno rubínové barvy s aroma lesních jahod a červeného zahradního ovoce. Charakter vína je příjemně formován zráním v sudech „barrique“. Jedná se o plné víno, které vynikne po několika minutách od nalití do sklenky či po dekantaci. Vhodnou kombinací je pernatá zvěřina.

4

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



Hibernal

Hibernal je křížencem Ryzlinku rýnského a odrůdy Chancellor. Vůně tohoto polosuchého vína je intenzivní s aroma citrusů, černého rybízu a meruňky. Chut je komplexní, svěží a pikantně kořenitá. Je podpořena menším množstvím zbytkového cukru.



5

novinka

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



Pinot Gris

Víno s atraktivní aromatickou citrusů a bílých květů. Výraz se vývojem vína obohatí o projevy medu a zralé hrušky. V chuti jsou projevy minerality.



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	97301	Ryzlink rýnský	2018/20	6	0,75	148,76	180	198	○
2	97316	Ryzlink rýnský (polosladké)	2019/20	6	0,75	148,76	180	198	○
3	97304	Solaris (polosuché)	2020/21	6	0,75	132,23	160	176	○
4	97305	Hibernal (polosuché)	2020/21	6	0,75	165,29	200	220	○
5	97317	Pinot Gris	2019/20	6	0,75	148,76	180	198	○

Rodinné vinařství KRAUS, Mělník

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	97318	Chardonnay	2020/21	6	0,75	148,76	180	198	○
7	97311	Roučí malé - Pinot Noir	2019/20	6	0,75	107,44	130	143	●
8	97312	Pinot Noir	2019/20	6	0,75	148,76	180	198	●

1

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



Müller Thurgau jakostní

Müller Thurgau je nejvíce pěstovaná odrůda v okolí Žernosek. Víno s citrusovokvětinovým aroma s náznakem muškátu, světlou zelenožlutou barvou. V chuti suché, svěží, odrůdové s typickou jemnou zemitostí z vinic na opukách a příjemnou kyselinou.

2

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



Mopr (Muškát moravský) kabinet

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

3

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



Johaniter kabinet

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

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 „Velká Vendule“

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 štavnatým dojmem s velmi dlouhým závěrem.

8

novinka

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



Modrý portugal jakostní

Víno rubínové barvy s vůní připomínající vyzrálé ovoce. V chuti sametové, plné, výborně pitelné univerzální víno.

9

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



Svatovařínecké jakostní

Víno ze staré vinice se sytou rubínovou barvou s fialovými odlesky, ve vůni ovocně kořenité, odrůdově typické Svatovařínecké z opukových půd. V chuti suché, vyzrálé, plné s lehkou příjemnou tříslovinou a jemnou kyselinou.

4

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



Rulandské bílé pozdní sběr

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

5

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



Rulandské šedé pozdní sběr

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

6

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



Tramín pozdní sběr „Pod Lovošem“

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

10

odrůda	Dornfelder
technologie výroby	Zraje ve velkých dubových sudech 5 000 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Dornfelder jakostní

Víno s tmavou až fialovou barvou. Ve vůni odrůdově kořenité, připomínající vyzrálé lesní bobulové ovoce, zejména borůvky. V chuti jemné, vyzrálé, plné s dlouhou dochutí. Víno zrálo ve velkém, starém dubovém sudu o objemu 5 000 l.

11

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



Pinot Noir výběr z hroznu

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

Žernosecké vinařství s.r.o., Velké Žernoseky, Litoměřice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	97403	Müller Thurgau, kabinet	2020/21	6	0,75	123,97	150	158	○
	97415	Müller Thurgau, kabinet Magnum (vysoká dárková lahev)	2019/20	6	1,50	566,12	685	720	○
2	97404	Mopr (Muškát Moravský), jakostní (limitováno)	2020/21	6	0,75	141,68	172	180	○ L
3	97411	Johaniter, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6	0,75	188,90	229	240	○
4	97406	Rulandské bílé, pozdní sběr	2020/21	6	0,75	200,71	243	255	○
5	97409	Rulandské šedé, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6	0,75	188,90	229	240	○
6	97407	Tramín, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	188,90	229	240	○

Žernosecké vinařství s.r.o., Velké Žernoseky, Litoměřice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	97405	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	200,71	243	255	○
8	97414	Modrý portugal, jakostní	2019/20	6	0,75	106,26	129	135	●
9	97402	Svatovařínecké, jakostní	2018/20	6	0,75	123,97	150	158	●
10	97401	Dornfelder, jakostní	2019/20	6	0,75	135,77	165	173	●
	97416	Dornfelder, jakostní Magnum (vysoká dárková lahev)	2019/20	6	1,50	555,37	672	705	●
11	97412	Pinot Noir, pozdní sběr	2019/20	6	0,75	200,71	243	255	●



Vinařství Sedlák

Odpovídá Milan Sedlák, spolujatel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

První zkušenosti naznačují, že půjde o dobrý ročník zejména pro bílá vína. Pro červená byly určitě lepší minulé ročníky, ale to si musíme zatím počkat.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Bílá vína jsou aromatická se šťavnatou kyselinkou a červená jsou zatím v sudech, ale věříme, že mají určitě i z tohoto ročníku perspektivu.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Na začátku jsme všichni doufali, že to bude jen na chvíli. Po téměř tříměsíčním lockdownu přišlo téměř „normální“ léto, ale následně na podzim bylo vše zpět. Gastronomie byla zavřená až do nedávna a my jsme tak museli spoléhat na naše stálé a věrné partnery. Věřím, že již máme vše za sebou a vrátíme se do života, na který jsme byli zvyklí.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Hlavně jsme se přesvědčili, že všichni tady u nás ve vinařství stojíme při sobě a navzájem se podporujeme a tím jsme se vlastně ujistili, že máme ten správný tým lidí okolo sebe.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Jako každý rok hlavně úspěšně zvládnout vinobraní a dosáhnout co nejlepší kvality hroznů a vín.



Vinařství Horák

Odpovídá Lukáš Horák, spolujatel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Po teplejších ročních přišel průměrný rok. Sklizeň jsme zahájili poslední týden v září. Od půlky října nás začalo zlobit počasí, přišly přeháňky a začal pravý podzim. S některými odrůdami jsme měli jiné plány, ale počasí rozhodlo za nás.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Bílá vína jsou postavená na „křupavé“ kyselině. Část vín začínáme v červenci lahvovat. Zbývá vína ležet na jemných kvasničních kalcích. U nich se kyselina zakaluje. Červená vína necháváme ležet v sudech. Zde se ale určitě projeví na červená vína slabší ročník 2020.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Asi jako většinu moravských vinařů v katalogu nás zasáhlo uzavření gastro provozů. Když byl svět ještě v pořádku, tak nám 30 % produkce končilo právě zde. Naštěstí se více rozjel online prodej a spousta privátních zákazníků zabrala v pití vína.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Určitě více času s rodinou. Odpočali jsem si od degustací, doplnili síly a teď se snad můžeme vrátit do normálního režimu. A ještě jednu věc - nachutnali jsme si spoustu vín od kolegů, kamarádů i ze světa. Bylo zkrátka více času na domácí degustace.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Pro nás byla největší výzva dostavět novou lisovnu hroznů. Což se nám nakonec podařilo, ale opravdu za minutu dvanáct. Konečně jsme nemuseli lisovat pod širým nebem, což by v ročníku 2020 ani moc nešlo.

Vinařství Tetur

Odpovídá Vladimír Tetur, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Dobré vinařství je záruka či předpoklad, že i vína z průměrného ročníku budou výborná. Bude méně výběrů z hroznů, ale to vůbec nevadí. Naopak, jak vinaři, tak i vinařská veřejnost si musí uvědomit, že přírodu neobelstíme a ani neukécáme. O to víc si pak mohou výběr z hroznů užívat.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Z této otázky už všichni šílíme. Spolu se zablokováním Suezského průlivu, je Covid-19 univerzální výmluvou na cokoli. Samozřejmě mě mrzí zdravotní stav a komplikace občanů, kteří s pandemií přišli do styku. Vlivem pandemie jsme na 40-50 % obvyklých čísel. Jedeme na hraně. Ale pokud je na 8 měsíců odstřiženo gastro, tak je to zoufalé. Osobně se snažím s největším úsilím o zachování všech pracovních pozic. Cítím zodpovědnost i za svoje zaměstnance a jejich rodiny. Jako vrchol drzosti považuji vyjádření vládních činitelů, že všichni dostávají odškodnění. Naše vinařství dostalo 25 000 Kč. Děkuji za ně, ale vydrželi bychom i bez nich. Vadí mi zjednodušená dezinformace veřejnosti.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Udržet stabilitu vinařství a zajistit místo pro příjem nové sklizeň. Tzn. nalahvovat i víno, které není lahvovat potřeba. Je to drahé a nejsou skladové kapacity. Ale je to řešení, jak zpracovat úrodu svoji i svých dodavatelů. A to samé nás čeká i v tomto roce. Jen to bude ještě větší problém než v roce minulém. Neprodané víno se hromadí.

Co přinesl rok 2020 dobrého?

Spoustu času se svou rodinou, týdenní nájezd autem klesl z cca 500 km na 10 km. Potěšila mě část zaměstnanců, kteří sami nabídli snížení platů. Jsem hrdý, že k tomu nedošlo!

„Jsem rád, že jsme stále stejní, a že ani tato těžká doba na nás nenechala žádnou stopu, jak dokazuje fotka.“ ▶



Vinařství Moravíno

Odpovídá Ludvík Budín, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Ve Valticích dobrý, byl dosti ovlivněný vyšším úhrnem srážek během září a října. Na trati Kačisdorfské pole jsme poprvé začali vinobraní Ryzlinkem rýnským, zpravidla jako první sbíráme Chardonnay. Potěšilo nás, že i rok 2020 byl příznivý pro vývoj ušlechtilé plísně Botrytis cinerea. Bílé a modré odrůdy měli výbornou fenolickou zralost, což jsme pozorovali na vyzrálých hnědých semenech v bobulích. Ročník 2020 byl příznivý pro vysoký obsah kyselin, takže se můžete těšit na dlouhá perzistentní vína.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

V nabídce máme nová vína - polosuché Frizzante, suchý Tramín červený a suchou Pálavu r. 2019, krásná aromatická vína. Letos v létě představíme vyšší řadu vín Burgunder. V této řadě najdete odrůdy Chardonnay, Rulandské bílé a Rulandské modré. Vína jsme školili na jemných kalcích a část z nich zrála v nových barikových sudech. Láhve mají i nový vizuální styl, dali jsme vínům extra péči.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Zavřené hotely a restaurace, tato čísla nám chyběla, dále osobní kontakt a degustace u nás ve vinařství.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Díky pandemii jsme získali čas na pečlivý vývoj nové řady vín Burgunder. Pečlivě jsme vybrali víno a vytvořili nový moderní vizuál. První láhve budou v prodeji začátkem léta.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Vysadili jsme nové vinice a část z nich zařadili do BIO produkce. Poslední dva roky se společně s Mendelovou univerzitou zabýváme problematikou nedostatku vody ve vinicích, který má vliv na aromatickou zralost hroznů a odolnost révy vinné před biotickými stresy. Ve vinici máme instalovanou půdní čidla, která měří půdní vlhkost. Naše největší výzva je zvýšit biodiverzitu ve vinicích a testovat ozelenění meziřadí, které zmíněnou problematiku pomáhá řešit.



Vinařství Volařík

Odpovídá Eliška Becková, hlavní enoložka vinařství a Ing. Miroslav Volařík, majitel

Jaký byl ročník 2020?

Ročník 2020 začal velmi slibně. Během roku jsme zaznamenali příjemný a pravidelný přísun srážek. Na mikulovsku je již několik let velký deficit vody, takže příjemná změna. Vývoj teplot šel ruku v ruce s pozvolným růstem vinné révy a dozráváním hroznů. Teploty přes léto se pohybovaly v průměru 25 °C přes den a kolem 12 °C přes noc. Takovéto střídání teplot je ideální pro správný vývoj aromatických prekurzorů v hroznech. Naš první sběr probíhal v první polovině září odrůdou Solaris. Pak se pokračovalo muškátem, sekty a následovaly Pálavy a další. O měsíc později přišly první nechtěné deště. Spadlo kolem 50 mm, což zapříčinilo rozvoj *Botrytis cinerea* u vybraných odrůd. No a od konce října se počasí velmi zkazilo. Vydatně pršelo a teploty se držely nízkou kolem nebo pod 10 °C, slunečního svitu bylo hrozně málo. Tudiž poslední třetinu vinobraní jsme zpracovávali náročnější materiál.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Jak jsem naznačila, vývoj aromatických látek byl senzační, takže vína ročníku 2020 jsou velmi voňavá, ovocná, plná a příjemně harmonická. Musím vyzdvihnout TČ, Pá, SZ, RR, VZ, RB, SG. Co se týče dalších šarží zejména RV, chtělo to delší školení a opatrnou práci s jemnými kaly. Sběry byly velmi botrytické, tudíž pracujeme hodně s dřevěnými sudy, které jsou bez pálení a slouží hlavně na prodýchání. Vína se držela do poslední chvíle bez přídavku síry a začínají se skvěle rýsovat. Budou aromaticky jak ovocné, minerální, tak medové až rozinkové. Což našim vlašákům nesmírně sluší. Takže držíme nastavenou lajnu z předchozích ročníků. Máme zástup freshových ovocných vín, mohutňáků s několikaměsíční batonáží až po těžkoodence, které se skoro rok drží na hrubých kvasnicích.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Na začátku nebyla dostatečná informovanost, abychom si mohli připravit plán jak postupovat, takže se hodně improvizovalo. Měli jsme obavu, zda mohou lidé pracovat ve vinicích, pokračovat ve vinifikaci vín, jestli budeme schopni ekonomicky ustát chod vinařství. Postupně jsme se adaptovali na doposud neznámé podmínky a udrželi chod všech činností ve vinařství dodržováním pravidel minimálních kontaktů, které by mohly způsobit šíření pandemie. Klíčovým faktorem bylo udržet zásobování našich klíčových odběratelů a rozběhnout efektivní prodej koncovým zákazníkům pomocí e-shopu. Výsledkem této činnosti byl dosahovaný měsíční prodej vína na cca 90 % standardního prodeje před pandemií a mohli jsme všechny aktivity vinařství v plném rozsahu realizovat.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Moc pozitivního jsme touto pandemií nezískali, ale největším benefitem této nové situace byla zkušenost, jak se vyrovnat s nestandardními podmínkami a být relativně úspěšný na trhu. Vyzkoušeli jsme si, že je důležitá ostražitost a předvídavost a v případě signálů jemně zhoršeného zdravotního stavu jsme preferovali home office anebo pobyt doma. Dalším významným faktorem, v případě takových situací, je mít finanční rezervu na pokrytí standardních i výjimečných nákladů, co se nám povedlo a je potřebné být trvale na takové situaci připravený i v budoucnosti.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Ze strany vinohradu a sklepu to samozřejmě byla práce s nezvykle botrytickým materiálem, kde byla na místě značná rozvaha a plán péče o hrozny i jejich zpracování. Hlavně pro nás bylo velké a moc milé překvapení, že naši věrní zákazníci i přes nekonečné lockdowny byli nakloněni k našim vínům a dopřávali si je alespoň z pohodlí domova, za což jim nesmírně děkujeme.

Vinařství Baloun

Odpovídá Radomil Baloun, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Možná jsme se trochu za poslední roky namsali povedených ročníků, ale příroda je mocná čarodějka a dala nám jasně najevo, kdo je tady pánem. Jedním slovem se dá říci, že vzhledem k deštivému podzimu byl vinařský rok 2020 složitý.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

I když nám podzimní počasí vyložené nepřálo, myslím, že rok 2020 dal zajímavá vína. Určitě nelze očekávat opulentnost předchozích ročníků. Vše ale nahrazuje svěžest a mohutná aromatika. Všeobecně jsou vína více fresh.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Víno je nápoj, který především spojuje lidi. Pandemie nabourala veškeré vinařské akce, kde se máme možnost setkat u sklenky dobrého vína. Ochutnávat, porovnávat, debatovat.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Pandemie možná přinesla jedno pozitivum. Možnost se v této uspěchané době zastavit a zamyslet se nad prioritami a směřování dalšího rozvoje vinařství.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Největší výzvou bylo se poprat s deštivým vinobraním a s tím spojené školení mladých vín.



Vinařství Gurdau

Odpovídá Natálie Dvořák

Jaký byl ročník 2020?

V ročníku 2020 jsme se počasím vrátili o cca 8 let zpátky, kdy teplotní výkyvy nebyly tak výrazné. Celý rok jsme měli dostatek slunka i srážek. Vinobraní začalo slunečným počasím, říjen však přinesl silné srážky a my tak museli sbírat hrozny rychlejším tempem.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Vína z ročníku 2020 budou mít ovocnější charakter s krásnou pevnou kyselinou a pro naše vína typickou mineralitou. Veltliner už leží v láhvi, ale Riesling a Pinot Blanc ještě pořád pracují v sudech.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Jelikož dodáváme vína do restaurací a vinoték, tak jsme se obávali o to, jak podniky zvládnou ustát všechna omezení. My jsme se museli určitě více zaměřit na online prodej. Tak, jako všem, i nám samozřejmě chyběly osobní degustace a možnost potkávat se s lidmi.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Rozhodně více klidu v této uspěchané době! Měli jsme prostor vymyslet různé zajímavé aktivity do dalšího období a napláňovat směřování našeho vinařství. Také to byla skvělá příležitost experimentovat ve vinohradu i ve sklepech.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Kromě zmíněné pandemie to byla určitě stavba nového vinařství, která s sebou nese množství důležitých rozhodnutí ovlivňujících výrobu příštích let. Ve vinohradu pak bylo výzvou větší množství srážek.

Vinařství Kadrnka

Odpovídá Jindřich Kadrnka, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Ročník 2020 byl po předchozích pěti suchých a teplejších letech výrazně chladnější, bylo více srážek a proměnlivější počasí. Ve vinicích se v dobrém slova smyslu projevil větší přísun srážek, mladé výsadby výrazně povyroستly, vinice byly více zelenější a sklizeň pak probíhala od začátku září až do konce listopadu. Závěr sklizně byl pak ovlivněn negativně přísunem srážek a chladnějším počasím.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Bílá vína ročníku 2020 jsou výrazně ovocitá, svěží, šťavnatá a osloví na první dojem svou čistotou a jasným charakterem jak ve vůni, tak i v chuti. Způsobil to hlavně dostatek kyselin v moštu při sklizni, díky pozvolnému vývoji hroznů v průběhu dozrávání. Byl velký rozdíl v čem víno vznikalo, jestli nerezová nádoba, betonové vejce či dřevěný sud. Tady jsem viděl zásadní rozdíly v charakteru vín, hlavně pak ve struktuře, čistotě, harmonii a komplexnosti. Celkově nejsou letos vyšší alkoholy a vína jsou prudce pitelná.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Pocitili jsme to asi jako všichni vinaři naší velikosti se stejným charakterem prodejních míst. Udělali jsme však různá opatření a nasměrovali naše vína k zákazníkům jinými toky. Nikoli však za cenu slev, něčeho zdarma, spuštěním e-shopu, nebo jiným způsobem podepsání našich partnerů – obchodníků. Nejvýrazněji bylo samozřejmě cítit zavření gastronomie.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Více času na rodinu, „klidnější“ rekonstrukci další části našeho vinařství, nastartování nových projektů a myšlenek, které jsme měli již delší dobu v hlavě.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Ve zdraví nás všech zvládnout práce ve vinici během roku a následnou sklizeň a tvorbu vín tohoto ročníku ve sklepech. Bez zdravého úsudku, nosu či úst bychom to nezvládli. Samozřejmě jsem rád, že to lidé, kteří nás provází, zvládli doposud bez těžších průběhů ve zdraví.



Vinařství Gotberg

Odpovídá Stanislav Málek, hlavní enolog vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Ze svého pohledu technologa jsem s ročníkem 2020 spokojený ohledně kvality bílých vín. Vína jsou hezká aromatická, s příjemnou a osvěžující kyselínou. Delším zráním na jemných kalech bílá vína tohoto ročníku jenom získají na kvalitě. Určitě bych upozornil zejména na aromatické odrůdy jako Tramín a Pálava, které se jeví velice slibně. Modré odrůdy v ročníku 2020 na tom byly hůře, ale naše zkušenosti při zpracování hroznů a výrobě vína těžkosti tohoto ročníku eliminovaly.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

U nás na Gotbergu máme styly vín jasně dané od samého začátku naší produkce. Specializujeme se zejména na bílé odrůdy. Všechna bílá vína jsou v kategorii pozdní sběr a výběr z hroznů. Snažíme se zachovat „rukopis vinaře“ s důrazem na odrůdovou čistotu a charakter. U ročníku 2020 bude typická krásná ovocnost a svěží kyselina tolik typická pro moravská bílá vína. Červená vína na trh dáváme tříletá, tedy lahově zralá, plná a extraktivní s lehkým nádechem dřeva.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Naštěstí nás pandemie nechala v klidu dokončit vinobraní, o které jsme měli velké obavy. Samozřejmě nás pandemie ovlivnila tím, že se nepožádaly ochutnávky a prezentace a citelně se promítla i do obchodu s vínem.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Hmmm. Když se nad touto otázkou zamyslím tak myslím, že pandemie nám jako vinařství nic dobrého nepřinesla, spíše naopak.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Tak určitě to byl boj s počasím a udržení dobrého zdravotního stavu hroznů a dále bezchybného zvládnutí vinobraní. Skutečně byl rok 2020 dost problematický při dozrání hroznů. Bílé odrůdy to nakonec zvládly, s modrými to dopadlo o trochu hůře.



Vinařství Mikrosvín Mikulov

Odpovídá David Chrápek, obchodní ředitel vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Po výrazně teplých ročnících to byl velmi složitý ročník, protože byl velmi chladný podzim, který je klíčový pro vyzrání hroznů. Na jaře odkvetlo ve standardním termínu, násada byla velmi dobrá. V průběhu léta byl i dostatek vody, což bylo ideální především pro aromatické odrůdy. Sklizeň začala standardně 2. - 3. týden v září. Největší výzvu představovalo deštivé počasí, které začalo přibližně v polovině října. To ovlivnilo především sběr pozdních odrůd. Nicméně se domnívám, že se nám vína podařilo vyrobit k plné spokojenosti našich klientů.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Obecně byla nižší cukernatost, takže vína mají méně alkoholu, jsou svěží a krásně aromatická. Vína jsou možná trochu lehčí v dochuti, ale zase krásně voní, jsou odrůdově čistá a svěží.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Tak rozhodně nás to postihlo všechny, hlavně vnímám, že víno je kulturní nápoj, u kterého se lidé mají potkávat, setkávat, diskutovat a o to vše jsme v lockdownu přišli a osobně mi online degustace nepřišly k srdci. Na druhou stranu, naši zákazníci byli velmi věrní a podpořili nás tím, že si vína nakoupili a dali nám vždy zpětnou vazbu. Prostě vztahy a přátelství covidem neutrpěly a za to jsem rád.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

To se přiznám, že toho moc nevidím, ale určité zastavení v tom hektickém světě, více přemýšlení a hlavně času stráveného s dětmi. Pro vinařství hlavně utužení vztahu se zákazníky, na které jsme nezapomněli a byli jsme v neustálém kontaktu, moc si toho vážím.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Musím říct, že největší výzva v pandemii byla kampaň sběru hroznů, která v roce 2020 nebyla vůbec jednoduchá, bylo opravdu chladno a nadprůměrně srážek. O to víc si vážím toho, jak to kolegové na vinicích a ve sklepech zvládli.



Vinařství Beneš

Odpovídá Roman Beneš, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Réva měla po celý rok optimální pohodu a vláhu. První polovina září byla pěkná a slunečná, což zrání hroznů velmi prospělo. V našem vinařství sbíráme hrozny ručně a tak i po deštích, které přišly koncem září, jsme mohli při sběru vybrat jen ty nejkvalitnější hrozny.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Bílá vína ročníku 2020 budou příjemně ovocitá, lehčí, se svěží kyselinkou, příjemně pitelná. Bude to takový moravský ročník. Červená vína budou středně strukturovaná a ovocná. Hodně bude záležet na kvalitě vybrané suroviny.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Díky našim privátním zákazníkům a některým obchodním partnerům jako třeba Global Wines & Spirits, kteří mají síť koncových zákazníků, jsme krizi vcelku zvládli. Uzavření gastroprovozoven a hotelů se i u nás na odbytu vína podepsalo. Ztrátu částečně dorovnali koncoví zákazníci.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Víc času na údržbu provozovny.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Zahájili jsme přístavbu skladovacích prostor.



Vinařství Mlýnek

Odpovídá Filip Mlýnek, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Komplikovaný, náročný, méně výnosný, botrytický, pikantnější, suchý, s vyšší kyselínou jablečnou a menším množstvím alkoholu.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Vína z letošního ročníku jsou více fresh. Spousta vín má nižší alkohol a pokud se pracovalo s kvasničnými kaly, tak vznikla opravdu unikátní vína s dlouhým potenciálem. Díky vyššímu obsahu pikantní kyseliny jablečné, která zůstává v hroznech hlavně v chladných ročnících, je tento ročník v suchých variantách ostřejšího rázu.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Zasáhla hlavně v platební morálce některých zákazníků, jenž neměli možnost provozovat své podnikání a jeli na krev.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Pandemie donesla dobrého tak akorát kulové.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Vydržet, nechat viset hrozen na keři a modlit se, aby to pokud možno, co nejméně pohnilo. Výjimkou byla samozřejmě ušlechtilá píseň (u odrůd RV a RR).



Vinařství Sůkal

Odpovídá Milan Sůkal, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Ročník 2020 začal suchým jarem, naštěstí bez mrazíků. Pokračovalo to teplotně lehce podprůměrným a srážkově nadprůměrným létem. Dozrání hroznů zachránilo 3 týdny teplého září. Srážkově nadprůměrný podzim zapříčinil, že sklizeň byla nejsložitější za 24 let mé praxe.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Z větší části naší produkce na lehčí a svěží vína s pěknou kyselínou, ale najdou se i plná a strukturovaná vína.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Zasáhla nás všechny silně. Přišel jsem o několik přátel a obchodního partnera. Sám jsem covid prodělal dvakrát a upřímně po třetí ho nechci. Co se týče prodeje vína, tak díky několika silným obchodním partnerům, jako je např. Global Wines & Spirits, prací s privátním zákazníkem a oceněním Vinař roku 2020, jsme tohle období přečkali bez poklesu prodeje.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Dobrého snad jen, že jsme jako rodina trávili více času pospolu.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Určitě sklizeň. Na tu budem ještě dlouho vzpomínat nebo snad na ni rychle zapomenem.



Vinařství Špalek

Odpovídá Marek Špalek, spolumajitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Ročník 2020 byl po letech opět „normální“. To znamená, že dost přišlo, nebylo takové horko a hrozny nepřežrály.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Díky chladnějšímu počasí v roce 2020 jsou vína ročníku více aromatická, více svěží (mají konečně po letech dostatek kyselin) a méně alkoholická.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Pandemie významně změnila chování našich zákazníků. Za poslední rok jsem jich mnohem méně viděl na vlastní oči (méně se cestovalo, nekonaly se ani festivaly ani řízené degustace), ale na druhou stranu se o dost zvýšil zájem o naše stránky na sociálních sítích. Ztratili jsme velkou část trhu, kterou jsme měli v gastronomii.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Tím, že jsme mnohem méně cestovali, tak jsme se mohli více věnovat našim vinicím a našim vínům. A v neposlední řadě též našim dětem a rodičům. Byli jsme prostě mnohem víc spolu než dřív! A bylo to skvělé.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Největší výzva byla nepodlehout Covidu a nepodlehnout panice z pandemie s tímto vírem spojené.

Vinařství Regina Coeli

Odpovídá Petra Oulehlová, spolumajitelka rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Průběh počasí byl pro révu vinnou příznivý, až na konec srpna a začátek září, kdy přišly deště. Muselo se počkat se sběrem.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Na hodnocení červených vín je ještě brzy, zatím mají ovocitější charakter. Výborná surovina byla na výrobu sektů, čehož jsme právě vloni využili a můžeme se těšit na sekty z odrůd Sauvignon, Chardonnay a Pinot Noir. Z tichých vín vypadají zajímavě vína z odrůd Müller Thurgau, Sauvignon nebo Veltlíny obecně.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Naše vinařství je z velké části závislé na gastronomii. Nejsme zastoupení s prodejem v řetězcích, které celou dobu nepřerušily prodej. Takže zásoby vína jsou velké.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Donutila nás věnovat větší péči koncovému zákazníkovi, vytvořili jsme nové webové stránky s vlastním e-shopem. Vytvořili jsme nové bílé i růžové frizzante a zajímavá letní vína s nižším alkoholem. Vše se svěží květinovou etiketou.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Asi dopěstovat zdravý hrozen a ve správný čas ho sklídit.



Vinařství Thaya

Odpovídá Jakub Smrčka, hlavní enolog vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Ročník 2020 byl pro vinaře na Moravě poměrně složitý. Sklizeň negativně ovlivňoval vydatný déšť. Kvalita a zdravotní stav hroznů je pro nás naprostým základem. Proto jsme se rozhodli jít cestou nižší cukernatosti, ale stoprocentně zdravých hroznů. U pozdnějších sklizní docházelo k selekci hroznů již na vinicích při sběru. Díky tomu můžeme říci, že vína z ročníku 2020 mají skvělou kvalitu.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Vína mají jasně daný charakter. Jsou svěžího stylu s pevně postavenou kyselínou. Díky naší filozofii, kterou jsem popisoval výše jsou vína čistá, odrůdová s výraznou ovocitostí. Nejvíce u nás ročník 2020 seděl odrůdě Sauvignon a Riesling.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Tak jako většinu vinařů i nás pandemie citelně oslabila v prodeji. Naše vína často míří do gastronomie a právě tento segment utrpěl nejvíce. Na druhou stranu musím říct, že nás „podržel“ konečný spotřebitel.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Začali jsme více přemýšlet o marketingu a naší prezentaci na internetu. Naše webové stránky dostaly redesign. Vytvořili jsme nový e-shop a jsme více aktivní na sociálních sítích. Na všem začínáme spolupracovat s odborníky v oboru, aby naši komunikaci posunuli na špičkovou úroveň.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Největší výzvou pro nás bylo udržet a zvýšit nastavenou laťku v kvalitě našich vín a také stavba vinařství v obci Havraníky.



Přírodní, naturální nebo také autentická vína

Pojmy naturální, přírodní nebo autentické víno jsou v poslední době velmi populární a vyhledávané. Co ale takové označení vlastně znamená? Jak je to s legislativou a jaký je rozdíl mezi naturálním a biovinem?

Biovína

Biovína mají s naturálními víny společné zejména **ekologické pěstování a hospodaření na vinici**. Pro biovína je typická čistota produktu v biokvalitě, což ale umožňuje i použití selektovaných kvasinek, řízeného kvašení, čířících prostředků, ale i vyšších hodnot SO₂ nebo speciálních postřiků vhodných pro biozemědělství. **Zakázáno je použití umělých hnojiv, syntetických pesticidů, chemických přípravků, postřiků, růstových regulátorů a umělých látek.** Veškerá hnojiva a podpůrné látky musí být schváleny pro použití v ekologické produkci. Na škůdce lze použít feromonové rozprašovače nebo pasty.

Autentická vína

Přírodní vína jsou vyráběna autenticky. Vinaři kladou důraz na původní postupy a tradiční metody, a to jak na vinici, tak ve sklepě. Nepoužívají **žádné postřiky** (ani ty vhodné pro biozemědělství). Vinaři si vystačí s pomocí **užitečného dravého hmyzu** (slunéčka, draví roztoči, škvoři a lumčící) a **speciálních bylinných společenstev**, která jsou součástí zelených pásů mezi řadami révy. Tato společenstva podporují víno v růstu, zlepšují vodní režim, pomáhají lépe zužitkovat vzdušný dusík z půdy a v neposlední řadě jsou útočištěm prospěšného hmyzu.

Autentisté se snaží být **v maximálním souladu s přírodou** a jejím přirozeným rytmem. Využívají **energetických sil i fází měsíce**. Je pro něj typické používání biodynamických komponent jako je **vlastní kompost** nebo **přírodní preparáty**,

kteří si sami připravují. Jedná se například o roháček, křemenáček nebo preparáty z řebříčku či dubové kůry.

Díky ekologickému hospodaření ve vinici, vhodně zvolenému ozelenění a využití přirozené úrodnosti půdy lze zajistit ideální podmínky pro dobrou a kvalitní úrodu. Vždy je třeba zajistit vhodný řez a redukci sklizně tak, aby bylo možné získat vysoce jakostní hrozny s vyváženým obsahem cukru a kyseliny. Hrozny disponují pestrou paletou chutí a vůní, která je dále podpořena i zpracováním vína ve sklepě. Pomalá fermentace s minimálním přístupem vzduchu, zrání v keramických nádobách, úplná či spontánní fermentace. To jsou procesy, které dávají vínu zcela unikátní chuť. Autentická vína tak mohou mít zcela odlišný charakter než běžná vína. Pro začátečníka s těmito víny může být jejich pochopení opravdovou výzvou. Kdo ale odhalí jejich kouzlo a přijme ho za své, ten v nich jistě objeví zcela nový svět vína. Svět, který běžným konzumentům zůstane mnohdy utajen navěky.

Pro naturální vína není povolena **žádná nebo jen hrubá filtrace**, tj. mechanická redukce kalů v mladém víně. Čiření se provádí s pomocí vybraných přírodních látek, jako je bentonit nebo čerstvý vaječný bílek. Jsou omezeny i limity síry, které ovšem **nejsou pevně zakotveny v legislativě**. I proto je definice „Naturálního vína“ často odlišná v závislosti na zdroji.

V České republice se setkáváme se dvěma hlavními autentistickými spolky: Autentisté a Autentista Moravia Magna. Oba tyto spolky se řídí přísnými pravidly pro pěstování révy a zpracování hroznů a mají je sepsána ve svých chartách, které definují konkrétní směr a filozofii výroby.

Vinné sklepy Kutná Hora

Rodinné vinařství, které bylo založeno v roce 2002, navrácí slávu pěstování révy vinné na Kutnohorskou, kde se víno pěstovalo již ve dvanáctém století. Vyrábí biodynamická vína, při jejichž zpracování se řídí selským přístupem pramenícím z moudrosti našich předků. Hospodaří biodynamicky a nepoužívá chemické preparáty ani ve vinici, ani ve sklepě. Víno vyrábí pouze z vlastních hroznů. Je držitelem značky BIO a jako jediné vinařství v České republice nese prestižní certifikaci biodynamického hospodářství Demeter.

Rodinné vinařství Špalek

Rodinné BIO vinařství, hospodařící na 12 ha vinic na Kraví Hoře u Znojma. Pracuje v bio režimu, bez průmyslových hnojiv, pesticidů, v souladu s přírodou a podporou užitečných organismů. Kromě tradičních a speciálních vín vyrábí vína přírodní, která jsou ze šlapaných hroznů a kvašená divokými kvasinkami (Edelspitz).



1 **novinka** **naturální**

odrůda	Muškat Ottonel
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Muskát Ottonel spontánně fermentováno jakostní**

Víno má světle žlutou barvu, provází jej jemná muškátová vůně, doplněná vůní květů růží a bílých broskví. V chuti je jemné, vyvážené, s muškátovým aroma a medovostí, kterou podtrhává příjemná chuť bílých grepů.

2 **naturální**

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

**Ryzlink rýnský spontánně fermentováno české zemské**

Víno zraje přes 12 měsíců v sudech, barva je světle žlutá se slámovitým odleskem. Vůně je bohatá, připomíná přezralé citrusové plody, angeřst, ušlechtilé dřevo, pryskyřici, objevují se v ní lipové tóny. Víno je v závěru minerální, dlouhé, připomínající kamenné podloží vinice U všech svatých. Víno je vhodné pro archivaci.

3 **naturální**

odrůda	Tramín
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Tramín kořený spontánně fermentováno české zemské**

Vůně je jemná ovocitá, připomíná okvětní plátky růží. Chuť je výrazně kořenitá, typická pro tuto odrůdu. Podloží vinice tvoří jíly s vysokým obsahem aktivního vápníku.

6 **novinka** **naturální**

odrůda	Cabernet Cortis
technologie výroby	Spontánně fermentováno. Víno zraje 19 měsíců v dubových sudech o objemu 500 l.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

**Cabernet Cortis spontánně fermentováno české zemské**

Tělnaté víno, bohaté na obsah barviv a taninů. Aroma plné lesního ovoce, koření a čokolády. Chuť plná s dlouhým hřejivým závěrem. Víno má potenciál k delšímu archivování 10 až 15 let. Půda vinice je hluboká jílovo-vápenitá s vyšším podílem aktivního vápníku.

7 **novinka** **naturální**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Spontánně fermentováno. Druhotné kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Sekt Wine Punk Pinot Noir rosé Zero Brut**

Šumivé víno vyrobeno druhotným kvašením na lahvi. Víno nebylo degoržováno, proto obsahuje jemné kvasinky.

8 **novinka** **naturální**

odrůda	Hibernal, Ryzlink rýnský
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Mladý Punk Hibernal - Ryzlink rýnský perlivé**

Divoké, nespoutané, živé, zkrátka Punk. Víno je v takovém stavu, jako bylo ve chvíli lahvování ve vinařství. Nejedná se tedy o hotové víno, ale obraz toho, jak se aktuálně víno vyvíjí a jak by chutnalo při návštěvě vinařství. Mladé víno je naperlené, plné blahodárných kvasnic a neměly by na něj být kladeny nároky jako na víno dospělé. Nefiltrované, nesířeno.

4 **naturální**

odrůda	Svatovavřínecké
technologie výroby	Spontánně fermentováno. Zrání 18 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Svatovavřínecké spontánně fermentováno české zemské (nefiltrované)**

Tmavě červená barva, ve vůni najdeme černé třešně, brusinky, povidla a koření. Chuť je intenzivní, středně plná. Podloží vinice tvoří vápenaté sedimenty druhohorního moře. Víno zraje v sudech po dobu 18 měsíců.

5 **naturální**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Spontánně fermentováno.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Pinot Noir spontánně fermentováno české zemské**

Cihlová barva, typická pro tuto odrůdu, je doplněna vůní po lesním ovoci, kávě a pražených mandlích. V chuti se snoubí tóny hořké čokolády a bobulového ovoce.

Vinné sklepy Kutná Hora

Rodinné vinařství založil v roce 2002 pan Stanislav Rudolfský. V roce 2005 převzal řízení společnosti jeho syn Lukáš, který ji řídí dodnes. Společnými silami se pustili do obnovy zašlé slávy pěstování révy vinné na Kutnohorsku, jehož tradice sahá do 12. století. Legenda o nálezu stříbra v Kutné Hoře hovoří o mnichu Dominikovi, který zakopl o stříbrný prut při práci ve vinici. Nejvýznamnější odrůdou této oblasti je Rulandské modré, které zde rozšířil císař Karel IV. a kterému se zde, i po staletích, stále dobře daří. Momentálně hospodaříme na více než 80 hektarech půdy, z nichž vinice tvoří přibližně 40 hektarů. Jsme druhým největším vinařstvím v Čechách. Naše vinice se nacházejí na tratích U Všech svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou a U Borku. Zbylou půdu tvoří pastviny pro ovce, sady a pole. Naším cílem je tvořit soběstačný statek s ekologickými produkty v nejvyšší kvalitě.

Filozofie

Vyrábíme biodynamická vína, při jejichž zpracování používáme selský přístup pramenící z moudrosti našich předků. Nepoužíváme chemické preparáty ve vinici, ani ve sklepě.

Ve vinici

Révu pěstujeme v optimálním množství tak, abychom nepoškozovali životní prostředí. Při naší činnosti naopak zlepšujeme půdu a navracíme ji původní živost. Zachováváme ji pro další generace. K podpoře keřů nepoužíváme žádné chemické prostředky, ale vyluhy z rostlin. Dodržujeme zásady permakultury, pracujeme v souladu s fázemi měsíce a používáme pouze biodynamické preparáty. Celý náš statek je certifikován značkou BIO a jako jediné vinařství v České republice i na Slovensku jsme držitelem prestižní biodynamické certifikace DEMETER.

Ve sklepě

I ve sklepě ctíme zásady přirozenosti. Mošty kvasí spontánně bez umělých kvasinek a řízeného kvašení, pracujeme s jemnými kaly, které víno chrání i léčí, a umožňují šetřit sírou. Vína zrají v nerezových nádobách nebo sudech nejvyšší kvality. Bílá vína lahujeme po šetrné filtraci pomocí křemelinového filtru, který zachovává zdraví prospěšné látky. Červená vína lahujeme po samovolné sedimentaci bez filtrace. Naše vína mají čistou energii, která není zatížena žádnými aditivami. Šetříme nejen přírodu, ale také naše zdraví.

9 **naturální**

odrůda	Gewürztraminer, Pinot Gris
technologie výroby	Šlapání celých hroznů, desetidenní macerace před lisováním a následně v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Edelspitz Pigage „Kráví hora“ oranžové víno (Gewürztraminer + Pinot Gris) moravské zemské**

Víno tmavě jantarové, oranžové barvy. Vůně silně kořenitá, sladká, připomínající punč či sherry. Chuť velmi bohatá, silně kořenitá, suchá až trpká s tóny kandovaného ovoce. Dochuť je exotická a přetlouhá.

Vinné sklepy Kutná Hora, Biodynamický statek, Demeter									
	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	97505	Muskát Ottonel, spontánně fermentováno, jakostní (polosuché)	2018/19	6	0,75	155,84	189	220	○
2	97501	Ryzlink rýnský, spontánně fermentováno, české zemské (suché)	2018/19	6	0,75	247,11	299	350	○
3	97503	Tramín kořený, spontánně fermentováno, české zemské (suché)	2019/20	6	0,75	191,74	232	270	○
4	97504	Svatovavřínecké, spontánně fermentováno, české zemské nefiltrované (suché)	2018/19	6	0,75	198,35	240	280	●
5	97506	Pinot Noir, spontánně fermentováno, české zemské (suché)	2019/20	6	0,75	191,74	232	270	● ○

Vinné sklepy Kutná Hora, Biodynamický statek, Demeter									
	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	97507	Cabernet Cortis, spontánně fermentováno, české zemské (suché)	2018/19	6	0,75	347,11	420	490	● ○

Vinné sklepy Kutná Hora, Biodynamický statek, Demeter - Wine Punk

7	97508	Sekt Wine Punk, Pinot Noir rosé, Zero Brut	2017	6	0,75	318,77	386	450	○
8	97509	Mladý Punk, Hibernal - Ryzlink rýnský, perlivé	2020	6	0,75	247,93	300	350	○

Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf, Znojemská podoblast

9	96519	Edelspitz Pigage (Gewürztraminer + Pinot Gris) „Kráví hora“ oranžové víno, moravské zemské	2016/20	6	0,75	289,26	350	385	○
---	-------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---



1 **naturální**

odrůda	Weißburgunder
technologie výroby	Fermentace v 1500 litrových dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Weißburgunder**

[vajsburgundr]

Má jasnou, světle žlatožlutou barvu. Svěží vůně s aroma citrusových plodů, hrušek a bílých broskví. Plná a dobře strukturovaná chuť s ovocnými tóny a dobrou kyselinou v delším závěru. Má další potenciál ke kratšímu stažení.

2 **naturální**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	5 měsíců zrání v barikových sudech na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Chardonnay**

[sardoné]

Má světle žlatožlutou barvu. Elegantní vůně s aroma ovoce, zralých broskví a kdoulí. V chuti je plná a krémová, podpořená dobrou kyselinou a s dlouhým závěrem. Je poměrně univerzální při párování s jídlem, například dobře doprovodí rybí či drůbeží pokrmy nebo těstoviny.

3 **náš tip!** **naturální**

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	8 měsíců zrání v použitých barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Zweigelt**

[cvoajlt]

Má tmavší, rubínově červenou barvu s fialovými okraji. Svěží a živá vůně s aroma vyzrálých třešní a višní. Šťavnatá chuť s dobře zkomponovanými, ale výraznějšími tříslovinami a elegantním závěrem. Ovocný reprezentant této odrůdy se dobře kombinuje s terinami nebo smaženými pokrmy.

6 **naturální**

odrůda	Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent
technologie výroby	12 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Naked RED**

[nejkrd ret]

Jednoduché a dobře pitelné červené víno, které je jakousi pomyslnou branou do poznání vín tohoto vinařství. Má hlubší rubínovou barvu. Lehčí víno s tóny červeného bobulového ovoce, třešňi „chrupek“, doplněné o tabák, černý pepř a v čerstvém závěru je pak jemná tříslovina.

7 **naturální**

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	8 měsíců zrání v až 500litrových dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Zweigelt**

[cvoajlt]

Čisté, přímé a odrůdově čitelné víno se prezentuje tóny bobulového ovoce, kyselých třešní, borůvek a dortu z lesních třešní. Jde o plné víno s harmonickou bohatostí a zralostí a dobře zakomponovanými tříslovinami v závěru.

8 **naturální**

odrůda	Blaufränkisch
technologie výroby	10 měsíců zrání v použitých 500litrových dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Blaufränkisch**

[blaufrenkyš]

Příjemné víno s tóny čerstvých červených třešní, brusinek, borůvkového želé a pikantního koření ze zahrádky. Má kompaktní, pevné tělo s jemnými tříslovinami a střední kyselinou s delikátním závěrem.

4 **naturální**

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

**Blaufränkisch**

[blaufrenkyš]

Má tmavší, třešňově červenou barvu s fialovými okraji. Čerstvá vůně s aroma ostružin. Výrazná a živá chuť s jemnými a hladkými tříslovinami je podpořena dobře zakomponovanou kyselinou, v delším závěru s tóny ovoce a koření.

5 **naturální**

odrůda	60 % Zweigelt, 35 % Frankovka, 5 % Svatovavříneček
technologie výroby	Spontánní kvašení v nerezových tancích a dřevěných kádích, 2–3 týdny macerace, 12–15 měsíců zrání v použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

**Pannobile Rot**

[panobile rot]

Unikátní víno, které vzniklo spojením tří odrůd, které jsou povoleny pro označení Pannobile. Ovocně nevtíravé víno s projevy černých třešní, lehkou kořenitostí a dotekem čokolády v závěru. Elegantní, strukturované s dlouhou dochutí.

Vinařství Judith Beck

Od roku 2007 vede Judith Beck rodinné vinařství v souladu s biodynamickými principy. Je přesvědčena, že toto je nejlepší cesta k vytvoření vína s charakterem a osobností. Zaměřuje se především na typické modré odrůdy středoevropského regionu – Frankovku, Svatovavříneček a Zweigeltrebe, doplněné ještě o Rulandské modré. Své vinice spravuje na nejlepších místech v Gols a okolí.

Vinařství Gernot Heinrich

Čím méně se přidává k tomu, co vytvořila příroda ve vinici, tím je víno krásnější a pitelnější. Vinařství pracuje podle biologických standardů a je držitelem bio certifikátu od roku 2009. Vína jsou vyráběná z bio hroznů a z organicky certifikovaných vinic. Vinařství používá pouze místní odrůdy, které byly prověřeny staletími, a které reprezentují daný region. Výraz „udržitelné“ hospodaření ve vinařství Heinrich znamená přemýšlet dlouhodobě, mít trpělivost, neplýtvat zásobami a být pokorný.

9 **naturální**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	7 měsíců zrání v použitých až 500litrových dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Pinot Noir**

[pino nódr]

Neusiedlersee má obecně teplejší klima než Burgundsko, proto je důležitá poloha vinic pro zachování svěžího charakteru Pinot Noir. Toto víno se prezentuje živým a rozmanitým aroma červeného bobulového ovoce, třešňového džemu, aromatických fialek, ale na druhé straně také pepřové kořenitosti. Je šťavnatá a čerstvá, s jemnou tříslovinou v delším závěru.

10 **naturální**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Spontánní a malolaktická fermentace. Zrání po dobu 32 měsíců na kalcích ve velkých dubových sudech o objemu 500 litrů.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Chardonnay Leithaberg DAC**

[sardoné lajtaberj]

Mimořádná kombinace plného přesto velmi lehkého a příjemného vína. Po chvíli se ve velké sklenici rozvoní rozkvetlá louka plná žlutých květů a divokých bylin. V chuti jasně patrná mineralita jemně podtržena nenápadnou krouřovitostí.

11 **naturální**

odrůda	55 % Zweigelt, 45 % Frankovka
technologie výroby	Spontánní fermentace v ocelových tancích a dřevěných kádích. Macerace a malolaktická fermentace. Zraje 20 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

**Pannobile Rot**

[panobile rot]

Víno temně rubínové barvy s vůní ostružin s kapkou třešňového likéru a lékořice. Aroma se po chvíli otevře do sladkých višní a pomerančové kůry s jemnými náznaky koření, bylinek a krouřovitosti. Na patře je šťavnatá, s hedvábnou texturou. V chuti lze krásně cítit zralé třešně. Plné, vyvážené víno s jemnými taniny. Skvěle se hodí k červeným masům a zvěřině.

Judith Beck, Gols, Neusiedlersee, BIO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	650231	Weißburgunder	2019/20	6	0,75	263,64	319	332	○
2	650232	Chardonnay	2019/20	6	0,75	263,64	319	332	○
3	650233	Zweigelt	2018/19	6	0,75	263,64	319	332	●
4	650242	Blaufränkisch	2018/19	6	0,75	263,64	319	332	●
5	650237	Pannobile Rot (ZW, FR, SV)	2017/18	6	0,75	599,17	725	749	●

Weingut Gernot Heinrich, Gols, BIO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	650220	Naked RED (BF, ZW, SL)	2017/18	6	0,75	214,05	259	274	●
7	650221	Zweigelt	2017/18	6	0,75	301,65	365	379	●
8	650222	Blaufränkisch	2017/18	6	0,75	301,65	365	379	●
9	650195	Pinot Noir	2018/19	6	0,75	293,39	355	372	●
10	650225	Chardonnay Leithaberg DAC	2016	6	0,75	395,87	479	499	○
11	650224	Pannobile Rot (ZW, FR)	2017/18	6	0,75	640,50	775	799	●

Rakousko

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

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

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

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

Klasifikace vín

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

Klasifikace rakouských vín

Tafelwein (stolní vína)

Landwein (zemská vína)

Bergwein (vína z prudkých svahů)

Qualitätswein (jakostní vína)

Kabinett (kabinet)

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



Prädikatswein (víno s přívlastkem):

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

Rozdělení podle zbytkového cukru

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

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

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

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

1 Weinviertel

2 Kamptal

3 Kremstal

4 Wachau

5 Traisental

6 Donauland

7 Wien

8 Carnuntum

9 Thermenregion

10 Neusiedlersee-Hügelland

11 Weinbaugebiet Neusiedlersee

12 Mittelburgenland

13 Südburgenland

14 Süd-Oststeiermark

15 Weststeiermark

16 Südsteiermark

1	odrůda	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

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



Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz

[ryžn veltlínr fedršpil kollmitz]

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 řeku Dunaj až do výšky 130 metrů.

2	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

[ryžlink smaragd achleitn]

Bohatá vůně s tóny ananasu, kdoule, meruňek a čerstvých květin. 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.

5	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

[ryžn veltlínr smaragd terasn]

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

3	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

[ryžn veltlínr fedršpil 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.

6	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

[ryžlink 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.

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

91
2019
The Wine Enthusiast92
2019
The James Suckling

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

[ryžn veltlínr fedršpil 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.

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

Riesling Federspiel Terrassen

[ryžlink fedršpil 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 doprovodí lehké pokrmy z ryb, polévky, drůbež, šunku, nebo třeba zeleninová jídla.

9	odrůda	Riesling, Weissburgunder, Müller Thurgau, Gelber Muskateller
	technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
	intenzita	●●●●●
	kategorie	●●●●●
	konzumace	po 1. roce
	dekantace	ne
	archivace	6–8 let

92-94
2017
Falstaff

Terrassen Beerenauslese

[terasn bérausléze]

Víno má slámově žlutou bravu se zlatými okraji. Výrazná, intenzivní a komplexní vůně s aroma květů, lesního medu, exotického ovoce, manga, mučenky, divokého koření s dotekem citrusů. Chuť je sladká a harmonická, s osvěžující kyselinou a dlouhým závěrem. Doporučujeme chladit na 10 °C. Výborné s foie gras, k ovocným desertům nebo k tradičnímu rakouskému „Kaiserschmarrn“.

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



Domäne Wachau Marillenbrand (meruňkovic)

[doméne vachau marylenbrant]

Specialita z Domäne Wachau! Ušlechtilá pálenka z meruňek se prezentuje tóny plně zralých meruňek, které pocházejí výhradně z regionu Wachau.

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



Domäne Wachau Marillenlikör (meruňkový likér)

[doméne vachau marylenlykér]

Meruňkový likér byl po celá desetiletí jednou z největších a nejvyhlášenějších specialit regionu Wachau. Má sladkou a podmanivou chuť – vaše chutové vjemy potěší stejně jako čokoláda.

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	2019/20	6	0,75	495,04	599	625 ○
2	004232	Riesling Smaragd Achleiten	2019/20	6	0,75	619,01	749	775 ○
3	004237	Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg	2020/21	6	0,75	268,60	325	335 ○
4	004238	Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz	2020/21	6	0,75	268,60	325	335 ○
Domäne Wachau, Wachau Terrassen DAC			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	004239	Terrassen Grüner Veltliner Smaragd	2019/20	6	0,75	354,55	429	442 ○
6	004277	Terrassen Riesling Smaragd	2019/20	6	0,75	354,55	429	442 ○

Domäne Wachau, Wachau Terrassen DAC			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	004235	Terrassen Grüner Veltliner Federspiel	2020/21	6	0,75	205,79	249	259 ○	
7	004230	Terrassen Grüner Veltliner Federspiel Magnum	2018/19	6	1,50	409,09	495	515 ○	
8	004234	Terrassen Riesling Federspiel	2020/21	6	0,75	222,31	269	279 ○	
9	004200	Terrassen Beerenauslese (sladké)	2017/18	6	0,375	367,77	445	465 ○	
Domäne Wachau, Wachau speciality DAC			alkohol	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10	004000	Domäne Wachau Marillenbrand (meruňkovic)	38%	6	0,5	457,02	553	553	
11	004001	Domäne Wachau Marillenlikör (meruňkový likér)	25%	6	0,5	323,14	391	391	

1 náš tip!

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



Zweigelt Rosé Federspiel Terrassen

[cvajgl rozé fedršpil 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

[blaue cvajgl fedršpil 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 fedršpil katsnšprunk]

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

7

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



Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg

[grýnr veltlínr fedršpil hint der burg]

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

8

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



Riesling Federspiel Steinriegel

[ryzlink fedršpil štajnrýgl]

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

9

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



Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein

[ryzlink smaragd wachstum bódénštajn]

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

4 náš tip!

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



Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein

[grýnr veltlínr fedršpil dyrnštajn]

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

5

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



Riesling Federspiel Dürnstein

[ryzlink fedršpil dyrnštajn]

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

6 náš tip!

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



Grüner Veltliner Smaragd Dürnstein

[grýnr veltlínr smaragd dyrnštajn]

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

10

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



Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein

[grýnr veltlínr smaragd wachstum bódénštajn]

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

11 novinka

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



Grüner Veltliner Smaragd Achleiten

[grýnr veltlínr smaragd achlajtjn]

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

Domäne Wachau, Wachau Terrassen DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	004242	Terrassen Zweigelt Rosé Federspiel	2020/21	6	0,75	210,74	255	265	●
2	004241	Terrassen Blauer Zweigelt Federspiel	2019/20	6	0,75	210,74	255	265	●
3	004210	Grüner Veltliner Federspiel „Katzensprung“	2020/21	6	0,75	194,21	235	245	○

Domäne Wachau, Wachau, kolekce Dürnstein DAC

4	004209	Dürnstein Grüner Veltliner Federspiel	2020/21	6	0,75	210,74	255	265	○
5	004229	Dürnstein Riesling Federspiel	2020/21	6	0,75	243,80	295	305	○
6	004221	Dürnstein Grüner Veltliner Smaragd	2019/20	6	0,75	346,28	419	432	○

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	2019/20	6	0,75	475,21	575	599	○
8	600480	Riesling Federspiel Steinriegel	2019/20	6	0,75	475,21	575	599	○
9	600498	Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein	2019/20	6	0,75	1 090,08	1 319	1 369	○
10	600490	Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein	2019/20	6	0,75	1 090,08	1 319	1 369	○
11	600499	Grüner Veltliner Smaragd Achleiten	2019/20	6	0,75	1 090,08	1 319	1 369	○

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***[grýnr veltliner forbidn]*

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

2 **náš tip!**

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

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

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

3

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

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

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

5

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

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

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

6

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

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

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

7

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

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

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

4

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

94
2019
The Wine Enthusiast92
2018
The Wine Enthusiast**Grüner Veltliner
Charming
DAC Reserve***[grýnr veltlinr čármynk 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!

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***[cvajgt štrasrtal]*

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

9

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

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

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

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)	2020/21	6	0,75	189,26 229 239 ○
2	603860	Grüner Veltliner Singing	2020/21	6	0,75	210,74 255 265 ○
3	603862	Grüner Veltliner Friendly DAC	2019/20	6	0,75	304,96 369 385 ○
4	603863	Grüner Veltliner Charming DAC Reserve	2018/19	6	0,75	395,87 479 499 ○
4	603864	Grüner Veltliner Charming DAC Reserve Magnum	2018/19	6	1,50	797,52 965 999 ○

Johann Topf, Kamptal

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	015886	Green Grüner Veltliner, Kamptal DAC	2020/21	6	0,75	169,42 205 219 ○
6	005731	Grüner Veltliner Strassertal	2019/20	6	0,75	247,11 299 319 ○
7	601599	Riesling, Kamptal DAC	2020/21	6	0,75	227,27 275 289 ○
8	005682	Zweigelt Strassertal	2018/19	6	0,75	271,90 329 349 ●
9	005599	Grüner Veltliner Ried Wechselberg, Kamptal DAC	2019/20	6	0,75	371,07 449 479 ○

1 **novinka**

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

**Grüner Veltliner "Grüner"**

[grýnr veltliner]

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

2

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

**Falko**

[falko]

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

3 **náš tip!**

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

**Grüner Veltliner Falkenstein DAC**

[grýnr veltliner falknštajn]

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

90
2019
Falstaff7 **náš 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

**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 doprovází celou škálu jídel – humrovou polévku, uzenou tresku, grilovaného mořského vlka, kambalu nebo jehněčí.

92
2019
Falstaff92+
2019
A la Carte

4

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

**Riesling Falkenstein**

[ryzlink falknštajn]

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

90
2017
Falstaff5 **novinka**

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

**Rosé Zweigelt**

[rosé cvajglt]

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

6

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.

10 **novinka**

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

**Grauburgunder Reserve**

[grauburgundr rezerve]

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

93
Falstaff

8

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

**Grüner Veltliner Tradition Weinviertel DAC Reserve**

[grýnr veltliner tradicón vajfirtl rezerve]

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

92
2019
Falstaff93+
2019
A la Carte

9

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

**Riesling Peregrin Reserve**

[ryzlink peregrin rezerve]

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

92
2017
Falstaff

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			
1	602151	Grüner Veltliner „Grüner“	2020/21	6	0,75	161,16	195	205	○
2	602152	Falko (GM, WR, SB)	2020/21	6	0,75	177,69	215	225	○
3	602159	Grüner Veltliner Falkenstein DAC	2020/21	6	0,75	177,69	215	225	○
4	602156	Riesling Falkenstein	2019/20	6	0,75	210,74	255	265	○
5	602154	Rosé Zweigelt	2019/20			161,16	195	205	●
6	602153	Zweigelt Falkenstein	2018/19	6	0,75	177,69	215	225	●

Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	602158	Weißburgunder Falkenstein Reserve	2019/20	6	0,75	255,37	309	325	○
8	602199	Grüner Veltliner Tradition, Weinviertel DAC Reserve	2019/20	6	0,75	255,37	309	325	○
9	602177	Riesling Peregrin Reserve	2018/19	6	0,75	379,34	459	479	○
10	602163	Grauburgunder Reserve	2018/19	6	0,75	379,34	459	479	○
11	602171	Grüner Veltliner Ried Rabenstein Weinviertel DAC Reserve	2018/19	6	0,75	379,34	459	479	○
12	075860	Schlumberger Brut Vintage	2019/20	6	0,75	271,90	329	349	○

Schlumberger, Weinviertel



1

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



Zweigelt

[cvajgl]

Má tmavou, rubínově červenou barvu. Příjemná, čistá a ovocná vůně s aroma třešní, ostružin, fialek a nugátu. Výrazná a intenzivní chuť opět s ovocným charakterem a jemnými tříslovinami. Vhodné k těstovinám s vepřovým masem.

2

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



Blaufränkisch Ried Fabian

[blaufrenkyš rýt fábijan]

Má tmavě rubínovou barvu. Odrůdově typická vůně s aroma lékořice, kardamomu a jemně také čokolády. Hladká a harmonická chuť s tóny červených bobulí a třešní, doplněná dotekem pepře a jiného koření.

3

odrůda	Frankovka, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
technologie výroby	17 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Quattro

[kvatro]

Tmavě rubínová barva. Aroma lesních plodů s mírnou kořenitostí a vůní pečeného ovoce. Na patře je víno harmonické a ovocné s příjemně elegantní tříslovinou a dlouhým závěrem.

4 **náš tip!**

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



Zweigelt

[cvajgl]

Má tmavší, rubínově červenou barvu s fialovými okraji. Jemná vůně s aroma třešní. Odrůdově typická a příjemná chuť s lehčím tělem a jemnými tóny pepře. Je vhodné pro pití s přáteli nebo k těstovinám.

5

odrůda	Blaufränkisch
technologie výroby	Zraje částečně v nových velkých dubových sudech a částečně v barikových sudech (třetí použití).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Blaufränkisch Hochäcker

[blaufrenkyš hóčekkr]

Hochäcker je největší vinicí, kterou vinařství Kerschbaum vlastní. Víno má tmavou rubínovou barvu s širokými fialovými okraji. Ovocná vůně s aroma ostružin a švestek. Chuť má opět čistý a ovocný charakter. Středně plné a nekomplikované víno, které se dobře pije samotné.

6

odrůda	50 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt, 20 % Merlot a 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v nových barikových a velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



Cuvée Impresario

[kyvé impresáryjo]

Vůně tmavých lesních bobulí, které přecházejí až do čokoládových tónů. Víno má zvláštní minerálně kořenitý nádech. Zraje pouze v nových barikových a velkých sudech.

7 **náš tip!** **bio**

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



Grüner Veltliner urban. GV

[grýnr veltlíner urbán gé fau]

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

8 **náš tip!** **bio**

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



Riesling urban. R

[ryzlink urbán er]

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

9 **bio**

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



Grüner Veltliner Handwerk

[grýnr veltlíner handverk]

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



10

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



Riesling Handwerk

[ryzlink handverk]

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

Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	601222	Zweigelt	2017/18	6	0,75	210,74	255	269	●
2	601221	Blaufränkisch Ried Fabian	2018/19	6	0,75	296,69	359	375	●
3	601219	Quattro (CS, BF, ME, ZW)	2018/19	6	0,75	491,74	595	619	●

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

4	601903	Zweigelt	2016/17	6	0,75	219,01	265	275	●
5	601902	Blaufränkisch Hochäcker	2016/17	6	0,75	321,49	389	409	●
6	601901	Cuvée Impresario (BF,ZW,ME)	2017/18	6	0,75	784,30	949	985	●

Lesehof Stagård, Stein an der Donau, Kremstal, BIO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	612601	Grüner Veltliner urban. GV, BIO	2019/20	6	0,75	255,37	309	325	○
8	612602	Riesling urban. R, BIO	2019/20	6	0,75	255,37	309	325	○
9	612605	Grüner Veltliner Handwerk BIO	2019/20	6	0,75	346,28	419	439	○
10	612606	Riesling Handwerk	2018/19	6	0,75	346,28	419	439	○



1 **bio**

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

**Rosito***[rózyto]*

Rosito se prezentuje svojí jednoduchostí, elegancí a ovocností. Jedná se o směs různých červených a regionálně typických odrůd s lososově růžovou barvou. Ve vůni i chuti dominuje, pro růžová vína klasická, ovocnost a lehká sladkost.

2 **náš tip!** **bio**

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

**Grüner Veltliner***[grýnr veltlíner]*

Veltlín jasně slámově žluté barvy a aroma zralého žlutého ovoce. Má delikátní chuť s tóny zralého tropického ovoce, s elegantním a pikantním závěrem, podpořeným harmonickou a živou kyselinou.

3 **bio**

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	Zraje 3-4 měsíce v malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let

**Zweigelt***[cvajglt]*

Tmavě rubínová barva s purpurovými okraji. Intenzivní vůně s aroma čerstvých třešní a višní. V chuti najdeme tóny třešňi Bigarreau a dotek lékořice, v závěru minerální slanost a hladké třísloviny.

7

odrůda	St.Laurent, Blaufränkisch
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Rosé***[rozé]*

Světlá růžová barva. Ovocná vůně s tóny čerstvých jahod a zralých třešní. Chuť je ovocná, harmonická a čerstvá. Šťavnaté víno, které je vhodné jako aperitiv nebo pro zábavu.

8

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Zůstává 8 měsíců na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky

91-93
2016
Falstaff**Grüner Veltliner Dornvogel***[grýnr veltlíner dornvöggl]*

Má jasnou, žlutozelenou barvu. Objevuje se aroma žlutého ovoce, čerstvých bylin, koření a čerstvé pomerančové kůry. Šťavnatá a elegantní chuť s plnou strukturou a jemnými tóny medového melounu, v závěru podpořený výraznější kyselinou.

9 **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***[saviñon blank]*

Má světlé žlutozelenou barvu. Harmonická a vyvážená vůně s aroma angréstu, karamboly, kopřiv a anýzu. Šťavnatá chuť s čerstvými a zralými tóny černého rybízu a koření, s pikantní kyselinou v závěru.

4 **náš tip!** **bio**

odrůda	Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir, Syrah
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let

**Lupino***[lupyno]*

Plná a vyzrálá vůně s aroma višní, malin, ostružin a lesního podhoubí. Chuť příjemně navazuje na vůni, dominují jasné ovocné tóny, podpořené výraznější kyselinou a harmonickou tříslovinou.

5 **náš tip!** **bio**

odrůda	Blaufränkisch
technologie výroby	Zraje 14 měsíců v malých a velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let

92
2015
Falstaff**Blaufränkisch Leithaberg DAC***[blaufrenkiš laithaberk]*

Temná, rubínově červená barva s tmavým středem a purpurovými okraji. Intenzivní a komplexní vůně s aroma tmavého bobulového ovoce a kandovaných fialek. Komplexní, živá chuť s plným tělem a tóny tabáku a koření, s dlouhým závěrem, ve kterém jsou patrné doteky minerální slanosti.

6 **bio**

odrůda	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon a Syrah
technologie výroby	24 dní macerace, 20 měsíců v malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4-8 let

**Inkognito***[inkognyto]*

Silná rubínově červená barva s fialovými odlesky. Intenzivní bobulové aroma. Na patře lze cítit chuť tabáku, koření, pomerančové kůry a jemné bylinné tóny. Výrazné komplexní víno s dobře strukturovanými tříslovinami. Jemně kyselé s dlouhou minerální dochutí a velkým potenciálem.



10

odrůda	Blaufränkisch
technologie výroby	14 dní macerace, poté 12 měsíců v požitých barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let

**Blaufränkisch Reserve***[blaufrenkiš rezerve]*

Víno rubínově červené barvy. Krásná vůně lesního ovoce a vanilky. Intenzivní chuť zralých bobulí. Na patře nasládlé s příjemným taninem v závěru.

11

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	14 dní macerace, poté 12 měsíců v požitých barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let

**Zweigelt Rubin Carnuntum***[cvajglt rubín karnuntum]*

Komplexní víno, plné a ovocné, ve kterém se elegantně snoubí bylinné tóny s ostružinami a sladkým kořením. Zweigelt Rubin Carnuntum je skvělým partnerem pro chladné večery strávené v teple domova nebo u ohně.

Weingut Toni Hartl, Reisenberg, Leithaberg (BIO)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	601245	Rosito	2019/20	6	0,75	210,74	255	265	●
2	601243	Grüner Veltliner	2019/20	6	0,75	233,06	282	295	○
3	601250	Zweigelt	2017/18	6	0,75	233,06	282	295	●
4	601255	Lupino (ZW, BF, PN, SY)	2016/17	6	0,75	233,06	282	295	●
5	601269	Blaufränkisch Leithaberg DAC	2017/18	6	0,75	338,02	409	425	●
6	601128	Inkognito (BF, CS, SY)	2016/17	6	0,75	742,98	899	935	●

Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	601111	Rosé	2019/20	6	0,75	161,16	195	205	●
8	601118	Grüner Veltliner Dornvogel	2018/19	6	0,75	230,58	279	292	○
9	601119	Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	230,58	279	292	○
10	601134	Blaufränkisch Reserve	2017/18	6	0,75	346,28	419	439	●
11	601116	Zweigelt Rubin Carnuntum	2017/18	6	0,75	309,92	375	395	●



1

odrůda	90 % Grüner Veltliner, 5 % Sauvignon blanc, 5 % Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Veltliner & Friends

[veltlinr end frends]

Odrůda Grüner Veltliner je v tomto případě doplněna menším množstvím Sauvignonu Blanc a Chardonnay. Vzniklo tím osvěžující víno, které je vyrobené pro široké spektrum zákazníků. Chut je ovocná, komplexní a harmonická, podpořená živou kyselinou.

2

novinka

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zraje v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	ne



Pinot Noir Reserve

[pino noár rezerve]

Elegantní plné víno s vůní červeného bobulového ovoce a bylinek. V chuti lze najít lesní ovoce, bylin-kovové koření a díky zrání v barikových sudech i sametové taniny a vanilku. Svou vyváženou chutí perfektně doplní hovězí nebo vepřové maso i těstoviny.

3

odrůda	90 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Zweigelt - CS Reserve

[cvajglt kaberné saviñon rezerve]

V tomto případě se jedná o směs dvou odrůd, ve které dominuje Zweigelt. Výsledkem je složitější, ale harmonické víno s bohatým extraktem, které je dobře pitelné. Objevují se ovocné tóny, závěr je pevný a kulatý. Vhodné k hovězímu, telecímú, kachnímu nebo jehněčímu masu. Dekantace vínu jen prospěje.

91
2016
Falstaff

5

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



Chardonnay Classic

[šardoné klasyk]

Má zářivě žlutou barvu se stříbrnými okraji. Kořenité Chardonnay s tóny ořechů, mandarínek a pikantní svěžestí zeleného pepře. Vhodné doprovází saláty, studené předkrmky nebo ryby.

90
2017
Falstaff

6

naš tip!

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



Zweigelt DAC

[cvajglt]

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

90
2017
Falstaff

7

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



The Legends

[d ledženz]

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

4

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Merlot Reserve

[merlot rezerve]

Hrozny na tento Merlot jsou sbírány výhradně ručně a jsou následně manuálně tříděny tak, aby na výrobu vína byla použita pouze ta nejlepší surovina. Výsledné víno je silné a komplexní s tmavě rubínovou barvou, elegantním a vyzrálým charakterem a velmi dlouhým závěrem. Vhodné k hovězím steakům nebo zvěřině.



8

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



Big John Cuvée Reserve

[byg džon kyvé rezerve]

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

92
2016
Falstaff

Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	696106	Veltliner & Friends	2019/20	6	0,75	183,47	222	232	○
2	696112	Pinot Noir Reserve	2018/19	6	0,75	263,64	319	333	●
3	696101	Zweigelt - CS Reserve	2017/18	6	0,75	247,11	299	313	●
4	696118	Merlot Reserve	2018/19	6	0,75	268,60	325	339	●

Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
5	670401	Chardonnay Classic	2019/20	6	0,75	180,99	219	229	○
6	670428	Zweigelt DAC	2019/20	6	0,75	180,99	219	229	●
7	670410	The Legends (CS, ME)	2018/19	6	0,75	384,30	465	485	●
8	670426	Big John Cuvée Reserve (ZW, CS PN)	2018/19	6	0,75	379,34	459	479	●



1

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



Welschriesling

[velšryzlink]

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

2

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



Chardonnay Heideboden

[šardoné haidebódn]

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

3 **náš tip!**

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



Zweigelt DAC

[cvajgl]

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

91
2016
Falstaff

6 **náš tip!**

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



100 Days Zweigelt

[handrid dejs cvajgl]

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

91
2015
Falstaff

7

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



100 Days Merlot

[handrid dejs merlot]

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

91
2016
Falstaff

8

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



100 Days Cabernet Sauvignon

[handrid dejz kabernet soviñon]

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

4 **náš tip!**

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



„Aviator“ Blaufränkisch

[avyjator blaufenkyš]

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

5 **náš tip!**

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



St. Laurent Reserve „Commander“

[zant laurent rezerve komándr]

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

90
2016
Falstaff

Region Neusiedlersee

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



Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	603841	Welschriesling	2019/20	6	0,75	172,73	209	219	○
2	603856	Chardonnay Heideboden	2017/18	6	0,75	185,95	225	235	○
3	603831	Zweigelt DAC	2019/20	6	0,75	185,95	225	235	●
4	603829	Aviator Blaufränkisch	2018/19	6	0,75	235,54	285	299	●
5	603838	St. Laurent Reserve „Commander“	2017/18	6	0,75	288,43	349	365	●

Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	603833	100 Days Zweigelt	2018/19	6	0,75	404,13	489	509	●
7	603847	100 Days Merlot	2016/17	6	0,75	442,15	535	555	●
8	603835	100 Days Cabernet Sauvignon	2018/19	6	0,75	437,19	529	549	●



Vinařství Domäne Wachau

Odpovídá Roman Horváth, ředitel vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Počasí v roce 2020 nebylo příznivé a my jsme zaznamenali jednu z nejmenších sklizní. Nešťastná kombinace krupobití v srpnu, extrémně chladného počasí a deště během sklizně způsobila velké problémy s chorobami. Kvůli výrazné redukci jsme tak ztratili velkou část výnosu. V takovémto ročníku je pak velkou výhodou ruční sběr a správné načasování v několika etapách. Podařilo se nám posbírat jen malé množství, ale skvělou kvalitu jsme zachovali.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Ročník 2020 byl chladnější s nižším výnosem, přísnou kyselinou, elegantní ovocností a jemnou mineralitou. Velmi klasický styl, který se skvěle pije.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Pandemie nás, stejně jako mnohé jiné, dramaticky zasáhla. Významná část naší produkce směřuje do restaurací v Rakousku i po celém světě. Na mnoha trzích jsme však mohli část naší distribuce přesunout do online prodeje, což nám velmi pomohlo.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Byl čas na rodinu a strategickou práci.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Sklizeň, jak zmiňuji výše. Tento ročník byl jeden z nejnáročnějších, co se sběru hroznů týče, za posledních 30 let.



Vinařství Topf

Odpovídá Hans Topf Junior, spolujitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Jaro 2020 začalo v Rakousku suchým a teplým počasím, což se náhle změnilo v prvním květnovém týdnu. Jeden deštivý den za druhým, chladno a silný vítr. Rok 2020 byl také prvním rokem, kdy jsme na našich vinicích provedli ekologickou přeměnu. Pokud můžeme popsat ročník 2020 jednou větou, řekli bychom: „jeden z nejnáročnějších v každém směru“.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Vína ročníku 2020 byla ovlivněna chladnými měsíci koncem léta. Najdete v nich svěží minerální vůni a ovocnost s náznaky lehké slanosti na jazyku. Kyselost byla o něco vyšší, což dává vínu čerstvost s velmi dlouhým potenciálem zrání.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Pandemie nás velmi zasáhla. Skutečnost, že na jaře a v zimě byla uzavřena všechna gastronomická zařízení a turisté neměli možnost přijet na návštěvu, se negativně odrazila na našem podnikání. Využili jsme čas na přípravu a nabytí znalostí pro ekologickou přeměnu našich vinic.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Ve skutečnosti došlo hned k několika pozitivním situacím. Čas běžel pomaleji a dal nám prostor ocenit v životě i malé věci. Do každodenní rutiny se stále více začalo dostávat vaření s přáteli a rodinou. Více času v přírodě vedlo k lepšímu pochopení toho, že věci jako zdraví a čas jsou v životě nenahraditelné.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Největší výzvou bylo najít způsoby, jak oslovit konzumenty našeho vína. Hodně jsme investovali do budování vlastního e-shopu. Nákupní chování našich zákazníků se změnilo od prvních dnů pandemie a všichni si objednávali vína ze svých chytrých telefonů a tabletů. Ale obecně máme na léto 2021 pozitivní pohled a doufáme, že bude lépe!



Vinařství Keringer

Odpovídá Robert Keringer, spolujitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

S ročníkem 2020 jsme velmi spokojeni. Již během sklizně jsme měli velkou radost z dobře vyzrálých hroznů. Počasí v našem regionu bylo po celou sezónu perfektní, s nadměrnými hodinami slunečního svitu a dostatkem deště.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Díky skvělým podmínkám během viniční sezóny jsou naše bílá vína velmi stylová a odrůdově typická, čistá a svěží. Naše červená vína leží v sudech a vypadají velmi slibně. Mají intenzivní barvu, jsou plná a harmonická s kompaktní tříslovinou. Očekáváme velký ročník.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Veškerý prodej v restauracích a vinotékách klesl na nulu, což se během loňského léta zlepšilo jen velmi pomalu. Přesto jsme se snažili své zákazníky obsloužit prostřednictvím e-shopů a pomocí online ochutnávek.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

V pandemii jsme vzájemně spolupracovali a pomáhali si více než kdy dříve. Také jsme využili čas na přípravu doby „po-coronavírové“. Vysadili jsme mladé vinice, rozšířili náš viniční tým a implementovali do společnosti nové inovace.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Největší výzvou pro nás byla nemožnost plánování a zajištění bezpečnosti. Nikdo nemohl předvídat, co se stane.



Vinařství Dürnberg

Odpovídá Matthias Merchesani, obchodní ředitel vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Je zřejmé, že to kvůli pandemické situaci byl zvláštní rok. Nejprve jsme se hodně báli, ale naštěstí jsme mohli své podnikání dokonce rozšířit a to především díky dlouhodobým vztahům se stávajícími partnery a také díky kontaktům, které jsme navázali v nedávné době. To zjevně potvrzuje fakt o naší rostoucí kvalitě.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Obecně jsme s tímto ročníkem více než spokojeni. Ve srovnání s ostatními rakouskými vinařskými oblastmi jsme neměli problémy s mrazem a krupobitím. I přes mírný pokles objemu je to docela klasický ročník s mimořádně vyváženými víny: ovocný charakter, živá kyselina a nižší alkohol. U vín stylu „Reserva“ očekáváme, že se bude jednat o dlouhověková vína s dobře strukturovaným charakterem a jemnou kyselinou.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Máme silný vývoz a pracujeme napříč všemi kanály. Naše vína jsou poctivá a v čase získávají na kvalitě. Navíc jsme byli ve šťastné situaci, kdy spousta nových exportních zákazníků byla připravena začít prodávat naše rakouská vína. Díky tomu jsme mohli těžit z práce posledních let - to vše ale jen díky rostoucí kvalitě našich vín!

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Je důležité všimnout si i pozitivních změn, zejména v obtížných situacích. Objevili jsme zajímavý potenciál ve formě online degustací, které si oblíbili speciálně zámožské firmy. Osobní kontakt je nicméně nenahraditelný!

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Nemožnost plánování a život od pondělí do pátku. Technické změny v důsledku vyšší poptávky po online ochutnávkách.



Vinařství Laurenz V.

Odpovídá Dieter Hübler, spoluzakladatel vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Sezóna začala velmi mírnou zimou s malými srážkami, po které následovalo poněkud vrtošivé jaro. Neobvykle chladné noci vedly ke zpožděnému pučení vinné révy. Od dubna však teploty vzrostly a konečně jsme se dočkali slunečního svitu. Od poloviny června začala réva kvést, což je nepatrně později než v průměrném roce. Letní měsíce přinesly mnoho velmi teplých dnů, které však byly opakovaně přerušovány náhlými a neočekávanými srážkami. Museli jsme proto přijmout nezbytná opatření proti možným houbovým chorobám. Naštěstí Kamptal byl v této sezóně mrazu a krupobití ušetřen.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Díky chladnějšímu počasí od konce srpna tento ročník slibuje dobrou rovnováhu mezi zralostí ovoce a pikantní kyselostí. Proto lze letos očekávat velmi ovocná a harmonická vína, která, podobně jako u ročníku 2019, vykazují dlouhověkost a vitalitu.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Neočekávané a těžce. Zaměřujeme se na prémiové podniky a nezávislé maloobchodníky s vínem.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Osobně se mi opravdu líbilo být spolu s rodinou téměř každý den. V „normálním“ roce cestuji asi 180 dní.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Největší výzvou pro nás bylo najít nové obchodní příležitosti a neztratit ty stávající.



Maďarsko

1 novinka

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



Grüner Veltliner

[týzké gryner veltliner]

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

2 novinka

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



Pinot Grigio

[týzké pinot grýgio]

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

3 novinka

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



Grüner Riesling

[týzké ryzlink]

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

4 novinka

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



Traminer

[týzké traminér]

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

5 novinka

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



Kékfrankos Rosé

[týzké kékfrankos rošé]

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

6 novinka

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



Kékfrankos

[týzké kékfrankos]

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

Túzkő, Tolna, Maďarsko (Antinori)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	91001	Grüner Veltliner	2020/21	6	0,75	90,08 109 115 ○
2	91002	Pinot Grigio	2020/21	6	0,75	90,08 109 115 ○
3	91003	Riesling	2020/21	6	0,75	90,08 109 115 ○

Túzkő, Tolna, Maďarsko (Antinori)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	91004	Traminer	2020/21	6	0,75	90,08 109 115 ○
5	91005	Kékfrankos Rosé	2020/21	6	0,75	90,08 109 115 ●
6	91006	Kékfrankos	2018/19	6	0,75	90,08 109 115 ●

Německo

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

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

Klasifikace

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

Tafelwein (stolní víno)

Landwein (zemské víno)

QbA – Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (vína jakostní)

QmP – Qualitätswein mit Prädikat (vína s přívláskem):

- **Kabinett** – kabinetní víno
- **Spätlese** – pozdní sběr
- **Auslese** – výběr z hroznů
- **Beerenauslese** – bobulový výběr – téměř vždy sklizen ručně
- **Eiswein** – ledové víno – musí se sklízet při min. -7 °C
- **TBA** – Trockenbeerenauslese – u nás by se označoval jako výběr z 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 | 8 Hessische Bergstraße |
| 2 Mittelrhein | 9 Baden |
| 3 Mosel-Saar-Ruwer | 10 Württemberg |
| 4 Rheingau | 11 Franken |
| 5 Rheinhessen | 12 Saale-Unstrut |
| 6 Nahe | 13 Sachsen |
| 7 Pfalz | |

1 **náš tip!**

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

85
2016
Vino Wine Guide**Riesling Qualitätswein trocken***[ryzlink kvalitetsvajn trokn]*

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

2 **náš tip!**

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

91
2016
Meininger**Riesling Steinberger Qualitätswein trocken***[ryzlink stajnbergr kvalitetsvajn trokn]*

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

3

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]*

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

4

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

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

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

5 **novinka**

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

Riesling trocken Kiedricher VDP.Ortswein*[ryzlink trokn kjdrichr]*

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

6

odrůda	Riesling
technologie výroby	Ručně sbírané vyzrálé hrozny. Použití pouze organických hnojiv. Přísná selekce hroznů.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

Riesling Gräfenberg Großes Gewächs trocken*[ryzlink grfenberg grses gevechs trokn]*

Výrazná ovocná vůně se zřetelnými tóny jablek, hrušek, melounu a citónové trávy. V chuti svěží, živé a minerální víno s velkým potenciálem ke zrání. Špičkové víno té nejvyšší kvality.



7

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

Riesling Rosengarten Großes Gewächs trocken*[ryzlink rzenggrtn grses gevechs trokn]*

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

8 **náš tip!**

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

91
2016
James Suckling**Riesling Qualitätswein trocken***[ryzlink kvalitetsvajn 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.

9

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

Riesling „Edition Reinhartshausen“ Qualitätswein feinherb*[ryzlink edicion rajnhartshausn kvalitetsvajn fajherb]*

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

10 **náš tip!**

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

Riesling Qualitätswein trocken*[ryzlink kvalitetsvajn trokn]*

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

11

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

Herr Doktor Qualitätswein halbtrocken*[her doktor kvalitetsvajn halbtrokn]*

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

Kloster Eberbach, Rheingau VDP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	541031	Riesling, Qualitätswein trocken	2019/20	6	0,75	247,11 299 319 ○
2	541049	Riesling Steinberger Qualitätswein trocken	2018/19	6	0,75	338,02 409 435 ○

Weingut Robert Weil, Rheingau VDP

3	115150	Riesling trocken, VDP.Gutswein	2019/20	6	0,75	354,55 429 459 ○
4	115165	Riesling Kabinett trocken	2019/20	6	0,75	437,19 529 559 ○
5	540701	Riesling trocken Kiedricher, VDP.Ortswein	2019/20	6	0,75	552,89 669 699 ○
6	540710	Riesling Gräfenberg Großes Gewächs trocken	2019/20	6	0,75	1 404,13 1 699 1 799 ○

Spreitzer, Rheingau VDP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	540540	Riesling trocken Rosengarten Großes Gewächs	2017/18	6	0,75	825,62 999 1 039 ○
8	540509	Riesling Qualitätswein trocken	2019/20	6	0,75	247,11 299 315 ○

Prinz von Preussen, Rheingau

9	541229	Riesling Qualitätswein feinherb „Edition Reinhartshausen“	2019/20	6	0,75	202,48 245 259 ○
---	--------	---	---------	---	------	------------------

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

10	550103	Riesling Qualitätswein trocken	2019/20	6	0,75	313,22 379 395 ○
11	551006	„Herr Doktor“ Qualitätswein halbtrocken	2019/20	6	0,75	205,79 249 259 ○



1 **náš tip!**

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

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

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

2

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

**Riesling Kabinett halbtrocken***[ryzlink kabinet halbtrokn]*

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

3 **náš tip!**

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

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

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

7 **náš tip!**

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

**Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken***[savihon blank kvalitěsvajn trokn]*

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

8

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

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

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

9 **náš tip!**

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

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

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

4 **náš tip!**

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

**Riesling „Grand Reserve“ Walsheimer Rossberg Qualitätswein trocken***[ryzlink grand rezerv valshajmr rósberg kvalitěsvajn trokn]*

Svěží, minerální riesling s jemným dotekem ovoce. Průzračné, šťavnaté víno s příjemnou mineralitou, která přechází až do jemné slanosti. Ve vůni jsou patrné citrusové plody a opečený toast. Chuť je komplexní, vyvážená s extraktem sladkosti, který v kombinaci s citrusy připomíná citronový koláč.

5

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

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

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

6

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

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

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

**Weingut Markus Pfaffmann**

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

10

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

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

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

Markus Pfaffmann, Pfalz

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	570889	Riesling Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	164,46	199	209	○
1	570890	Riesling Qualitätswein trocken (1 litr)	2020/21	6	1,00	164,46	199	209	○
2	570888	Riesling Kabinett halbtrocken (polosuché)	2020/21	6	0,75	172,73	209	225	○
3	570893	Riesling „Kirchenstück“ Qualitätswein trocken	2019/20	6	0,75	247,11	299	319	○
4	570858	Riesling „Grand Reserve“ Walsheimer Rossberg Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	478,51	579	599	○
5	570880	Grauburgunder Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	169,42	205	219	○
6	570892	Grüner Silvaner Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	161,16	195	205	○

Markus Pfaffmann, Pfalz

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	570891	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	202,48	245	259	○
8	570870	Dornfelder Qualitätswein trocken	2019/20	6	0,75	161,16	195	205	●
9	570871	Dornfelder Rosé Qualitätswein trocken	2020/21	6	0,75	161,16	195	205	●
10	570810	Riesling Sekt trocken	2018/19	6	0,75	247,11	299	312	○



1

odrůda	Riesling
technologie výroby	Tradiční metoda kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Riesling Sekt Brut Qualitätswein trocken

[ryzlink sekt brut kvalitěsvajn trokn]

Sekt má jemnou, elegantní vůni, která připomíná broskev a meruňky. Příjemné perlivé víno s ovocným nádechem. Celkově působí velmi harmonicky, svěže, s vyváženým poměrem kyselosti a minerality. Skvělý aperitiv.

2

novinka **náš tip!**

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



„Cuvée Blanc“ Qualitätswein

[kyvé blank kvalitěsvajn]

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

3

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

[ryzlink kvalitěsvajn trokn]

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

7

novinka

odrůda	Rivaner, Sauvignon Blanc, Muskateller
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	1–3 roky



„Summer Feeling“ Qualitätswein (Rivaner, Sauvignon Blanc, Muskateller)

[samrflink kvalitěsvajn]

„Letní pocit“ Název vína vypovídá za vše. Na nose i v chuti se můžete těšit na svěží ovocné tóny, příjemnou kyselinu, mineralitu, vše harmonicky podtrženo lehkým zbytkovým cukrem. Víno pro každou příležitost, ale nejlépe si jej vychutnáte v teplých letních dnech společně s přáteli.

8

náš tip!

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

86
2016
Gault Millau



Riesling „Kalkmergel“ Qualitätswein trocken

[ryzlink kalkmergel kvalitěsvajn trokn]

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

4

náš tip! **bio**

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

88
2016
Rüdiger Klemke



Grauburgunder Qualitätswein trocken

[grauburgunder kvalitěsvajn trokn]

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

5

náš tip! **bio**

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



„Cuvée Rosé“ Qualitätswein

[kyvé rosé kvalitěsvajn]

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

6

náš tip! **bio**

odrůda	Spätburgunder
technologie výroby	Částečné stažení v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Spätburgunder Qualitätswein trocken

[spětburgunder kvalitěsvajn trokn]

Ovocná vůně s tóny nakládaných višní, koření a čokolády. Pevná, strukturovaná a ovocná chuť s tóny višní, sušených švestek a tmavé čokolády. Díky výraznější tříslovině má víno dobrý potenciál ke zrání.

9

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



Müller Thurgau Qualitätswein halbtrocken

[myler turgau kvalitěsvajn halbtrokn]

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

10

novinka

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



„Dino“ Müller Thurgau Qualitätswein trocken

[dino myler turgau kvalitěsvajn trokn]

Svěží, lehké a ovocné víno s vůní meruňk a hrušek. Jemná šťavnatá chuť s tóny peckovitého ovoce, meruňk a dotekem bylin. Víno s pevnou strukturou, podpořené slanou mineralitou.



Region Baden

Baden patří mezi vinařské oblasti Německa, ve kterých se daří vyrábět vína špičkové kvality. Baden se nachází v jihozápadní části země, která je součástí regionu Baden-Württemberg. Podle místního vinařského zákona jsou však Baden i Württemberg samostatnými vinařskými oblastmi. Baden je s rozlohou téměř 16 tisíc hektarů třetím největším vinařským regionem Německa. Přes svou velikost je za hranicemi méně známý, než rozlohou menší regiony. Výrobci vín se zde často sdružují do větších družstev (v současné době jich je kolem 100) a ty vyrobí kolem 85 % produkce celé oblasti. Odrůdové složení představuje 44 % modrých odrůd a 56 % bílých. Nejtypičtějšími odrůdami v Badenu jsou všechny burgundské odrůdy, které reprezentují téměř 55 % celé výsadby – Spätburgunder (Pinot Noir) zabírá plochu 36,8 %, Grauburgunder (Pinot Gris) plochu 10,5 % a Weißburgunder (Pinot Blanc) plochu 7,3 %. Naproti tomu Riesling, který je dominantní ve většině Německých regionů, zde hraje menší roli s rozlohou jen 7,3 %. Další důležitou odrůdou je Müller Thurgau (17,2 % plochy), ten je ale pomalu nahrazován Spätburgunderem.

Landerer, Baden

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	510708					

Rings, Pfalz

8	570003					

Winzergenossenschaft Jechtinger, Baden

9	510659					

Strub & Strub, Baden

10	551100					

Weingut Klumpp, Baden (BIO)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	514650					
2	514404					
3	514601					
4	514603					
5	514619					
6	514605					



1 **náš tip!**

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

87
2017
Eichelmann**Riesling Qualitätswein trocken***[ryzlink kvalitěsvajn trokn]*

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

2

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

86
2017
Eichelmann**Riesling Qualitätswein feinherb***[ryzlink kvalitěsvajn fajherb]*

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

3

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

**Riesling kabinett***[ryzlink kabinet]*

Ovocná vůně žlutého peckovitého ovoce s dominantními tóny jablek, hruškového kompotu a akátového medu. Šťavnaté víno se zbytkovým cukrem okolo 45 g/l, výborně podpořeno výraznější kyselinou. Má pouze 8,9 % alkoholu!

7

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

**Riesling Würzgarten Großes Gewächs trocken***[ryzlink virzgártn gróses gevechs trokn]*

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

8

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

**Riesling Sonnenuhr Großes Gewächs trocken***[ryzlink zónenür gróses gevechs trokn]*

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

9

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

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

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

4

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

**Nico Rosch Riesling Hauptsache Qualitätswein trocken***[nyko roš ryzlink haupzache kvalitěsvajn halbrokn]*

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.

5

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

**Nico Rosch Riesling Hauptsache Qualitätswein feinherb***[nyko roš ryzlink haupzache kvalitěsvajn fajherb]*

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

6 **novinka**

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

**Riesling Qualitätswein halbtrocken***[ryzlink kvalitěsvajn halbrokn]*

Jemná a komplexní vůně vyzrálých broskví, sušených meruněk, prskyřice a medu. Elegantní, harmonická a velmi dlouhá chuť je podpořena vyšší kyselinou a harmonickým, kulatým závěrem s tóny zralých červených jablek a drobenkového koláče.

10 **náš tip!** **bio**

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

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

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

11

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

**Villa Huesgen „By the glass“ Riesling Qualitätswein trocken***[baj d glás ryzlink kvalitěsvajn trokn]*

Příjemná vůně s dotekem peckovitého ovoce a minerality. Čistá, svěží, živá a jemně šťavnatá chuť s tenkým tělem, podpořená minerálními a ovocnými tóny v závěru. Už z názvu je jasné, že se víno hodí do restaurací (a nejen tam) k podávání „po skleničkách“.

12

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

**Villa Huesgen Riesling Sekt Brut***[vila hesgen ryzlink sekt brut]*

Jemné ovocné aroma typické pro ryzlink rýnský s příjemnou svěží kyselostí a jemnou mineralitou. Suché perlivé víno vhodné jako aperitiv nebo letní drink. Chuť lze podpořit zakusnutím slané sušenky, jahody nebo broskve.

Weingut Josef Rosch, Leiwener Klostersgarten, Mosel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	522502	Riesling Qualitätswein trocken (suché)	2019/20	6	0,75	219,01	265	283	○
2	522505	Riesling Qualitätswein feinherb (polosuché)	2019/20	6	0,75	219,01	265	283	○
3	522507	Riesling kabinett (sladké)	2019/20	6	0,75	338,02	409	435	○
4	522515	Nico Rosch Riesling Hauptsache Qualitätswein trocken	2019/20	6	0,75	189,26	229	243	○
5	522516	Nico Rosch Riesling Hauptsache Qualit. feinherb (polosuché)	2019/20	6	0,75	189,26	229	243	○

Weingut Dr. Loosen, Mosel VDP

6	538938	Riesling Qualitätswein halbtrocken	2019/20	6	0,75	192,56	233	245	○
7	586052	Riesling Würzgarten Großes Gewächs trocken	2019/20	6	0,75	904,96	1 095	1 135	○
8	586053	Riesling Sonnenuhr Großes Gewächs trocken	2018/19	6	0,75	904,96	1 095	1 135	○

Weingut Clemens Busch, Mosel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
9	522614	Riesling „Vom roten Schiefer“ Qualitätswein trocken	2018/19	6	0,75	445,45	539	569	○

Weingut Selbach-Oster, Mosel (BIO)

10	520571	Selbach Riesling Fish Qualitätswein trocken	2019/20	6	0,75	214,05	259	273	○
----	--------	---	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Villa Huesgen, Mosel

11	520708	Riesling By the glass Qualitätswein trocken	2019/20	6	0,75	185,95	225	236	○
	570712	Riesling „KabiNett“ Qualitätswein feinherb	2019/20	6	0,75	185,95	225	236	○
12	520704	Riesling Sekt Brut		6	0,75	288,43	349	365	○

Itálie

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

VDT (Vino Di Tavola)

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

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

- od ročníku 2012 se změnilo na „Indicazione Geografica Protetta“
- regionální vína vyšší kvality než VDT, s kontrolovaným původem. Některá takto značená vína již mohou být velmi kvalitní a drahá.

DOC (Denominazione di Origine Controllata)

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

DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita)

- od roku 1980 platí tento nejvyšší stupeň kvality pro špičková a nejvyšší vína DOP v zemi. Prvním vínem DOCG bylo uznáno Barolo a dnes se takto označuje cca 20 italských vín, přičemž polovina z nich pochází z Toskánska a Piemontu.

Mezi další důležité typy označení patří Classico, které udává původ z vybraného území s nejlepšími podmínkami v dané oblasti, Superiore znamená o něco vyšší stupeň alkoholu a Riserva/Riserva Speciale je označení delší doby zrání, než je předepsáno pro danou kategorii (například u Chianti zraje jeden rok je to dalších 12 měsíců, nebo u tříletého Barola znamená Riserva další 2 roky zrání). Stupeň sladkosti poznáme podle názvů Asciutto (velmi suché), Seco (suché), Abbocato (mírně sladké), Semi-seco (polosuché), Amabile (sladké) nebo Dolce (velmi sladké). Frizzante znamená perlivé víno, Frizzantino mírně perlivé. Amaro je hořké, Spumante šumivé, Passito se označují velmi sladká vína z pozdních sklizní, k jejichž výrobě byly použity koncentrované hrozny. Bianco, Rosato, Ciaretto, Rosso označují barvu vína (bílé, růžové, lehce červené, červené).

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

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

Je prosecco odrůda?

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

Výroba prosecca

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

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

METODA CHARMAT



Prosecco klasifikace podle kvality

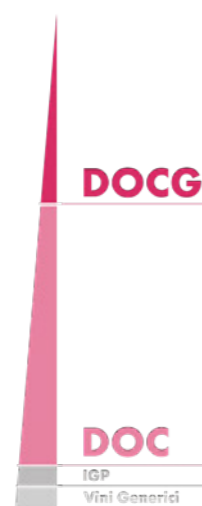
DOCG = Denominazione di Origine Controlata e Garantita

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

DOC = Denominazione di Origine Controlata

- Prosecco Trieste DOC
- Prosecco Treviso DOC
- Prosecco DOC

IGT = Indicazione Geographica Tipica



Prosecco klasifikace podle cukernatosti

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

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

Prosecco klasifikace podle perlivosti

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

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

Primární chutě prosecca

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



Podávání prosecca

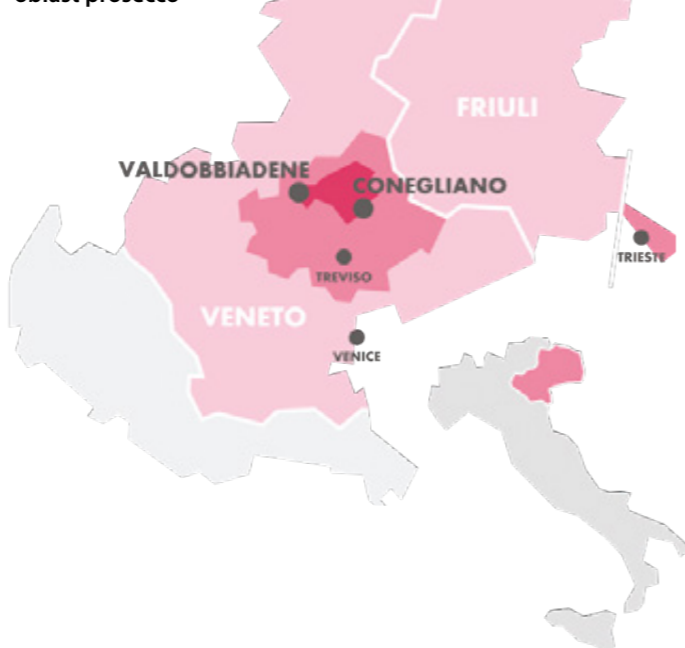
Prosecco podávejte **vychlazené na 3–7 °C**. Ideální je použít vyšší skleničku na nožičce. Víno netřeba dekantovat a nemělo by se ani uskláňovat. Je to mladé čerstvé víno a přesně tak by se i mělo vypít. Dá se samozřejmě kombinovat do různých drinků nebo jen ozvláštnit drobným ovocem.

Růžové prosecco

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

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

Severní Itálie - oblast prosecco



1 **náš tip!**

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tančích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Gold Prosecco Spumante Brut DOC*[gold prosecco spumante brut]*

Zajímavé prosecco s jasnou, slámově žlutou barvou a jemným, vytrvalým perlením. Typická, rafinovaná vůně s aroma ovoce (zelená jablka, hrušky, citrusy) a květin (bílé květy, akát, vistárie a konvalinka), v závěru šalvěj a koření. Chuť je jemná, harmonická a elegantní s vyváženou kyselinou. Příjemný aperitiv, díky zlaté lahvi i zajímavý dárek.



Gold Medal
UK 2021
The Fifty Best Sparkling Wines

Gold Medal
UK 2021
The Drinks Business

2

odrůda	Glera, Chardonnay, Pinot Nero
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tančích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

White Gold Venezia Spumante Brut DOC*[vajt gold venécia spumante brut]*

Slámově žlutá barva se zlatými odlesky a jemným perlením. Elegantní vůně je charakteristická ovocnými tóny, hlavně jablek a hrušek, a delikátním květinovým aroma - především hlohu, v závěru med a sušené ovoce. Podmanivá chuť spojuje svěžest odrůdy Glera, plnost odrůdy Chardonnay a kyselinu z Pinotu. Dobře se kombinuje s rizotem z mořských plodů, koryši nebo měkkýši.



Silver Medal
UK 2019
The Sommelier Wine Awards (SMA)

Bronze Medal
UK 2019
The Drinks Business Global Sparkling

3

odrůda	Pinot Nero
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tančích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut*[rozé gold pinó néro spumante brut]*

Má jemně růžovou barvu a decentní, perzistentní perlení. Intenzivní, elegantní, komplexní vůně s aroma ovoce (směs bobulového ovoce, rybízu a divokých jahod). Chuť je čerstvá, delikátní, jemná a dobře strukturovaná, s vyváženou kyselinou a delším závěrem.



Silver Medal
UK 2020
IWSC

Silver Medal
UK 2020
The Decanter World Wine Awards

4 **náš tip!**

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tančích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Poeti Prosecco Valdobbiadene Spumante DOCG Extra Dry*[poéty prosecco valdobyjádene spumante ekstra draj]*

Zářivá, slámově žlutá barva s živým perlením. Typická prosecco vůně s aroma zelených jablek, hrušek a citrusových plodů s dotekem květů vistárie, akátu a konvalinek. Harmonická a elegantní chuť je zjemněná malým množstvím zbytkového cukru, ale zůstává suchá díky vyšší živé kyselině. Dobře se hodí k jídlům s chřestem.



Gold Medal
UK 2018
The Prosecco Masters

Silver Medal
UK 2017
The Prosecco Masters

5 **náš tip!**

odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tančích charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Poeti Prosecco Spumante DOC Brut*[poéty prosecco spumante brut]*

Má slámově žlutou barvu se zlatými odlesky. Ovocná vůně s aroma jablek, bílých broskví a citrusových plodů s dotekem květů, jako například akátu a vistárie. Čerstvá, delikátní a harmonická chuť s vyváženou kyselinou a jemností. Výborné jako aperitiv, dobře se hodí i k rizotu, těstovinám nebo rybám.



Bronze Medal
UK 2020
IWC

Bronze Medal
UK 2019
The Decanter World Wine Awards

6 **náš tip!**

odrůda	Glera
technologie výroby	Sekundární fermentace v autoklávách při nízké teplotě.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Casa Bottega „S“ Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato Spumante*[kasa bottega es prosecco]*

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



7

odrůda	Glera, Pinot Noir
technologie výroby	60 dní fermentace v „cuve-close“.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Prosecco Bottega Rosé Spumante DOP*[prosecco bottega rosé spumante]*

Růžové Prosecco. Ano čtete správně. Konečně byla oficiálně schválena tato varianta. Jemné perlení, komplexní, ovocná vůně. Chuť je svěží, delikátní, dobře strukturovaná, s vyváženou kyselinou a delším závěrem. Podle nového výrobního postupu bude fermentace Prosecco DOC Rosé trvat 60 dní v cuve-close, což zlepšuje jemnost a délku perlení.



8

odrůda	Moscato
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tančích Martinottiho metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Bottega Petalo „Il Vino Dell'Amore“ Moscato*[bottega pétalo il vino del amore moskáto]*

Perlivé víno, které charakterizuje sladká chuť a nízký obsah alkoholu (6,5 %). Má slámově žlutou barvu. Komplexní a delikátní vůně s aroma květin (růží, vistárie a divokých květů) a ovoce (žluté broskve, meruňky a citrusy). Chuť je hladká, jemná, příjemně sladká a svěží s dobrou kyselinou. Skvělé jako aperitiv, na různé oslavy nebo s dezerty.

9 **novinka 0,0% alk.**

odrůda	směs odrůd
technologie výroby	Přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Bottega Sparkling Zero Rose*[bottega spárklink zero rosé]*

Nealkoholické perlivé víno výrazně růžové barvy s intenzivní svěží vůní ovoce a květin. Chuť je sladká, jemná a dobře vyvážená s ovocnými tóny. Víno se skvěle hodí k přípravě koktejlů a hezky doplní sýry nebo dezerty. Hrozny se jemně lisují a získaný mošt se uchovává v chlazených nádržích, aby se zabránilo alkoholové fermentaci.

10 **novinka 0,0% alk.**

odrůda	směs odrůd
technologie výroby	Přidání oxidu uhličitého.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Bottega Sparkling Zero White*[bottega spárklink zero vajt]*

Nealkoholické perlivé víno světle slámově barvy, které se vyznačuje intenzivní vůní moštu, doprovázenou svěžím, ovocnými a květinovými tóny. Na patře je víno sladké, jemné a vyvážené. Perfektní přísada do koktejlů. Hrozny se jemně lisují a získaný mošt se uchovává v chlazených nádržích, aby se zabránilo alkoholové fermentaci.

11 **novinka**

odrůda	Glera, Chardonnay, Pinot
technologie výroby	První fermentace v oceľových nádržích, druhá Martinottiho metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Bottega Millesimato Spumante Brut (Glera-Chardonnay-Pinot)*[bottega milezymáto spumante brut]*

Příjemně perlivé víno slámově žluté barvy s jemným perzistentním perlením. Ve vůni je ovocné s tóny jablek a broskví. Chuť je suchá, živá a svěží s dobře vyváženým poměrem kyseliny. Víno je vhodné jako aperitiv nebo do koktejlů. Skvělé se hodí k předkrmům, rybám nebo bílému masu.



Silver Medal
KR 2019
Korea Wine Challenge

Bottega S.p.A, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	115093		Gold Prosecco Spumante Brut DOC Mini	24	0,20	76,03 92 98 ○
1	115090		Gold Prosecco Spumante Brut DOC	6	0,75	379,34 459 479 ○
1	115080		Gold Prosecco Spumante Brut DOC Magnum 1,5l	4	1,50	825,62 999 1 049 ○
2	115070		White Gold Venezia DOC Spumante Brut	6	0,75	379,34 459 479 ○
3	115060		Rose Gold Pinot Nero Spumante Brut	6	0,75	379,34 459 479 ●
4	115040		Poeti Prosecco Valdobbiadene Superiore Spumante DOCG Extra Dry	6	0,75	273,55 331 349 ○
5	115050		Poeti Prosecco Spumante DOC Brut	6	0,75	219,01 265 279 ○

Bottega S.p.A, Veneto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	115020		Casa Bottega „S“ Prosecco DOC Treviso Brut, Millesimato Spumante	2019/20	6 0,75	266,12 322 339 ○
7	115102		Casa Bottega Prosecco rosé spumante DOP (Mini láhev)	2019/20	24 0,20	75,21 91 99 ●
7	115100		Casa Bottega Prosecco rosé spumante DOP	2019/20	6 0,75	247,11 299 319 ●
7	115105		Casa Bottega Prosecco rosé spumante DOP (Magnum)	2019/20	6 1,50	660,33 799 849 ●
8	115010		Bottega Petalo „Il Vino Dell' Amore“ Moscato (sladké 6,5%)	6	0,75	219,01 265 279 ○
9	115901		Bottega Sparkling Zero Rose (polosuché)	6	0,75	138,26 159 169 ●
10	115902		Bottega Sparkling Zero White (polosuché)	6	0,75	138,26 159 169 ○
11	115115		Bottega Millesimato Spumante Brut (Glera-Chardonnay-Pinot)	2019/20	6 0,75	164,46 199 209 ○



1 **novinka**

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

90
Decanlet
92
Falstaff**Prosecco Terre DeL Fae' Valdobbiadene DOCG Extra Brut (single vineyard)***[proseko tere del fae']*

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

2 **novinka**

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

92
Falstaff**Rosa Del Fae' Marzemino Spumante Brut (single vineyard)***[róza del fae']*

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

3 **novinka** **naš tip!** **bio**

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

**Prosecco Campofalco Valdobbiadene DOCG Brut (single vineyard, organic)***[proseko kampfálko]*

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

6 **novinka** **naš tip!**

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

**Prosecco Setáge Valdobbiadene DOCG Extra Dry***[proseko sétaž]*

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

7 **novinka** **naš tip!**

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

90
Falstaff**Prosecco Setáge Valdobbiadene DOCG Brut***[proseko sétaž]*

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

8 **novinka** **naš tip!**

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

**Casa Canevel Prosecco DOC Extra Dry***[káza kánevel proseko ekstra dráj]*

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

4 **novinka** **naš tip!**

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

**Prosecco IL Millesimato Valdobbiadene DOCG Extra Dry***[proseko il milézymáto]*

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

5 **novinka**

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

**Prosecco Cartize Valdobbiadene DOCG Dry***[proseko kartýce]*

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

9 **novinka** **naš tip!**

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

**Casa Canevel Prosecco DOC Brut***[káza kánevel proseko brut]*

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

10 **novinka**

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

**Casa Canevel Prosecco Rose DOC Brut Millesimato***[káza kánevel proseko róze]*

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

**Canevel Special Selection, Valdobbiadene**

	alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 263501	Canevel Prosecco Terre DeL Fae', Valdobbiadene DOCG Extra Brut (single vineyard)	2019/2020	6 0,75	387,60	469	489 ○
2 263523	Canevel Rosa Del Fae', Marzemino Spumante Brut (single vineyard)	2019/2020	6 0,75	387,60	469	489 ●
3 263517	Canevel Prosecco Campofalco, Valdobbiadene DOCG Brut (single vineyard, organic)	2019/2020	6 0,75	387,60	469	489 ○
4 263512	Canevel Prosecco IL Millesimato, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2019/2020	6 0,75	387,60	469	489 ○
5 263500	Canevel Prosecco Cartize, Valdobbiadene DOCG Dry	2019/2020	6 0,75	552,89	669	699 ○

Canevel Setáge, Valdobbiadene Prosecco DOCG

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 263506	Canevel Prosecco Setáge, Valdobbiadene DOCG Extra Dry	2020	6 0,75	309,92	375	389 ○
7 263528	Canevel Prosecco Setáge, Valdobbiadene DOCG Brut	2020	6 0,75	309,92	375	389 ○

Casa Canevel, Prosecco DOC

8 263535	Casa Canevel Prosecco DOC Extra Dry	6	0,75	263,64	319	333 ○
8 263546	Casa Canevel Prosecco DOC Extra Dry Magnum	6	1,5	561,16	679	712 ○
9 263540	Casa Canevel Prosecco DOC Brut	6	0,75	263,64	319	333 ○
10 263551	Casa Canevel Prosecco Rosé DOC Brut Millesimato	2020	6 0,75	271,90	329	345 ●



1

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



FILI Prosecco Frizzante DOP

[fili prosecco frizzante]

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

2

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



Bronze Medal 2017 I.W.S.C.

FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP

[fili prosecco ekstra draj spumante]

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

3

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



Bronze Medal 2017 I.W.S.C.

FILI Prosecco Brut Spumante DOP Millesimato

[fili prosecco brut spumante milezymáto]

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

7

novinka náš tip!

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



FILI Prosecco Rose Brut Spumante DOP

[fili prosecco róze brut spumante]

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

8

náš tip!

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



„Mille Bolle“ Spumante Bianco Extra Dry Millesimato

[mýle bole víno spumante ekstra draj milezymáto]

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

9

náš tip!

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



Bronze Medal 2017 I.W.S.C.

„Mille Bolle“ Rosé Spumante Brut

[mýle bole spumante brut rozé]

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

4

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



FILI Prosecco Ice Dry Spumante DOP

[fili prosecco ajs dráj]

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

5

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



FILI Moscato Spumante Veneto IGP

[fili moskáto spumante veneto]

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

6

náš tip!

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



FILI Rosato Frizzante Veneto IGP

[fili rozáto frizzante]

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

10

novinka

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



„Mille Bolle“ Spumante Bianco Extra Dry Millesimato Sunny Days Edition

[mýle bole spumante bijanko ekstra dráj]

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

11

novinka

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



Bianco Frizzante Veneto IGT Mini

[bijanko frizzante veneto minij]

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

Sacchetto, Veneto, Fili Prosecco & Spumante

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	217600	FILI Prosecco Frizzante DOP	2020/21	6	0,75	156,20	189	199	○
2	259137	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP	2020/21	6	0,75	197,52	239	259	○
	259139	FILI Prosecco Extra Dry Spumante DOP Magnum	2019/20	6	1,50	412,40	499	529	○
3	259140	FILI Prosecco Brut Spumante DOP Millesimato	2020/21	6	0,75	197,52	239	259	○
4	217128	FILI Prosecco Ice Dry Spumante DOP	2020/21	6	0,75	205,79	249	269	○
5	259142	FILI Moscato Spumante, Veneto IGP (sladké)	2020/21	6	0,75	177,69	215	229	○
6	259138	FILI Rosato Frizzante, Veneto IGP	2020/21	6	0,75	156,20	189	199	●

Sacchetto, Veneto, Fili Prosecco & Spumante

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	259144	FILI Prosecco Rose Brut, Spumante DOP	2020/21	6	0,75	230,58	279	299	●
8	217123	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato	2020/21	6	0,75	150,41	182	198	○
9	217125	FILI Mille Bolle Rose Brut, Spumante	2020/21	6	0,75	161,16	195	209	●
10	217121	FILI Mille Bolle, Spumante Bianco Extra Dry Millesimato Sunny Days Edition	2020/21	6	0,75	163,64	198	215	○
11	217220	Bianco Frizzante Veneto IGT Mini	2020/21	24	0,20	48,76	59	63	○

1	
odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Silver Medal
2017
I.W.S.C.



Prapian Prosecco Col De L'Utia Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry Millesimato Spumante

[prapian prosecco kol de lutija valdobbiadene superiøre ekstra draj millezýmato spumante]

Slámově žlutá barva se zelenými odlesky. Ovocná vůně s aroma květů vistárie. Chuť je plná, harmonická a elegantní. Vychlazené na 6–8 °C je skvělým aperitivem, vhodné také k rybám nebo dezertům.

2	
odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prapian Prosecco Col De L'Utia Valdobbiadene DOCG Superiore Brut Millesimato Spumante

[prapian prosecco kol de lutija valdobbiadene superiøre brut millezýmato spumante]

Slámově žlutá barva se zelenými odlesky. Čerstvá a ovocná chuť s aroma citrusového ovoce a nezralých jablek. Kulatá a aromatická chuť s pěkným a suchým závěrem. Skvělé jako aperitiv nebo k předkrmům.

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



Prapian Prosecco Col De L'Utia Valdobbiadene DOCG Superiore Brut Millesimato Spumante BIO

[prapian prosecco kol de lutija]

Slámově žlutá barva s ovocným aroma, které příjemně přechází do květinových tónů vistárie a zelených jablek. Víno vytrvale perlí, je svěží, suché, s příjemnou dochutí. Skvělý aperitiv nebo k rybím či zeleninovým předkrmům.

6	
odrůda	Glera
technologie výroby	Kategorie Spumante, oproti Frizzante, má vyšší tlak v lahvi, podobně jako u běžných sektů má klasický sektový uzávěr.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Bronze Medal
2019
Decanter



Prosecco Platinum Spumante Brut Collio DOP

[prosecco platynium spumante brytj]

Zlatavá barva a nasládlá, sametová vůně vyzrálého bílého ovoce. Příjemná, svěží, ovocná a zakulacená chuť s tóny čerstvých hroznů. Lahodné a bohaté víno s dostatkem svěžesti. Vhodné jako aperitiv nebo k jednoduchým úpravám ryb. Doporučujeme podávat vychlazené na 7–9 °C.

7	
odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Veneto Frizzante IGP

[veneto frizzante]

Elegantní láhev skrývá lehké, svěží, hodně suché, velice decentní a elegantní šumivé víno ze severoitalského regionu Veneto. Pěkné aroma zralého bílého peckovitého ovoce. Glera Frizzante má méně bublinek než klasické sekty a tak se dá pít plnými doušky. Letní nápoj na přivítanou, osvěžení pro každý den a pro příjemnou náladu.

8	
odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco „abc“ Frizzante DOP

[prosecco a-by-či frizzante]

Prosecco „abc“ je prezentováno v elegantní lahvi. Jedná se o lehké, svěží, suché a decentní Prosecco s bohatým aroma zralých jablek, hrušek a květin. Doporučená teplota pro servírování je 7–8 °C, podávejte jako aperitiv či k lehkým masovým a zeleninovým pokrmům.

4	
odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prapian „Presa N°3“ Prosecco Frizzante Asolo DOCG

[prapian přeza numero tre prosecco frizzante ázolo]

Toto Frizzante má jasnou, slámově žlutou barvu. Delikátní vůně s aroma ovoce, citrusových plodů a bílých květů. Harmonická chuť s elegantním závěrem. Výborné se hodí k předkrmům, jídlům s rybami nebo jako aperitiv.

5	
odrůda	Glera
technologie výroby	Výroba charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prapian „Presa N°3“ Prosecco Brut Spumante Asolo DOCG

[prapian přeza numero tre prosecco brut spumante ázolo]

Víno v kategorii Prosecco se slámově žlutou barvou. Má typickou ovocnou vůni s aroma zralých jablek. Chuť navazuje na vůni, objevují se tóny hrušek, jablek a mandlí. Výborný aperitiv nebo k jídlům z ryb.

Sacchetto

Cantine Sacchetto to je jedním ze zástupců moderní vinařské školy a je významným producentem vín IGP ve Veneto. Nachází se na hranicích provincií Treviso, Padua a Venice a hlavní sídlo je v malém městečku Trebaseleghe. Vinařství bylo založeno ve dvacátých letech minulého století. Ve vinných sklepech Sacchetto se rodí slavné perlivé, svěží, a přesto ovocné Prosecco della Marca Trevigiana z nejlepšího Prosecco regionu v pahorkaté oblasti Conegliano. Vyrábí se tam také skvělé Pinot Grigio, Bianchetto a Chardonnay. Pro vína z údolí Piave (řeka v oblasti Veneto) jsou hrozny pečlivě tříděny a šetrně zpracovány, díky čemuž si vína zachovávají své typické vlastnosti a odrůdový charakter. Cantine Sacchetto patří k nejlepším výrobcům v oblasti. Mezitím, co jiní plní masové lahve levnými víny pochybné kvality v rámci módní poptávky po vínech Prosecco, ve vinařství Sacchetto trvají nekompromisně na špičkové kvalitě. Pouze nejlepší hrozny výhradně z vlastních vinic jsou zárukou nejvyšší kvality. „Naše jméno je na etiketě, to znamená, že ručíme za obsah,“ říká Papa Filiberto Sacchetto, hrdý šéf vinařské rodiny. V jeho stopách dnes vede vinařství i jeho nástupce Paolo Sacchetto.



9	
odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco „Sigillo“ Frizzante DOP

[prosecco sigilo frizzante]

Má svěží a jemné perlení. Vůně je jemně ovocná s tóny jablek a akátového květu. Chuť je čerstvá, lahodná a ovocná s tóny zeleného jablka, podpořená výraznější kyselinou. Šumivé víno nejvyšší třídy z italského regionu Veneto. Může být skvělým aperitivem nebo vhodně doprovodí lehké masové a zeleninové pokrmy.

10	
odrůda	Glera
technologie výroby	Fermentuje ve velkých tancích charmatovou metodou.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Prosecco Spago „Colli“ Frizzante DOP

[prosecco spágo koli frizzante]

Dokonalé, čerstvé, suché a jemně šumivé s decentní kyselostí. Nádherná ovocnost je obohacena minerální strukturou. Snadno a slastně potěší všechny chuťové smysly. Ukázkové Prosecco ze svahů (Colli – pahorek) oblasti Trevigiana. Nádherný design lahve ladí oku a přímo vyzývá vzít jej jako prezent na návštěvu k přátelům.

Sacchetto, Valdobbiadene, Prapian Col De L'Utia, Prosecco Superiore		karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	217352 Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DOCG Superiore, Extra Dry Millesimato Spumante	2020/21	6 0,75	230,58	279	299 ○
2	217308 Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DOCG Superiore, Brut Millesimato Spumante	2020/21	6 0,75	230,58	279	299 ○
3	217310 Prapian Prosecco Col De L'Utia, Valdobbiadene DOCG Superiore, Brut Millesimato Spumante BIO	2020/21	6 0,75	243,80	295	315 ○
Sacchetto, Asolo, Prapian Presa N°3, Prosecco (BIO)						
4	217350 Prapian „Presa No° 3“ Prosecco Frizzante Asolo DOCG BIO	2020/21	6 0,75	185,95	225	239 ○
5	217351 Prapian „Presa No° 3“ Prosecco Brut Spumante Asolo DOCG BIO	2020/21	6 0,75	222,31	269	289 ○

Sacchetto, Veneto, Prosecco & Spumante		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	217209 Prosecco Platinum, Spumante Brut Collio DOP	2020/21	6 0,75	189,26	229	245 ○	
7	217208 Bianco Veneto Frizzante IGP	2020/21	6 0,75	121,49	147	159 ○	
8	321321 Prosecco „abc“ Frizzante DOP (dříve Prosecco 321)	2020/21	6 0,75	121,49	147	158 ○	
9	237218 Prosecco Sigillo, Frizzante DOP	2020/21	6 0,75	154,55	187	198 ○	
10	217263 Prosecco Spago Colli, Frizzante DOP	2020/21	6 0,75	177,69	215	239 ○	
10	217251 Prosecco Piccolo Frizzante DOP Mini	2020/21	24 0,20	69,42	84	90 ○	

1

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

commented
2019

I.W.S.C.



Pinot Grigio „La Ninfa“ Grave del Friuli DOP

[pyno grýdzio la ninfra gráve del fryjůly]

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

2

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



Merlot „La Cortigiana“

[merlot la kortydzjána]

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

3

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



Cabernet Sauvignon „Il Satiro“

[kabernet soviňon il satyro]

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

7

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



Pinot Grigio Venezia Giulia

[pino grýdzio venécija džůlia]

Typická květnatá a živá vůně s náznaky bílých květů a čerstvých citrusů. Chuť je lehká, ovocná, ale přesto svěží s typickými lehkými minerálními tóny a doteky pomerančové kůry. Klasické severní Pinot Grigio, které dobře doplní zeleninové saláty a pokrmy z bílých mas, ale můžete jej popíjet i na terase s přáteli.

8

novinka bio

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



Fresco di Masi Bianco Organic - non filtrato

[fresko dy mázi bijanko]

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

9

novinka bio

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



Fresco di Masi Rosso Organic - non filtrato

[fresko dy mázi rosso]

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

4

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



Pinot Grigio del Veneto „L'Elfo“

[pinot grýdzio del veneto lelfo]

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

5

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



Chardonnay del Veneto „La Fiera“

[šardoné del veneto la fiera]

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

6

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

Bronze Medal
2017

I.W.S.C.

Sauvignon delle Venezie „Bianchetto“

[soviňon dele venécije bianketo]

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

Sacchetto, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	217401	Pinot Grigio Grave del Friuli „La Ninfa“ DOP	2019/20	6	0,75	164,46	199	215	○
2	217236	Merlot „La Cortigiana“ IGP	2020/21	6	0,75	147,93	179	193	●
3	217258	Cabernet Sauvignon „Il Satiro“ IGP	2019/20	6	0,75	147,93	179	193	●
4	217213	Pinot Grigio del Veneto „L'Elfo“ IGP	2020/21	6	0,75	144,63	175	189	○
5	217204	Chardonnay del Veneto „La Fiera“ IGP	2020/21	6	0,75	123,14	149	162	○
6	217215	Sauvignon delle Venezie „Bianchetto“	2020/21	6	0,75	121,49	147	159	○

Sacchetto, Veneto IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	217214	Pinot Grigio Venezia Giulia	2019/20	6	0,75	126,45	153	165	○
8	263931	Fresco di Masi Bianco, Organic - non filtrato	2020/21	6	0,75	243,80	295	315	○
9	263941	Fresco di Masi Rosso, Organic - non filtrato	2020/21	6	0,75	268,60	325	345	●

Masi Agricola, Fresco di Masi, Vino Biologico Verona IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
8	263931	Fresco di Masi Bianco, Organic - non filtrato	2020/21	6	0,75	243,80	295	315	○
9	263941	Fresco di Masi Rosso, Organic - non filtrato	2020/21	6	0,75	268,60	325	345	●



1

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



Soave Classico „Levarie“

[soave klasiko levárie]

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

2

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



Bardolino Classico „Frescaripa“

[bardolino klasiko freskarypa]

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

3

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



Valpolicella Classico „Bonacosta“

[valpolicella klasiko bonakosta]

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

88
2015
James Suckling

7 **náš tip!**

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



Amarone della Valpolicella Classico „Costasera“

[amarone dela valpolicella klásiko kostasera]

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

95
2015
James Suckling

93
2015
The Wine Enthusiast

8

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



Amarone della Valpolicella Classico „Costasera Riserva“

[amarone dela valpolicella klásiko kostasera ryzerva]

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

94
2015
James Suckling

90
2015
Decanter

9

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



„Monte Piazze“ Valpolicella Classico Superiore

[montepjazze valpolicella klásiko superijóre]

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

93
2017
James Suckling

4

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



„Masiano“ Pinot Grigio e Verduzzo delle Venezie

[maziano pinot grýdzio e verduco dele venécie]

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

88
2019
James Suckling

90
2018
James Suckling

5 **náš tip!**

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



„Campofiorin“ Rosso del Veronese

[kampofiorin rosso del veronéze]

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

91
2017
James Suckling

6

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



„Brolo Campofiorin Oro“ Rosso del Veronese

[brolo kampofiorin oro rosso del veronéze]

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

Silver Medal
2016
Decanter

92
James Suckling

10

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



„Vaio Armaron“ Amarone della Valpolicella Classico

[vaio armaron amarone dela valpolicella klásiko]

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

94
2012
The Wine Enthusiast

11

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



Amarone della Valpolicella Classico „Campolongo di Torbe“

[amarone dela valpolicella klásiko kampolongo dy torbe]

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

95
2012
James Suckling

95
2012
The Wine Enthusiast

12

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



Amarone della Valpolicella Classico „Mazzano“

[amarone dela valpolicella klásiko macáno]

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

93
2012
James Suckling

93
2012
The Wine Enthusiast

Masi Agricola, Veneto DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	2019/20	6	0,75	197,52	239	○
2	2019/20	6	0,75	205,79	249	●
3	2019/20	6	0,75	222,31	269	●

Masi Agricola, Veneto IGP

4	2019/20	6	0,75	238,84	289	305	○
5	2017/18	6	0,75	280,17	339	359	●
5	2016/17	6	1,50	577,69	699	735	●
6	2016/17	6	0,75	342,98	415	439	●

Masi Agricola, Veneto DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	2015/16	6	0,75	900,83	1 090	1 169	●
8	2015/16	6	0,75	1 180,99	1 429	1 499	●

Masi Agricola, Serego Alighieri, Valpolicella Classico DOP

9	2017/18	6	0,75	461,98	559	589	●
10	2012	6	0,75	1 314,05	1 590	1 670	●

Masi Agricola - Single vineyards Amarone, Veneto DOP

11	2011/12	6	0,75	2 478,51	2 999	3 190	●
12	2011/12	6	0,75	2 478,51	2 999	3 190	●

1 **náš tip!**

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


Marchese Antinori Cuvée Royale Franciacorta DOCG

[markéze antynóry kuvé roajal frančakórta]

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

2

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


Marchese Antinori Blanc de Blanc Franciacorta DOCG

[markéze antynóry blank de blank frančakórta]

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

3

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


Marchese Antinori Rosé Franciacorta DOCG

[markéze antynóry rozé frančakórta]

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

4

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


Marchese Antinori Donna Cora Satén Brut Franciacorta DOCG

[markéze antynóry dona córa saten brut frančakórta]

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

5

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


Marchese Antinori Contessa Maggi Riserva Franciacorta DOCG

[markéze antynóry contéza mádži rizerva frančakórta]

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

6

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


Marchese Antinori Conte Aimò Blanc de Noir Franciacorta DOCG

[markéze antynóry conte ajmo blank de noar frančakórta]

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



	Antinori, Lombardia, Tenuta Montenisa, Franciacorta DOCG	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	277500 Marchese Antinori Cuvée Royale, Franciacorta DOCG		6	0,75	433,88	525	549 ○ L
2	277503 Marchese Antinori Blanc de Blanc, Franciacorta DOCG		6	0,75	478,51	579	599 ○ L
3	277501 Marchese Antinori Rosé, Franciacorta DOCG		6	0,75	508,26	615	649 ● L
4	277502 Marchese Antinori Donna Cora Satén Brut, Franciacorta DOCG	2015/19	6	0,75	557,85	675	699 ○ L
5	277504 Marchese Antinori Contessa Maggi, Riserva Franciacorta DOCG	2007/11	3	0,75	726,45	879	919 ○ L
6	277505 Marchese Antinori Conte Aimò, Blanc de Noir, Franciacorta DOCG	2016/17	3	0,75	726,45	879	919 ○ L

1

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

90
2015
The Wine Spectator91
2015
The Wine Enthusiast

Barbera d'Asti DOCG „Fiulot“

[barbera dy asty fiulot]

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

2

náš tip!

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

Barbera d'Alba DOP

[barbera d'alba]

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



3

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

92
2016
James Suckling

Barbera Nizza Bansaella DOCG

[barbera nizza bansella]

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



4

náš tip!

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

92
2015
James Suckling

Barolo DOCG

[barolo]

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



Piemonte

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

5

náš tip!

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

90
2016
James Suckling92
2015
James Suckling

Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP

[nebiolo dy alba oketi]

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



6

náš tip!

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

92
2015
James Suckling

Barbera D'Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“

[barbera dy asty nizza kostamiole]

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

8

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

94
2016
James Suckling95
2016
The Wine Enthusiast

Barolo DOCG „Bussia“

[barolo busia]

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

7

náš tip!

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

92
2012
The Wine Advocate94
2014
The Wine Enthusiast

Barbaresco DOCG „Bric Turot“

[barbaresco bryk turot]

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

9

novinka

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

95
2012
The Wine Enthusiast94
2014
Galloni

Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“

[barlo rizerva busia viha kolonelo]

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

Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Classici

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	214151	Prunotto Barbera d'Asti DOCG „Fiulot“	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	●
2	487505	Prunotto Barbera d'Alba DOP	2019/20	6	0,75	285,12	345	359	●
3	214193	Prunotto Barbera DOCG, Nizza Bansaella	2018/19	6	0,75	304,96	369	385	●
4	487503	Prunotto Barolo DOCG	2016/17	6	0,75	800,83	969	999	●

Prunotto, Piemonte (Antinori) - Prunotto I Cru

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
5	214160	Prunotto Nebbiolo di Alba „Occhetti“ DOP	2018/19	6	0,75	392,56	475	499	●
6	214140	Prunotto Barbera D'Asti Superiore DOCG Nizza „Costamiole“	2016/17	6	0,75	652,07	789	829	●
7	214110	Prunotto Barbaresco DOCG „Bric Turot“	2016/17	6	0,75	850,41	1 029	1 069	●
8	214121	Prunotto Barolo DOCG „Bussia“	2016/17	6	0,75	1 280,17	1 549	1 599	●
9	214129	Prunotto Barolo DOCG Reserva „Bussia Vigna Colonello“	2014/15	6	0,75	3 628,10	4 390	4 490	●



1

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



„Cervaro della Sala“ Umbria IGP

[cerváro dela sala umbryja]

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

2

novinka

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



Conte della Vipera Sauvignon Blanc Umbria IGP

[kónte dela vipera]

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

3

naš tip!

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



Bramito del Cervo Chardonnay

[bramito del červo šardoné]

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

7

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



Santa Cristina Bianco Umbria IGP

[santa krystýna bijanko umbryja]

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

8

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



Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOC

[santa krystýna pino grýdžo dele venecie]

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

9

odrůda	Výroběno z lokálních červených odrůd
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Santa Cristina Rosato Toscana

[santa krystýna rosáto toskána]

Toto rosé má růžovou barvu s třešňovými odstíny. Má ovocné aroma s tóny červeného ovoce. Vyvážená a harmonická chuť s delším ovocným závěrem. Rodina Antinori vlastní statek Santa Cristina již od roku 1946!

4

naš tip!

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



San Giovanni della Sala Orvieto Superiore DOP

[san džovany dela sala orvijeto superyóre]

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

5

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



„Campogrande“ Orvieto Classico Umbria DOP

[kampogrande orvieto klasiko umbryja]

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

6

novinka

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



Casasole Orvieto Classico DOC Amabile

[kazasóle orvijéto klásiko]

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

10

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



Santa Cristina Rosso Toscana

[santa krystýna roso toskána]

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

11

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



„Le Maestrelle“ Toscana Rosso

[le maestrelle toskána roso]

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

12

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



Chianti Superiore DOPC Santa Cristina

[kyjanty superijóre santa krystýna]

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

Antinori, Castello della Sala, Umbria

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	269160	„Cervaro della Sala“ Umbria IGP	2018/19	6	0,75	1 114,88 1 349 1 409	○ ●
2	258150	Conte della Vipera, Sauvignon Blanc, Umbria IGP	2019/20	6	0,75	437,19 529 549	○
3	269150	Bramito Del Cervo, Chardonnay	2019/20	6	0,75	346,28 419 439	○ ●
4	269130	San Giovanni della Sala, Orvieto Superiore DOP	2019/20	6	0,75	309,92 375 395	○
5	269121	„Campogrande“ Orvieto Classico, Umbria DOP	2019/20	6	0,75	147,93 179 189	○
6	257142	Casasole Orvieto Classico DOC, Amabile (polosuché)	2019/20	6	0,75	139,67 169 179	○

Antinori, Tenuta Santa Cristina, Toscana IGP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	269120	Santa Cristina Bianco, Umbria IGP	2019/20	6	0,75	152,89 185 195	○
8	257116	Santa Cristina Pinot Grigio delle Venezie DOC	2019/20	6	0,75	210,74 255 269	○
9	257140	Santa Cristina Rosato, Toscana	2019/20	6	0,75	152,89 185 195	○
10	257110	Santa Cristina Rosso, Toscana	2019/20	6	0,75	179,34 217 229	●
11	257112	Santa Cristina „Le Maestrelle“ Toscana Rosso	2019/20	6	0,75	185,95 225 235	● ●
12	257113	Santa Cristina Chianti Superiore DOPC	2019/20	6	0,75	234,71 284 299	●

1

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



Villa Antinori Bianco Toscana IGP

[vila antynory bijanko toskána]

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

2

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



Villa Antinori Rosso Toscana IGP

[vila antynory roso toskána]

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

3

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



Villa Antinori Pinot Bianco Toscana IGP

[vila antynory pino bijanko toskána]

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

6

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



Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccessa“

[vino nobile di montepulcijano la braccesa]

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

7

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



Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“

[vino nobile di montepulcijano santa pija]

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

8

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



Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“

[vino nobile di montepulcijano maďarino]

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

4

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



Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG

[vila antynory kyjanty klásiko ryzerva]

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

5

odrůda	85 % Prugnolo Gentile (místní název pro odrůdu Sangiovese), 15 % Merlot a další odrůdy
technologie výroby	Zraje 4 měsíce v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“

[roso dy montepulcijano sabazio]

Elegantní a intenzivní vůně bílých broskví a červeného peckovitého ovoce. Chuť je elegantní, hladká a nenáročná. Dobře strukturované víno. Převládá ovocnost – vyzrálé peckovité ovoce až s tóny kompotu. Řemeslně skvěle vyrobené víno.

Toskánsko – srdce Itálie

Srdce Itálie a současně nejdůležitější centrum špičkových vín v Itálii. Silně červené Vino Nobile di Montepulciano bylo první italskou apelací DOCG, kterou následovaly apelace Brunello di Montalcino, Chianti, Carmignano, Vino Nobile di Montalcino a Vernaccia di San Gimignano. Primárně pěstované odrůdy jsou Sangiovese, Prugnolo, Morellino a Cabernet Sauvignon. Toskánsko nemá v současné době rovnocennou bílou odrůdu ke své červené Sangiovese. Podnebí v tomto regionu je klasicky italské. Léta jsou dlouhá a dosti suchá. Zimy jsou méně drsné než v severní Itálii. Půda je velmi komplexní s občasným výskytem štěrku, vápence a jílu. V nejlepších vinicích se vyskytují půdy kamenité s břidlicovou drtí, známé v některých lokalitách jako „galestro“. Supertoscana - vína, která proslavila tento region ve světě, byla poprvé vyrobená v roce 1948. Tehdy na statku Insica della Rochetta, za použití Cabernet Sauvignon údajně z Château Lafite-Rothschild, bylo poprvé vyrobeno slavné víno Sassicaia. Byl to odvážný pokus o špičkové italské víno z Bordeaux odrůdy a zdařil se. Nejslavnější vína Toskánska jsou Solaia, Ornellaia, Sassicaia a Tignanello.

9

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 12 měsíců ve velkých dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“

[roso di montalcino pian delle vine]

Elegantní, odrůdově charakteristická a bohatá vůně zralého červeného ovoce, toastu, koření a kdoulového džemu. Příjemná, čerstvá a harmonická chuť s hebkými tříslovinami, v závěru tóny minerality a opět zralého ovoce. Poprvé bylo toto víno vyrobeno v ročníku 2012 a to až po několika letech pokusných ročníků.

10

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	24 měsíců zrání v 3 až 5 000 litrových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“

[brunelo di montalcino pian delle vine]

Elegantní a komplexní vůně s živočišnými tóny. Dále se objevují tóny květů, sladkých toastů, tabáku, kávy, koření a čokolády. Chuť navazuje na vůni – opět tóny kávy a čokolády, dále borůvky a ostružiny. Má výraznou, pevnou tříslovinu s minerálními tóny ve velmi dlouhém závěru. Jedná se slavné Brunello z prestižního regionu.

11

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 30 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let



Brunello di Montalcino DOCG „Vigna Ferrovia“

[brunelo dy montalcino vine ferovija]

Má rubínově červenou barvu. Bohatá vůně s aroma divokých třešní, zralého tmavého ovoce, červeného rybízu a koření. Chuť je bohatá a plná s dobře zakomponovanými tříslovinami. V dlouhém závěru jsou patrné tóny koření, ovoce a čokolády. Komplexní velké víno.

Antinori, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	257130	Villa Antinori Bianco, Toscana IGP	2020/21	6	0,75	197,52	239	252	○
2	258110	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP	2018/19	6	0,75	313,22	379	399	●
2	258310	Villa Antinori Rosso, Toscana IGP, Magnum	2018/19	3	1,50	784,30	949	999	●
3	257139	Villa Antinori Pinot Bianco, Toscana IGP	2020/21	6	0,75	288,43	349	369	○
4	258115	Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG	2016/17	6	0,75	371,07	449	469	●

Antinori, Tenuta La Braccessa, Toscana

5	267120	Rosso di Montepulciano DOP „Sabazio“	2019/20	6	0,75	230,58	279	295	●
---	--------	--------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Antinori, Tenuta La Braccessa, Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	267110	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „La Braccessa“	2017/18	6	0,75	371,07	449	469	●
7	267150	Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG „Santa Pia“	2016/17	6	0,75	784,30	949	995	●
8	267130	Vino Nobile di Montepulciano DOCG „Maggiarino“	2016/17	6	0,75	1 194,21	1 445	1 495	●

Antinori, Toscana, Tenuta Pian Delle Vigne

9	259141	Rosso di Montalcino DOP „Pian delle Vigne“	2019/20	6	0,75	379,34	459	485	●
10	259130	Brunello di Montalcino DOCG „Pian delle Vigne“	2015/16	6	0,75	1 106,61	1 339	1 399	●
11	259132	Brunello di Montalcino DOCG Riserva „Vigna Ferrovia“	2015	6	0,75	2 420,66	2 929	2 999	●

1 **novinka** **naš tip!**

odrůda	Negroamaro, Cabernet Franc, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Tormaresca Furia Rosato IGT Salento**

[fúria rosáto salento]

Dokonalá barva růžových broskvových květů. Velmi příjemná vůně broskví, liči, meruněk a mučenky s květinovými tóny pomerančových květů a narcisů. V chuti je jemné s živou kyselinou a svěží chutí citrusů v závěru.

2

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Merlot a Syrah
technologie výroby	9 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského a maďarského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

**Chianti Classico Tenuta di Péppoli**

[kyjanty klasiko tenuta dy péppoli]

Víno má komplexní, bohaté aroma květů, třešní, čokolády a vanilky s dotekem dřeva. Je skvěle vyrovnané s pevnou strukturou, harmonickým průběhem a ovocným závěrem. Péppoli prezentuje moderní styl Chianti Classico.

3

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	14 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského a maďarského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let

**Chianti Classico Riserva Badia a Passignano**

[kyjanty klasiko ryzerva bádia a pasiňáno]

Elegantní a živočišná vůně s tóny malin, borůvek, zralých třešní, povidel, lékořice a rozinek. Je mohutné a extraktivní. Moderní příjemné víno s velmi dobře zakomponovanými tříslovinami. Tato Riserva je vyrobena z nejlepších, velmi důkladně vybraných hroznů z vinic Badia a Passignano. Víno začal vyrábět Piero Antinori jako experiment s toskánskými víny vyšší třídy.

7 **naš tip!**

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP**

[skalabróna bolgery rosáto]

Sytá malinová barva. Výrazné, komplexní, složité aroma s tóny lesního ovoce a červeného rybízu. Vůně plynule přechází do chuti. Složitá, komplexní a rafinovaná chuť s příjemnou kyselinou a tóny lesních jahod a divokých malin. Netradiční a limitované víno od světoznámého vinaře. Jedno z nejlepších rosé naší nabídky.

8

odrůda	57 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců zrání v nových sudech typu „barrique“ a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	15–25 let

**„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP**

[gvado al taso bolgery superijóre]

Vůně čerstvě vymačkaného dužnatého ovoce s decentními tóny toasty, kávy a tmavé čokolády. Komplexní a vyvážené s dostatkem dokonale strukturovaných tříslovin a dlouhým, hladkým závěrem. Plné a velmi elegantní víno. Další ze světově proslulých vín Antinori. Je pravidelné a velmi vysoce hodnoceno.

9 **naš tip!**

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 14 měsíců v dubových sudech a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let

**Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG**

[markéze antynóry kyjanty klasiko rizerva]

Hrozny na výrobu dříve pocházely z vinic Tignanello, Badia a Passignano a Péppoli, nyní pocházejí pouze z vinic patřící pod Tenuta Tignanello, kde 10 ha jsou Solaia vinice, 47 ha Tignanello vinice a 90 ha vinice pro toto víno. Nejedná se o tzv. druhé víno od Tignanello (jako v Bordeaux). Jedná se o další víno z vinařství Tenuta Tignanello.

4 **naš tip!**

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Syrah
technologie výroby	8 měsíců zrání v sudech a další 4 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let

**„Il Bruciato“ Bolgheri DOP**

[il bruciáto bolgery]

Elegantní, teplá, čerstvá a šťavnatá vůně s dotekem sladkého dřeva, třešní, švestek, koření a černého rybízu. Bohatá a extraktivní chuť plynule navazuje na vůni, sladká harmonická, dobře zakomponovaná tříslovina utváří kostru vína. Má dlouhý závěr. Jde o druhé víno od Guado al Tasso

5 **naš tip!**

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v malých dubových sudech (1/3 nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

**Cont'Ugo Bolgheri DOP**

[kontúgo bolgery]

Cont'Ugo je díky 100% použití odrůdy Merlot novou interpretací regionu Bolgheri. Víno má intenzivní rubínovou barvu. Ovocná, harmonická vůně má aroma červeného ovoce, třešní Marasca a malin, doplněné o sladké koření. Chuť má pozoruhodně pružnou a hebkou strukturu tříslovin.

6 **naš tip!**

odrůda	Vermentino
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

**Vermentino Bolgheri DOP**

[vermentýno bolgery]

Intenzivní vůně s medovými tóny, dále pralinkami a lehce i květinami. Středně plná, kulatá, aromatická chuť s vyváženou kyselinou, ovocností a kořenitostí. V chuti dále nalezneme tóny citrusového ovoce (grepy, limetky) lehce podpořené anýzem. Víno má velmi elegantní strukturu s příjemným a hodně dlouhým závěrem. Víno pochází z vinic ležících v těsném sousedství městečka Bolgheri.

Tenuta Tignanello

Vinice Tenuta Tignanello, proslulá matka slavných vín Tignanello a Solaia, je klenotem mezi majetky Antinori. Leží v samém srdci Chianti Classico, cca 30 kilometrů od města Florencie. Vinařství zde bylo vybudováno v 16. století. Antinori koupil Tignanello počátkem 19. století. Celkově pokrývá 325 hektarů, na 147 hektarech jsou vysázeny vinice. Samotné Tignanello má rozlohu 47 hektarů, nedaleko ležící Solaia 10 hektarů. Tyto vinice leží v nadmořské výšce 350–450 metrů, kde si mohou hrozny užít teplých dnů i chladných nocí. Pěstuje se zde typická odrůda Sangiovese, ale také moderní odrůdy jako Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Rodina Antinori zde začala experimentovat s odrůdami typu Cabernet již ve dvacátých letech minulého století. K práci s těmito odrůdami se pak vrátila v letech šedesátých a komerčně je začala používat až v letech sedmdesátých. Ve velmi malém množství jsou zde také odrůdy Syrah, Pinot Nero a Merlot. Hrozny jsou sklizeny na přelomu září a října, proces výroby i stažení probíhá ve starých sklepních vinařství Tignanello o rozloze 2 300 m². Do vlastnictví patří také 7 hektarů olivovníků.

10

odrůda	85 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	16–18 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let

**Tignanello**

[tyňanelo]

Nádherná, lesklá, tmavá barva a velmi elegantní, ovocná a komplexní vůně. Víno má harmonické třísloviny, výraznou a pevnou kostru. Tělnaté, komplexní a bohaté na chuť s výjimečnou strukturou a dlouhým závěrem. Nejméně známé víno od Antinori a jedno z nesporných „supertoskánských“ vín. Víno má velmi dlouhý potenciál archivace.

11

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Sangiovese, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	18 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	15–25 let

**Solaia**

[solája]

Víno má plnou, koncentrovanou a velmi elegantní vůni s tóny heřmánku a rozinek. Intenzivní, ovocná a komplexní chuť s výbornou strukturou, jemnými, dokonale vyváženými tříslovinami a lahodným, velmi dlouhým závěrem. Ve slabších ročnících se nevyrábí. Víno je nutno dlouho dekantovat.

Antinori, Tormaresca, Puglia		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	258180	Tormaresca Furia Rosato IGT Salento 2020	2020/21	6	0,75	693,39 839	879 ●
Antinori, Toscana, Chianti DOCG							
2	258120	Chianti Classico, Tenuta di Péppoli	2018/19	6	0,75	318,18 385	399 ● ●
3	258140	Chianti Classico Riserva, Badia a Passignano	2017/18	6	0,75	825,62 999	1 039 ● ● ● L
Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri							
4	268160	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP	2019/20	6	0,75	486,78 589	609 ● ● ● L
4	268360	„Il Bruciato“ Bolgheri DOP Magnum - dřevěný box	2019/20	1	1,5	1 114,88 1 349	1 399 ● ● ● L
5	258111	Cont'Ugo, Bolgheri DOP	2018/19	6	0,75	767,77 929	969 ● ● ● L
6	268150	Vermentino Bolgheri DOP	2019/20	6	0,75	329,75 399	419 ○

Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Toscana, Bolgheri

7	268140	„Scalabrone“ Bolgheri Rosato DOP	2019/20	6	0,75	313,22 379	399 ● ● L
8	26811017	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2017	6	0,75	2 205,79 2 669	2 769 ● ● ● L
8	26812017	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP Magnum	2017	6	0,75	4 752,07 5 750	5 990 ● ● ● L
8	26811018	„Guado al Tasso“ Bolgheri Superiore DOP	2018	6	0,75	2 205,79 2 669	2 769 ● ● ● L

Antinori, Tenuta Tignanello, Toscana

9	258131	Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva DOCG	2017/18	6	0,75	660,33 799	839 ● ● ●
10	25911017	Tignanello	2017	6	0,75	2 271,90 2 749	2 849 ● ● ● L!
10	25911018	Tignanello	2018	6	0,75	2 392,56 2 895	2 990 ● ● ● L!
10	25931016	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2016	1	1,5	4 709,92 5 699	5 799 ● ● ● L!
10	25931017	Tignanello Magnum (v dřevěném boxu)	2017	1	1,5	5 123,14 6 199	6 199 ● ● ● L!
11	25912017	Solaia	2017	6	0,75		cena viz www.global-wines.cz ● ● ● L!



1 **novinka** **naš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 8 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

**„Carrubo“ Primitivo di Manduria DOC***[karúbo primitívno di mandúria]*

Intenzivní rubínově červená barva. Bohatě a komplexní aroma s tóny červeného ovoce, višně, švestek a třešňového likéru. Patrné známky lékořice, tabáku a amareta. V chuti je víno jemné, přesto velmi plné. Ovocnost vína je v dokonalé harmonii s taniny a příjemnou svěžestí.

2 **naš tip!**

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	12 měsíců zrání v „barikových“ sudech a 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

**Negroamaro „Masseria Maime“ Salento IGP***[negroamáro maserija majme salento]*

Typické odrůdové aroma – elegantní směs nazrálého červeného ovoce, praline a toastů. Objevují se i náznaky vanilky, lékořice, kávy a karamelu. Kořenitě víno s ovocnými, čokoládovými a živočišnými tóny a dlouhým závěrem. Pouze ručně sbírané hrozny z vinice S. Pietro Vernotico. Hodí se k pečeným žebříkům, jehněčimu i hovězímu masu.

3 **naš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 8 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

**Primitivo „Torcicoda“ Salento IGP***[primitívno torčikóda salento]*

Víno má typické odrůdové aroma červeného peckovitěho ovoce, jahod a lékořice. Nenáročná, šťavnatá chuť s příjemnými tříslovinami, pevným tělem a dlouhým koncem. V chuti jsou dobře zakomponované tóny dřeva. Hrozny pocházejí ze starých vinic. Hezký představitel jižního regionu.

7 **novinka** **naš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Primitivo Fichi d'India Salento IGP***[primitívno fiky dy indija]*

Intenzivní rubínová barva. Aroma černých třešní a borůvek s nádechem koření a lékořice. V chuti je víno měkké přesto výrazné s kulatými tříslovinami, které jsou dobře zakomponovány do struktury vína. Příjemná ovocná chuť a lehkost vína typická pro odrůdu Primitivo.

8 **novinka**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Chardonnay Fichi d'India Salento IGP***[sardoné fiky dy indija]*

Elegantní a svěží víno s jemným minerálním nádechem. Světle slámová barva a lehká citrusová vůně s květinovými tóny. Jednoduché Chardonnay s chutí bílých broskví. Doporučujeme jako aperitiv, k rybám nebo zeleninovým salátům.

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Tormaresca Chardonnay Puglia IGP***[tormareska sardoné pùlja]*

Výrazná vůně s tóny sladkého vyzrálého ovoce, suché trávy a bylinek. V závěru se otevírají ovocné tóny připomínající nektarinky a broskve. Je to plné, ovocné, kulaté víno podpořené příjemnou kyselinou. Velmi nekomplikovaný a harmonický průběh. Lahodné víno s plností „Nového světa“ a elegancí „Evropy“. Doporučujeme.

4 **naš tip!**

odrůda	65 % Aglianico, 10 % Syrah 25 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	10 měsíců zrání v sudech z francouzského a maďarského dubu, dále 9 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

**„Trentangeli“ Castel del Monte Rosso DOP***[trentandžely kastel del monte roso]*

Bohatá, vyzrálá a ovocná vůně s tóny čerstvých ostružin, borůvek a čokolády. Chuť dobře navazuje na vůni – je intenzivní, ovocná a šťavnatá se sametovou tříslovinou a tóny borůvek a mléčné čokolády. Odrůda Aglianico je původem z Recka a v Evropě se příliš nevyskytuje – zřídka v Austrálii nebo Kalifornii.

5 **naš tip!**

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. Před prodejem zraje 4 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGP***[kalfúria roze negroamáro salento]*

Má broskvové růžovou barvu. Příjemná, ovocná vůně jahod a malin s květinovými tóny fialek a pivoňek. Svěží a vyvážená chuť se střední délkou. Hrozny pocházejí z vinic Masseria Maime v San Pietro Vernotico.

6 **naš tip!**

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Paiara Rosato Puglia IGT***[pajára rozáto pùlja]*

Odrůda Negroamaro dává svěží vína s ovocným charakterem. Chuť Paiara Rosato je navíc podpořena květinovým aroma. Je ideálním průvodcem k mořským plodům, těstovinám, melounu se šunkou nebo krevetám Aglio Olio.

10 **naš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Tormaresca Neprica Primitivo Puglia IGP***[tormareska nepryka primitívno pùlja]*

Na víno jsou použity hrozny z vinic usedlosti Maime v San Pietro Vernotico. Víno má intenzivní rubínovou barvu. Ovocná vůně s aroma červeného ovoce, černých třešní, také s dotekem kandovaného ovoce a lékořice. Jemná, dobře strukturovaná chuť s bohatými tříslovinami. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.

11

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Tormaresca Neprica Negroamaro Puglia IGP***[tormareska nepryka negroamáro pùlja]*

Na víno jsou použity hrozny z vinic usedlosti Maime v San Pietro Vernotico. Víno má rubínově červenou barvu. Ovocná vůně s aroma třešní a džemu, také fialek a anýzu. Jemná a elegantní chuť podpořená jemnými tříslovinami. Celkově se jedná o čerstvé a svěží víno pro běžnou denní konzumaci.

12 **novinka**

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace i zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Tormaresca Neprica Cabernet Sauvignon Puglia IGP***[tormareska nepryka kabernet saviñon pùlja]*

Rubínově červená barva s fialovými odlesky. Ve vůni černé třešně a maliny. V chuti plné, elegantní s dobře strukturovanými taniny. Jemná a dlouhá dochuť. Víno si užijete s masovými pokrmy, zvěřinou a vyzrálými sýry. Silnější kabernet jižnějšího typu.

Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	2017/18	6	0,75	1 111,57	1 345	● ●
2	2017/18	6	0,75	544,63	659	● ●
3	2018/19	6	0,75	359,50	435	● ●
4	2017/18	6	0,75	313,22	379	● ●
5	2019/20	6	0,75	260,33	315	●
6	2019/20	6	0,75	123,14	149	●

Antinori, Tormaresca, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	2019/20	6	0,75	152,89	185	●
8	2019/20	6	0,75	152,89	185	○
9	2019/20	6	0,75	180,17	218	○
10	2019/20	6	0,75	180,17	218	●
11	2019/20	6	0,75	180,17	218	●
12	2019/20	6	0,75	180,17	218	●

1 **náš tip!**

odrůda	Weissburgunder
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

91
2017
James Suckling**Weissburgunder***[wajsburgundr]*

Svěží vůně s tóny rozkvetlé jarní louky, listového pečiva a zralých hrušek. Elegantní, suché a minerální víno s čistou chutí, která dobře vystihuje terroir severní Itálie. Středně plné a odrůdově charakteristické víno je příjemnou vstupenkou k poznání regionu Alto Adige a potěší každého sommeliera.

2 **náš tip!**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

92
2017
James Suckling**Chardonnay***[šardone]*

Příjemná, nepříliš výrazná vůně, typická pro Chardonnay severního typu. Svěží a plná chuť s minerálními tóny a harmonickou kyselinou. Příjemné, čisté, středně plné a nekomplikované víno ze severu Itálie, které je zajímavou alternativou k některým Chardonnay z Moravy nebo z Rakouska – porovnejte. Dobře doprovodí ryby nebo čerstvé, nezrající sýry.

3

odrůda	Gewürztraminer
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

91
2017
James Suckling**Gewürztraminer***[gevircraminr]*

Výrazná, aromatická, klasicky kořenitá, čerstvá, pro odrůdu charakteristická vůně s tóny bílých květů a citrusů. Suchá, svěží, čistá a minerální chuť s dlouhým, plným tělem. Aroma bílých květů a zralých broskví. Ukázkový a dobře vyrobený Gewürztraminer z Alto Adige. Gastronomické doporučení: smetanové omáčky, drůbeží maso.

6

odrůda	60 % Pinot Bianco, 30 % Chardonnay, 10 % Sauvignon Blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

93
2017
James Suckling**Terlaner***[terlanr]*

Aromatická a komplexní vůně s tóny tropického ovoce a minerality. Harmonická a výrazná chuť je podpořená kyselinou a delším závěrem. Hrozny pocházejí z vinic v jižním Tyrolsku. Vinice jsou položeny v nadmořské výšce 300–500 m.n.m. a převládá zde písčitoštěrkové podloží.

7 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zraje 5–7 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

91
2018
The Wine Advocate**„Winkl“ Sauvignon Blanc***[vinkl soviñon blank]*

Typická, intenzivní odrůdová vůně s příjemnou minerálností. Připomíná rozmačkaný list černého rybízu. Suchá a elegantní chuť s výraznou mineralitou a harmonickou kyselinou. Dlouhé, bohaté a nevtíravé víno s rukopisem vinařství Terlan. Hrozny pro toto víno pocházejí z vinice nazvané Winkl. Doporučujeme.

8

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech – 50 % velké sudy, 50 % jsou 2x použité sudy typu „barrique“.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–9 let

93
2015
The Wine Advocate**„Monticol“ Pinot Noir Riserva***[montykol pino noár rizerva]*

Vůně je učebnicově charakteristická pro Pinot Noir – červené bobulové ovoce s dotekem živočišnosti a hořké čokolády. Plná, šťavnatá a teplá chuť příjemně navazuje na vůni. Středně plné, harmonické víno s příjemnou tříslovinou. Klasický Pinot Noir s dlouhým závěrem, který ocení i milovníci vín z Bourgogne.

4

odrůda	Lagrein
technologie výroby	Fermentace i následné zrání ve velkých dřevěných sudech po dobu 7–10 měsíců.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Lagrein***[lagrajn]*

Intenzivní vůně s tóny brusinek, třešní, čokolády a koření. Šťavnatá a harmonická chuť s delikátní strukturou a hladkými tříslovinami. Objevují se podobné tóny jako ve vůni. Ideální kombinace: hovězí s brambory se smetanou, dušená kýta s červeným zelím nebo výrazné sýry, např. vyztřelý parmazán.

5 **náš tip!**

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích. 5–7 měsíců zrání na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Pinot Grigio***[pino grýdžo]*

Ovocná vůně s tóny grapefruitu, liči nebo bílého melounu, také květinové tóny čerstvé posečené louky. Dobře vyvážená chuť s aroma černého čaje, exotického ovoce, melounu a zralého grapefruitu. Víno je vhodné kombinovat s uzenou šunkou či parmskou šunkou, sušenými rajčaty, bylinkovým rizotem, grilovanými rybami či telecím masem.

Terlan

Vinařství Terlan bylo založeno v roce 1893 jako jedno z prvních vinařských družstev v jižním Tyrolsku. Dnes Terlan s přibližně 100 členy obdělává 150 ha vinic s roční produkcí cca 1,2 milionu lahví. Terlan se ve výrobě nesoustředí na množství, ale především na kvalitu. Všechna vína (70 % bílá a 30 % červená) jsou produkována v kategorii DOP. Vinice se nacházejí na úpatí hory Tschöggel, kde jsou ideální klimatické podmínky. Struktura podloží vinic akumuluje teplo a pórovitá vrchní vrstva zase dostatečně odvádí vodu. Většina vinic je orientována na jih, což zaručuje dostatečný přísun slunečního záření. Hotová vína dozrávají v moderních sklepech s přísně kontrolovanými podmínkami. Ve sklepech Terlanu je dnes uloženo velké množství vín od roku 1955 až do současnosti. Tato unikátní sbírka je důkazem, že vína jsou zde vyráběna s důrazem na harmonii, kterou díky delšímu zrání získávají.

Trentino - Alto Adige

Jak již název napovídá, je tento region složený ze dvou hlavních samostatných oblastí. Celkem se zde nachází 8 DOP oblastí, ale valná většina vín pochází z Trentino a Alto Adige. Trentino je oblastí na jihu regionu a jeho hlavním městem je Trento. Alto Adige je pak oblastí na severu, kterou protéká horní (Alto) část řeky Adige a hlavním městem je Bolzano. Jedním z hlavních rozdílů mezi oběma regiony je fakt, že na severu je většina vinařství stále rodinných (většinu vín prodají lokálně), kdežto výrobci v jižní části se často sdružují do větších družstev, vyrábějících každoročně víno konstantní kvality (i díky tomu jde dost víno na export). Víno bylo v tomto regionu pěstováno již po staletí. Místní lidé mají příhodné přísloví „Chleba a víno zaručí krásné děti“. To naznačuje, jakou důležitost zde víno má a jakou pozornost věnují místní lidé jeho výrobě. I přes to se v tomto regionu vyrobí „pouze“ 1 % italské produkce. Proti tomu ale stojí fakt, že zde vyrobí 10 % produkce Grappy celé Itálie. Nadmořská výška 250 až 900 metrů poskytuje ideální podmínky pro pěstování. Vinohrady jsou zde často vysázeny na velmi prudkých svazích.

9 **náš tip!**

odrůda	60 % Pinot Blanc, 30 % Chardonnay, 10 % Sauvignon Blanc
technologie výroby	Víno fermentuje ve velkých dubových sudech (30 hl), dále zraje 12 měsíců z 1/2 ve velkých a 1/2 v malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–20 let

94
2015
The Wine Advocate**„Nova Domus“ Terlaner Riserva***[nova domus terlanr rizerva]*

Příjemná ovocná vůně s tóny meruňek, tropického ovoce a vanilky. Elegantní a plná chuť s příjemnou kyselinou, s dotekem minerality v harmonickém závěru. Hrozny pocházejí z vinic 300–500 metrů nad mořem. Podloží vinic je šterko-písčité.

10

odrůda	Lagrein
technologie výroby	18 měsíců zrání v již 2x použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 7. roce
dekantace	ano
archivace	8–15 let

94
2015
James Suckling**„Porphyr“ Lagrein Riserva***[porfyr lagrajn rizerva]*

Intenzivní vůně s tóny hořké čokolády a rozkvetlých květů. Hladká a komplexní chuť s plným tělem, s příjemnými tříslovinami a tóny toastovosti v závěru. Porphyr je špičkové víno z vinařství Terlan.

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	260082	Terlan Weissburgunder (Pinot Bianco)	2019/20	6	0,75	293,39	355	375	○
2	260083	Terlan Chardonnay	2019/20	6	0,75	293,39	355	375	○
3	260125	Terlan Gewürztraminer	2020/21	6	0,75	346,28	419	439	○
4	260095	Terlan Lagrein	2019/20	6	0,75	326,45	395	415	●
5	261200	Terlan Pinot Grigio	2019/20	6	0,75	309,92	375	395	○ L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	260080	Terlaner	2019/20	6	0,75	354,55	429	449	○
7	261100	Terlan „Winkl“ Sauvignon Blanc	2020/21	6	0,75	412,40	499	519	○ L
8	261103	Terlan „Monticol“ Pinot Noir Riserva	2017/18	6	0,75	577,69	699	729	● ○ L

Kellerei Terlan, Trentino-Alto Adige DOP, vlnková vína

9	261105	„Nova Domus“ Terlaner Riserva	2017/18	6	0,75	822,31	995	1 039	○ ○ L
10	261109	„Porphyr“ Lagrein Riserva	2017/18	6	0,75	949,59	1 149	1 199	● ○ L

1

odrůda	Pinot Bianco
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Dürer Weg Pinot Bianco

[dýre vek pino bianco]

Odrůda Pinot Bianco byla po léta nejrozšířenější bílou odrůdou v Jižním Tyrolsku. Její pěstební plochy se nacházejí na pravé a levé straně řeky Adige, v oblasti Salorno. Chuť vína je bohatá s širokým spektrem tónů, jako například jablek, broskví a meruněk. Svěží a delikátní víno s delším závěrem.

2

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Dürer Weg Pinot Grigio

[dýre vek pino grýdžo]

Hrozny tohoto Pinot Grigia se pěstují v blízkosti Salorna, v nadmořské výšce 220 metrů. Toto víno se prezentuje intenzivním aroma bílého ovoce, hrušek, jablek Golden Delicious, jasmínových květů a konvalinek. Sametová, měkká, ale plná chuť z něj činí víno pro radost.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Dürer Weg Chardonnay

[dýre vek šardoné]

Hrozny zůstávají před sklizní na vinné révě až do úplného vyzrání – do okamžiku ideální rovnováhy mezi zbytkovým cukrem a kyselinou. Víno se prezentuje výraznější slámově žlutou barvou, jemným aroma typickým pro tuto odrůdu a charakteristickou a příjemnou chutí.

4

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Dürer Weg Sauvignon Blanc

[dýre vek saviñon blank]

Barva Sauvignovu Dürer Weg je světle žlutá s nazelenalými odlesky. Víno hraje vůněmi angreštu, mučenky, bazalky a kopřivy, doprovázené minerálními tóny. Na patře je svěží, příjemně kyselé, s chutí exotického ovoce. Perfektně se hodí ke kombinaci s chřestem nebo ke grilovanému kuřeti se zeleninou.



Dürer Weg, Trentino-Alto Adige DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	270051	Dürer Weg Pinot Bianco	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	○
2	270052	Dürer Weg Pinot Grigio	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	○
3	270050	Dürer Weg Chardonnay	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	○
4	270055	Dürer Weg Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	296,69	359	375	○

5 náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	Zrání 7–8 měsíců v sudech z francouzského a slovinského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Barbera d'Alba DOP

[barbéra dálba]

Hrozny pocházejí z různých poloh celé usedlosti Monfalletto. Díky odlišným mikroklima a podloží vzniká komplexní a aromatické víno. Má výraznou vůni ovoce, kaka, švestek, koření, čokolády a lékořice. Plná a čerstvá chuť s širokou paletou tónů jako ve vůni. Příjemné víno s delším závěrem a jemnou tříslovinou. Dobře se hodí k vařeným masům a zeleninovým koláčům.

8 náš tip!

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Po fermentaci zůstává několik měsíců na kvasných kalcích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Marco Felluga Pinot Grigio „Mongris“

[pinot grýdžo mongrys]

Charakteristická, čistá a svěží vůně s tóny bílých květů a sušených jablečných křížal. Pevná, extraktivní a harmonická chuť s typickými odrůdovými tóny, jako jsou bílé broskve a bosenské švestky. Decentní minerální slanost. Klasická, v severní Itálii proslulá odrůda. Ukázkové Rulandské šedé z Friuli, které potěší milovníky této odrůdy.

6

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	18–22 měsíců zrání v sudech z francouzského a slavonského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	7–20 let



Barolo DOCG „Monfalletto“

[barolo monfaletto]

Charakteristická, elegantní a opulentní vůně s dotekem pralinek, višni v hořké čokoládě a kaka. Chuť perfektně navazuje na vůni. Sametová, harmonická a jemná chuť s dlouhým závěrem, s tóny čerstvých hroznů a černého lesního ovoce. Hrozny odrůdy Nebbiolo, které jsou použity na toto jedinečné víno, pocházejí z nedaleké usedlosti jménem Monfalletto.

9

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech a 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Marco Felluga Cabernet Sauvignon Collio

[kabernet saviñon kólio]

Víno tmavě rubínové barvy s temnými odlesky. Elegantní vůně červeného bobulového ovoce, která přechází až do tónů kaka a vlašských ořechů. Typický zástupce odrůdy Cabernet Sauvignon. Chuť je vyvážená, harmonická, s pevnou strukturou a hladkým koncem. Ovocitost ve vůni se dostává i na patro.

7

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	18–20 měsíců v malých sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–25 let



Barolo DOCG „Enrico VI“

[barolo enryko sesta]

Hedvábná, elegantní a komplexní vůně s příjemnými tóny kávy, pralinek a hořké čokolády. Výsoce koncentrovaná a harmonická chuť plynule navazuje na vůni. Vinice Enrico VI se nachází v blízkosti vesnice Castiglione Falletto. Její skvělá poloha a velice omezená produkce dodá hroznům odrůdy Nebbiolo vysokou koncentraci a extrakt. Víno pro znalce patří ke špičce z regionu Piemonte.

10

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Svůj netradiční projev získává díky technologii nakvácení hroznů – jako u červených vín.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Pinot Grigio „Villa Canlungo Green Label“ Venezia Giulia IGP

[pino grýdžo vila kanlungo grýn lejbl]

Ušlechtilá, komplexní, plná a odrůdově typická vůně, kde dominuje aroma červených jablek, zralého bílého rybízu a květu černého bezu. Vůně plynule navazuje na chuť. Elegantní, charakteristická a šťavnatá chuť s dobře zakomponovanými tóny červeného jablka a bílých broskví.

Cordero di Montezemolo, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
5	241002	Barbera d'Alba DOP	2019/20	6	0,75	395,87	479	499	●
6	241004	Barolo DOCG „Monfalletto“	2016/17	6	0,75	966,12	1 169	1 219	●
7	241005	Barolo DOCG „Enrico VI“	2016/17	6	0,75	1 731,40	2 095	2 199	●

Marco Felluga, Collio, Friuli DOP

8	203000	Pinot Grigio „Mongris“	2019/20	6	0,75	354,55	429	459	○
9	203009	Cabernet Sauvignon Collio	2017/18	6	0,75	428,93	519	555	●

Eugenio Collavini, Friuli

10	202810	Pinot Grigio „Villa Canlungo Green Label“ Venezia Giulia IGP	2019/20	6	0,75	214,05	259	279	○
----	--------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	---



La Scolca - tradice a symbolika

Vinařství La Scolca bylo založeno mezi lety 1917 – 1919. V té době vinařství koupil pradědeček současného majitele Giorgia Soldatiho, který dnes společnost vede se svou dcerou Chiarou. Na pozemku původně stála stará farma, která dobře sloužila i jako rozhledna. Odsud i samotný název vinařství La Scolca, neboli „Podívej se do dálky“. Také příjmení Soldati je symbolické. Znamená „vojáci“ a odráží hrdost a houževnatost majitelů.

V roce 1919 byla v době nákupu půda částečně využívána pro pěstování obilí a část byla zalesněná. Rodina Soldati měla propracovaný plán vysadit odrůdu Cortese do oblasti, ve které se tradičně pěstovalo pouze červené víno. Giordio Soldati vytvořil mimořádnou sadu vín a díky tvrdé práci i moderním technologiím se vinařství La Scolca zařadilo mezi jedno z nejznámějších vinařství v oblasti Gavi.

1

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let



Gavi dei Gavi d'Antan DOCG

[gavi dei gavi d antan]

Unikátní víno, které trpělivě zrállo až 10 let. Je vyrobeno jen z těch nejlepších hroznů v nejlepších letech. Víno má intenzivní vůni, která v sobě mísí ovocné a květinové tóny v závislosti na stupni zralosti vína. Chuť je vláčná, ořechová s dozvukem pražených mandlí. Výjimečné víno pro výjimečné okamžiky.

2 náš tip!

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“

[gavi dei gavi etiketa nera]

100 % Cortese, jehož hrozny pocházejí z nejprestižnějších vinic vinařství La Scolca. Zlatavá barva s odlesky. Koncentrovaná, plná a elegantní vůně s tóny máslových sušenek, čerstvého pečiva a tropického ovoce. Dlouhá, minerální a jemná chuť s celou paletou ovocných tónů. Toto víno je považováno odborníky za jedno z nejlepších Gavi dei Gavi. Příjemně doprovází rafinované pokrmy z ryb.

Ideální podmínky pro víno Gavi

La Scolca má své vinice v nejkrásnějších lokalitách okresu Rovereto. Společnost spravuje plochu asi 50 ha vinic, sestávající z asi 200 km řádků vinné révy. Mořský vzduch, plné slunce, chlad a minimální výskyt rosy. Všechny tyto prvky vytvářejí ideální podmínky pro správné zrání hroznů. V kombinaci s vhodnými postupy a technologiemi zde vzniká to nejlepší víno této oblasti - „Gavi dei Gavi“.

Víno Gavi vyrobené z odrůdy Cortese vzniklo v padesátých letech právě ve vinařství La Scolca a od té doby se stalo klasikou. „Gavi dei Gavi“ je víno, které překvapí a nadchne. Je hluboce svázané se svým původem a zemí. Jemná vůně příjemně navazuje na svěží, ovocnou chuť. Toto unikátní víno se dostává do celého světa a každému, kdo ho ochutná, nabízí jedinečný zážitek.

4 náš tip!

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2 roky



Gavi il Valentino DOCG

[gavi il valentino]

Toto Gavi nese jméno po farmě, kterou původně vlastnil slavný generál Savojského království „Valentino Sartore“. Hrozny pocházejí z vysokých kopců Rovereta v Gavi a dávají vínu svěží vůni a jemnou chuť. Tato kombinace je pro Gavi typická. Víno se perfektně hodí ke každému stolu. Příjemně doplní lehké pokrmy a je ideální ke konzumaci během jídla.

Dokonalost od začátku až do konce

K výrobě vynikajícího vína je potřeba vynikajících hroznů. Sklizeň probíhá v době, kdy jsou hrozny dokonale zralé. Vinice po vinici se sklízí samostatně v době optimální zralosti hroznů. S pomocí počítačového systému se kontroluje původ hroznů a nedochází tak k míchání moštů z různých míst. Etikety Gavi se liší podle vinic různého věku. Bílá etiketa pochází z dvacetiletých vinic a černá etiketa ze šedesátiletých vinic.

Sklizeň se provádí obvykle ručně. Hrozny se shromažďují v koších a poté se vykládají do malých přívěšů. Vinařství klade velký důraz na preciznost třídění hroznů a na další práci s moštem. Za použití moderního softwaru sleduje každý hrozen a vytváří tak „rodokmen“ ke každé své vyprodukované lahvi. V kombinaci s přísnými hygienickými nároky tak vzniká opravdu lahodné víno té nejvyšší kvality.

5 náš tip!

odrůda	Cortese, Pinot Nero
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2 roky



Rosa Chiara

[roza chiara]

95 % Cortese a 5 % Pinot Nero. Vyvážené spojení slavných italských odrůd dává vínu příjemnou světle růžovou barvu s jasnými korálovými odlesky. Chuť je plná, harmonická, s měkkým kulatým tělem. Vůně intenzivní, přesto jemná, s tóny pomerančovníku a šípkové růže. Víno je vynikající k předkrmům, grilovaným rybám a bílému masu.

3 náš tip!

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Gavi DOCG Gavi del Comune di Gavi „Etichetta bianca“

[gavi del komune dy gavi etiketa bijanka]

100% Cortese. Hrozny na výrobu tohoto vína pocházejí přímo ze srdce Rovereta, světově proslulého jako Grand Cru dei Gavi. Barva světlá se zelenavými okraji. Minerální, živá a komplexní vůně s aroma bosenských švestek, bílého peckovitého ovoce a zralých červených jablek. Harmonická, šťavnatá a minerálně slaná chuť s pevnou kostrou, hladkým závěrem a tóny zralých citrusových plodů.

6 novinka náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc a směs bílých hroznů z Piemontu (100 % La Scolca)
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2 roky



Solui Sauvignon blanc

[solui sovihon blank]

Elegantní a komplexní víno, při jehož vinifikaci byl kladen důraz na vyváženost vůni, chuti a harmonii projevu. Slámově žlutá barva, bohatá vůně, svěží a ovocné tóny připomínající zelené jablko, broskve a špetku máty. Příjemně na patře, svěží a vyvážené, s dobrou strukturou.



La Scolca, Piemonte		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	212107 Gavi dei Gavi D'Antan DOCG	2017/18	6	0,75	1 387,60	1 679	1 749 ○
2	212101 Gavi dei Gavi DOCG „Etichetta nera“	2019/20	6	0,75	552,89	669	695 ○
3	212104 Gavi del Comune di Gavi DOCG „Etichetta bianca“	2019/20	6	0,75	296,69	359	375 ○

La Scolca, Piemonte		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	212103 Gavi il Valentino DOCG	2019/20	6	0,75	230,58	279	295 ○
5	212122 Rosa Chiara	2019/20	6	0,75	235,54	285	299 ●
6	212131 Solui Sauvignon blanc	2020/21	6	0,75	247,11	299	315 ●



1

odrůda	Cortese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Gavi DOCG Gavi del Comune di Gavi

[gávi del komune di gávi]

Vůně zralého bílého ovoce, bílých třešní a jablek s jemnými tóny koření a vanilky. V chuti plné, obsáhlé a bohaté víno s výraznou kyselinou a pevnou strukturou. Dlouhý závěr s aroma zralých rynglů, citrusů, zelených jablek a mandlí. Gavi di Gavi lze považovat za nejvýznamnější bílé víno z oblasti Piemonte. Vhodné k rybám, úhoři, lososu, platýzu a bílým masům.

2

náš tip!

odrůda	Moscato
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Moscato d'Asti DOCG „Monteolivo“

[moskáto dásty mouteolivo]

Odrůdově velmi charakteristické Moscato, které se prezentuje delikátním aroma broskví, šalvěje a limetky, také květy akátu. Podávejte velmi vychlazené, je ideální pro letní osvěžení či jakoukoliv párty.

3

odrůda	Barbera
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Barbera Piemonte DOP „Antara“

[barbera pijemonte antara]

Decentní, živá a odrůdově charakteristická vůně s tóny ostružin a třešní. Chuť je svěží, lehká, šťavnatá a nekomplikovaná s lehkým dotekem dřeva a tóny kompotovaných třešní. Odrůda Barbera původně pochází z odrůdy Mourvedre a je třetí nejrozšířenější odrůdou v Itálii. Univerzální červené víno, které vhodně doplní pizzu, těstoviny a jiné pokrmy z Itálie.

4

odrůda	Barbera
technologie výroby	8–10 měsíců zrání ve slavonských sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Barbera d'Asti DOP „Costalunga“

[barbera dásty kostalunga]

Hezká, ovocná vůně s tóny třešní a višni. Šťavnatá chuť s příjemně zakomponovanými kyselinami a jadrnějšími tříslovinami, s tóny peckovitého ovoce v závěru. Srdnaté víno s bohatým buketem a plnou chutí. Univerzální víno, které se dobře kombinuje s jídlem, je vhodné i k samostatné konzumaci. Klasický zástupce z Barbera d'Asti.

5

odrůda	Barbera
technologie výroby	12 měsíců zrání ve slavonských sudech, 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–13 let



Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“

[barbera dásty superyóre kremosina]

Vůně je elegantní, ovocná a harmonická, připomínající zralé černé třešně, mléčnou čokoládu, sladké koření a pralinky. Chuť navazuje na vůni. Je harmonická, přístupná a šťavnatá s tóny pralinek, kávy a třešní, podpořená sladkou tříslovinou v dokonalé harmonii s kyselinou. Vhodné k výraznější zvěřině, jakou je zajíc či bažant.

6

náš tip!

odrůda	Barbera
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech typu „barrique“.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let



Barbera d'Asti Superiore Nizza DOP „Generala“

[barbera dásty superyóre nycja dženerála]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny koření, kaka, jahod a třešní. V chuti je intenzivní s tóny červených třešní, toastovosti, kávy, kakaových bobů a sladkého dřeva v závěru. Víno vzniklo spojením nejlepších hroznů z vinic Generala a malého podregionu Nizza, který je označován jako nejlepší pro pěstování Barbera d'Asti.

Barolo

Barolo – nejslavnější víno z Piemonte. „Vino králů, král mezi víny“. Začalo se vyrábět začátkem 18. století. Dnes ho v celém regionu vyrábí téměř 1 200 výrobců, kteří ročně průměrně vyrobí 3,8 milionu lahví. Víno se vyrábí ze 100 % odrůdy Nebbiolo. Hrozny, které obvykle dozrávají na konci září, mají tmavě modrošedou barvu. Dříve bylo Barolo velmi tříslovinové a trvalo více než 10 let, než se třísloviny zjemnily. Dnes má Barolo spíše ovocný charakter, který je více přístupný. Byla zkrácena doba fermentace na maximálně 10 dní (dříve až 3 týdny). Poté víno zraje v sudech. Někteří výrobci používají nové „barriques“ z francouzského dubu, jiní volí kombinaci zrání – část zraje v barikových sudech z nového dřeva a část ve velkých, dřevěných, vícekrát použitých sudech. Ty nejprestižnější domy pro svá nejlepší Barola však stále přísně odmítají používání „barriques“. Minimální doba zrání jsou 3 roky. Pokud víno zraje minimálně pět let, může být označeno jako „Riserva“. Průměrný potenciál vína je 5 až 10 let. Podle odborníků je to jedno z nekomplexnějších vín Itálie, pro začátečníky však nemusí být jednoduché těmto vínům porozumět.

7

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	24 měsíců zrání ve velkých slavonských sudech, 12 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	5–20 let



Barolo DOCG „Nirvasco“

[barolo nyrvasko]

Má jemnou vůni s tóny peckovitého ovoce. Elegantní chuť je podpořena harmonickou tříslovinou a tóny zralých švestek s jemným nádechem skořice a kompotovaných višni v závěru. Barolo je nejznámějším velkým vínem severní Itálie a jako první vůbec získalo status kategorie DOCG. Nirvasco je klasické Barolo moderního stylu. Víno pro znalce a milovníky tohoto regionu.

8

náš tip!

odrůda	Nebbiolo
technologie výroby	5 let zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	6–25 let



Barolo Riserva DOCG

[barolo rizerva]

Toto nadstandardní Barolo má granátově červenou barvu s oranžovými okraji. Intenzivní a komplexní vůně s aroma kaka, máty, černých třešní a kůže. Plná a výrazná chuť s jemnými a dobře zakomponovanými tříslovinami. Objevují se intenzivní tóny růží a fialek. Vhodné ke zvěřině nebo zralým pikantním sýrům. Víno má dlouhý potenciál zrání.



Bersano, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	210054	Gavi DOCG, Gavi del Comune di Gavi	2019/20	6	0,75	230,58 279 299 ○
2	210077	Moscato d'Asti DOCG, „Monteolivo“	2019/20	6	0,75	276,86 335 349 ○
3	210052	Barbera Piemonte DOP „Antara“	2019/20	6	0,75	164,46 199 215 ●
4	013897	Barbera d'Asti DOP „Costalunga“	2018/19	6	0,75	214,05 259 272 ●
5	210056	Barbera d'Asti Superiore DOP „Cremosina“	2017/18	6	0,75	428,93 519 545 ● ●
6	757254	Barbera d'Asti Riserva Superiore Nizza DOP „Generala“	2014/15	6	0,75	660,33 799 839 ● ●

Bersano, Piemonte

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	013927	Barolo DOCG „Nirvasco“	2016/17	6	0,75	619,01 749 789 ● ●
8	210057	Barolo Riserva DOCG	2012/13	6	0,75	1 461,98 1 769 1 849 ● ●



1

odrůda	Sangiovese, Canaiolo
technologie výroby	Částečné zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–5 let



Chianti DOCG Villa Nieri

[kyjanty vila nieri]

Vůně je typická, ovocná, připomínající třešně, višně a harmonicky přechází až do višňového džemu. V chuti je to čerstvé, lehké až středněplné, nekomplikované a šťavnaté víno. Aroma třešní a černého peckovitého ovoce. Je to hezký zástupce z regionu Chianti v nižší cenové kategorii. Dobrá hodnota za peníze. Doporučujeme s rajčatovými omáčkami a těstovinami.

2

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Merlot
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích bez použití sudů.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“

[kyjanty koli senesi kaspaňolo]

Živočišná, harmonická vůně, s tóny koření, lesního podhoubí a zvířecí srsti. Sametová, šťavnatá a dobře vyvážená chuť navazuje na vůni. Je typická pro Chianti, objevují se tóny vyzrálého peckovitého ovoce, především třešně. Nejlépe doplní tradiční toskánské masité pokrmy, těstoviny nebo drůbeží maso.

3

odrůda	80 % Sangiovese, 20 % ostatní červené odrůdy
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích bez použití sudů.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“

[kyjanty koli senesi tytoláto štrozi]

Příjemný a intenzivní buket červeného drobného ovoce a šťavnatá chuť připomínající třešně s příjemnými tříslovinami v delším závěru. Toto Chianti je vyrobeno z hroznů Sangiovese vyprodukovaných na vinicích, kde se redukuje výsadba. Výsledkem jsou koncentrované hrozny. Hezký průvodce k těstovinám, pizze a dalším italským specialitám.

4

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Brunello di Montalcino DOCG „Villa Poggio Salvi“

[brunelo dy montalcino vila pódžio sálvi]

Má příjemnou, živočišnou vůni s tóny vyzrálého červeného ovoce, skořice a tabáku. Vyzrálá, ušlechtilá a elegantní chuť s poměrně výraznými, harmonickými tříslovinami, s tóny třešně v delším závěru. Dokonale se kombinuje s toskánskou, ale i mezinárodní kuchyní – skvěle k těstovinám, drůbeží, pokrmům s vepřovým masem a lanýžům.

5

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Víno zráló ve dvou typech dubových sudů a dále pak v lahvích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Brunello di Montalcino Casale del Bosco

[brunelo dy montalcino kazále del bosko]

Intenzivní, rubínově červená barva. Bohatá, pikantní, ale harmonická chuť s dotekem lesních plodů a výraznou kořenitostí. Hladký a vyzrálý závěr. Skvěle k těstovinám, drůbežímu i vepřovému masu.

6

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 1 rok ve francouzských barikových sudech a 1 rok ve velkých slavonských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Brunello di Montalcino Argiano

[brunelo dy montalcino ardžiáno]

Elegantní vůně s ovocnými tóny. Koncentrovaná, kulatá, komplexní a elegantní chuť s hladkými tříslovinami a dlouhým závěrem s tóny červeného bobulového ovoce. Historie vinařství sahá až do 16. století, dnes pěstuje víno na 125 hektarech pozemků.



7

náš tip!

odrůda	90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Morellino di Scansano „Battiferro“ DOCG

[morelino dy skansáno batyféro]

Hrozny mají původ na vinici z názvu vína – tedy Battiferro. Jedná se o 4 hektary vinic, ideálních pro odrůdu Sangiovese. Ta je doplněna malým podílem Cabernet Sauvignonu. Ve vůni převládá aroma černých třešní, švestek, zemitosti a zeleného pepře. Komplexní a výrazná chuť, podpořená výraznými tříslovinami v závěru. Víno je důkazem, že i mimo Chianti existují v Toskánsku další zajímavé regiony.

8

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	14 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Morellino di Scansano „Battiferro“ Riserva DOCG

[morelino dy skansáno batyféro rizerva]

Má velmi tmavou barvu a intenzivní vůni s tóny černých třešní. Strukturovaná chuť s hladkými tříslovinami a dlouhotrvajícím závěrem. Velmi dobře doprovodí pokrmy ze zvěřiny či jiných tmavých mas.

9

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Zraje 1 rok ve francouzských barikových sudech a 1 rok ve velkých slavonských sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Brunello di Montalcino DOCG Casale del Bosco

[brunelo dy montalcino kazále del bosko]

Intenzivní, rubínově červená barva. Bohatá, pikantní, ale harmonická chuť s dotekem lesních plodů a výraznou kořenitostí. Hladký a vyzrálý závěr. Skvěle k těstovinám, drůbežímu i vepřovému masu.

9

náš tip!

odrůda	35 % Syrah, 30 % Cabernet Franc, 30 % Merlot, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	60 % vína zraje 6 měsíců v sudech, dále 3 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–10 let



Insoglio

[insóljo]

Intenzivní ovocná vůně s dotekem dřeva, višni, vyzrálých třešní, koření a lékořice. Harmonická, bohatá, ovocná chuť s pevným tělem s tóny čerstvé natrhaných višni a kaka. Vyrovnaná tříslovina a kyselina. Bohaté aroma se širokou paletou chutí od ovoce až po perníkové koření. Víno, které rozhodně stojí za pozornost.

10

odrůda	54 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 16 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
technologie výroby	18–20 měsíců zrání v „barikových“ sudech (70 % nových) a 10 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let



Ornellaia

[ornelája]

Vůně s aroma lesních plodů, tabáku, koření, bobulového ovoce a ušlechtilé kůže. Na patře s tóny zralého rybízu a třešně. Perfektně vyrovnané tříslovin, kyselost i alkohol. Velké tělnaté víno s dlouhotrvajícím závěrem. Pravidelně získává vysoká hodnocení až ke 100 bodům od předních hodnotitelů.

11

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 24 měsíců v sudech z francouzského dubu a dále 6 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 7. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let



Sassicaia

[sasikája]

Vůně je hladká a svůdně hedvábná s aroma červeného ovoce. V chuti je elegantní, jemné s nádhernými tóny bobulového ovoce a doteky minerality. V závěru dominuje pevná a harmonická tříslovina. Sassicaia je dnes jedním z nejslavnějších vín Itálie a jedno z nejlepších vín z odrůdy Cabernet Sauvignon.

Toscana

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	228019	Chianti DOCG, Villa Nieri	2018/19	6	0,75	147,93 179 189 ●
2	223820	Chianti Colli Senesi DOCG „Caspagnolo“ Villa Poggio Salvi	2019/20	6	0,75	180,99 219 229 ●
3	222454	Chianti Colli Senesi DOCG „Titolato Strozzi“ Guicciardini Strozzi	2019/20	6	0,75	214,05 259 279 ●
4	220826	Brunello di Montalcino DOCG „Villa Poggio Salvi“	2016/17	6	0,75	693,39 839 879 ● ●
5	310600	Brunello di Montalcino DOCG Casale del Bosco	2014/15	6	0,75	784,30 949 999 ● ●
6	220458	Brunello di Montalcino DOCG Argiano	2016/17	6	0,75	1 015,70 1 229 1 289 ● ●

Azienda Il Grillesino, Toscana (Antinori)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	206050	Morellino di Scansano „Battiferro“ DOCG	2018/19	6	0,75	230,58 279 299 ● ●
8	206030	Morellino di Scansano „Battiferro“ Riserva DOCG	2016/17	6	0,75	404,13 489 509 ● ●

Toscana Premium

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	226150	Insoglio, Tenuta di Biserno, Bolgheri IGP (Lodovico & Piero Antinori)	2019/20	6	0,75	552,89 669 695 ● ● L
10	693727	Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana IGP		6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● LI
11	54107	Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana DOP		6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● LI



1

odrůda	Pinot Grigio
technologie výroby	Leží 3–5 měsíců na kvasných kalcích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Silver Medal
2016
AWC VIENNA 2017

Lunatico Pinot Grigio „Terre Siciliane“ IGP

[Lunátyko pyno grýdžio tere syčilljáne]

Komplexní, ovocná vůně s aroma bylinek, vanilky a muškátového oříšku. Z ovoce převládají broskve, grapefruity a limety, lehce také mineralita. Středně plná, kulatá a harmonická chuť s delším závěrem a tóny koření. Dobře se hodí k předkrmům, bílým masům a sýrům. Perfektně se snoubí s rybí polévkou a grilovanými rybami.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Chardonnay IGT „Terre di Chieti“

[Lunátyko šardoné tere di kyjéty]

Má slámově žlutou barvu. Svěží, ovocně sladká vůně s tóny tropického ovoce. Příjemná, středně intenzivní chuť s delším závěrem. Vhodně doprovodí ryby všeho druhu.

3

odrůda	Montepulciano
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Lunatico Rosé Cerasuolo d'Abruzzo DOC

[Lunátyko rozé čerasuolo dabručo]

Má zářivě růžovou barvu. Nejen barva, ale i také atraktivní ovocná vůně třešní a jahod osloví milovníky růžových vín. Svou intenzivní chutí a vyváženým charakterem je vynikající jako aperitiv nebo osvěžení pro letní dny.

7

náš tip!

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Sangiovese IGP

[Lunátyko sandžovéze]

Intenzivní rubínová barva s fialovými odstíny. Ovocná vůně s aroma červených bobulí. Plná, šťavnatá a kulatá chuť s tóny koření, tabáku, pepře a s příjemnou tříslovinou. Velmi dobrá hodnota za peníze!

8

odrůda	Montepulciano
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 6 měsíců zrání v „barikových“ sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOP

[Lunátyko montepulčijáno dabručo]

Rubínově červená barva s granátovými odlesky. Příjemná, intenzivní vůně s ovocnými tóny. Dobře vyvážená chuť s plným tělem, příjemnou tříslovinou a dostatkem kyseliny. Skvěle doprovodí těstoviny, červené maso, zvěřinu, uzeniny a sýry.

9

odrůda	Sangiovese
technologie výroby	6 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



„Don Camillo“ Sangiovese IGP

[don kamilo sandžovéze]

Toto víno je reakcí regionu Abruzzo na rostoucí popularitu vín v kategorii „Super Tuscany“. Má intenzivní rubínovou barvu, vůně je ovocná s aroma džemu, koření, lékořice, vanilky, květin a třešní v alkoholu. Víno s plným tělem, vyrovnanou tříslovinou a příjemným závěrem s lehce vyšší kyselinou. Víno je vhodné k uzeninám, „kyselější“ předkrmům, masům nebo sýrům.

4

náš tip!

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Primitivo Puglia IGP

[Lunátyko primitívjo půlji]

Má hlubokou, tmavě červenou barvu s fialovými odlesky. Vůně je intenzivní s aroma švestek a třešní, rozmarýnu a vanilky. Chuť je plná, jemná a harmonická. Víno pro každý den, také k předkrmům a jidlům z tmavých mas.

5

náš tip!

odrůda	Negroamaro
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Negroamaro Puglia IGP

[Lunátyko negroamáro půlji]

Má rubínově červenou barvu s fialovými odlesky. Intenzivní chuť s aroma červeného bobulového ovoce, balzamiky a květin. Teplá a delší chuť. Víno vhodné k předkrmům nebo grilovanému drůbežímu masu.

6

náš tip!

odrůda	Nero d'Avola
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Lunatico Nero d'Avola Puglia IGP

[Lunátyko néro dávoła půlji]

Má rubínovou barvu s purpurovými okraji. Intenzivní vůně s aroma červeného ovoce, balsamiky a květin. Teplá a dlouhá chuť s ovocnými tóny v závěru. Vhodně k předkrmům, pečenému masu nebo pernaté zvěřině.

10

náš tip!

odrůda	Montepulciano
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montepulciano d'Abruzzo DOP „Casale Vecchio“

[montepulčijáno dabručo kazdále vékijo]

Intenzivní a ovocná vůně s výrazným aroma sladkého dřeva, lesních plodů a sušených švestek. Plná, ovocná chuť s výraznou, ale harmonickou tříslovinou i kyselinou a čistým závěrem. Vynikající k červeným masům a kořeněným sýrům.

11

odrůda	Montepulciano, Primitivo, Malvasia Rossa, Sangiovese, Negroamaro
technologie výroby	Zraje 13 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Edizione Cinque Autoctoni VDT

[edycióně činkue autoktóny]

Víno se prezentuje širokou paletou rozmanitých chutí – třešní, švestek, černého rybízu a tabáku, v dlouhém závěru pak tóny vanilky a čokolády. Vše je podpořeno hladkými tříslovinami. Velké víno vyrobené z tradičních odrůd, použity jsou pouze vlastní hrozny. Vhodné k červeným masům s omáčkami.

12

náš tip!

odrůda	Montepulciano
technologie výroby	24 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



„Opi“ Montepulciano D'Abuzzo DOCG Riserva

[ópy montepulčáno dabručo rizerva]

Víno granátové barvy. Intenzivní vůně s aroma koření, tabáku, džemu, lékořice a ovoce. Plná, jemná a harmonická chuť s intenzivním a dlouhým projevem. Je připravené ihned ke konzumaci, ale neškodí 5–6 let počkat. Hodí se k červeným masům a aromatickým sýrům. Elegantní víno s perfektní strukturou potěší i náročnější milovníky vín.



Farnese Vini, Abruzzo, Puglia

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	2020/21	6	0,75	139,67	169	○
2	2012/30	6	0,75	139,67	169	○
3	2010/18	6	0,75	139,67	169	●
4	2010/20	6	0,75	139,67	169	●
5	2010/19	6	0,75	139,67	169	●
6	2010/23	6	0,75	139,67	169	●

Farnese Vini, Abruzzo

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	2012/40	6	0,75	139,67	169	●
8	2012/19	6	0,75	139,67	169	●
9	2013/17	6	0,75	243,80	295	●
10	2012/16	6	0,75	267,77	324	●
11	2012/26	6	0,75	524,79	635	●
12	2012/08	6	0,75	561,16	679	●



1 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Merlot, Nerello Mascalese a Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

„Calalenta“
Merlot Rosato IGT

[kalalénta méro rozátó]

Jemně růžová průzračná barva. Aroma borůvek, ostružin a černého rybízu doplněné růžovým grepem a květinovými tóny. Na patře suché, vyvážené s lehkou strukturou. Čerstvé a mladistvé růžové víno s chutí červených a černých bobulí a svěžích citrusů. Skvěle doplní krevety, lososa či středomořské rybí pokrmy.

2

odrůda	50 % Nero d'Avola, 25 % Merlot, 20 % Syrah, 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

La Segreta Rosso
Sicilia DOP

[la segréta roso sicílija]

Rubínově červená barva s jasnými fialovými odlesky. Komplexní vůně s tóny kakaa, tabáku a čerstvého ovoce s mírně mátovým závěrem. Čerstvá chuť s vyzrálými, ale jemnými tříslovinami. Ideální víno pro každodenní pití, středomořskou kuchyni a předkrmy z masa. Vhodné také k sicilským jídlům jako jsou těstoviny s lilkem a rajčaty, grilovaná klobása nebo mečoun v Messina stylu.

3

odrůda	Vermentino
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

„Sanremy“
Vermentino
Sardegna IGP

[sanrémy vermentýno sardéňa]

Odrůdově typické Vermentino – má slámově žlutou barvu, víno je plné a šťavnaté s tóny mandlových květů a tóny dužnatého ovoce. Vhodné jako aperitiv, také k předkrmům z mořských plodů, těstovinám nebo bílému masu.

4

odrůda	Inzolia, Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Roccaperciata
Inzolia - Chardonnay
Sicilia IGP

[rokapercíata insólja šardoné sicílija]

Víno vyrobené z odrůd Inzolia a Chardonnay v rovnoměrném poměru. Inzolia je tradiční, poměrně málo známá a zatím nepříliš rozšířená sicilská odrůda, která pomalu přichází „do módy“ (hlavně v USA). Jedná se o svěží bílé víno, které má příjemnou a nekomplikovanou chuť a dobře se hodí k předkrmům, korýšům a rybám.

5

odrůda	50 % Nero d'Avola, 50 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

Roccaperciata
Nero d'Avola - Syrah
Sicilia IGP

[rokapercíata néro d'ávola syra sicílija]

Zajímavé cuvée tradiční a regionálně nejdůležitější odrůdy Nero d'Avola a populární mezinárodní odrůdy Syrah. Výrazné červené víno, bohaté na ovocné aroma, které dobře doprovází i výraznější syry. Příjemné i na samostatné popíjení.

Sicilie

Sicilie je autonomní oblast Itálie a největší ostrov ve Středozemním moři. Před sjednocením Itálie v 19. století byla oblast součástí Království obojí Sicílie (nástupce Sicilského království). Region má rozlohu 25 703 km², 5 miliónů obyvatel a dělí se na 9 provincií. Hlavním městem je Palermo. Na ostrově se kromě itaštiny mluví i sicilštinou. Je jednou ze seizmicky nejaktivnějších oblastí Evropy s nejvyšší horou Etnou (3 370 metrů). Sicílie je země především hornatá. Procentuálně vyjádřeno, povrch ostrova zabírá ze 62 % kopcovitá krajina, dalších 24 % tvoří pohoří a jen 14 % zbývá na nížiny. Nejúrodnější část země se rozkládá mezi Etnou a Syrakusami a její rozloha se blíží 430 km². V provincii Trapani je velmi úrodná půda, vhodná pro pěstování vinné révy. Největšími řekami jsou Salso a Platani, ale v létě téměř vysychají. Podnebí na Sicílii je typicky středomořské. Léto je horké, zima krátká a mírná s občasným deštěm. V Syrakusách je například průměrně 130 slunečných dnů za rok. Průměrná teplota je na Sicílii 17 °C. V hospodářství pracuje pouze 12 % obyvatel. Mezi nejrozšířenější pěstované plodiny patří olivy, mandle, vinná réva, citrusy a pistácie.

Vinicola Firriato

Vinařství Firriato bylo založeno v roce 1985 a velmi rychle si získalo pozornost vinařských nadšenců i odborníků. Rozkládá se v centru Sicílie, regionu s nejhustší sítí vinic v celé Itálii, nedaleko města Trapani. Hlavními strůjci úspěchu jsou Salvatore a Vinzia Di Gaetano – jejich podnikatelské nadšení, houževnatost a odhodlanost. Vinice mají rozlohu více než 300 hektarů s převládajícím jilovitým podloží. Leží ve výšce 150 až 400 m n.m. Filozofií vinařství je vyrábět typická vína z tradičních sicilských odrůd s využitím jejich maximálního potenciálu (Grillo, Catarrato, Ansonica, Nero d'Avola apod.). Samozřejmě zde využívají i mezinárodní odrůdy, jako Chardonnay, Syrah a Merlot, vhodné i pro sicilské prostředí. Kvalitu vín zaručuje také spolupráce s vinařskými konzultanty z Austrálie a Nového Zélandu ve spolupráci s winemakerem Firriato - Giuseppe Pellegrinem. Výsledkem jsou zajímavá vína velmi dobré hodnoty. Produkce vinařství se z 300 000 lahví ročně v roce 1994 zvýšila na dnešní 4 milióny při zachování vysokého standardu. Motivy a charakter regionu lze nalézt jak na vinětech, tak v obsahu každé lahve. Zprostředkovaný zážitek ze slunné Sicílie!

6

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 7 měsíců v dřevěných sudech z francouzského a amerického dubu a další 3 měsíce v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

„Altavilla della Corte“
Cabernet Sauvignon
Terre Siciliane IGP

[altavíla dele korte kabernet savignon tére sicíliáne]

Harmonické a jemné víno s ovocnými tóny borůvek, černých třešní a švestek, také tabáku, lékořice, kávy, mentolu a eukalyptu. Strukturované víno s hladkými tříslovinami. Vyzkoušejte víno v kombinaci s těstovinami s rajčatovou omáčkou, grilovaným masem nebo čerstvým sýrem.

7 **novinka**

odrůda	Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

„Altavilla della Corte“
Syrah
Terre Siciliane IGP

[áltavíla déla kórté syra tére sicíliáne]

Zářivý jasně červený odstín. Ve vůni se objevují tóny koření a sladké vanilky, které přecházejí do šťavnatého ovoce. Elegantní a hladká chuť s minerálními tóny, zajímavou kořenitostí pepře, lékořice a sušených bylinek. V závěru ovocnost, švestky a borůvky.

8

odrůda	Nero d'Avola
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

„Santagostino
Baglio Soria“
Nero d'Avola
Sicilia IGP

[santagostýno bálijo sorija nero d'ávola sicílija]

Ve vůni je intenzivní, kořenitě s tóny lékořice, čerstvého chleba a višňového koláče. Extraktivní, šťavnatá, teplá a ovocná chuť s dobře zakomponovanou tříslovinou. V delším závěru aroma sladkého koření peckovin a čokolády. Netradiční kombinace odrůd. Doporučujeme k dušenému kančímu masu nebo vyzrálým sýrům

9 **novinka**

odrůda	Merlot, Syrah, Frappato
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

„Bayamore“
Rosso di Rossi
Sicilia DOC

[bajamóre roso dy rosi sicílija]

Elegantní spojení mírně přezrálých hroznů odrůd Merlot, Syrah a Frappato. Krásná rubínová barva, vůně zralých červených bobulovitých plodů. V chuti příjemná tříslovina a zralé tmavé ovoce. Intenzivní koncentrované víno s delším závěrem a dozvukem třísloviny na patře. Vhodné k tučnějšímu červenému masu.

10 **náš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

Primitivo Salento
Vecchia Torre
Puglia IGP

[primitívjo salento vékyja torre]

Bohatá vůně s aroma zralého tmavého bobulového ovoce, moruše a koření. Chuť je pak intenzivní, lehce pikantní s relativně dlouhým závěrem.

Farnese Vini, Abruzzo		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	291027 „Calalenta“ Merlot Rosato IGT	2019/20	6	0,75	222,31	269	282 ●
Planeta, Sicilia							
2	533666 Planeta La Segreta Rosso, Sicilia IGP	2018/19	6	0,75	202,48	245	265 ●
Ferruccio Deiana, Sardegn DOP							
3	222017 „Sanremy“ Vermentino	2019/20	6	0,75	164,46	199	215 ○
Roccaperciata, Sicilia IGP							
4	207092 Roccaperciata Inzolia - Chardonnay	2019/20	6	0,75	147,93	179	189 ○
5	207091 Roccaperciata Nero d'Avola - Syrah	2019/20	6	0,75	147,93	179	189 ●

Firriato, Sicilia		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	207080 „Altavilla della Corte“ Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGP	2017/18	6	0,75	205,79	249	259 ●
7	207061 „Altavilla della Corte“ Syrah Terre Siciliane IGT	2017/18	6	0,75	271,90	329	345 ●
8	207040 „Santagostino Baglio Soria“ Nero d'Avola, Sicilia IGP	2014/15	6	0,75	309,92	375	399 ●
9	263362 „Bayamore“ Rosso di Rossi Sicilia DOC	2017/18	6	0,75	288,43	349	365 ●
Cantina Vecchia Torre, Puglia IGP							
10	21679 Primitivo Salento Vecchia Torre	2017/18	6	0,75	180,99	219	235 ●

1 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

**Primitivo Luigi Avogadri***[primitivo luigi avogadri]*

Hluboká, temně červená barva s fialovými odlesky. Vůně sladkých třešní, sušených bobulí a marcipánu. V chuti je víno neuvěřitelně šťavnaté, ovocné s jemnými sladkými tříslovinami a čokoládou v závěru. Opulentní, vysoce koncentrované víno plné slunce a chuti.

2 **novinka**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

**Primitivo Il Pumo Salento IGP***[primitivo il pumo]*

Intenzivní rubínová barva s fialovými odlesky. Výrazná komplexní vůně s tóny drobného lesního ovoce, exotického koření a třešní. Víno s dobrou strukturou na patře působí krásně plným a teplým dojmem. Vyvážená tříslovina v kombinaci s bohatou chutí. Vynikající perzistence, dlouhý závěr.

3 **novinka**

odrůda	Primitivo
technologie výroby	18 měsíců zrání v dubových sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

**Primitivo Riserva Gran Pumo D'Oro Primitivo di Manduria DOC***[primitivo riserva gran pumodoro]*

Velmi vysoká laťka odrůdy Primitivo. Víno z 60 let starých vinic temně rudé rubínové až černé barvy. Aroma třešňového džemu, zralých sladkých švestek, bourbon vanilky a čokolády s náznakem sušených bylin. Chuť je plná, bohatá a krémovitá. Ušlechtilá tříslovina na patře a dlouhý kulatý závěr.



Luigi Avogadri, Puglia IGT

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	23825	Primitivo Luigi Avogadri	2019/20	6	0,75	185,95	225	237	●

Cantina San Marzano, Puglia

2	21113	Primitivo Il Pumo, Salento IGP	2019/20	6	0,75	147,93	179	189	●
3	23663	Primitivo Riserva Gran Pumo D'Oro, Primitivo di Manduria DOC	2017/18	6	0,75	635,54	769	799	●

Černá Hora

Plantaže – perla Balkánu

Plantaže je vinařství, které dlouhodobě zvedá renomé vín z Černé Hory a je mezi místními vinaři a vinohradníky ikonou, která je hodná následování. Jeho historie nemá staletou tradici, přesto patří k nejstarším černohorským vinařstvím. V roce 1963 bylo otevřeno státní družstvo „Vino – voće produkt“, zaměřující se na kvalitní zpracování vinné révy. Právě tento podnik byl předchůdcem vinařství Plantaže, které vzniklo v roce 1965 přeskupením družstva. Od založení se rozloha vinic neustále rozšiřovala a vše vyvrcholilo projektem rekultivace vinic o celkové rozloze 2 000 ha. V roce 1982 vyhrála na světové vinařské soutěži odrůda Vranac první místo a odstartovala zlatou éru Plantaže. Téměř okamžitě po tomto úspěchu se stal Vranac hlavním obchodním „trumpfem“ expandující vinařské firmy. Vranac začal být světovými novináři nazýván „rubínem Balkánu“. Ocenění z dalších mezinárodních soutěží na sebe nenechala dlouho čekat. Jeho blahodárné účinky pro zdraví člověka a zvláště pro kardiaky podtrhuje varianta Pro Corde – latinsky „na srdce“. Pokud chcete ochutnat víno, které skvěle reprezentuje tuto zemi, ochutnejte Vranac od Plantaže.

4

odrůda	Vranac
technologie výroby	30 % vína zraje minimálně 2 roky v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

Plantaže Vranac „Pro Corde“ Montenegro*[plantaže vranac pro korde]*

Typická, kořenitá a výrazná vůně s aroma zralého ovoce, pepře a ibišku. Suchá, hřejivá, pro Vranac typická chuť s bouřlivým, přesto harmonickým závěrem a příjemnými tóny borůvek a skořice. Vysoce limitovaný 100% Vranac, který pochází z vinařského regionu Podgorica – místní říkájí, že odsud pochází nejlepší Vranac na světě. Legenda balkánského poloostrova. Pro Corde = Na srdce.

5 **náš tip!**

odrůda	Vranac
technologie výroby	Zraje minimálně 12 měsíců v sudu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Plantaže Vranac Montenegro*[plantaže vranac]*

Sladká, harmonická a ovocná vůně s náznaky vanilky, sladkého koření a lesního džemu. Chuť je plná, příjemně hřejivá se středně dlouhým závěrem s doteky perníku. Význam slova Vranac je černý, statný a silný kůň. Proto i víno, které je vyrobeno z odrůdy nesoucí toto jméno, je spojováno s vitalitou a silou.



13 Jul Plantaže AD, Podgorica, Montenegro

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
4	25410	Plantaže Vranac „Pro Corde“	2016/17	6	0,75	230,58	279	299	●
5	25401	Plantaže Vranac	2016/17	6	0,75	128,10	155	165	●





Vinařství Bottega

Odpovídá Sandro Bottega, majitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Minulý rok byl obtížný, zejména na začátku pandemie, kdy byl podnik dramaticky zmrazen. Léto 2020 bylo lepší a část obrátu jsme obnovili, bohužel na podzim začala pandemie znovu. Nyní se zdá, že i díky našemu úsilí bouře pominula.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Pokud jde o Prosecco, ročník 2020 nebyl v porovnání s předchozími příliš úrodný. Víno se vyznačuje dobrou základní kvalitou, je vyvážené ve vůni a příjemné na patře. Pokud jde o Amarone z regionu Valpolicella, došlo k malému snížení množství vyzrálých pro proces sušení. V tuto chvíli se kvalita vín pocházejících ze sklizně 2020 zdá být vysoká.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Ve společnosti jsme důsledně dodržovali všechny bezpečnostní předpisy. Měli jsme štěstí, že jsme nikdy nepřestali pracovat. První čtvrtletí roku 2021 skončilo pozitivně i díky postupnému znovuotevření. Příštích několik měsíců vidíme optimisticky.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Velký posun jsme udělali v rozvoji online prodeje, což je pro nás strategické a funguje dobře v kombinaci s tradičními kanály. Velký krok kupředu jsme udělali i v oblasti technologických platforem, které vytvářejí možnost na dálku pracovat, pořádat schůzky a dokonce i ochutnávat produkty.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

První bylo najít správnou rovnováhu k ochraně zdraví všech zaměstnanců společnosti Bottega a udržení práce. Snažili jsme se našim zákazníkům po celém světě nabídnout řešení, jak k nim dostat naše víno i v době pandemie. Našli jsme nové obchodní příležitosti, které, jak věříme, mohou představovat milník pro budoucí vývoj společnosti.



Vinařství Masi

Odpovídá Raffaele Boscaini, spolumajitel vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Celkově byl ročník 2020 velmi dobrý co se kvality týče a i kvantita odpovídala průměru za posledních 10 let. Měli jsme také to štěstí, že nám krupobití, ke kterému došlo v Benátsku, neovlivnilo naše vinice. Hrozny z regionu Valpolicella - Corvina, Rondinella a Molinara - dosáhly v době sklizně dokonalé zralosti a byly v perfektním stavu, a to i díky zdravotní péči o vinice. Stejně dobré podmínky jsme měli i v ostatních oblastech vinohradů Masi: Friuli, Valdobbiadene, Toskánsku, ale i v Argentině.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Profil jednotlivých terroirů ještě více zvýraznil ovocný charakter blendu Valpolicella.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Zavření restaurací, kaváren a hotelů výrazně omezilo značku Masi prodej vysoce kvalitních vín. Pozitivní na tom je, že lidé se do těchto podniků zase rádi vrátí, protože zde trávili příjemný čas s rodinou a přáteli. Důkazem toho je i loňské léto, kdy se bezprostředně po rozvolnění obnovila veškerá aktivita, bohužel pouze do dalších omezení.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Zpomalení způsobené opatřeními proti Covid-19 nám poskytlo čas, díky kterému jsme urychlili zahájení inovativního projektu šetrného vůči životnímu prostředí: Fresco di Masi. Fresco di Masi je zastoupená dvěma organickými víny a ztělesňuje minimální zásah člověka do přírody, návrat k původu a hledání samotné podstaty vína.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Užívat si chvíle veselí s blízkými, přáteli a kolegy. Přes negativní dopady pandemie zůstáváme ohledně budoucnosti optimističtí.



Vinařství Marchese Antinori

Odpovídá Renzo Cotarella, hlavní enolog a ředitel vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Se sklizní roku 2020 jsme nesmírně spokojeni. Oproti roku 2019 byla sice nižší v kvantitě, ale zato velmi kvalitní. Takové sklizně je opravdu vzácnost dosáhnout. Dokonce ani srážky, které byly v září, kvalitu hroznů nijak neovlivnily, což znamená, že bobule byly po příjezdu do sklepa ve velmi dobrém zdravotním stavu.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Celkově byl rok 2020 spíše chladným a vyváženým ročníkem a to, co jsme zatím viděli, jsou vína s velkou intenzitou, svěžestí, energií a zejména v Chianti Classico velmi bohatá.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Není třeba říkat, že Covid-19 ovlivnil všechny aspekty a pro společnost, jako je ta naše, bylo odstavení gastronomie velmi obtížné zvládnout. Z hlediska spotřeby nejvíce utrpěla centra měst kvůli chybějícím zahraničním turistům. Opačný trend byl zaznamenán na venkově, u moře a v horách. Pomocnou ruku nám ve velkém měřítku poskytla distribuce a online prodej, i když nebyly schopny ztráty v gastronomii vyrovnat. Na druhou stranu, příroda se nezastaví nikdy a jako vinaři jsme zvyklí čelit obtížím, jako je krupobití nebo mraz, takže víme, že je to někdy součástí hry.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Životní prostředí a udržitelnost jsou dva pozitivní aspekty, které se v posledních měsících dostaly výrazně do popředí, a kterým budeme i nadále věnovat maximální pozornost. Tato náročná doba se stala také příležitostí pro zlepšení efektivity ve všech oblastech fungování naší společnosti.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

V náročném a nejistém roce 2020 jsme se naučili žít v situacích plných náhlých změn. Potvrdilo se nám, že dlouhodobá strategická vize je nezbytná, aby bylo možné v době nejistoty udržet správný směr.

Vinařství La Scolca

Odpovídá Chiara Soldati, spolumajitelka rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Události uplynulého roku byly bezprecedentní. Naší hlavní prioritou vždy bylo pokračovat v našem podnikání a zároveň pečovat o blaho našeho týmu, našich zákazníků a naší komunity. Pokračovali jsme ve všech svých činnostech a čelili potížím s novým obchodním modelem - zejména s digitální komunikací a novými technologiemi. Investovali jsme i do nového sklepa, výrobního procesu a vzniklo krásné nové víno Solui.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

La Scolca se svými 101 lety historie a 101. sklizní byla připravena, aby pokračovala ve svých strategických a provozních činnostech jak na vinici, tak na mezinárodních trzích. Na začátku nás jako každého ovlivnil dopad událostí, ale reagovali jsme odhodláním a silnou vizí do budoucnosti. Všichni v La Scolca pracovali v nouzovém režimu. Vždy jsme věřili, že to společně překonáme a budeme si navzájem pomáhat, jak to bude možné.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

I v takové složité a děsivé situaci jsme v La Scolca nikdy nepřestali pracovat se sociálními médii a mezinárodním PR, abychom zůstali v blízkosti všech našich partnerů, someliérů, restaurací a milovníků vína. Byla to příležitost k urychlení některých již probíhajících procesů.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Na začátku bylo jednou z největších výzev zabezpečit všechny provozní činnosti a zorganizovat interní tým na ochranu zdraví vinic v souladu s opatřeními přijatými k zabránění šíření Covid-19. Později určitě zajistit dobrou viditelnost značky na mezinárodních trzích, a to i bez cestování a setkávání se se zákazníky, a udržovat pevné vztahy se všemi našimi partnery a zákazníky po celém světě pouze pomocí digitální komunikace.



Francie

Žádná země na světě nemůže soupeřit s Francií v tradici a prestiži vinařského umění, v množství a rozmanitosti regionů, druhů a typů vín. Francouzská vína jsou považována za nejlepší na světě a tento názor sdílí dokonce i největší konkurenti francouzských vín v Novém světě. Ačkoliv se např. v Kalifornii, Chile a Austrálii už nepokoušejí kopírovat proslulé druhy francouzských vín, stále je považují za měřítko kvality. Každá z deseti hlavních oblastí je samostatným pojmem s jedinečnou historií, technologií i s vlastními odrůdami a viny. Tyto velké francouzské vinařské oblasti jsou náhodným seskupením zeměpisných a klimatických podmínek a toho, čemu oni sami říkají terroir (tedy souhrn vlivu podnebí, nadmořské výšky, složení půdy a dalších faktorů, které mohou ovlivnit růst a kvalitu vinné révy). Z Francie se často vinná réva a technologie výroby dostaly do oblastí Nového světa, Afriky i Austrálie. Francouzští vinaři jsou uznávanými mistry zpracování a školení vín a jsou si vědomi svého umění a kvality. Řada špičkových vín z Bordeaux, Burgundska nebo Champagne patří k nejluxusnějším a nejdražším vínům světa. Po mnoha staletích pokusů a omylů objevili Francouzi skutečnost, že specifické odrůdy patří na určité typy půdy. Po tomto zjištění vyvinuli charakteristické

regionální odrůdy vín. Každý milovník vína tak dnes ví, co může očekávat od lahve z Bordeaux, z Burgundska, ze Champagne nebo z oblasti Rhône. V roce 1935 se Francie stala první zemí, která zavedla v celé zemi systém kontroly původu a kvality vín, když založila INAO – Institut National des Appellation d'Origine (Národní institut potvrzování původu). Přestože některé regionální vinařské oblasti mimo Francii ustanovily kontroly kvality mnohem dříve (Chianti v roce 1716 a Rioja v roce 1560), hlavním úkolem INAO bylo navrhnout zeměpisná vymezení apelací a trvat na dodržování daných předpisů ve všech vinařských regionech.

Kategorizace a značení francouzských vín:

Vin de France – stolní vína bez označení odrůdy a původu. Jsou určena pro každodenní spotřebu, téměř všechna se spotřebují ve Francii.

IGP – Indication Geographique Protégée – kvalitativně lepší vína než Vin de France, již s vyznačením původu a individuálním charakterem, lze označit jako „krajové víno“. Většina vín se opět spotřebuje ve Francii, ale dnes se i úspěšně vyvážejí, převážně do evropských zemí. Některá jsou již velmi kvalitní.

AOP – Appellation d'Origine Protégée – toto označení nesou všechna nejvyšší francouzská vína. 400 úřadů po celé Francii přísně kontroluje původ, odrůdy, množství produkce, pěstitelské metody, techniky zpracování a kvalitu produktů. Vína AOP tvoří asi jednu třetinu produkce francouzského vinařství.

Premier Cru, Grand Cru – úřední ohodnocení nejlepších vinic v určitých oblastech Francie. V regionu Bordeaux existuje vlastní podrobnější systém značení kvality, které se dělí na jednotlivé Crus Classés. Haut – Médoc, který je na levém břehu řeky Gironde klasifikuje 1–5 Cru + Cru Bourgeois (6. neklasifikované Cru). Právý břeh s hlavními oblastmi St. Émilion a Pomerol mají vlastní apelační systémy.



- | | |
|------------------|------------------------|
| 1 Calvados | 9 Provence |
| 2 Champagne | 10 Korsika |
| 3 Alsace | 11 Languedoc-Rousillon |
| 4 Chablis | 12 Armagnac |
| 5 Jura + Savoie | 13 Jihozápadní Francie |
| 6 Bourgogne | 14 Bordeaux |
| 7 Beaujolais | 15 Cognac |
| 8 Côtes-du-Rhône | 16 Val de Loire |

Champagne a její historie

Francouzi mají zažité rčení, že Paříž je hlavou, Bourgogne žaludkem a Champagne srdcem Francie. Pojem, který je synonymem pro oslavy, veselí a hravost, zná pravděpodobně úplně každý, avšak ne všichni se do Champagne zamilují na „první sklenku“. Často se musí zkusit druhá i třetí, která zažehne svou jiskrou vzplanutí, které postupně přeroste ve vášně, jež zůstává na celý život. Mám za to, že Champagne je srdcem nejen Francie, ale prakticky celého mikrokosmu opravdových milovníků vín, přičemž ne jeden z těchto „věčně zamilovaných“, zanechal své srdce v tomto Bohem požehnaném regionu, kde se rodí to nejušlechtlejší šumivé víno světa.

V porovnání s tichým vínem, které lidstvo zná již více než 10 000 let, je šumivé víno z kraje Champagne elémem, jehož „mládí“ je něco kolem 300 let. Archeologické nálezy potvrzují, že se réva vinná pěstovala v tomto kraji již v 5. století a s velkou pravděpodobností se o to zasloužili staří Římané. Vyrábělo se z ní však pouze klasické tiché víno, které bylo díky křídovému podloží a kontinentálním klimatickým podmínkám poměrně kyselé a tenké. Snad právě proto se do tohoto vína přidával cukr, který upravoval chuť a který se stal s největší pravděpodobností příčinou vzniku šumivého vína Champagne. Mnoho velkých věcí vděčí za svůj vznik náhodě a nejinak tomu bylo i u Champagne.

V roce 1668 vstupuje do kláštera v Hautvillers benediktýnský mnich Pierre Pérignon (1638–1715). Stará se o vinice v majetku kláštera a vyrábí víno. Experimentuje se skleněnými lahve a tehdy revolučním uzávěrem – korkem. Vzhledem k tomu, že se nefiltrovaná vína sladila, bylo otázkou času, kdy se v uzavřené lahvi probudí k životu kvasinky, které mají cukr jako přirozenou potravu. Díky této aktivitě, zvané sekundární fermentace, se v uzavřené lahvi tvoří charakteristické bublinky, které proslavily Champagne po celém světě. Pierre Pérignon byl podle všeho i znamenitým obchodníkem. Údajně k němu chodila ke zpovědi baronka Jeanne de Thierzy, která měla vlivné známé na královském dvoře. Dom Pérignon s ní uzavřel obchod, že pokud mu pomůže uvést jeho víno na dvůr Ludvíka XIV., budou její hříchy odpuštěny. Champagne se stává slavnou. Velkou milovnicí Champagne byla i Madame de Pompadour (1721 – 1764), milenka Ludvíka XV., která byla i velkou propagátorkou vín z oblasti Champagne a podle jejího prsu údajně vznikla sklenka „miska“, ze které se toto víno dříve pilo. Roku 1729 vznikají první „Champagne House“ – Ruinart, poté Chanoine (1730), Moët (1743) a v roce 1772 Clicquot. Někdy však paní Štěstěna na kraj Champagne nemyslela příliš usilovně a tak v roce 1789 Ludvík XVI. prohlásil Champagne za nemoderní a na čas se toto víno stává „nežádoucím“. Roku 1804 usedá na trůn císař Napoleon a Champagne opět získává své postavení. Oficiální ochrana názvu Champagne pak pochází z roku 1891.

Ivo Dvořák, vice-prezident Asociace sommelierů ČR

Charakter

Na charakter vína má vliv mnoho faktorů, jež mohou poměrně zásadně měnit výraz aroma, chuti i tělnatosti. Nejdůležitějšími činiteli jsou použité odrůdy – Chardonnay, Pinot noir a Pinot Meunier, jejich původ z oblasti Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte de Sézanne, či Aube a zejména podloží, které je v Champagne unikátní – nejvíce křída, vápenec a další druhy púd. Nechalou měrou se podílí na sensorickém vjemu i způsob výroby a doba ležení na kvasinkách – minimálně 15 měsíců pro Champagne bez uvedení ročníku a 36 měsíců pro „ročníková“ Champagne. Mnozí producenti však aplikují mnohem delší zrání.

Výroba

Výroba začíná sklizní hroznů – **Vendage**. Sklizeň probíhá většinou ručně a i hrozny se lisují ponejvíce celé, bez odzrnění – **Pressage**. Primární fermentace – **Bouillage**, slouží k výrobě základního vína, do kterého se aplikují kvasinky ve sladkém roztoku – **Tirage**. V uzavřené lahvi probíhá sekundární fermentace, při které kvasinky metabolují cukr a vytváří malé množství alkoholu a poměrně velký obsah CO₂ – oxid uhličitý. Deaktivované kvasinky se z lahve odstraní pomocí „setřásání“ k hrdlu lahve – **Remuage**, zmražením hrdla a „odštěpením kalů“ – **Dégorgement**. Lahev se doplní dosázním likérem – **Dosage**, který upraví chuť Champagne na požadovanou kategorii podle zbytkového cukru.

Vzhled

Víno musí být čisté s intenzivním, jemným perlením. Čím jemnější bublinky a čím vyšší intenzita perlení, tím kvalitnější víno. Barva si zachovává poměrně dlouho světlé odstíny od vodové světlých, přes zelenavé po slámové žluté. Teprve velmi zralá Champagne mají zlaté a jantarové odlesky. Barevné spektrum růžových Champagne je od malinové růžových po lososově oranžové.

Aroma & chuť

Podle délky ležení na kvasinkách a podle vyzrání se v aroma a chuti projevují tóny ovoce – zelených jablek, citrusů, bobulovitého ovoce, peckovin, či zahradního ovoce. U vyzrálých Champagne můžeme najít nádechy toasty, másla, smetany, medu, včelího vosku, kaka, pangaminu, arašídového másla nebo karamelu. Projev oxidativního charakteru je u některých vín, zejména s vyšším podílem odrůdy Pinot Noir, velmi typický. Je nutné mít hlubší znalost těchto unikátních vín, abychom bezpečně odlišili, kdy se jedná o typičnost a kdy se již jedná o vadu. Chuti nejčastěji dominují minerální tóny a kyseliny připomínající tvrdé ovoce. Většinou křehčí stavba vína bývá kompenzována neobyčejnou délkou chuti.



1

odrůda	60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir a Pinot Meunier
technologie výroby	Zraje minimálně 3 roky před uvedením na trh, z toho minimálně 6 měsíců po degoržáži.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
James Suckling

Barons de Rothschild Brut

[baron d ročild bryt]

Má světlou nazlátlou barvu a jemné perlení, které na hladině vytváří vydatnou pěnu. Ve vůni převládá aroma hrušek, ořechů a toastovosti. Dlouhá a harmonická chuť je výsledkem dlouhého zrání. Hrozny pocházejí z nejlepších Grand Cru vinic.

2

odrůda	60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92
James Suckling

Barons de Rothschild Extra Brut

[baron d ročild ekstra bryt]

Toto víno má jasnou barvu se světlými zlatými odlesky a jemným perlením, vytvářející na hladině vydatnou pěnu. Má jedinečnou vůni s aroma hrušek, oříšků (mandle a čerstvé lískové ořechy), bílých květů a toastovosti. Pevná, kulatá a nevtrivá chuť, která dává vínu potenciál k dalšímu zrání v lahvi.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zraje minimálně 3 roky před uvedením na trh, z toho minimálně 6–9 měsíců po degoržáži.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
The Wine Spectator

Barons de Rothschild Blanc de Blanc

[baron d ročild blan d blan]

Tento limitovaný Blanc de Blanc má zlatavou barvu s jemným perlením, které vytváří na hladině krémovou pěnu. Intenzivní a čistá vůně nese jasné odrůdové známky Chardonnay – objevuje se aroma citrusových plodů, čerstvých mandlí a sušeného ovoce. Chuť je jasná a přímá s hladkými tóny citrusů a bílého ovoce. Velmi příjemný aperitiv, ideální v kombinaci s mořskými plody.

4 náš tip!

odrůda	85 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
The Wine Spectator

Barons de Rothschild Rose

[baron d ročild rosé]

Rosé s třeptivou, lososově růžovou barvou a vytrvalým perlením. Má výraznější vůni s aroma okvětých lístků růží, divokých jahod a citronové kůry. Chuť je čerstvá, svěží a přímá s jemnými tóny například malin. Dlouhé a harmonické víno s plným tělem.

5 náš tip!

odrůda	50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 7 let zrání na kvasných kalcích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Barons de Rothschild Vintage

[baron d ročild vintáž]

Toto ročníkové champagne má zářivě zlatou barvu s dlouhotrvajícím a jemným perlením. Vůně je výrazná, svěží a komplexní s aroma bílého čerstvého ovoce, koření (lékořice, pepř a sladké koření) a až kandovaného ovoce. Přímá a ovocná chuť s tóny hrušek a broskví. Má poměrně dlouhý závěr, který kombinuje velkorysost a eleganci.

6



Champagne Barons de Rothschild

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
304040			Champagne Barons de Rothschild Brut	6	0,75	1 016,53 1 230	1 230	○	
1 304050			Champagne Barons de Rothschild Brut (dárkový box)	6	0,75	1 098,35 1 329	1 329	○	
2 304053			Champagne Barons de Rothschild Extra Brut (dárkový box)	6	0,75	1 180,99 1 429	1 429	○	
3 304052			Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blanc (dárkový box)	6	0,75	1 379,34 1 669	1 669	○	
4 304051			Champagne Barons de Rothschild Rosé (dárkový box)	6	0,75	1 379,34 1 669	1 669	●	
5 304054			Champagne Barons de Rothschild Brut Millesime (dárkový box)	2008/10	6	0,75	1 619,01 1 959	1 959	○
6 305055			Champagne Barons de Rothschild Brut (Romantic gift box +2 sklenice)	6	0,75	1 830,58 2 215	2 215	○	



1 **náš tip!**

odrůda	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92

92

**Pol Roger Brut Réserve***[pol rožér bryt rezérv]*

Živá, ovocná, přesto překvapivě elegantní vůně s tóny čerstvých lučních květů, tvarohu a charakteristických máslových sušenek. Harmonická, elegantní a komplexní chuť s výborně zakomponovanou kyselinou s dotekem čerstvých meruněk a sladkého pečiva. Nadprůměrné základní šampaňské vhodné jako aperitiv nebo například k ústřicím.

Pol Roger – rodinná historie

Pol Roger se narodil ve vesnici Ay, proslulé svými vinicemi. Mladý Pol již ve svých 18 letech prodal své první víno. Rodina v roce 1851 založila firmu na produkci vín a přestěhovala se do města Epernay. Pol Roger začal již od začátku vyvíjet novou metodu výroby suchého šampaňského (do té doby byla většina produkce Demi-sec). Vína Pol Roger se okamžitě prosadila jak ve Francii, tak v zemích Beneluxu. Pol Roger však věděl, že především Anglie skrývá výrazný potenciál. Shodou šťastných náhod našel na sklonku svého života nejlepšího možného spojence – Sira Winstona Churchilla. Firma expandovala a prestiž značky rostla – všechny přední restaurace a hotely servirovaly šampaňské Pol Roger. Tomuto nevídanému rozmachu udělala přítrž až první světová válka. Po válce se popularita Pol Roger ještě zvýšila. Druhá světová válka opět poznamenala chod firmy. Sklady a sklepy byly vypleněny a vydrancovány okupanty. Oba synové zakladatele firmy po skončení války firmu opustili. Na jejich místo nastoupil Christian Pol Roger, který vtiskl firmě moderní tvář a začal pracovat na modernizaci výroby s důrazem na tradiční postupy.

2

**Pol Roger Brut dárkové balení se 2 sklenicemi***[pol rožér bryt]*

Dárkové balení se sklenicemi.

3

odrůda	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92

92

**Pol Roger Pure Brut (Brut Nature)***[pol rožér pjūr bryt]*

Ovocná, minerální a extraktivní vůně s tradičním aroma sladkého pečiva a čerstvé citrusové kůry. Vůně plynule přechází do chuti. Minerální, dlouhé a živé šampaňské víno s tóny tropického ovoce. Charakteristický projev šampaňského je podtržen příjemnou kyselinou. Výborný aperitiv.

4

odrůda	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91

90

**Pol Roger Rich (Demi-sec)***[pol rožér rič]*

Sladká, elegantní, ale přesto živá vůně s dotekem zralého angreštu, bílých peckovin a čerstvé vanilky. Překvapivě plná chuť s harmonickou kyselinou a příjemným ovocným závěrem, který je podpořen dotekem karamelu, kofení a zralých mirabelek. Krásný zástupce šampaňského v kategorii Demi-sec, vhodný k desertům s podílem ovoce.

5

odrůda	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 3 roky v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ano

94

93

**Pol Roger Rosé Vintage***[pol rožér rosé vyntáž]*

Má výraznou růžovou barvu s brilantovými odlesky a pravidelným živým perlením. Komplexní, extraktivní a ovocná vůně s tóny čerstvých pomerančů, grapefruitů a s dotykem jahod, fialek a černého rybízu. Harmonická, minerální a plná chuť s příjemným dlouhým závěrem. Díky výraznějšímu ovocnému aroma se víno dokonale snoubí s krémovými deserty.

6

odrůda	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 9 let v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ano

94

92

**Pol Roger Brut Vintage***[pol rožér bryt vyntáž]*

Víno zlatožluté barvy s plynulým perlením. Extraktivní, minerální a harmonická vůně s dotekem čerstvého ovoce. Chuť je delikátní, komplexní a vysoce koncentrovaná s tóny sladkého kofení a čajového pečiva. Je vyráběno pouze v nejlepších ročnících. Hrozny pocházejí z 20 vinic Grand Cru a Premier Cru. Jednotlivá vína podtrhují charakter daného ročníku a zachovávají typické rysy terroiru.

7 **náš tip!**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 9 let v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ano

94

93

**Pol Roger Blanc de Blanc Vintage***[pol rožér blan d'blan vyntáž]*

Jedinečné víno se světlou barvou a zlatými okraji. Jemná, minerální a decentní vůně s tóny fialek, mandlí a máslových sušenek. Vůně harmonicky přechází do chuti. Ta se prezentuje vysokou mineralitou, čistotou a čerstvostí s tóny karamelu, bílého rybízu a lipového květu. Hrozny pocházejí pouze z vinic Grand Cru. Nadchne milovníky suchých a minerálních šampaňských vín.

8

odrůda	Pinot Noir, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Zraje minimálně 10 let v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ano

98

**Cuvée Sir Winston Churchill***[pol rožér kyvé sir winstn čerčil]*

Slámově žlutá barva s přechodem do třpytivě zlaté. Rafinovaná, elegantní a komplexní vůně s náznaky lískových ořechů, sladkého pečiva se špetkou máty. Tělnatá, plná, přesto čerstvá chuť s dlouhým závěrem a decentními tóny limety, medu a mandlí. Šampaňské bylo poprvé představeno v roce 1975. Stejně jako u Brut Vintage se vyrábí pouze v těch nejlepších ročnících. Víno pro opravdové znalce.

Objevený poklad – po 118 letech se sen stal skutečností!

Píše se 23. únor 1900. Již delší dobu vládne extrémně vlhké a mrazivé počasí. Ve 4 hodiny ráno přichází opravdová katastrofa – velká část vinařství se propadla do sklepů, ve kterých zavalila vše, co se zde nacházelo. Škody byly obrovské – přes 500 velkých sudů vína a na 1,5 milionu lahví zůstalo zasypano! Pokus o podtunelování z jiných stran vzal za své ve chvíli, kdy se půda začala propadat i na dalších místech. Po této události se Pol Roger přestěhoval na dnešní Avenue de Champagne, kde v průběhu roku 1900 vybudoval nové a větší vinařství. V lednu 2018 pokračují u Pol Roger se zvětšováním prostorů vinařství. 15. ledna se při kopání nejprve objevuje hromada střepů, poté je vykopáno 6 neporušených lahví a následně dalších 19 lahví. Vína jsou čistá, láhve plné a korky neporušené. Nikdo ale nezná jejich stáří – podle dobových záznamů může jít o ročníky mezi 1887 a 1898. A co víc – jsou stále na kvasných kalech a je potřeba ručního strážení před jejich ochutnáním. Další průzkumné práce se připravují a všichni u Pol Roger věří, že dříve nebo později objeví další a výrazně větší část skrytého pokladu.

**Pol Roger – další výjimečné ocenění!**

Šampaňský dům Pol Roger patří dlouhodobě k velmi prestižním značkám. Svědčí o tom spousta mezinárodních úspěchů a ocenění – a to jak od odborné, tak laické veřejnosti. Důkazem vysoké prestiže je také přítomnost jejich vín na vybraných společenských akcích – a to i té nejvyšší úrovně. Vzpomeňme na svatbu Jeho královské výsosti prince Williama nebo jeho bratra prince Harryho, kde byl Pol Roger Brut Réserve vybrán jako „výhradní“ Champagne obou akcí. Pro rok 2019 se této značce dostalo dalšího, velmi významného ocenění – významný vinařský magazín Drinks International jmenoval pro rok 2019 Pol Roger „Nejobdivovanější značkou světa“. Ocenění je o to významnější, že vyhlášení proběhlo na základě hodnocení více než 300 největších odborníků na víno a Champagne a to z 30 nejprestižnějších značek z této oblasti. Nechal za sebou takové značky jako například Krug, Louis Roederer nebo Billet-Salmon. Pol Roger tak opět potvrzuje svoji kvalitu!

Pol Roger, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
		6	0,75	880,17	1 065	○		
1	16002	Pol Roger Brut Réserve (dárkový box)	6	0,75	908,26	1 099	○	
2	16008	Pol Roger Brut Réserve (dárkové balení + 2 sklenice)	1	0,75	1 461,98	1 769	○	
	16012	Pol Roger Brut Réserve Magnum	3	1,50	1 888,43	2 285	○	
	16013	Pol Roger Brut Réserve Jeroboam (Double Magnum)	1	3,00	4 519,83	5 469	○	
3	16007	Pol Roger Pure, Extra Brut (dárkový box)	6	0,75	1 114,88	1 349	○	
4	16003	Pol Roger Rich, Demi-Sec (dárkový box)	6	0,75	880,17	1 065	○	
5	16004	Pol Roger Rosé Vintage (dárkový box)	2012/13	6	0,75	1 433,88	1 735	●

Pol Roger, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
6	16006	Pol Roger Brut Vintage (dárkový box)	2013/14	6	0,75	1 268,60	1 535	○
7	16010	Pol Roger Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)	2013/14	6	0,75	1 569,42	1 899	○
8	16100	Cuvée Sir Winston Churchill (dárkový box)	2009/12	6	0,75	4 131,40	4 999	○ L



1 novinka

odrůda Chardonnay 32 %, Pinot Noir 45 % a Pinot Meunier 23 %

technologie výroby Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Extra Brut

[gozé ekstra bryt]

Víno nadchne svou jiskrnou a průzračnou barvou s jemným a vytrvalým perlením. Ve vůni se jasně propisují tóny bílých květů, ze kterých vystupují šťavnaté broskve a hrušky. Chuť je čistá, svěží s živou kyselinkou. Tři roky zrání na kalcích dodávají vínu komplexní charakter.

2 novinka náš tip!

odrůda Chardonnay 45 %, Pinot Noir 45 % a Pinot Meunier 10 %

technologie výroby Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Grande Reserve Brut (dárkový box)

[gozé grán ryzérve bryt]

Barva je velmi světlá s nádhernými zlatými odlesky. V nose je víno svěží s příjemným ovocným aroma. Díky odrůdám Pinot Noir z vesnice Aÿ je chuť dobře strukturovaná a vzniká tak jemné šampaňské s pevnou kostrou a příjemnou dochutí. Dozáž: 7 g/l.

3 novinka



Gosset Grande Reserve Brut (dárkové balení 2 sklenice + stopper)

[gozé grán ryzérve bryt]

Dárkové balení obsahuje láhev šampaňského Gosset Grande Reserve Brut, 2 sklenice a stopper.

7 novinka

odrůda Chardonnay 60 %, Pinot Noir 40 % (včetně 7% červeného vína)

technologie výroby Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Petite Douceur Rosé Extra-Dry (dárkový box)

[gozé petyt dusé rozé ekstra dráj]

Lososově růžová barva a vůně zralých jahod a šťavnatých malin. Chuť je svěží, ovocná s příjemnou sladkostí červeného bobulového ovoce. Vynikající cuvée, které je ideální jako aperitiv i doprovod pro ovocné dezerty. Dozáž: 17 g/l.

8 novinka

odrůda Chardonnay 57 %, Pinot Noir 43%

technologie výroby Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Celebris Extra-Brut (dárkový box)

[gozé selebry ekstra bryt]

Jiskřivá světle žlutá barva. Komplexní aroma s kouřovými a kořenitými tóny a vůní lískových oříšků. Víno je jemné, přesto plné s lehce nazrálou chutí briošek, která přechází do pikantnosti růžového grepu. Díky minimální délce zrání 10 let je toto víno nádherně komplexní a strukturované. Ideální pro delší archivaci. Dozáž: 3 g/l.

9 novinka

odrůda Chardonnay 59 %, Pinot Noir 41 %

technologie výroby Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dárkový box)

[gozé selebry rozé ekstra bryt]

Ve vůni jsou cítit maliny, jahody, borůvky a vanilka, ale také čerstvé květinové tóny fialek. Velké Chardonnay z oblasti Côte des Blancs dalo vínu výjimečnou svěžest a odrůda Pinot Noir mu propůjčila krásnou světle růžovou barvu s rubínovými odlesky. Dozáž: 5 g/l.

4 novinka náš tip!

odrůda Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50 % (včetně 8% červeného vína)

technologie výroby Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Grand Rosé Brut (dárkový box)

[gozé grán rozé bryt]

Barva s nádechem losově růžové a s tmavšími třešňovými odlesky. Chuť je dobře strukturovaná a vyvážená. V ústech působí víno hladce a svěže. Převládá chuť červeného ovoce, především šťavnatých jahod, které se výrazně propisují i do vůně šampaňského vína. Dozáž: 8 g/l.

5 novinka náš tip!

odrůda Chardonnay

technologie výroby Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Grand Blanc de Blanc Brut (dárkový box)

[gozé grán blán d blán bryt]

Delikátní víno světle zlatavé barvy s vůní bílých květů. V chuti je harmonické a působí velmi příjemným až hedvábným dojmem na patře. Lze cítit typický dotek opečeného toastu a medovosti. Krásně křupavé šampaňské, které se hodí jako výtečný aperitiv. Dozáž: 6 g/l.

6 novinka náš tip!

odrůda Chardonnay 67 %, Pinot Noir 33 %

technologie výroby Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gosset Grand Millésime Brut (dárkový box)

[gozé grán milézim bryt]

Barva vína je dokonale průzračná a díky perlení působí až třpytivým dojmem. Vůně je jemná a lehká s dotekem drobných peckovin. Po napití se chuť v ústech drží příjemně dlouho a graduje do mírné slanosti. Křupavé, svěží, přitom jemné šampaňské víno. Elegantní ročník 2012. Dozáž: 8 g/l.



Gosset, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	92101	Gosset Extra Brut	0,75 6	742,98 899	899	○
2	92102	Gosset Grande Reserve Brut (dárkový box)	0,75 6	979,34 1 185	1 185	○
3	92109	Gosset Grande Reserve Brut (dárkové balení 2 sklenice + stopper)	0,75 6	1 321,49 1 599	1 599	○
4	92103	Gosset Grand Rosé Brut (dárkový box)	0,75 6	1 156,20 1 399	1 399	●
5	92104	Gosset Grand Blanc de Blanc Brut (dárkový box)	0,75 6	1 156,20 1 399	1 399	○
6	92105	Gosset Grand Millésime Brut (dárkový box)	2012 0,75 6	1 420,66 1 719	1 719	○

Gosset, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	92106	Gosset Petite Douceur Rosé Extra-Dry (dárkový box)	0,75 6	1 304,96 1 579	1 579	●
8	92107	Gosset Celebris Extra-Brut (dárkový box)	2007 0,75 6	2 602,48 3 149	3 149	○
9	92108	Gosset Celebris Rosé Extra-Brut (dárkový box)	2007 0,75 6	3 180,99 3 849	3 849	●

1

odrůda 35 % Chardonnay,
50 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda
výroby druhotného kvašení
v lahvi. Zraje minimálně
3 roky v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Lanson Black Label Brut

[lanson blek lejbl bryt]

Komplexní, harmonická a svěží vůně s tóny medu, lučních květů a dotekem toustovosti, který je charakteristický pro vína vyráběná klasickou metodou. Suchá, čerstvá, ovocná a minerální chuť je podpořena tóny čerstvých citrusů a komplexní strukturou s dlouhým závěrem. Vhodný pro jakoukoliv příležitost.

4

odrůda 49 % Chardonnay,
51 % Pinot Noir

technologie Tradiční metoda
výroby druhotného kvašení
v lahvi. Zraje minimálně
5 let v lahvi.

intenzita ●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ano



Lanson Gold Label Brut Vintage

[lanson gold lejbl bryt vyntáž]

Sametová a komplexní vůně s výraznými tóny ovoce, sladkého pečiva, ořechů a mandlí. Svěží, živá a elegantní chuť s dlouhým a vyrovnaným závěrem. Objevují se minerální tóny s dotekem ořechů a zralých jablek. Je vyráběno pouze v nejlepších ročnících. Doporučujeme jako aperitiv, nebo kombinovat s čerstvými mořskými plody, například ústřicemi.

2

náš tip!

odrůda 32 % Chardonnay,
53 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Z části odrůdy Pinot Noir je
výroby vytvořeno červené víno,
které se po první fermentaci
přidá do výsledného
cuvée.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Lanson Rosé Label Brut

[lanson rosé lejbl bryt]

Světlá, lososová barva s růžovými okraji. Delikátní, svěží vůně, která je podpořena tóny červeného ovoce, zejména granátových jablek a růží. Jemná, ušlechtilá a delikátní chuť s dlouhým závěrem. Šampaňský dům Lanson byl jedním z prvních výrobců, který v 50. letech přišel na trh s růžovým šampaňským.

3

odrůda 32 % Chardonnay,
53 % Pinot Noir,
15 % Pinot Meunier

technologie Z části odrůdy Pinot Noir je
výroby vytvořeno červené víno,
které se po první fermentaci
přidá do výsledného
cuvée.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Lanson Rosé Label Brut (foliovaná láhev)

[lanson rosé lejbl bryt]

Lanson produkcí růžových champagne potvrzuje svoji vysokou kvalitu v Champagne kategorii. Nyní je k dispozici varianta rosé, která je celá potažená růžovou fólií. Takto upravená láhev zvyšuje atraktivitu nejen jako dárek nebo při podávání v restauracích, ale také umocní zážitek z konzumace nejen při slavnostních příležitostech.

7

odrůda 40 % Chardonnay
60 % Pinot Noir

technologie Tradiční metoda druhotného
výroby kvašení v lahvi. Zraje
minimálně 5 let v lahvi.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Lanson Extra Age Brut

[lanson ekstra eidž bryt]

Má živou, slámově žlutou barvu s jemným perlením. Ve vůni převládá aroma fíků, hrušek, medu a francouzského pečiva. Komplexní a plná chuť, je však dostatečně čerstvá. Non-vintage šampaňské vzniklo u příležitosti oslav 250 let založení vinařství Lanson, hrozny pocházejí pouze z Grand Cru a Premier Cru vinic.

8

odrůda Chardonnay

technologie Tradiční metoda druhotného
výroby kvašení v lahvi. Zraje
minimálně 5 let v lahvi.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ano



Lanson Noble Cuvée Blanc de Blanc Vintage

[nobl kyvé blan d blan bryt vyntáž]

Plná, komplexní a minerální vůně s výraznými tóny máslových hrušek odrůdy Poire Williams. Svěží, harmonická a dlouhá chuť s pevnou kostrou a minerálním závěrem. Dále v chuti nalezneme tóny lesního medu, skořice a bílých květů. Hrozny pochází z vinic nesoucí označení Grand Cru, jmenovitě Avize, Cramant, Chouilly. Víno pro zvláštní příležitosti.

9

odrůda Chardonnay,
Pinot Noir,
Pinot Meunier

technologie Tradiční metoda druhotného
výroby kvašení v lahvi.

intenzita ●●●●

kategorie ●●●●●

konzumace ihned

dekantace ne

archivace ne



Gauthier Brut

[gutie bryt]

Klasický zástupce regionu Champagne. Víno je sceleno z tradičních odrůd a má nazlátlou barvu s jemným a harmonickým perlením. Typická, čistá a jednoduchá vůně s nádechem žlutých melounů, angréstu a bílých broskví. Vůně plynule přechází do chuti, kde se projevuje tradiční mineralita v kombinaci s máslovými sušenkami. Skvělá hodnota za peníze.

5



Lanson Black Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)

[lanson blek lejbl bryt]

Dárkové balení se sklenicemi.

6



Lanson Rosé Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)

[lanson rosé lejbl bryt]

Prémiové dárkové balení se sklenicemi.



Lanson

Šampaňský dům Lanson patří k nejstarším ve Francii. Historie se datuje až do roku 1760 a řadí se tak k vinařstvím, která byla založena již před Francouzskou revolucí a přežila dodnes. Lanson dodává svá šampaňská vína na tři královské dvory – španělský, anglický a švédský. Jelikož syn zakladatele firmy byl maltézským rytířem, stal se od roku 1798 znakem firmy Maltézský kříž. V roce 1828 vstupuje do firmy Jean – Baptiste Lanson, který přinesl jméno Lanson. Šampaňský dům Lanson začal jako jeden z prvních vyvážet především do tehdejšího carského Ruska a Anglie. Na těchto trzích uspěl a získal uznání díky dlouhodobě vysoké kvalitě a čisté, charakteristické chuti. Anglie a Rusko patří dodnes mezi největší odběratele firmy, která své produkty především vyváží. Velkou poctou je také skutečnost, že si jej jako hlavní šampaňské vybral šéfkuchař Alain Ducasse. Jedna z jeho restaurací se pyšní oceněním tří hvězd Michelin. Podle mnohých kritiků (např. Toma Stevensona) se „kvalita, především základní řady, tohoto šampaňského domu během několika posledních let fantasticky zlepšila“. Důkazem vysoké kvality a potenciálu ke stažení je kolekce Old Vintages, která nabízí lahově zralé ročníky od ročníku 1979.

Lanson, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	14002	Lanson Black Label Brut (dárkový box)	6	0,75	761,16 921	921 ○	
	14012	Lanson Black Label Brut + stopper	6	0,75	788,43 954	954 ○	
2	14004	Lanson Rosé Label Brut (dárkový box)	6	0,75	974,38 1 179	1 179 ●	
3	14009	Lanson Rosé Label Brut „Message in the Bottle“ (foliovaná láhev)	6	0,75	1 007,44 1 219	1 219 ●	
4	14006	Lanson Gold Label Brut Vintage (dárkový box)	2008/09	6	0,75	1 139,67 1 379	1 379 ○
5	14010	Lanson Black Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)	1	0,75	1 139,67 1 379	1 379 ○ L	
6	LAN003	Lanson Rosé Label Brut (dárkové balení + 2 sklenice)	1	0,75	1 384,30 1 675	1 675 ● L	

Lanson, Champagne

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
7	14016	Lanson Extra Age Brut (dárkový box)	6	0,75	1 384,30 1 675	1 675 ○	
8	14053	Lanson Noble Cuvée Blanc de Blanc Vintage (dárkový box)	2002/03	6	0,75	2 929,75 3 545	3 545 ○
9	14201	Champagne Gauthier Brut	6	0,75	478,51 579	579 ○	

Gauthier, Champagne





88001
G. H. Mumm Cordon Rouge
(dárkový kartonek)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



88002
G. H. Mumm Cordon Rouge
+ 2x sklenička
(dárkové balení)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



88009
G. H. Mumm Brut Le Rose
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



88004
Perrier Jouët Grand Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



058670P
Veuve Clicquot Ponsardin Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



058771P
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



642632
Veuve Clicquot Ponsardin
Brut Vintage
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



31251
Veuve Clicquot Ponsardin
Rosé Vintage
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



88008
Perrier Jouët Blason Rose
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



88006
Perrier Jouët Belle Epoque
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



88007
Perrier Jouët Belle Epoque
+ 2x sklenička
(dárkové balení)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



671719B
Moët & Chandon
Brut Imperial
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



031241PH
Veuve Clicquot Ponsardin
„La Grande Dame“
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



674309B
Cuvée Dom Pérignon
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1041306
Cuvée Dom Pérignon Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



674303
Dom Pérignon Blanc P2
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



671779
Moët & Chandon
Brut Imperial Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



12014
Moët & Chandon
Grand Vintage Blanc
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



MOEICE
Moët & Chandon Imperial ICE
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1071930
Moët & Chandon Imperial ICE
Rose

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



049029P
Krug Grande Cuvée
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1065543
Ruinart de Ruinart

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1065566
Ruinart Blanc de Blanc

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1065635
Ruinart Rose

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



019850
Laurent Perrier Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



060850
Pommery Brut Royal
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



090448
Pommery Brut Rose
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



058560
Taittinger Brut Réserve
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



18106
Billecart Salmon Blanc de Blanc
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



089237
Taittinger Brut Prestige Rosé
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



18132
Deutz Brut Classic

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



616150B
Bollinger Special Cuvée Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



616155B
Bollinger Rosé Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



1048666
Heidsieck & Co
Monopole Blue Top Brut

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



18111
Louis Roederer Brut Premier

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



15940P
Louis Roederer Cristal
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



18102
Billecart Salmon Brut Reserve
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



18104
Billecart Salmon Rose Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input checked="" type="radio"/>



013580
Piper Heidsieck Cuvée Brut
(dárkový box)

obsah	cena s DPH	značky
0,75	cena viz e-shop	<input type="radio"/>



1

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

93
2016
The Wine Enthusiast

Riesling

[ryzlink]

Již světležlutá barva s nazelenalými odlesky svědčí o velké svěžesti. Tóny grapefruitu, pomeranče a typická lehká přítomnost vůně přírodního oleje. Víno disponuje ušlechtilou strukturou kyselin s delikátním buketem zralých citrusových plodů. Vhodné pro bohaté úpravy ryb i mořských plodů, alsaské speciality. Jeho vyváženost je požitekem.

4

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–12 let

95
2013
The Wine Enthusiast

Riesling Réserve

[ryzlink rezerv]

V tomto ryzlinku Réserve se snoubí překrásná ovocnost a jemná finesa. Sklizeň z vybraných poloh, lisování z plně zralých hroznů, plnější výraz a ušlechtilá chuť. Již mladé víno je šťavnaté chuti, ale je to dlouho žijící Riesling s dobrým potenciálem ke stažení. Ryby v omáčkách, losos, plátýz, ale i pokrmy s kyselým zelím.

2

odrůda	80 % Auxerrois Blanc, 20 % Pinot Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

90
2017
The Wine Enthusiast

Pinot Blanc

[pino blan]

Víno s přírodní suchostí a neobyčejnou ovocností. Dokazuje to příjemná, svěží kyselina na patře, současně dodávající určitý švih. U nás jako Rulandské bílé, ovšem v Alsasku má toto víno trochu jiný styl. Je zde plnější a vyznačuje se výraznějším květnatým aroma s dotekem meruněk. Víno pro radost, jako aperitiv, k předkrmům, vhodně doplní sladkovodní a grilované ryby.

5

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 6 měsíců v kontaktu s kvasnými kaly.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–18 let

96
2009
The Wine Enthusiast96
2008
The Wine Advocate

Riesling Réserve Cuvée Frédéric Emile

[ryzlink rezerv kyvé frederyk emil]

Je výrazný, minerálního typu s typickými petrolejovými tóny. Ve vůni nalezneme lehkou zakoušenost, dotek meruněk a pražení. Plné, bohaté, extraktivní víno s výraznou kyselinou a aroma grapefruitu. Elegantní ryzlink ze špičkových poloh, z plně zralých, citlivě vybraných hroznů pojmenovaný podle Frédéric-Emila Trimbacha.

3

odrůda	Gewürztraminer
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

92
2016
The Wine Enthusiast

Gewürztraminer

[gevircraminr]

Hluboká, plná vůně připomínající exotické ovoce, růže, grapefruit a ananas. Bohatě, komplexní a suché víno. Na patře je kořeněná a velmi trvalá, s tóny mandarinek. Odrůda Gewürztraminer dosahuje v Alsasku celé své dokonalosti. Víno snadno snese výraznější pokrmy jako paštiky, pernatou zvěřinu, raky, humry, koryše, aromatické omáčky, uzeniny nebo třeba místní specialitu zrající sýr Münster.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 9 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis Petit

[šabli pety]

„Základní“ Chablis z vinařství Laroche. Víno má jasnou, citronově žlutou barvu. Výraznější, aromatická vůně s ovocnými tóny. Živá a minerální chuť s aroma bílého ovoce a čerstvým závěrem. Vhodné jako aperitiv, k mořským plodům nebo rybám.

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, poté zde zraje 4–6 měsíců na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis Laroche „L“ (dříve Les Chanoines)

[šabli laroš el]

Čistá, intenzivní a ovocná vůně s jemnými tóny zralých jablek, citrusů a minerálů. Na patře je plné, bohaté, jiskřivé, živé, pevné s minerální strukturou a v závěru s harmonickou kyselinou a dotekem medu. Doporučujeme jako osvěžující aperitiv, s předkrmů, úpravami sladkovodních ryb nebo s mořskými plody. Ideální teplota pro podávání je 12–14 °C.

10 novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	9 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis Premier Cru „Les Vallons“

[šabli premijé kry le vajón]

Staré vinice v oblasti slunného Preier Cru dávají vínu intenzivní mineralitu, komplexnost a aroma orientálního koření. Díky 9 měsícům zrání v sudech u vína proběhla malolaktická fermentace. V chuti lze cítit toustovitost s hedvábnými máslovými tóny, případně zralou máslovou hrušku. Krásná kombinace s krémovými polévkami.

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích 14 dní při teplotě 17 °C
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis St. Martin Domaine Laroche

[domén laroš šabli san mártyn]

Intenzivní aroma s tóny zralého bílého ovoce a jarních květů. V chuti vyniká mineralita, svěží kyselina a tóny zralého ovoce. Ideálně doprovodí rybí pokrmy nebo plody moře

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chablis Premier Cru „La Chanterrie“

[domén laroš šabli premijé kry l santrery]

Příjemná vůně vyzrálého ovoce a jarních květů, následovaná lehkým tónem minerálů a peckovitého ovoce. Harmonická, příjemně svěží chuť s náznaky minerality, zejména vápence, bílého pepře a čerstvých citrusů. Vynikající kombinace s marinovanou rybou jako je tuňák, losos nebo salát s uzeným kuřecím masem.

12

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	30 % vína zraje 9 měsíců v dřevěných sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–15 let



Chablis Grand Cru „Les Blanchots“

[domén laroš šabli gran kry le blanšó]

Harmonická a vyvážená vůně elegantně přechází do minerálních a ovocných tónů, dále se objevují tóny bílých květů, limety a smetany. Velmi dlouhá a harmonická chuť s perfektně zakomponovanou mineralitou a kyselinou. Dobře rozpoznatelné je také aroma nektarinky a vanilky. Doporučujeme servírovat k náročnějším úpravám drůbeže a bílých tučných ryb.



F.E.Trimbach, Alsace AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	005838	Riesling	2018/19	6	0,75	326,45 395 419 ○
2	005642	Pinot Blanc	2019/20	6	0,75	268,60 325 345 ○
3	005068	Gewürztraminer	2016/17	6	0,75	400,83 485 509 ○
4	005997	Riesling Réserve	2018/19	6	0,75	461,98 559 590 ○
5	005000	Riesling Réserve Cuvée Frédéric Emile, Grand Cru	2011/12	6	0,75	1 032,23 1 249 1 299 ○ LI

Domaine Laroche, Chablis AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	079071	Chablis Petit	2019/20	6	0,75	342,98 415 435 ○
7	066681	Chablis Laroche „L“ (dříve Les Chanoines)	2018/19	6	0,75	404,96 490 515 ○
8	1017169	Chablis St. Martin Domaine Laroche	2019/20	6	0,75	450,41 545 575 ○
9	079061	Chablis Premier Cru „La Chanterrie“	2018/19	6	0,75	610,74 739 779 ○
10	079063	Chablis Premier Cru „Les Vallons“	2018/19	6	0,75	784,30 949 990 ○
11	041932	Chablis Premier Cru „Les Fourchaumes“ Vieilles Vignes	2018/19	6	0,75	858,68 1 039 1 099 ○
12	017703	Chablis Grand Cru „Les Blanchots“	2018/19	6	0,75	1 652,07 1 999 2 089 ○



1

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	8–10 měsíců zrání v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chardonnay Bourgogne Aligoté

[šardoné burgoň alygoté]

Hrozny na toto víno pocházejí z vinic v apelacích Côte de Nuits, Côte de Beaune and Côte Chalonnaise. Víno má jasnou, světle žlutou barvu. Příjemná a expresivní vůně s aroma bílých květů a lehce také citrusů. Čerstvá a svěží chuť s vyrovnanou kyselínou. Vhodné jako aperitiv nebo jídlům s mořskými plody.

2

odrůda	Pinot Noir, Gamay
technologie výroby	8 měsíců zrání v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Pinot Noir Coteaux Bourguignons

[pyno nuár koto burgyňo]

Hrozny pocházejí z vinic v apelacích Côte de Nuits (blízko Vosne-Romanée) a Côte de Beaune (nedaleko od Pommard). Víno má rubínovou barvu. Vůně je čerstvá s aroma červeného ovoce. Chuť příjemně navazuje na vůni – opět s tóny červeného ovoce. Závěr vína je čerstvý, bez výraznějších tříslovin. Vhodné ke grilovaným masům.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Menší část vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“ (blanc)

[burgoň šardoné zosé févle]

Delikátní, příjemná smetanová vůně s tóny akátového dřeva a lískových oříšků. V harmonické chuti převládá ovocnost s dotekem vanilky a minerálů. Víno má čerstvý charakter s dostatkem kyseliny. Vhodné k zapečeným a dušeným rybám, bílým masům nebo jako aperitiv. Doporučujeme servírovat při 10 °C. V rámci regionu dobrá hodnota za peníze.

4

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích a částečně v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“ (rouge)

[burgoň pyno nuár zosé févle]

Hezká, pro Pinot Noir typická vůně s decentními živočišnými tóny. Šťavnatý, živý a jednoduchý styl. Dobře strukturované víno s pevnou kostrou, podpořené tříslovinou. Víno je již vhodné ke spotřebě, ale vydrží bez problémů dalších 6 let. Nadprůměrný Pinot Noir ve své kategorii. Vhodné k červeným masům a sýrům.

5

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Menší část vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Pouilly-Fuissé (blanc)

[puji fusé]

Příjemná, ovocná vůně s tóny bílých květů, broskví a meruněk s dotekem medu a starého sena. Víno má čerstvou, kulatou, plnou, ale svěží chuť s dostatkem kyseliny a s jemnými tóny vanilky v závěru. Vhodně doprovodí mořské ryby, drůbež, zvěřinu s limetkovou omáčkou nebo je vhodné jako aperitiv.



6

odrůda	Aligoté
technologie výroby	8–10 měsíců na jemných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Bouzeron

[buzorn]

Zářivá světle žlutá barva. Vůně je typicky odrůdová: bílé květy a citrony v kombinaci s minerálními tóny. Na patře živá příjemná kyselina, která zanechává pocit svěžesti.

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, menší část vína poté zraje 10–12 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Mercury „Clos Rochette“ Domaine Faiveley (blanc)

[merkýr klo rošet domén févle]

Jemná smetanová vůně s tóny čerstvých lískových oříšků a vanilky. Jemné, kulaté, bohaté a harmonické víno s dotekem dubového dřeva. Dostatek kyseliny a výrazné aroma zralých citrusových plodů, broskví a karamelu. Svůj název Clos Rochette nese podle drobných úlomků skal a kamenů, které se zde hojně vyskytují na vinicích starých v průměru 24 let.

90
2016
Tim Atkin16,5/20
2016
Janis Robinson

8

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	15 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Mercury 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley (rouge)

[merkýr premijé kry kló de majgláns]

Vůně černého a červeného ovoce v kombinaci s jemnými dřevitými a kouřovými tóny. Chuť je stejně bohatá jako vůně. Toto víno má plné tělo a sametovou tříslovinu, která dodává vínu pocit tepla a hladkého závěru. Podávejte s hovězí svičkou s pomalu vařenou zeleninou či s jahodovým koláčem.

9

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	15 měsíců na francouzských dubových sudech (30 % nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Mercury 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley (rouge)

[merkýr premijé kry klo dy roj domén févle]

Ve vůni cítíme malé červené ovoce a tóny dubu a koření. Chuť je vyvážená, dobře strukturovaná s bohatým aroma a jemnými taniny. Výrazné víno s dlouhou dochutí. Podávejte s filetem z hovězího nebo jehněčí kotletkou

10

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců na francouzských dubových sudech (20–30 % nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Marsannay Domaine Faiveley (rouge)

[mersán domén févle]

Intenzivní rubínově červená barva. Vůně červeného ovoce a švestek. Chuť je ovocná s příjemnými taniny a výbornou délkou persistence. Skvěle se hodí k jelení paštyce, nebo sýrům s ušlechtilou plísní.

Domaine Faiveley, Bourgogne AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	000140	Chardonnay Bourgogne Aligoté	2017/20	6	0,75	276,86	335	359	○
2	000146	Pinot Noir Coteaux Bourguignons	2017/18	6	0,75	293,39	355	379	●
3	000152	Bourgogne Chardonnay „Joseph Faiveley“ (blanc)	2017/18	6	0,75	338,02	409	439	○
4	000159	Bourgogne Pinot Noir „Joseph Faiveley“ (rouge)	2019/20	6	0,75	387,60	469	499	●

Domaine Faiveley, Mâconnais AOP

5	000154	Pouilly-Fuissé (blanc)	2017/18	6	0,75	668,60	809	849	○
---	--------	------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Domaine Faiveley, Côte Chalonnaise AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	000142	Bouzeron (blanc)	2017/18	6	0,75	309,92	375	395	○
7	00015319	Mercury „Clos Rochett“ Domaine Faiveley (blanc)	2019	6	449,14	519,83	629	659	○ ●
8	00016019	Mercury 1er Cru „Clos des Myglands“ Domaine Faiveley (rouge)	2019	6	591,95	685,12	829	869	● ●
9	00014719	Mercury 1er Cru „Clos du Roy“ Domaine Faiveley (rouge)	2019	6	0,75	809,09	979	1 029	● ●

Domaine Faiveley, Côtes de Nuits Villages AOP

10	000145	Marsannay Domaine Faiveley (rouge)	2018/19	6	0,75	495,04	599	629	● ●
----	--------	------------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----



1	
odrůda	Chardonnay
technologie výroby	13–15 měsíců zrání v dřevěných sudech – 1/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let



90-91
2014
Stephen Tanzer

Meursault

[mersó]

Sametová vůně s výraznými tóny dubovosti a vanilky. V chuti elegantní, s dostatkem harmonické kyseliny. Bohaté, hedvábné, jemně minerální víno s dobrou délkou a smetanovým závěrem. V aroma jsou toasty, koření a lískové ořechy. Slavné víno a synonymum pro dobré Chardonnay z Bourgogne. Je pravděpodobně nejpoblábnějším bílým vínem v Côte de Beaune.

2	
odrůda	Chardonnay
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v dřevěných sudech – 2/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let



91
2015
The Wine Spectator

Puligny-Montrachet

[pulini mónraše]

Klasická, elegantní, vyzrálá, harmonická vůně s dotekem dřeva, máslovými tóny a kandovanou pomerančovou kůrou. Dlouhá, obsáhlá, extraktivní a jemná chuť s jemným dotekem dřeva. Kostru těla tvoří vyrovnaná kyselina podpořená tóny karamelu, banánu a ananasu. Puligny-Montrachet – jméno vesnice, kde se pěstují nejlepší bílá burgundská vína. Vhodné s rafinovanými úpravami ryb a drůbeže.

3	
odrůda	Chardonnay
technologie výroby	14 měsíců zrání v dubových sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let



Chassagne-Montrachet

[šasaň montraše]

Zářivě světle žlutá barva. Jemná minerální vůně s lehkým dotekem dřeva. Toto víno je plné, čisté, koncentrované s vyváženou chutí a dobrou délkou. Na patře je jemná a elegantní. Perfektně se hodí k rybám, mořským plodům a bílému masu. Podávejte vychlazené na 10–12°C.

7	
odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace a následné zrání 13–15 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let



93
2014
The Wine Spectator

Meursault 1er Cru Blagny

[mersó premjé kry blani]

Světle žlutá barva. Příjemná, komplexní vůně s tóny dřeva. Plné a harmonické víno se středně dlouhým závěrem. Gastronomicky výborné doplní lososa ve smetanové omáčce.

8	
odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let



88
2013
Decanter

Beaune 1er Cru „Clos de l'Écu“

[bon premjé kry kló d leku]

Typicky odrůdová, tmavě rubínová barva s čistou vůní černého a červeného ovoce. Chuť je živá, kořeněná s osvěžujícím nádechem mentolu. Toto víno se v láhvi krásně vyvíjí, ale díky svému velkolepému charakteru je potěšením ho pít i mladé. Podávejte ke kachním prsům, hovězí svičkové či telecímu koleni s karamelizovanou mrkví.

9	
odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let



96
2011
Tim Atkin

Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers“

[ževré šambertán premjé kry le kazetijé]

Hluboká, tmavě rubínová barva s intenzivní a komplexní vůní plnou červených plodů a toasty. Chuť je bohatá, kulatá s pevnou strukturou a přísnejšími tříslovinami. Pozoruhodně silné víno nabízí hedvábný pocit v ústech a výjimečnou délku. Podávejte s kachními prsy, králíčkem nebo dušeným masem.

4	
odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let



Pommard Domaine Faiveley

[pomár domén févle]

Pěkná, tmavě rubínová barva dává pocit bohatého vína. Již vůně tento pocit potvrzuje – objevuje se aroma černého ovoce, dřeva, koření a kouře. Výrazná a svěží chuť s dobře zakomponovanými tříslovinami. Kombinace tříslovin a výrazné struktury předpovídá vínu dobrý potenciál pro další zrání.

5	
odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zraje 13–15 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	8–10 let



94
2015
The Wine Enthusiast

Puligny-Montrachet 1er Cru „Champgains“

[pulini mónraše premjé kry šomgáj]

Příjemná vůně s jemným a komplexním charakterem. Objevuje se aroma citrusových plodů, exotického ovoce a lehké toastovosti. Plná chuť s vyváženou silou a živostí. Harmonické víno s dlouhým závěrem. Dobře se hodí k čerstvému lososu nebo langustě se smetanovou omáčkou.

6	
odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let



Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Chaignots“ Domaine Faiveley

[ny sán džorž premjé kry ó šenijó]

Tmavě rubínově červená barva s vůní červených plodů a praženými kouřovými tóny. Chuť je bohatá, s dobrou strukturou a dokonalou rovnováhou mezi jemností a silou. Hedvábné třísloviny dodávají tomuto vínu harmonický pocit v ústech. Podávejte s Foie gras, jehněčím kolenem, kachními prsy nebo jelenem s rybízovou omáčkou.

10	
odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentuje v dřevěných sudech, dále zde zraje 14–16 měsíců – 2/3 nových sudů.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let



Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Faiveley

[korton šarlmá gran kry domén févle]

Komplexní, intenzivní a bohatá vůně s tóny květin, ovoce, briožek, vanilky a pralinek. Koncentrovaná a dobře vyvážená chuť představuje téměř vrchol možností regionu Bourgogne. Rarita a velké bílé Grand Cru z Côte de Nuits. Dnešní vinice mají v průměru 35 let a Faiveley přímo vlastní necelý hektar z celkových 48 této jedinečné apelace.

11	
odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	18 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



95
2011
Tim Atkin

Corton Grand Cru „Clos des Cortons Faiveley“

[korton grán kry kló de kortons févle]

Ročník 2014 produkoval vyvážená, intenzivně zbarvená, bohatá a aromatická vína. A přesně takové je i toto „Clos des Cortons Faiveley“. Rubínově červená barva s fialovými odlesky. Silná, koncentrovaná vůně černých třešní a koření. Chuť je bohatá, hladká, s dobrou energií a koncentrací. Elegantní víno vhodné pro delší zrání.

12	
odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	16–18 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



95-98
2013
Fine Wine Review

Chambertin „Clos de Bèze“ Grand Cru

[šambertán kló de béze]

Intenzivní rubínově červený odstín a komplexní vůně plná ovocných a pražených tónů. Chuť je silná, elegantní a výrazná s hladkými taniny a pozoruhodně dlouhým a elegantním závěrem. Podávejte s koroptví na hříbkách, míchanými vejci s lanžy či dušenou zvěřinou.

Domaine Faiveley, Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits Villages AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	00015518 Meursault (blanc)	2018	6	0,75	1 205,79	1 459	1 549 ○ ● L
2	00016818 Puligny-Montrachet (blanc)	2018	6	0,75	1 321,49	1 599	1 679 ○ ● L
2	00016819 Puligny-Montrachet (blanc)	2019	6	0,75	1 404,13	1 699	1 769 ○ ● L
3	00015618 Chassagne-Montrachet (blanc)	2018	6	0,75	1 288,43	1 559	1 619 ○ ● L
3	00015619 Chassagne-Montrachet (blanc)	2019	6	0,75	1 321,49	1 599	1 669 ○ ● L
4	00016217 Pommard (rouge)	2017	6	0,75	1 156,20	1 399	1 489 ● ● L

Domaine Faiveley, Premier Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	00018916 Puligny-Montrachet 1er Cru „Champgains“ (blanc)	2016	6	0,75	1 957,85	2 369	2 479 ○ ● L
5	00018919 Puligny-Montrachet 1er Cru „Champgains“ (blanc)	2019	6	0,75	2 223,14	2 690	2 790 ○ ● L
6	00018217 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Chaignots“ Domaine Faiveley	2017	6	0,75	1 916,53	2 319	2 399 ● ● L

Domaine Faiveley, Premier Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	00019018 Meursault 1er Cru Blagny (blanc)	2018	6	0,75	1 445,45	1 749	1 839 ○ ● L
8	00016917 Beaune 1er Cru „Clos de l'Écu“ Domaine Faiveley (rouge)	2017	6	0,75	1 139,67	1 379	1 449 ● ● L
9	0016414 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Cazetiers“ Domaine Faiveley (rouge)	2014	6	0,75	2 197,52	2 659	2 759 ● ● L

Domaine Faiveley, Grand Crus Côte-de-Beaune & Côtes de Nuits		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10	00015816 Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Faiveley (blanc)	2016	12	0,75	5 832,50	6 999	6 999 ○ ● L
11	00016614 Corton Grand Cru „Clos des Cortons Faiveley“ Domaine Faiveley (rouge)	2014	6	0,75	3 958,68	4 790	4 990 ● ● L
12	00016718 Chambertin „Clos de Bèze“ Domaine Faiveley (rouge)	2018	6	0,75	7 396,69	8 950	8 950 ● ● L



1

odrůda	Syrah
technologie výroby	15–18 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

97
2016
The Wine Advocate

Hermitage „La Chapelle“ rouge

[ermitáž la šapel růž]

Rustikální vůně s harmonicky zakomponovanými tóny čerstvého, tmavého, bobulového ovoce, sladkého koření a jemným dotekem dubu. Harmonická, elegantní a šťavnatá chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou kyselinou je v dlouhém závěru podpořena dotekem povidel, vanilky a čokolády. Nejslavnější víno ze severní Rhône. Hrozny pocházejí z nejlepších, 40–60 let starých vinic.

2

odrůda	Syrah
technologie výroby	15–18 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

92
2009
The Wine Advocate

Hermitage Maison Bleue rouge

[ermitáž mezo ble]

Živočišná, kořenitá a ovocná vůně s dotekem vyzrálého, tmavého ovoce a sladkého koření. Víno má dlouhou, divokou a harmonickou chuť, živou kyselinu s výrazným a extraktivním závěrem. Tóny fialek a černého bezu, které se objevují v závěru vína, jsou typickým znakem Syrahu z Hermitage. Hrozny pocházejí z velmi starých vinic (40–60 let).

3 **náš tip!**

odrůda	Syrah
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

91
2012
The Wine Advocate

Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“ rouge

[króz ermitáž domén de talabér růž]

Komplexní, živá a intenzivní vůně podpořená tóny červeného rybízu, švestek, brusinek a živočišnosti. Plná, dlouhá, elegantní a extraktivní chuť s tóny třešně v hořké čokoládě a červeného peckovitého ovoce s dlouhým a vyrovnaným závěrem. Druhé nejslavnější víno od vinařství Jaboulet. Hrozny pocházejí z vinic, jejichž stáří je 40 až 60 let. Doporučujeme podávat s výraznější zvěřinou.

7

odrůda	70 % Grenache, 15 % Cinsault, 10 % Syrah, 5 % Mourvèdre
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových francouzských sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let

90-92
2016
The Wine Advocate

Châteauneuf-du-Pape „Les Cedres“ rouge

[šatonéf dy pap l cédr růž]

Vůně je typická pro Châteauneuf-du-Pape, vyznačující se teplými, elegantními a kořenitými tóny s dotekem hořké čokolády a sladkého červeného ovoce. Elegantní a sametová chuť s pevnou krostou a velmi dlouhým závěrem je podpořena jemným aroma sladkého koření a kakaa. Vhodné k medailonkům ze srstího masa nebo telecím.

8

odrůda	80 % Grenache, 20 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côtes du Ventoux „Les Traverses“ rouge

[kot d vântu l travers růž]

Výrazná, živá a jižní vůně s teplými tóny ovoce, zejména švestek a brusinek. Vůně plynule přechází do chuti. Jednoduchá, přímá, ovocná a líbivá chuť s měkkou tříslovinou a čerstvou koncentrovanou ovocností. Jméno získalo podle zdí, které jsou oběhávány kolem vinic jako ochrana proti silnému větru. Líbivé víno pro začínající konzumenty Côtes-du-Rhône.

9

odrůda	80 % Grenache blanc, 20 % Bourboulenc
technologie výroby	50 % vína krátce zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

88
2017
The Wine Advocate

Côtes du Ventoux „Les Traverses“ blanc

[kot d vântu l travers blan]

Vůně je příjemná, ovocná a přímá, doplněná tóny bílých květů a zralých citrusů. V chuti prezentuje klasický jižnější typ vína. Živá, šťavnatá a elegantní chuť se středně dlouhým závěrem a dotekem zralých pomerančů a čerstvých hroznů. Příjemné a elegantní víno s širokým využitím v gastronomii.

4

odrůda	Syrah
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	8–10 let

93
2016
The Wine Advocate

Crozes-Hermitage „Les Jalets“ rouge

[króz ermitáž le žalé růž]

Hezká a decentní vůně s tóny černého bezu, červeného rybízu a v závěru vanilky. Suchá, extraktivní, šťavnatá a ovocná chuť s příjemnou kyselinou, měkkou tříslovinou a příjemným závěrem. Celou chuť nás doprovází nevtíravé aroma lékořice, sušených švestek a černých třešní. Příjemné víno ze Severní Rhône, které uspokojí profesionály a nadchne laiky.

5

odrůda	80 % Grenache Noir, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre
technologie výroby	12 měsíců zrání ve velkých sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

90
2016
The Wine Advocate

Côtes du Rhône Village „Plan de Dieu“

[kotduron vyláž pla de dye]

Toto cuvée se vyrábí na historických vinicích teprve od roku 2009. Za tuto krátkou dobu si však získalo velkou oblibu u zákazníků napříč celou Evropou. Má ovocnou a jemnou vůni s aroma černých třešní, rybízu a lékořice. Chuť je pak středně plná, bohatá a dobře strukturovaná.

6

odrůda	70 % Grenache, 15 % Syrah, 15 % Cinsault
technologie výroby	6 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

90
2016
Jab. Dumuck

Vacqueyras „Les Cyprés“ rouge

[vakeras l sipre růž]

Harmonická, koncentrovaná, elegantní a teplá vůně s příjemným dotekem červeného rybízu, pepře, švestek a čerstvých, zralých hroznů. Chuť je výrazná, komplexní a ovocná s pevnou krostou a dlouhým závěrem, podpořeným tóny ostružin a borůvek. Příjemné víno, stylem podobné známějším Châteauneuf-du-Pape.



Vinařství Paul Jaboulet Ainé

Vinařství patří mezi špičku výrobců z Côtes-du-Rhône. Jeho věhlasná vína dostávají hodnocení často daleko přes 90 bodů ze 100. Vinařství bylo založeno v roce 1834 Paulem Jabouletem. Během dlouhé historie ve vedení firmy dala rodina Jaboulet dohromady vinice v nejprestižnějších oblastech Severní Rhône včetně nejznámější vinice na samém vrcholu kopce Hermitage s názvem La Chapelle. Tato vinice s exkluzivní polohou produkuje vína nejvyšší kvality a patří mezi ikony Côtes-du-Rhône. Kapličku, podle které je víno pojmenované, koupila rodina Jaboulet v roce 1929 a je stále jejím majetkem. Celkových 100 hektarů vinic firmy je obhospodařováno s nejvyšší možnou péčí a s důrazem na nízký výnos a vysokou kvalitu hroznů. V osmdesátých letech minulého století vybudovala firma nedaleko města Tain nové sklepy s komplexem vinařství. Původní sklepy v Tain l'Hermitage dnes používá pro zrání vín v dubových sudech. Dominantní odrůdou je Syrah, který velice citlivě reaguje na terroir a klimatické změny. O prestiži svědčí i fakt, že La Chapelle 1961 byl zařazen mezi 20 nejlepších vín 20. století.

10

odrůda	80 % Grenache, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre
technologie výroby	6 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let

93
2016
The Wine Advocate

Gigondas „Pierre Aiguille“ rouge

[žigondaz pjér eguy růž]

Elegantní, hutná, příjemná a regionálně charakteristická vůně s teplými tóny koření, jako jsou například anýz, římský kmín a badyán. Vůně plynule přechází do chuti. Koncentrovaná, ohnivá, výrazná a čerstvá chuť s dotekem peckovin, skořice a čokolády. Terroir Gigondas je plný minerálních valounů.

Paul Jaboulet Ainé, Rhône AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	00020116	Hermitage „La Chapelle“ rouge (dřevěný box)	2017/18	6	0,75	5 577,69 6 749 6 749 ● ● L
2	00020216	Hermitage Maison Bleue (dřívě La Petite Chapelle)	2017/18	6	0,75	1 652,07 1 999 2 089 ● ● L
3	00020516	Crozes-Hermitage „Domaine de Thalabert“ rouge	2016/17/18	6	0,75	776,03 939 979 ● ●
4	000204	Crozes-Hermitage „Les Jalets“ rouge	2017/18	6	0,75	478,51 579 599 ● ●
5	000222	Côtes du Rhône Village „Plan de Dieu“ De Père en Filles	2017/18	6	0,75	313,22 379 399 ● ●
6	000215	Vacqueyras „Les Cyprés“ rouge	2017/18	12	0,75	412,40 499 525 ● ●

Paul Jaboulet Ainé, Rhône AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	000214	Châteauneuf-du-Pape „Les Cedres“ rouge	2019/20	12	0,75	825,62 999 1 059 ● ●
8	000211	Côtes du Ventoux „Les Traverses“ rouge	2019/20	12	0,75	163,64 198 209 ●
9	000212	Côtes du Ventoux „Les Traverses“ blanc	2018/19	12	0,75	163,64 198 209 ○
10	000216	Gigondas „Pierre Aiguille“ rouge	2017/18	12	0,75	511,57 619 649 ● ●



1 bio

odrůda	60 % Grenache, 40 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône „Parallele 45“ rouge

[kot dy rón paralel karong sánk růž]

Decentní a hladká vůně s příjemnými květnatými a ovocnými tóny sladkého koření. Chuť je harmonická, kultivovaná, středně dlouhá s pevnou kostrou a dobře zapracovanou tříslovinou. Cuvée získalo jméno podle 45. rovnoběžky, která probíhá některými vinicemi vlastněnými vinařstvím Paul Jaboulet. Jedná se o nejznámější víno Côte-du-Rhône AOP.

2 náš tip! bio

odrůda	50 % Grenache blanc, 20 % Marsanne, 20 % Viognier, 10 % Bourbouleuc
technologie výroby	50 % vína zraje 2–3 měsíce v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône „Parallele 45“ blanc

[kot dy rón paralel karong sánk blan]

Intenzivní, vysoce ovocná a příjemná vůně s dotekem máslových hrušek a bílých květů citrusů. Vůně plynule přechází do chutě. Chuť je elegantní, lahodná, šťavnatá a teplá s delším závěrem, který je podpořen harmonickou kyselinou. Víno s univerzálním použitím.

3

odrůda	50 % Grenache, 40 % Cinsault, 10 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Côte-du-Rhône „Parallele 45“ rosé

[kot dy rón paralel karong sánk rosé]

Víno má lososovou barvu se světlými okraji. Jemná, ovocná a nasládlá vůně s decentním dotekem červeného bobulového ovoce a malin. Chuť je překvapivě suchá, živá a komplexní s pevnou kostrou, která je podpořena kyselinou a měkkou tříslovinou, s náznakem červených bobulí, zejména brusinek. Komplexnější růžové víno.

4

odrůda	50 % Grenache Blanc, 20 % Marsanne, 20 % Viognier, 10 % Bourbouleuc
technologie výroby	50 % vína zraje 2–3 měsíce v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône Secret de Famille Blanc

[kot dy rón sykre de femiji blan]

Má světle žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Svěží, aromatická vůně s tóny bílých květů a citrusových plodů. Elegantní a plná chuť s jemnou svěžestí a delším závěrem. Dobře se hodí k dušeným masům nebo k kari nebo jemným rybím pokrmům.

5

odrůda	60 % Grenache, 40 % Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône Secret de Famille Rouge

[kot dy rón sykre de femiji růž]

Elegantní a aromatická vůně červeného ovoce, s jemnými tóny koření, kouřovosti a živočišnosti. Má dobře strukturovanou chuť se zakulacenými sladšími tříslovinami s tóny třešní, koření a s pikantním závěrem. Hrozny pochází z vinic starých 25 let. Vhodně doplní různé úpravy pečených mas, vhodné také k sýrům.

6 náš tip!

odrůda	Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, kde pak dalších 6 měsíců zůstává zrát.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Côte-du-Rhône Syrah

[kot dy rón syra]

Velmi čerstvé a dobře vyvážené aroma černého rybízu a lékořice. Plná chuť s jemnými až sametovými tříslovinami a ovocnými tóny v delším závěru. Část hroznů použitá na výrobu pochází z regionu Languedoc. Víno se hodí k vařenému či grilovanému masu.

Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP Organic

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	000209	Côte-du-Rhône „Parallele 45“ rouge (BIO)	2018/19	12	0,75	210,74	255	275	●
2	000210	Côte-du-Rhône „Parallele 45“ blanc (2019 BIO)	2018/19	12	0,75	210,74	255	275	○
3	000213	Côte-du-Rhône „Parallele 45“ rosé	2019/20	12	0,75	210,74	255	275	●

Paul Jaboulet Aîné, Rhône AOP

4	005132	Côte-du-Rhône Blanc Viognier	2019/20	12	0,75	204,13	247	269	○
5	005131	Côte-du-Rhône Rouge	2018/19	12	0,75	204,13	247	269	●
6	000220	Côte-du-Rhône Syrah	2018/19	12	0,75	172,73	209	225	●

1

odrůda	50 % Black Grenache, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre
technologie výroby	20 % vína zraje 12 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Rasteau Cuvée Prestige

[rastó kyvé prestyž]

Tmavá barva s rubínovými okraji. Jemná a teplá vůně vyzrálého ovoce, typická pro tento region. V chuti středně plné víno s příjemnou ovocností a velmi pevnou harmonickou tříslovinou, která zvládne každý steak. Velmi hezký zástupce vín z jižní Rhôny. Ve své kategorii nadprůměrné víno a dobrá hodnota za peníze.

2

odrůda	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Rasteau Léon Pedrigal

[rastó léo perdigal]

Toto cuvée je pěkným zástupcem apelace jižního údolí Rhone. Má tmavou rubínovou barvu. Čerstvá vůně s aroma divokých bylinek, červeného ovoce a koření. Teplá, plná a ovocná chuť s jemnými tříslovinami. Hodí se k jídlům z červených mas a výraznějším sýrům.

3

novinka bio

odrůda	Syrah, Grenache
technologie výroby	Zrání 8 - 12 měsíců
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Ogier Rasteau rouge „Les Combes“ (Bio)

[ožije rasto růž le komb]

Aromatika červeného ovoce a teplého koření. Ovocné a svěží víno červené průzračné barvy. Svěží a ovocná chuť s kulatými taniny na patě a dlouhým závěrem. Silné, komplexní, s potenciálem zrání. Ideální ke zvěřině, červenému masu nebo masu připravenému na ohni.

7

odrůda	65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Fleur de d'Artagnan rosé

[flér d artaňan rozé]

Má lososovou barvu. Intenzivní vůně s tóny lesního ovoce, malin a exotického ovoce. Kulatá a vyvážená chuť s živou a svěží kyselinou a s jemnými tóny květin v závěru. Vhodné ke grilovaným masům, čerstvým salátům, ale také ovocným dezertům. A samozřejmě na terasu!

8

odrůda	Colombard, Ugni Blanc, Listan
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Fleur de d'Artagnan blanc

[flér d artaňan blan]

Lehké a svěží s příjemným květinovým aroma. Čerstvá kyselina, citrusový charakter a lehká přírodní zakulacenost dělá z tohoto vína ideálního společníka pro každý den. Víno z u nás málo známého regionu v jihozápadní Francii. Ze stejného regionu pochází i sympatický mušketýr spisovatele Alexandra Dumase.

9

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Fleur de d'Artagnan rouge

[flér d artaňan růž]

Přímá, ovocná a nekomplikovaná vůně s tóny borůvek, zralých třešní a černého rybízu. Chuť je příjemná, živá a nevtíravá s překvapivě výrazným ovocným aroma. Dominují tóny višňi, černého rybízu a mléčné čokolády. Všechny víny se nacházejí přímo v srdci kraje Gascogne. Příjemné gastronomické víno s univerzálním použitím.

4

odrůda	Grenache Noir, doplněný o Mourvèdre
technologie výroby	15–16 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



Châteauneuf-du-Pape Télégramme

[šatoněf du pap telegram]

Má výraznou, ovocnou vůni s tóny živočišnosti, kávy a pralinek. Šťavnatá a komplexní chuť s harmonickou a sladkou tříslovinou, s tóny perníku a čokolády a dlouhým závěrem. Hrozny z 25 let starých vinic jsou sklizeny ručně. Jedná se o elegantní a komplexní víno, které se dá konzumovat i relativně mladé.

5

odrůda	70 % Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 5 % Cincault
technologie výroby	18–30 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



Cuvée du Vatican Châteauneuf-du-Pape

[kyvé du vatykan šatoněf du pap]

Temná červená barva, kořeněná vůně divokých bobulí. V chuti je středně plné, extraktivní, šťavnaté, ohnivé s pevnou tříslovinou. Aroma lesních plodů, koření, dřeva a černých peckovin. Má potenciál zrání dalších deset let. Malý, ale známý výrobce zajímavých vín. Z vhodných pokrmů to budou například zvěřinové steaky.

6

odrůda	80 % Grenache, 8 % Syrah, 7 % Mourvèdre, 5 % Cincault
technologie výroby	12 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let



Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape

[klo d loratory šatoněf du pap]

Víno má typickou, až lehce černou barvu (díky Grenache) s namodralými odlesky (díky Syrahu). Mladá, svěží vůně s aroma Burlant třešní, fiků, kakaa a jemného koření, jako třeba muškátového oříšku. Delikátní a plná chuť s dobře zakomponovanými jemnými tříslovinami a tóny červeného ovoce, jemného koření a kouře. Čerstvé, aromatické a komplexní víno s dlouhým závěrem.

94
2016
DECANTER



Côtes du Gascogne

Vinařská oblast v Gaskoňsku, kde se vyrábí hlavně bílé víno v kategorii IGP. Vyhláškou ze září roku 1968 se vymezily rozdíly mezi IGP a jednoduššími víny Vin de Table. Označení Côtes de Gascogne pak zavazuje výrobce k dodržování přísnějších pravidel a výrobních standardů, které byly přijaty vyhláškou v roce 1982. V roce 1979 byla také založena Asociace výrobců Vins de Pays Côtes de Gascogne, která chrání zájmy svých členů, určuje výrobní normy a kontroluje dodržování těchto pravidel. V současné době je v tomto sdružení asi 1400 vinařů, z nichž 1300 je členem družstva. Ostatní pěstují a vyrábějí svá vína sami. Ze všech vín, vyrobených v Côtes de Gascogne je 91 % bílých, 8 % červených a 1 % růžových. S 830 000 hektolitry roční produkce (celkové množství je limitováno) je tento region největším výrobcem bílých IGP vín ve Francii. To dává potenciál k výrobě více než 100 milionů lahví, z nichž jde 75 % na vývoz. Nejrozšířenějšími bílými odrůdami jsou Colombard, Petit Manseng, Gros Manseng, Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle a Ugni Blanc. Z modrých odrůd pak Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, ale i Duras, Fer, Negrette, Malbec nebo Tannat.

10 náš tip!

odrůda	Gros Manseng
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, kde následně zraje na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Fleur de d'Artagnan Le Nectar

[flér d artaňan l nekt]

Typicky odrůdová vůně s květinovým aroma a tóny koření, kdoule, sušeného ovoce a kandovaného citrusového ovoce. Elegantní, aromatické, svěží a plné víno s krásnou rovnováhou sladkokyselosti a s tóny exotického ovoce. Víno se zbytkovým cukrem okolo 49 g/l je vhodné jako aperitiv, s čerstvým kozím sýrem nebo k ovocným salátům z exotického ovoce.

Cave de Rasteau, Côtes-du-Rhône Villages AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	001147 Rasteau Cuvée Prestige	2019/20	6	0,75	263,64	319	●
Léon Pedrigal, Côtes-du-Rhône AOP							
2	079031 Rasteau Léon Pedrigal	2019/20	6	0,75	268,60	325	●
AdVini, Ogier, Côtes-du-Rhône AOP							
3	079038 Ogier Rasteau rouge „Les Combes“ BIO	2019/20	6	0,75	351,24	425	●
Domaine Du Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AOP							
4	001698 Châteauneuf-du-Pape Télégramme	2018/19	6	0,75	866,94	1 049	●

Cuvée du Vatican, Châteauneuf-du-Pape AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	123895 Cuvée du Vatican, Châteauneuf-du-Pape	2017/18	6	0,75	632,23	765	●
Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape AOP							
6	123808 Clos de l'Oratoire, Châteauneuf-du-Pape (rouge)	2018/19	6	0,75	966,12	1 169	●
Plaimont, Côtes de Gascogne IGP							
7	002150 Fleur de d'Artagnan rosé	2019/20	6	0,75	122,31	148	●
8	002140 Fleur de d'Artagnan blanc	2019/20	6	0,75	122,31	148	○
9	002160 Fleur de d'Artagnan rouge	2019/20	6	0,75	122,31	148	●
10	002175 Fleur de d'Artagnan Le Nectar (sladké)	2018/19	6	0,75	164,46	199	○



1

odrůda	Grenache, Cinsault
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rosé D'été

[rozé dete]

Zajímavé růžové víno, kde Grenache dává vínu tělo a ovocnou sladkost a Cinsault pak svěží tóny bobulového ovoce a malin. Celkový dojem je podpořen různější kyselinou. Vhodné jako aperitiv nebo k čerstvým salátům. Podávejte vychlazené na 6–8°C.

2

odrůda	Cinsault, Syrah, Grenache, Caladoc, Carignan
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Epure Rosé

[epyre rozé]

Víno růžové barvy, připomínající pomelo. Ovocná vůně s aroma červeného ovoce, jahod, malin a třešní. Také v chuti si zachovává ovocný projev. Harmonické víno pro každý den, které je ideálním aperitivem nebo k salátům. Chladte na 8–10 °C.

3 **náš tip!**

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rosé de La Chevalière

[rozé de la ševaliér]

Světle růžová barva s purpurovými okraji. Vůně s aroma čerstvě nakrájeného ovoce. V chuti se objevují tóny malin a červeného bobulového ovoce v kombinaci se svěží kyselinou. Vhodné jako aperitiv, k salátu z mořských plodů, grilovanému kuřeti nebo ovčímu syru.

7

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Sables d'Azur Rosé Côtés de Provence

[sábl dazur rozé cõt d prováns]

Světle růžová barva s broskvovými tóny. Elegantní vůně s jemným aroma malého červeného ovoce (červený rybíz) a sladkých citrusů (klementinky, sladký grapefruit). Živá a čerstvá chuť s dobrou harmonií mezi alkoholem a kyselinou, v závěru sladší tóny. Vhodné ke grilovaným rybám, pokrmům s provensálským kořením nebo asijské kuchyni.

8 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Grenache Gris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Le Pive „Ma Bohème“ Rose Gris de Gris (Bio)

[l'piv ma boém roz gri d gri]

Světle růžová barva. Svěží příjemná vůně s tóny ananasu, manga a bělomasých broskví. V chuti je víno čisté a šťavnaté s dobrou délkou a příjemnou dochutí ananasu, manga a broskví. Díky vyvážené kyselině víno neunaví a hodí se ke grilovaným rybám, bílému masu i sušené šunce. Víno v bio kvalitě.

9 **náš tip!**

odrůda	30 % Cinsault, 25 % Syrah, 35 % Grenache, 10 % Rolle
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Esprit Gassier Rosé Côtés de Provence

[espyr gazir rozé cõt d prováns]

Suché růžové víno s květinovou vůní a s aroma žlutých květů, akátu a bílého hlohu, také divokých hrušek a broskví. Kulatá chuť se sladšími a plnými tóny bílého ovoce a koření. Vhodné jako aperitiv, k fazolovému salátu, pečené drůbeži nebo lososovým lasagne.

90
2017
The Wine Enthusiast88
2017
The Wine Spectator4 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Cinsault, Grenache Gris, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Adimant Rosé

[adyman rozé]

Víno světle růžové barvy, které na první pohled zaujme svou netradiční lahví. Ve vůni je jemné, s lehkými tóny červených bobulí. Chuť je příjemná, svěží, nevtíravá. Jednoduché víno, které potěší muže i ženu. Hodí se ke grilovanému bílému masu i zeleninovým salátům.

5

odrůda	Cinsault, Syrah, Grenache
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Louison Rosé

[luizon rozé]

Jemně růžová barva s odlesky liči. Elegantní vůně s aroma červeného ovoce. Výraznější, kulatá chuť s tóny červeného ovoce, jako jsou jahody, maliny a červený rybíz. Středně dlouhé růžové víno s čerstvým závěrem. Vhodné jako aperitiv, k zeleninovým jídlům nebo jahodovým dezertům. Ideální podávat vychlazené na 8–10°C.

6

odrůda	Cinsault, Grenache, Syrah
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Moonlight & Roses

[múnajt end rouzís]

Pěkná, růžová barva s odlesky liči. Elegantní vůně s aroma červeného ovoce. Kulatá chuť s tóny červeného ovoce, jako například jahod, malin a červeného rybízu. Víno s dobrou délkou a ovocným závěrem. Vhodné jako aperitiv, k zeleninovým jídlům nebo jahodovým dezertům. Ideální podávat vychlazené na 8–10°C.

Gold Medal
2010
Coteaux des Vins d'Aix en Provence10 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Château Gassier Le Pas du Moine Rosé

[šatô gasié l pa dy mua rozé]

Víno krásné růžové barvy s intenzivní vůní exotického ovoce, citrusů a pomela. V chuti je strukturované a vyvážené. Lze cítit tóny liči, mučenky a manga. Příjemně nasádlé, s dlouhým aromatickým závěrem. Ideální v kombinaci s mušlemi a čerstvým salátem.

11 **náš tip!**

odrůda	Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino), Syrah, Tibouren
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Whispering Angel Rose de Provence

[vysperynk enžl rozé d prováns]

Whispering Angel se v průběhu posledních let stalo světovým leaderem v kategorii růžových vín – prodává se ve více než 100 zemích světa s roční produkcí okolo 3,2 milionu lahví. Má ovocnou vůni s aroma citrusové kůry, malého červeného bobulového ovoce a růží. Chuť je suchá a ovocná. Víno, které se stalo synonymem životního stylu.

AdVini, Méditerranée IGP	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 043760 Rosé D'été	2019/20	6	0,75	129,75	157	167 ●
2 300101 Epure Rose	2020/21	6	0,75	152,89	185	197 ●
Laroche Mas La Chevaliere IGP d'Oc						
3 079035 Laroche Rose	2019/20	6	0,75	154,55	187	199 ●
AdVini, LYV, Saint Guilhem le Désert VDP d'Oc						
4 079032 Adimant Rosé	2019/20	6	0,75	197,52	239	249 ●
AdVini, Coteaux Varois en Provence AOP						
5 300103 Louison Rose	2020/21	6	0,75	228,93	277	295 ●
AdVini, Côteaux d'Aix en Provence AOP						
6 300151 Moonlight & Roses	2019/20	6	0,75	247,11	299	319 ●

AdVini, Côtés de Provence AOP	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 300108 Sables d'Azur Rosé	2020/21	6	0,75	263,64	319	339 ●
AdVini, Domaine Le Pive, Sable de Camargue AOP						
8 300121 Le Pive „Ma Bohème“ Rose Gris de Gris (Bio)	2020/21	6	0,75	263,64	319	345 ●
Château Gassier, Côtés de Provence AOP						
9 300109 Esprit Gassier Rosé	2019/20	6	0,75	263,64	319	345 ●
Côtés de Provence Sainte Victoire AOP						
10 300115 Château Gassier Le Pas du Moine Rosé	2020/21	6	0,75	387,60	469	495 ● L
Caves d'Eclans, Sacha Lichine, Côtés de Provence AOP						
11 537690 Whispering Angel, Rose de Provence	2019/20	6	0,75	445,45	539	569 ● L

1

odrůda	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
technologie výroby	40 % vína zraje v dubových sudech po dobu 12–16 měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château d'Aussières Corbières AOP

[šatů d'ozijér korbijé]

Výrazná, teplá vůně džemu z černého rybízu, švestek a lesního ovoce. Dále v ní nalezneme stopy hořké čokolády a anýzu. V chuti suché, velmi extraktivní s harmonickou tříslovinou a poměrně dlouhé. Aroma marmelád, sušeného ovoce a dubovosti. Dobře doprovodí konfitovanou kachnu nebo medailonky z mořského řasa.



2

odrůda	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
technologie výroby	20 % vína zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Blason d'Aussières Corbières AOP

[blazon d'ozijér korbijé]

V typické vůni se objevují tóny kmínu, kůže, hořké čokolády, pryskyřice, bylinek a koření. V chuti je měkké, okamžitě přístupné s harmonickou tříslovinou. Hezké víno s univerzálním využitím ke zvěřině. Klasický charakter jižní Francie a původ v renomovaném vinařství. Potěší laiky i odborníky.

3

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace a 4 měsíce zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Aussières Blanc Corbières IGP

[ozijér blan korbijé]

Odrůdová vůně s aroma citrusového ovoce a melounu. Středně plná a dlouhá chuť s živým nástupem a elegantním a jemným průběhem. Chuť je svěží, kulatá a živá, objevuje se široká paleta tónů, které jsou velmi harmonické a jemné.

6 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	15 % vína zraje 6 měsíců v dubových sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Chardonnay de La Chevalière

[šardoné de la ševaliér]

Sladká, příjemně ovocná a vyzrálá vůně s aroma tropického ovoce, lučního medu a sladkého koření, zejména vanilky. Přímá, vyrovnaná a čistá chuť s náznaky marcipánu, čerstvého máslového pečiva a čerstvých hrušek. Celkový dojem je podtržen příjemnou kyselinou a poměrně dlouhým závěrem. Příjemné a dobře udělané víno z jihu Francie.

7 náš tip!

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Po fermentaci v nerezových tancích zde zůstává ležet další 4 měsíce na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Sauvignon Blanc de La Chevalière

[soviňon blan de la ševaliér]

Toto víno má jemnou, lákavou vůni černého bezu a angrěstu typickou pro Sauvignon Blanc. V ústech je svěží, suché, ovocné, s chutí připomínající ryngle.

8

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Cabernet Sauvignon de La Chevalière

[kabernet soviňon de la ševaliér]

Tmavě rubínová barva. Intenzivní vůně nabízí širokou paletu aroma jako třeba černého rybízu nebo bylinek. Ovocná a koncentrovaná chuť je podpořená dobře zakomponovanou tříslovinou. Víno s dobrou intenzitou a výraznější šťavnatostí. Vhodné k pikantním úpravám mas, silnějším sýrům nebo pálivějším pokrmům.

4

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Syrah
technologie výroby	Fermentace a další zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Aussières Rouge Corbières IGP

[ozijér rúž korbijé]

Víno má rubínově červenou barvu, ve vůni se mísí aroma divokého bobulového ovoce a skořice. Chuť je ovlivněna použitými odrůdami – Syrah dává vínu jemnou rafinovanost, která je doplněna hladkými tříslovinami Cabernetu. Víno s dobrou délkou, v závěru s tóny čerstvého ovoce a svěžesti. Elegantní víno pro každý den, které není již potřeba dále stařit.

5 novinka

odrůda	Grenache noir 54 %, Mourvèdre 33 %, Cinsault 13 %
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Château d'Aussières Rosé

[šatů dosié rozé]

Růžová barva v grepovém odstínu s malinovými odlesky. Výrazné a expresivní ovocné aroma se sladkými tóny vařeného ovoce. Chuť je zakalená, plná a bohatá. Víno je svěží s kořeněným závěrem, tóny bílého pepře a lékořice. Dokonalé víno pro horké letní dny.



9

odrůda	Syrah
technologie výroby	6 měsíců zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Syrah de La Chevalière

[syra de la ševaliér]

Harmonická, extraktivní a plná vůně s aroma černého rybízu, sušených švestek a sušených borůvek. Nekomplikovaná, řízná a výrazná chuť s tóny moruše, švestkových povidel a máku. Závěr dobře podtrhuje vyrovnaná tříslovina s harmonicky ovocnou sladkostí. Příjemné a překvapivě plné víno, které potěší milovníky jižní Francie.

10 náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



Merlot de La Chevalière

[merlo de la ševaliér]

Karmínově červené víno se zajímavou vůní švestek a čokolády. V ústech není příliš těžké, ale má velkorysou, poddajnou ovocnou strukturu a dobrou délku. Snadno doprovodí pečenou šunku, opečené jehně nebo těstoviny s omáčkou z vlašských ořechů.

11 novinka bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
technologie výroby	Fermentace v betonových kádích. Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–6 let



L'extreme Causse d'Arboras (Bio)

[l'kstrým koz darboáz]

Syté červená barva s tmavými odlesky a expresivní aromatickou. Vůně zralého ovoce s kořenitými tóny. Víno má dobrou strukturu, je plné a dobře vyvážené. Bohatá chuť zralých višní, švestek a koření. Vhodné k červeným masům nebo těstovinám s rajčatovou omáčkou. Víno v bio kvalitě.

Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Corbières

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	926637	Château d'Aussières, Corbières AOP	2017/18	12	0,75	590,91 715 755 ●
2	973968	Blason d'Aussières, Corbières AOP	2018/19	12	0,75	280,17 339 359 ●
3	973955	Aussières blanc, Chardonnay, Corbières IGP d' Oc	2019/20	12	0,75	185,95 225 239 ○
4	973966	Aussières rouge, Cabernet-Syrah, Corbières IGP d' Oc	2019/20	12	0,75	185,95 225 239 ●
5	973944	Château d'Aussières Rosé	2020/21	12	0,75	329,75 399 419 ●

Laroche, Mas La Chevalière IGP d' Oc

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	079041	Laroche Chardonnay	2019/20	6	0,75	149,59 181 192 ○
7	619564	Laroche Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	149,59 181 192 ○
8	619536	Laroche Cabernet Sauvignon	2018/19	6	0,75	154,55 187 199 ●
9	619524	Laroche Syrah	2018/19	6	0,75	154,55 187 199 ●
10	001928	Laroche Merlot	2018/19	6	0,75	154,55 187 199 ●

AdVini, Vignobles JeanJean, Terrasses du Larzac AOP

11	619521	L'extreme, Causse d'Arboras BIO	2016/17	6	0,75	466,94 565 595 ●
----	--------	---------------------------------	---------	---	------	------------------

1

odrůda	80 % Syrah, 15 % Grenache, 5 % Mourvèdre
technologie výroby	1/3 vína zraje 10 měsíců v sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Pech-Célefran La Clape

[šató pech seleran la klap]

Velmi tmavá barva, výrazná, plná vůně připomínající marmeládu a lehce i tóny kůže, lesa, podhoubí a kapradí. Středně plné víno s pevnou tříslovinou v závěru. Pěkný reprezentant AOP vín z regionu Languedoc, za danou cenu nezklame. Vhodné k tmavým pečeným masům a jednoduchým úpravám zvěřiny.

2

odrůda	90 % Malbec, 10 % Merlot
technologie výroby	8 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Saint Sernin

[šató san sernan]

Cahors je regionem Malbecu a tak je i toto víno převážně z této odrůdy. Má tmavě červenou barvu. Vůni dominuje aroma zralého červeného ovoce. Poddajná a kulatá chuť s ovocnými tóny. Celkově jde o elegantní, svěží a harmonické víno. Hodí se k pokrmům z červeného i bílého masa (v omáčkách nebo na grilu) nebo sýrům.

3

odrůda	60 % Tannat, 20 % Cabernet Franc, 20 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	50% vína zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Clos de L'égglise

[klo d leglis]

Elegantní zástupce regionu Madiran. Plná a šťavnatá chuť s tóny tmavého ovoce (černý rybíz a švestky), koření a čokolády. Dobře strukturované víno s harmonickými tříslovinami a čerstvým závěrem. Vhodné ke grilovanému červenému masu, hovězímu guláši nebo grilovanému lilku.

7

novinka

odrůda	Syrah, Grenache, Carignan
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château de Lancyre Coste d'Aleyrac

[šató d lansyré cost d alerák]

Temně červené víno plné vůni a chuti. Aroma černých třešní a růží přechází až do olivových tónů s vůní lékořice a koření. Na patě je svěží, masité, kořeněné, plné zralé třísloviny se smetanovou strukturou a dlouhým svěžím závěrem. Doporučujeme k pečenému kuřeti nebo králičkovi.

8

novinka bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir
technologie výroby	Zraje 9 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Domaine des Roccs „Sancto Lupo“ (Bio)

[domejn de roks sankto lupó]

Zářivě červené odstíny a bohatá aromatika. Vůně lékořice a černých oliv. Jemné a hedvábné víno s příjemnou mineralitou. Díky 9 měsícům zrání v dubových sudech víno získalo sílu, délku a jemné taniny. Doprovodí telecí maso, pečené žampiony nebo T-bone steak. Víno v bio kvalitě.

9

novinka bio

odrůda	Syrah, Grenache Noir
technologie výroby	Třetina vína zraje v dubových sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Mas de Lunès „L'Emblématique 1936“ (Bio)

[ma de lunès leblematyk milenojsontrentsiks]

Intenzivní červená barva s komplexním aroma červených bobulí a koření. Dobře vyvážená chuť s hedvábným dotekem ovoce, bylinek a koření. Delší závěr s jemně patrným dozvukem máty. Doporučujeme k vepřové panence, kuskusu nebo telecímu. Víno je možné si vychutnat okamžitě, ale skvěle bude i za 8 let.

4

novinka

odrůda	Syrah, Grenache, Mourvèdre
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Cazal Viel Vieilles Vignes

[šató kazal vijel vijel vini]

Intenzivní granátově červená barva s fialovými odlesky. Jemné přesto kořeněné aroma s tóny černého pepře a hřebíčku. Na patě je víno kulaté a plné. Velmi dobře vyvážené a zakomponované třísloviny. Závěr je pikantní a intenzivní. Velmi dobře doplní středomošskou kuchyni.

5

novinka

odrůda	50 % Grenache, 50 % Syrah
technologie výroby	10–12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Castelmaure Grande Cuvée

[kastelmó gránde kyvé]

Intenzivní temně červená barva, výrazné aroma černých bobulí a švestek s tóny kávy. Hrozny pocházejí z vinic starých 30 let, sbírají se ručně a dávají tomuto Grande Cuvée plnou a bohatou ovocnou chuť s dlouhým závěrem a špetkou sladkého koření. Vyvážené třísloviny a dobře zakomponovaná chuť dubových sudů.

91
2020
Decanter

6

novinka

odrůda	Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Domaine de Villemajou Rouge

[domén d vilmažú růž]

Složité aromatika vína plná sladkého ovoce, teplého koření a kávy. Chuť je kulatá, sladká s jemnými taniny a příjemnou ovocností. Velmi dobře vyvážené víno s dobrým potenciálem delšího zrání. Užijte si ho s grilovaným červeným masem, středomošskými pokrmy nebo zralými sýry. Podávejte vychlazené na 17 °C.

10

náš tip!

odrůda	Malbec
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Malbec du Clos

[malbek dy klo]

Bohatá, lehce kořeněná vůně s čerstvými tóny tmavých bobulí (divoké borůvky), třešní, bezinek, ale i bylin, lesního podloží a lékořice. Šťavnatá a živá chuť podpořená výraznější kyselinou s tóny ovoce a koření. Bohaté víno s dobrým tělem a delším harmonickým závěrem. Ideální víno pro posezení s přáteli, s BBQ steakiem či těstovinami s pikantní omáčkou.

11

odrůda	80 % Malbec, 20 % Merlot
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Petit Clos Triguédina Malbec-Merlot Cahors

[pety klo trygedýna malbek merlo kaóř]

Má tmavě červenou barvu. Výrazná, pikantní a ovocná vůně s aroma tmavých švestek, třešní, borůvek, tabáku a lékořice. Plná chuť s tóny tmavého ovoce a koření. Kulaté a harmonické víno se sameťovými tříslovinami a svěží kyselinou. Perfektní víno na grilování nebo občerstvení se sýrem, klobásou a šunkou. Vhodné také k masovým pokrmům, jako je hovězí pečené, zvěřina, kachna nebo entrecote.

12

odrůda	80 % Malbec, 17 % Merlot, 3 % Tannat
technologie výroby	Zraje v sudech z francouzského dubu (1/3 nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Clos Triguédina

[klo trygedýna]

Pikantní a aromatická vůně červených a černých plodů (borůvky, švestky) a jemné tóny dřeva s nádechem fialek a mentolu. Výrazná a přímá chuť s tóny tmavého ovoce (třešně, borůvky, švestky) a jemného koření, podpořená dobře zakomponovanou tříslovinou. Víno s pevnou strukturou a delším, elegantním závěrem. Můžeme podávat při teplotě až 16–18 °C, kdy se víno více otevře.

Coteaux du Languedoc AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	000083	Château Pech-Célefran La Clape	2018/19	6	0,75	175,21 212	225 ●
AdVini, Château Saint Sernin, Cahors AOP							
2	619501	Château Saint Sernin	2016/17	6	0,75	149,59 181	192 ●
AdVini, Madiran AOP							
3	619502	Clos de L'égglise	2018/19	6	0,75	139,67 169	179 ●
Château Cazal Viel, Saint Chinian AOP							
4	012858	Château Cazal Viel, Vieilles Vignes	2017/18	6	0,75	243,80 295	309 ●
Castelmaure, Corbières AOP							
5	006564	Castelmaure Grande Cuvée	2017/18	6	0,75	354,55 429	449 ●
Domaine de Villemajou, Corbières-Boutenac AOP							
6	013893	Domaine de Villemajou Rouge	2019/20	6	0,75	354,55 429	449 ●

Château de Lancyre, Pic Saint Loup AOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	017957	Château de Lancyre, Coste d'Aleyrac	2019/20	6	0,75	351,24 425	445 ●
AdVini, Vignobles JeanJean, Domaine des Roccs, Languedoc Pic-Saint-Loup AOP							
8	619531	Domaine des Roccs „Sancto Lupo“ BIO	2019/20	6	0,75	392,56 475	499 ●
AdVini, Mas de Lunès, Languedoc Grès de Montpellier AOP							
9	619533	Mas de Lunès „L'Emblématique 1936“ BIO	2017/18	6	0,75	346,28 419	439 ●
Jean-Luc Baldès, Cahors AOP							
10	001004	Malbec du Clos	2017/18	6	0,75	205,79 249	265 ●
11	001001	Petit Clos Triguédina, Malbec-Merlot	2016/17	6	0,75	309,92 375	399 ●
12	001000	Clos Triguédina	2016/17	6	0,75	536,36 649	689 ●

Klasifikace vín z oblasti Bordeaux

Bordeaux AOP

Jakékoliv víno této třídy z oblasti Bordeaux, nemající právo na jiné označení.

Bordeaux Supérieur AOP

Nižší hektarový výnos než u Bordeaux AOP, vína obsahují o 1 % více alkoholu.

Cru Bourgeois

Jako Cru Bourgeois byla od roku 1932 označována kategorie tradičně lepších vín z oblasti Médoc a Haut-Médoc, která se však nedostala do seznamu klasifikovaných zámků z roku 1855. Lepší označení však znamenalo konkurenční výhodu a bylo terčem neustálých sporů a polemik. Po mnoha peripetiích a soudních sporech o úpravy a překlasifikování některých chateau právě do této kategorie, je od září 2011 konečně opět jasno.

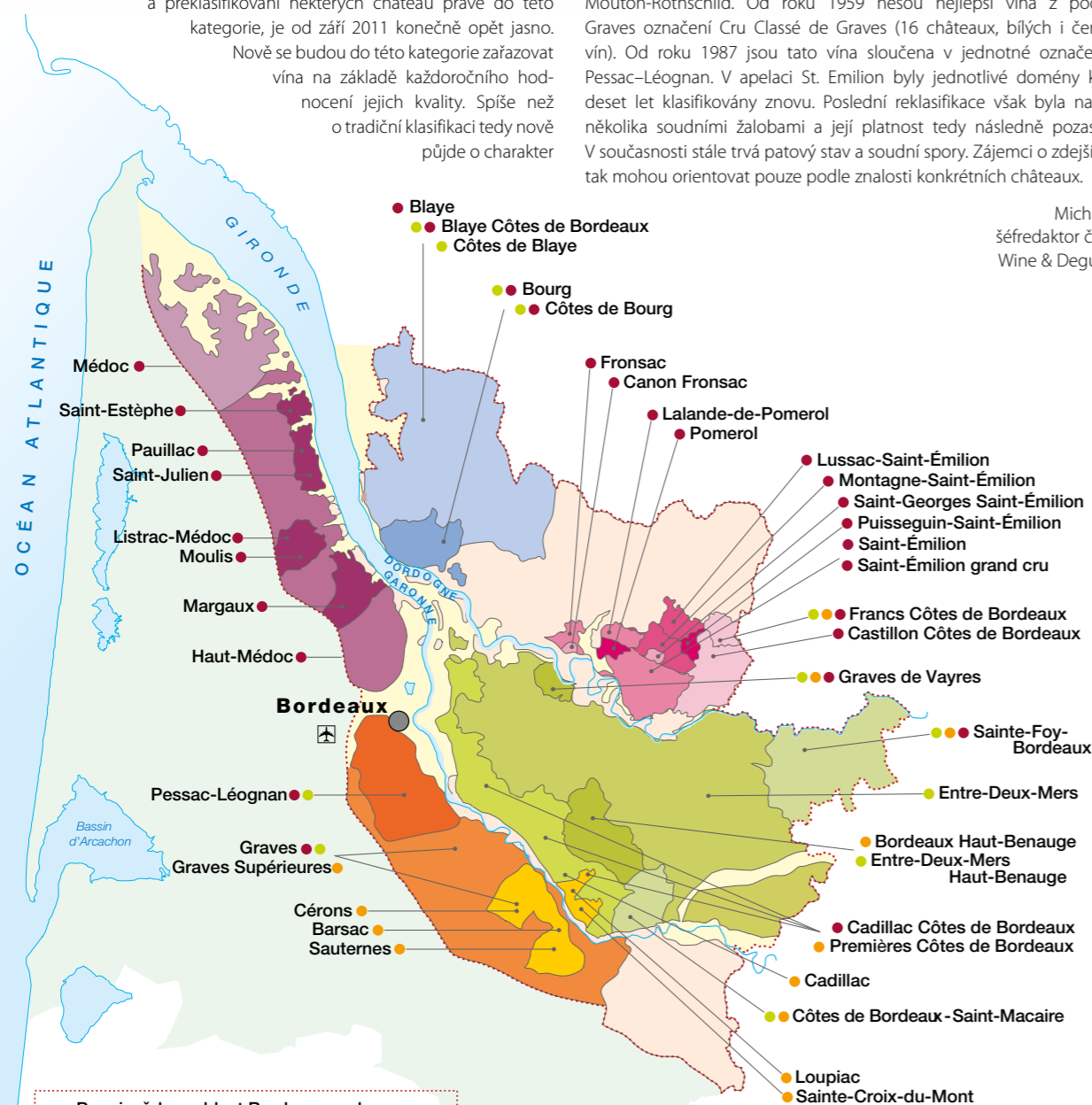
Nově se budou do této kategorie zařazovat vína na základě každoročního hodnocení jejich kvality. Spíše než o tradiční klasifikaci tedy nově půjde o charakter

každoroční soutěže mezi jednotlivými víny. Pro ročník 2009 získalo právě v září roku 2011 statut Cru Bourgeois celkem 246 chateau.

Grand Cru, Grand Cru Classe, Premier Grand Cru Classe

Od roku 1855 existuje v Médocu úřední klasifikace jednotlivých panství (chateau) od 1er Cru Classé de Médoc do 5eme Cru Classé de Médoc. Pozor, nezaměňovat spojení klasifikace v souvislosti s vinicemi! V Bordeaux dostává klasifikaci chateau, ne jeho vinice. Mezi nejznámější patří slavná pětka Château Lafite-Rothschild, Château Margaux, Château Latour, Château Haut-Brion a od roku 1973 také Château Mouton-Rothschild. Od roku 1959 nesou nejlepší vína z podoblasti Graves označení Cru Classé de Graves (16 chateau, bílých i červených vín). Od roku 1987 jsou tato vína sloučena v jednotné označení AOP Pessac-Léognan. V apelaci St. Emilion byly jednotlivé domény každých deset let klasifikovány znovu. Poslední reklasifikace však byla napadena několika soudními žalobami a její platnost tedy následně pozastavena. V současnosti stále trvá patový stav a soudní spory. Zájemci o zdejší vína se tak mohou orientovat pouze podle znalosti konkrétních chateau.

Michal Šetka
šéfredaktor časopisu
Wine & Degustation



BORDEAUX

Sauternská vína

Francouzská dezertní vína, pocházející ze stejnojmenné oblasti v regionu Graves/Bordeaux. Pro výrobu se používají odrůdy Sémillon (70–80 %) a Sauvignon blanc (20–30 %), které se někdy doplňují odrůdou Muscadelle. Nízko položené kopce Sauternes s teplým a vlhkým podnebím vytvářejí přirozené podmínky pro ušlechtilou plíseň *Botrytis cinerea*. Tato plíseň se usazuje na hroznech a potřebnou vlhkost čerpá přímo z bobule. Při tomto procesu se spotřebuje polovina až dvě třetiny vody a výsledkem je koncentrovaný hrozen s vysokým obsahem cukru. Hrozny se nechají přezrát a vznikají tzv. „tries“ (botritické ciběby). Botritida se nešíří po vinici systematicky, a tak dalším důležitým faktorem je precizní ruční sběr hroznů, dokonce jednotlivých bobulí. Dále víno většinou zraje v dubových sudech. Sauternská vína z velkých zámků mají někdy i cenu zlata. Mezi nejznámější vína patří bezpochyby Château d'Yquem, jediné klasifikováno jako 1er Cru Supérieur. Vína mohou zrát bez problémů 20–30 let a od špičkových producentů a z těch nejlepších ročníků až 100 let.

1

odrůda	Sémillon, doplněný o Sauvignon a Muscadelle.
technologie výroby	18 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

16/20
2011
James Robinson

91
2012
Falstaff



Carmes de Rieussec (poloviční láhev)

[kárm d rijusek]

Typická, jantarovězlatá barva. Plná, vyzrálá a medová vůně s tóny sušených meruněk, zralých blum a bílého pepře. Dlouhá, komplexní a harmonická chuť s vyrovnanou a svěží kyselinou. Ve víně jsou znatelné tóny citrusových plodů a vyzrálých meruněk. Druhé víno známého Château Rieussec, patří vinnářství Domaines Barons de Rothschild.

2

odrůda	90–95 % Sémillon, doplněné o Muscadelle a Sauvignon blanc.
technologie výroby	18–26 měsíců v dřevěných sudech – 55 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	10–35 let

90
2011
Robert Parker



Château Rieussec 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)

[šatō rijusek premijē kry klasē sotern]

Má tmavší, slámově jantarovou barvu. Komplexní a výrazný buket připomíná kandované ovoce a medové plástve. Víno má bohaté a vyvážené patro s lahodným závěrem. Známe Château ze Sauternes ve vlastnictví Barons de Rothschild Lafite. Gurmánský zážitek je v kombinaci se sýrem typu „Roquefort“.

3

odrůda	Sauvignon Blanc, Sémillon.
technologie výroby	Minimálně 40 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–100 let

97
2003
The Wine Spectator

98
2003
James Suckling



Château d'Yquem 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)

[šatō dykem]

Mimořádně vyvážené, harmonické a komplexní tóny chuti a vůni. Nespočet tónů – sušené meruňky, sušené švestky, kompotované ovoce, marmelády. Historie tohoto věhlasného Château sahá až do 15. století. Jestliže vína ze Sauternes jsou králi mezi přírodními sladkými víny, d'Yquem je králem mezi Sauterny. Vydělá i 100 let.



Bordeaux, Sauternes Cru & AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	1592017	Carmes de Rieussec (2. víno od Ch. Rieussec, poloviční láhev)	2017	24	0,375	351,24 425 449	○ ● L
2	1590410	Château Rieussec, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2016	24	0,375	825,62 999 1 049	○ ● L
3	1594513	Château d'Yquem, 1er Cru Classé Sauternes (poloviční láhev)	2013	24	0,375	5 694,21 6 890 6 890	○ ● L



1

odrůda	80–95 % Cabernet Sauvignon, 5–20 % Merlot, 0–5 % Cabernet Franc a Petit Verdot
technologie výroby	18–20 měsíců zrání ve výhradně nových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



98
2014
James Suckling

Château Lafite Rothschild 1er Cru Classé

[šató lafit ročild premijé kry klasé]

Ve vině se odráží charakter místní půdy, který dává hlubokou tmavou barvu, ovocné a kořeněné patro s tóny dřeva, tmavého ovoce a lékořice. Plná, komplexní a elegantní chuť s dlouhým hedvábným koncem. Má velmi dlouhý potenciál. V roce 1855 zařazeno do klasifikace 1er Cru Classé a dodnes patří mezi nejlepší vína regionu a celého světa.

2

odrůda	70–80 % Cabernet Sauvignon, 20–30 % Merlot.
technologie výroby	14 měsíců v dřevěných sudech – 50 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 7. roce
dekantace	ano
archivace	10–18 let



93
2015
The Wine Spectator

Château Duhart Milon Rothschild 5ème Cru Classé, Pauillac

[šató duár mijon ročild sonkiem kry klasé pojak]

Vino disponuje pevným a vznešeným charakterem, nádhernou rubínovou barvou, nádechem tmavého ovoce a pevnými taniny, které dávají předpoklad k dlouholetému zrání. Toto víno ze zámku Duhart Milon, který v roce 1962 koupila rodina Rothschildů, je často označováno jako klasický zástupce apelace Pauillac.

3

odrůda	79 % Merlot, 21 % Cabernet sauvignon
technologie výroby	10 měsíců zrání ve 2 roky starých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



90
2015
The Wine Enthusiast

Moulin de Duhart Pauillac AOC

[mula d duhar pojak]

Jedná se o 2. víno Château Duhart-Milon. Má tmavě červenou barvu. Vůně je čerstvá s aroma červeného ovoce a černého rybízu, tóny po zrání v dubu jsou dobře zakomponované. Bohatá a kulatá chuť s jemnými tříslovinami a dlouhým závěrem. Jedná se o víno klasického stylu z terroiru Château Duhart-Milon.

7

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot a Cabernet Franc
technologie výroby	20–50 % vína zraje 3–9 měsíců v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Légende Médoc Rouge

[ležénd médok rúž]

Jemná, aromatická vůně s tóny ostružin, černého rybízu, koření, toastů a uzeneho masa. Plná bohatá chuť s ovocnou sladkostí a výraznými tříslovinami, svěží a kořenitý závěr. Vhodné s konfitovanými paprikami nebo kuřecím špižem.

8

odrůda	Semillon, Sauvignon blanc, Muscadelle
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Légende Bordeaux Blanc

[ležénd bordó blan]

Světlá nazlátlá barva. Příjemná svěží vůně čerstvého bílého ovoce – hlavně angreštu. V chuti opět živé ovocné víno s výraznější kyselinou a delším závěrem. Aroma zralých citrusových plodů a manga. Ideální průvodce předkrmů, salátů a různě upravených ryb.

9

odrůda	Cabernet Sauvignon a Merlot, dle potřeby i Cabernet Franc, Malbec a Petit Verdot.
technologie výroby	40 % vína zraje 9 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



91
2016
The Wine Spectator

Légende Bordeaux Rouge

[ležénd bordó rúž]

Tmavě červená barva. Příjemná vůně připomíná směs čerstvého a kompotovaného peckovitého ovoce a lékořice. V chuti je teplé, ovocné, středně plné s harmonickými tříslovinami. Aroma opět peckovitého ovoce s dotekem dřeva. Doprovodí různé úpravy králičího masa.

4

odrůda	74 % Merlot, 26 % Cabernet Franc
technologie výroby	80 % vína zraje 16 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



91
2015
The Wine Enthusiast

Blason de L'Evangile Pomerol AOC

[blazo d levanzil pomerol]

Vino z regionu Pomerol, ve kterém kraluje odrůda Merlot. Toto víno má jasnou barvu s fialovými okraji. Vůně je výrazná a intenzivní s aroma čerstvých malin a černého rybízu. Čistá chuť s harmonickými tříslovinami. Plné a hladké víno s čerstvým a ovocným projevem.

5

odrůda	85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let



Château Odilon Haut-Médoc Cru Bourgeois

[šató odylo ó medok kry buržoa]

Má hlubokou granátovou barvu. Komplexní vůně nabízí aroma tmavého ovoce, lékořice, vanilky a pomerančových květů. Harmonická chuť je charakteristická koncentrací a jemností tříslovin. Jedná se o elegantní víno s delším závěrem, který dává tušit jistému potenciálu dalšího zrání v lahvi.

6

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	50 % vína zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ne
archivace	5–10 let



Château Paradis Casseuil Bordeaux AOC

[šató pardi kaseuj bordó]

Vino má hlubokou, karminově fialovou barvu. Jemná a elegantní vůně s aroma tmavého bobulového ovoce a koření. Velkorysá a dobře strukturovaná chuť s bohatými, dobře zakomponovanými tříslovinami a dobrou kyselinou. V závěru se objevují tóny toastovosti.

10

odrůda	55 % Sauvignon Blanc, 45 % Sémillon
technologie výroby	Fermentace a zrání v nerezových tancích na kvasných kalech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Silver Medal
2016
Mundus Vini

Saga Bordeaux Blanc

[saga bordó blan]

Elegantní a harmonická vůně, ve které se minerální aroma mísí s tóny bílého ovoce a květu akátu. Bohatá, kulatá a plná chuť s dotekem sladkého ovoce, se svěžím a aromatickým závěrem, kde dominuje odrůda Sauvignon blanc.

11

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
technologie výroby	Fermentace a další zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Saga Bordeaux Rouge

[saga bordó rúž]

Intenzivní rubínová barva, rafinovaná a jemná vůně s aroma kakaa a vanilky, také ostružin a koření. Bohatá a dobře strukturovaná chuť s vyzrálými a hladkými tříslovinami a tóny černého ovoce a opět koření.

Bordeaux, Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Pauillac, Pomerol Cru & AOP

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	73591110	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2010	6/12 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591111	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2011	6/12 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591112	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2012	6/12 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591113	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2013	6/12 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591114	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2014	6/12 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	73591118	Château Lafite Rothschild, 1er Cru Classé	2014	6/12 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
2	1591015	Château Duhart Milon Rothschild, 5ème Cru Classé, Pauillac	2015	6/12 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
2	1591018	Château Duhart Milon Rothschild, 5ème Cru Classé, Pauillac	2018	6/12 0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L

Bordeaux, Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Pauillac, Pomerol Cru & AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
3	14838616	Moulin de Duhart, Pauillac AOC (2. víno od Chât. Duhart Milon)	2018/19	6 0,75	1 066,12 1 290	1 339 ● ● L
4	641691	Blason de L'Evangile, Pomerol AOC	2016/17	6 0,75	1 437,19 1 739	1 799 ● ● L
5	641696	Château Odilon, Haut-Médoc (dříve Château Peyre-Lebade)	2016/17	6 0,75	470,25 569	599 ● ●
6	641693	Château Paradis Casseuil, Bordeaux AOC	2017/18	6 0,75	329,75 399	425 ● ●

Barons de Rothschild (Lafite) Collection, Médoc & Bordeaux AOC

7	1023973	Légende Médoc Rouge	2017/18	6 0,75	371,07 449	475 ●
8	787335	Légende Bordeaux Blanc	2019/20	6 0,75	235,54 285	299 ○
9	787336	Légende Bordeaux Rouge	2017/18	6 0,75	235,54 285	299 ●
10	641496	Saga Bordeaux Blanc	2019/20	6 0,75	235,54 285	299 ○
11	641686	Saga Bordeaux Rouge	2017/18	6 0,75	235,54 285	299 ●

40



1

odrůda	85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Haut-Domingue Bordeaux AOP

[šató ó dománg bordó]

Koncentrovaná barva s tmavými odstíny fialové. Silná a zralá vůně s aroma černého bobulového ovoce. Ovocná chuť s tóny zralého červeného ovoce, borůvek, černého rybízu, černých lanýžů, lékořice, bylinek a minerality. V závěru hladké a harmonické třísloviny.

2

odrůda	20 % Cabernet Sauvignon, 80 % Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Tertre de Courban Bordeaux AOP

[šató tert d kuba bordó]

Má jasnou, červenou barvu s granátovými okraji. Ovocná vůně s aroma červeného bobulového ovoce a toastovosti. Chuť je hladká a harmonická. Vína se ročně vyrobí okolo 65–70 tisíc lahví.

3

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Roc de Levrault Bordeaux rouge

[šató rok d levró bordó rúž]

Klasické, dobře strukturované Bordeaux této kategorie s tóny červeného a černého bobulového ovoce. Ovocná chuť s minerálními tóny a příjemnou kyselinou. Dobře se hodí ke smaženému masu, grilovaným pokrmům a zvěřině.

7 náš tip!

odrůda	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	40 % vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Reserve du Châteaux Croix-Mouton Bordeaux rouge AOC

[rezerv du šató kroa muto bordó rúž]

Vínice Château Croix-Mouton leží na mnoha místech podél řeky Dordogne, v okolí vesnice Lugon. V současné době je celková rozloha vinic 39 hektarů s převážně jílovým a křídovým podloží a průměrným stářím 37 let. Víno má tmavou barvu, je kulaté a šťavnaté s aroma ovoce, lékořice a černých třešní.

8 novinka

odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Les Tours De Beaumont

[l túr de bómon]

Intenzivní rubínové červená barva s granátovými odlesky. Aroma černého ovoce jako je černý rybíz a ostružiny doprovázené vanilkovými a praženými tóny. V chuti je plné se stopami dubového sudu a sladkého koření. Po několika letech zrání se třísloviny zakalují a změknu.

9

odrůda	65 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 20–30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	8–12 let



Château Castera Médoc AOP

[šató kastera medok]

Čerstvá, kořenitá a komplexní vůně s výraznými tóny kávy, sladkého koření a lesa. Chuť překvapí svojí délkou a výrazným ovocným aroma, které je doplněné tóny mléčné čokolády a čerstvě pražených kávových bobů. Kostra vína je pevná a struktura čitelná. Dobře doplní pokrmy ze zvěřiny a jehněčího masa.

4

odrůda	70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Les Vallées Bordeaux rouge AOC

[šató le valé bordó rúž]

Zámek tohoto vinařství pochází z 11 století a dnes je vlastněný Louise Ballandem – jedním z předních negociantů v Bordeaux. Víno s jemným aroma tmavých třešní a švestek je připravené ke konzumaci již nyní. Vhodné ke grilovanému jehněčímu nebo steakům.

5 novinka

odrůda	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Bordeaux Supérieur AOC

[šató d rybebó bordó superyé]

Víno jasně červené barvy s vůní třešni a červeného ovoce. V chuti suché, se známkami dřeva, kůže a vanilky. Jedno ze základních Bordeaux, které se skvěle hodí k jehněčímu i hovězímu masu nebo zvěřině.

6 novinka náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Saby Bordeaux Supérieur AOC

[šató sabi bordó superyé]

Krásná třešňově červená barva s granátovými odlesky. Vůně konzervovaných červených plodů se mísí s náznaky lékořice. Chuť ostružin a borůvek působí na patře hebkým a sametovým dojmem. Skvěle doplní jemné červené či jehněčí maso.

10

odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 23 % Cabernet Franc
technologie výroby	14 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (1/3 nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château Peyrabon Haut-Médoc Cru Bourgeois

[šató pejrabo ó medok kry buržoa]

Středně intenzivní barva s odlesky. Harmonická vůně se směsí aroma červeného ovoce, třešní, švestek, toasty a čerstvě pražené kávy. Výrazná, středně plná a harmonická chuť s jemnými a čerstvými ovocnými tóny. Harmonický a expresivní zástupce Haut-Médoc.

11

odrůda	50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Château du Moulin Rouge Cru Bourgeois

[šató du mula rúž kry buržoa]

Bohatá čerstvá vůně s tóny ostružin, jahod, červeného a černého rybízu. V chuti je šťavnaté, strukturované s dobrými tříslovinami. Skvěle podpoří smažené křepelky, jehněčí pečení s bylinkami, ale také lesní houby a zralé sýry.

12 náš tip!

odrůda	46 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
technologie výroby	12–14 měsíců zrání v dubových sudech – 1/3 nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Beaumont Cru Bourgeois

[šató bómo kry buržoa]

Purpurová, skoro inkoustová barva s výraznou vůní koření, tabáku a kůže. V chuti jemné tóny rašeliny, peckovitého ovoce a rybízu, v závěru káva. Aroma koření a kůže. Robert Parker: „Jedno z nejzajímavějších a nejlépe vyrobených Cru Bourgeois v Médocu“. Vynikající kombinace s divočkem nebo jinou zvěřinou. Skvělá hodnota za peníze.

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	15959	Château Haut-Domingue, Bordeaux rouge AOC	2016/18	6	0,75	156,20	189	199	● ●
2	107120	Château Tertre De Courban, Bordeaux rouge AOC	2015/19	6	0,75	164,46	199	209	● ●
3	004636	Château Roc de Levrault, Bordeaux rouge AOC	2019/20	6	0,75	164,46	199	209	● ●
4	15938	Château Les Vallées, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6	0,75	177,69	215	225	● ●
5	002669	Château de Ribebon Bordeaux AOC Supérieur	2018/19	6	0,75	214,05	259	269	● ●
6	004626	Château Saby Bordeaux Supérieur AOC	2018/19	6	0,75	222,31	269	279	● ●

Bordeaux Petite Châteaux

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	15942	Reserve du Châteaux Croix-Mouton, Bordeaux rouge AOC	2015/16	6	0,75	263,64	319	335	● ●
8	15946	Les Tours De Beaumont, Bordeaux rouge AOC	2016	6	0,75	280,17	339	355	● ●
9	026667	Chateau Castera, Médoc AOC	2017/18	6	0,75	329,75	399	419	● ●
10	15956	Château Peyrabon, Haut-Médoc Cru Bourgeois	2016/17	6	0,75	404,13	489	515	● ●
11	006672	Château du Moulin Rouge, Cru Bourgeois Supérieur	2016/18	6	0,75	387,60	469	495	● ●
12	15906	Château Beaumont, Haut-Médoc Cru Bourgeois	2017/18	12	0,75	409,09	495	525	● ●

1 **náš tip!**

odrůda	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 50 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



89
2015
Robert Parker

Château Rozier Saint Emilion Grand Cru

[šató rozíe sant emylion gran kry]

Víno má překrásnou tmavou barvu, intenzivní vůni třešní a peckovitěho ovoce, ušlechtilou a hedvábnou chuť. Aroma lehce zvýrazňující dřevo, ostružiny, borůvky, višně, švestky, ale i tabák a kůži. Prezentuje se vyzrálým taninem a má potenciál k uložení. Vhodné k pernaté zvěřině a k rostěnci na houbách.

4

odrůda	40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 10 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech – 30 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château Cantemerle 5ème Cru Classé

[šató kantemérl sánkiem kry klasé]

Vytříbená vůně s tóny zralých višní a ostružin, jemné v chuti s jemnými tříslovinami a dlouhým závěrem. Kategorie pátá Cru Classé od roku 1855. Zámek, jehož historie sahá až do 14. století a jehož vína dosahují pravidelně vysoké úrovně.

2

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.
technologie výroby	Zraje 12 měsíců ve francouzských dubových sudech (1/3 nové, 1/3 rok a 1/3 dva roky staré).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Lanessan Cru Bourgeois

[šató lanesa kry buržoa]

Komplexní víno s aroma černých třešní, borůvek, perníku, santalového dřeva a lékořice. Výrazné, ale hebké a svěží, s příjemnou tříslovinou. Château založené již v roce 1793, v současné době řídí provoz již osmá generace vinařského rodu.

3 **náš tip!**

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 7 % Cabernet Franc and 3 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v dřevěných sudech, 1/3 nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Patache d'Aux Haut Médoc Cru Bourgeois Antoine Moueix

[šató pataš do ó medok kry buržoa antuan moeks]

Ve vůni se objevuje bohaté aroma tmavého bobulového ovoce a sušených datlí a švestek, také cedru a koření. Suchá chuť se svěžím a šťavnatým projevem, s tóny ovoce, koření, vanilky a lesního podloží, v závěru příjemně tříslovinou.

6

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Latour 1er Cru Classé

[šató latúr premijé kry klasé]

Má delikátní, konzervativní aroma s tóny citrusů, ostružin a cedrového dřeva. Příjemný, měkký nástup s tónem čerstvých ostružin, harmonickým tělem a vyváženou tříslovinou. Hrozny pocházejí z nejlepších vinic tj. asi 47 ha z celkových 78 ha. Skvostné víno s roční produkcí okolo 220 tisíc lahví.

Château Latour

Jedna ze čtyř medockých usedlostí, jimž byla při legendární Bordeauxské klasifikaci vín v roce 1855 přiznána kategorie Premier Cru Classé. Vinařství se nalézá v nejnižší části obce Pauillac v Médocu. Dominantou slavného chateau je středověká věž Saint-Lambert, která byla postavena ve druhé polovině 14. století a podle které toto chateau dostalo své jméno. Tato věž je dodnes vznešeným a nadčasovým emblémem vinařství. V průběhu století války byla věž francouzskou pevností, která padla do rukou Britů. Ti ji ovládali až do své kapitulace v roce 1453. V roce 1787 objevuje kvalitu tohoto vína i budoucí americký prezident Thomas Jefferson. V té době stál již sud vína 20x víc, než sud průměrného Bordeaux. Zásadní událost pro dědice zakladatelské rodiny přišla v roce 1963, kdy prodali většinový podíl Pearson Group. V roce 1964 začínají, jako jedni z prvních v regionu Médoc, s moderní technologií výroby – s řízeným kvašením v nerezových tancích. V průběhu následujících 30 let se vlastnické vztahy v chateau několikrát měnily, než v roce 1993 obchodní magnát Pinault vrátil vlastnictví do francouzských rukou. Od roku 2012 se Château Latour neprodává en primeur.

5

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon a 40 % Merlot.
technologie výroby	18 měsíců zraje víno v dubových sudech (35 %–75 % nové), před lahvoáním se čirí a filtruje.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château de Camensac 5ème Cru Classé

[šató kamesak sánkiem kry klasé]

Nádherná mladistvá barva, ve vůni klasický jemný černý rybíz se zdravou dávkou kamenitých minerálů. V chuti vyvážené středně plné tělo s krásnou vyrovnanou páteří a dobře zakomponovanou tříslovinou. Hrozny pocházejí z 35 let starých vinic.



Pauillac & Médoc

Pauillac je pravděpodobně nejlepší apalace v Bordeaux. Nachází se mezi řekou Gironde a Canal du Midi v Médocu. Rozkládá se na 1.100 hektarech půdy. Má většinou šterkovito–písčité podloží. Je zde 115 producentů vína – 39 nezávislých a 76 vlastníků sloučených v družstvech. Celkem se zde vyrobí asi 8,5 milionu lahví. V Pauillacu najdeme celkem 18 Grand Cru Classé vín. Pochází odsud tři z chateau velkých pětky – Château Lafite, Latour a Mouton-Rothschild. Hlavními odrůdami jsou zde Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Merlot Noir, Petit Verdot a Malbec.

Médoc je dlouhý úzký pás vysoce ceněné vinařské půdy severozápadně od města Bordeaux – leží mezi ústím řeky Garonny a Atlantským oceánem. Styl vína se v Médocu mění v územně krátkých intervalech mnohem výrazněji, než v jakékoliv jiné francouzské oblasti, ve které se vyrábí červené víno. Jednotlivá označení (AOP) vesnic, která tvoří Médoc, jsou Listrac, Moulis, Margaux, Pauillac, St. Estephe, St. Julien, Haut-Médoc a Médoc. Ruční sběr je samozřejmostí a 100 % hroznů je odstopkováno před kvašením v tancích nebo kádích. Hlavními odrůdami jsou Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot.

8

odrůda	65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu – 45 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let



Château Bellegrave Cru Bourgeois

[šató belgráv kry buržoa]

Má tmavou až granátovou barvu. Čerstvá vůně, která se otevírá delší dekantací má aroma zralého ovoce a zeleniny. Komplexní chuť s velmi dlouhým závěrem, podpořená výraznější tříslovinou. Klasické víno z Pauillac. Odrůda Cabernet Sauvignon je v tomto chateau dominantní (65 %). Víno je limitované – ročně se ho vyrobí kolem 20–25 tisíc lahví.

7

odrůda	50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 12–14 měsíců v dubových sudech (80–100 % nové), před lahvoáním se čirí a filtruje.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–15 let



Château Pedesclaux 5ème Cru Classé

[šató pedeskló sánkiem kry klasé]

Plné a silné víno stylu tradičního regionu Pauillac. Nádherná rubinová barva, vůně připomínající rybíz, koření a cedrové dřevo. Dlouhé a pevné v závěru. Toto ojedinělé Cru Classé tvoří dvě dobře položené vinice, z toho jedna leží nedaleko pozemku Mouton-Rothschild.

9

odrůda	77 % Cabernet Sauvignon, 12 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
technologie výroby	Fermentace probíhá v dřevěných tancích, dále 19–22 měsíců v nových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Mouton-Rothschild 1er Cru Classé

[šató muton ročild premijé kry klasé pojak]

Velmi bohaté aroma – vyzrálé ovoce, ostružiny, černý rybíz, dubovost, vanilka, mocca, cedrové dřevo. Plné, kulaté tělo a rafinované tříslovinou v harmonii s tóny vyzrálého ovoce, marmelád, topinek, karamelu a koření. Každý ročník má vlastní etiketu.

Bordeaux Petite Châteaux		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	004625	Château Rozier, Saint-Emilion Grand Cru	2018/19	6	0,75	466,94	565 595 ● ●
2	15952	Château Lanessan, Haut Médoc Cru Bourgeois	2017/18	6	0,75	412,40	499 525 ● ●
3	15941	Château Patache d'Aux, Haut Médoc Cru Bourgeois, Antoine Moueix	2016/17	6	0,75	379,34	459 485 ● ●

Bordeaux, Haut-Médoc Cru Classé		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	53009316	Château Cantemerle, 5ème Cru Classé	2016	12	0,75	949,59	1 149 1 199 ● ● L
5	65423913	Château de Camensac, 5ème Cru Classé	2013	12	0,75	784,30	949 995 ● ● L
5	65423916	Château de Camensac, 5ème Cru Classé	2016	12	0,75	866,94	1 049 1 099 ● ● L

Bordeaux, Pauillac Cru Classé		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	1591904	Château Latour, 1er Cru Classé	2004	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
7	03181617	Château Pedesclaux, 5ème Cru Classé	2017	12	0,75	1 301,65 1 575 1 649	● ● L
8	1595314	Château Bellegrave, Cru Bourgeois	2014	12	0,75	632,23 765 799	● ● L
8	1595317	Château Bellegrave, Cru Bourgeois	2017	12	0,75	709,92 859 899	● ● L

Bordeaux, Pauillac Cru Classé, Baron Philippe de Rothschild		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9	1593302	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé	2002	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
9	1593313	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé	2013	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
9	1593314	Château Mouton-Rothschild, 1er Cru Classé	2014	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L



1

odrůda	45 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 18 % Cabernet Franc
technologie výroby	18–22 měsíců zrání v dubových sudech – 80 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Haut Brion 1er Cru Classé

[šató ót bryjon premijé kry klasé]

Velkorysý víno s bohatým aroma ovoce, čokolády, borovicových šišek a topinek. Má výrazné, kulaté třísloviny v dokonalé harmonii s vyváženými kyselými. Jediné víno z první pětky, které nepochází z Médocu. Slavné Château z roku 1423 se rozkládá na 46 ha. Ročně se vyrobí pouze 160 000 lahví.

2

odrůda	70 % Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon
technologie výroby	8–9 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



Château Carbonnieux Blanc

[šató karbonié blán]

Vyniká svojí zlatavou barvou s komplexní vůní ovoce, vanilky a citrusů. Bohatá chuť s pevnou strukturou a dobrou délkou. Jedno z předních vinařství v Graves. Bylo založeno již ve 14. století. Moderní historie začala až v 60. letech, kdy došlo ke kompletnímu přesazení všech vinic.

3

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 15–18 měsíců v dubových sudech (35–40 % nových).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let



Château Carbonnieux Rouge

[šató karbonié rúž]

Čistá a intenzivní vůně s tóny ovoce jako černého rybízu, moruše a třešně. Mohutná, elegantní a ovocná chuť s výraznou tříslovinou, v harmonii s kyselinou a dobrým tělem. Dobře se hodí ke grilovaným masům (entrecote) nebo k čokoládovým dezertům

6

odrůda	95 % Merlot a 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 18–24 měsíců v sudech z francouzského dubu – 85 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Fonplegade Grand Cru Classé

[šató fomplegád gran kry klasé]

Komplexní, aromatická vůně s dotekem ostružin, kávy, tabáku, koření a černých třešní. Středně tělnaté víno s tóny koření, černých malin a příjemným závěrem. 18,5 ha vinic na převážně vápencovém podloží. Vinice jsou v průměru 25 staré, nejstarší jsou okolo 50 let.

7

odrůda	55 % Cabernet Franc, 45 % Merlot
technologie výroby	18 měsíců zrání (někdy až 24 měsíců) ve výhradně nových „barikových“ sudech. Před lahvováním se víno nefiltruje.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Ausone 1er Grand Cru Classé

[šató ozón premijé kry klasé]

Intenzivní, koncentrovaná a čistá vůně s tóny tmavého ovoce, exotického koření a ořechů. V chuti jsou výraznější třísloviny, zrání se otevírají tóny rybízu, malin a višně s dotekem kořenitosti. Vinařství se rozkládá na 7,3 ha vápencové půdy, kde je průměrně stáří vinné révy 50 let. Roční produkce je pouze 24 000 lahví.

8

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let



Château Talbot 4ème Cru Classé

[šató talbo katryém kry klasé]

Temně rubínová barva. Pestrá paleta vůní a chuti od černého rybízu, lesních plodů a bylin, až po vanilku, čokoládu, dub a kouřové aroma. Pevná struktura a dobře zakomponované třísloviny, které se časem změkčují a zakulacují. Fantastické víno v kombinaci s hovčím omáčkou z červeného vína.

4

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 8 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 16 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–12 let



Château Latour-Martillac

[šató latúr martyjak]

Víno s hlubokou rubínovou barvou. Bohatá vůně s aroma čerstvého červeného ovoce (černý rybíz), balsamika a koření. Bohatá a plná chuť s harmonickou a jemnou tříslovinou, v závěru s tóny ovoce, jako jsou třešně a šťavnaté švestky, ale také květiny a sladkého koření.

5

odrůda	95 % Merlot a 5 % Cabernet Franc
technologie výroby	22–28 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Petrus

[petrys]

Velmi intenzivní a koncentrované víno s hlubokou granátovou barvou, s aroma ovoce, černého rybízu a koření. Harmonická bohatá chuť se sametovým závěrem. Legenda a jedno z nejdražších vín. Rozkládá se na 11,5 ha vinic, starých až 70 let. Má velmi dlouhý potenciál. Ročně se vyrobí pouze 24 000 lahví.

Château Haut-Brion

Toto velmi staré Château bylo založeno již v roce 1533 a to Jeanem de Pontac a od roku 1855 je klasifikováno jako Premier Cru Classé. V průběhu staletí se ve vlastnictví vystřídal pět rodin – po rodině Pontac to byla rodina Funel, dále Talleyrand a Larrieu, až nakonec v roce 1935 získal toto vinařství americký finančník Clarence Dillon, jehož potomci vlastní Haut-Brion dodnes. Říká se, že Clarence Dillon měl původně zájem o jiná chateau, včetně Cheval-Blanc. Nicméně v zimě 1934 omylem díky špatnému počasí zabloudiv až k Haut-Brion a následně jej koupil. Château Haut-Brion leží u obce Pessac, jen několik kilometrů od centra města Bordeaux. Vinařsky je zařazeno do regionu Pessac-Léognan. Jeho vinice mají rozlohu 48,35 ha červených odrůd (45 % Merlot, 44 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc a 1 % Petit Verdot) a 2,87 hektaru odrůd bílých (52,6 % Sémillon a 47,4 % Sauvignon blanc). Průměrné stáří vinic je okolo 35 let. Roční produkce vína Château Haut-Brion je průměrně 120–145 tisíc lahví, ostatních vín (druhé víno Le Clarence de Haut-Brion a dvě bílá vína) se vyrobí 80–110 000 lahví. Všechna vína zrají v dubových sudech, které si na Haut-Brion sami vyrábí.

9

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Du Glana Cru Bourgeois

[šató duglana kry boržú]

Temně rubínová barva. Aroma ostružin a černého rybízu podtržené ušlechtilým barikem s tóny dřeva a vanilky. Na patře je víno velmi silné, zároveň působí zralým a příjemným dojmem. Krásné Bordeaux, které zrání ještě získá na výrazu.

10

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot, 6 % Petit Verdot
technologie výroby	12 měsíců v dubových sudech – 20 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Les Fiefs de Lagrange

[le fief de lagránž]

Elegantní a uhlazená živočišná vůně s tóny kůže postupně přecházející do tónů květin. Víno má elegantní a příjemný průběh. V chuti s dlouhým závěrem se rozvíjí nádherná chuť lesního ovoce, hlavně malin a ostružin. Příjemný závěr s dobře zakomponovanými tříslovinami. Druhé víno od Château Lagrange. Slavnějšímu bratříčkovi nedělá ostudu a ve své cenové třídě je výrazně nadprůměrné.

11

odrůda	65 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 7 % Petit Verdot
technologie výroby	20 měsíců v dubových sudech (60 % nových). Před lahvováním se číří a filtruje.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	9–18 let



Château Lagrange 3ème Cru Classé

[šató lagránž troaziém kry klasé]

Má tmavě rubínovou barvu, půvabnou komplexní vůni s tóny fialek, růží, třešně a pepře. Hladká plná chuť s dlouhým závěrem, ve které se objevují podobné tóny jako ve vůni. Vyzrálé a bohaté třísloviny. Víno je považováno za jedno z nejlepších v apelaci Saint Julien. Lagrange byl také nazýván „pozemkem snů“.

Bordeaux, Pessac-Léognan Cru Classé

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	01202307	Château Haut Brion, 1er Cru Classé	2007	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	01202313	Château Haut Brion, 1er Cru Classé	2013	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
1	01202314	Château Haut Brion, 1er Cru Classé	2014	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L

Bordeaux, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves

2	1715415	Château Carbonnieux Blanc	2015	12	0,75	908,26 1 099 1 149 ○ ● L
2	1715416	Château Carbonnieux Blanc	2016	12	0,75	982,64 1 189 1 245 ○ ● L
3	1715815	Château Carbonnieux Rouge	2015	12	0,75	1 106,61 1 339 1 399 ● ● L
4	0530314	Château Latour-Martillac	2014	12	0,75	1 048,76 1 269 1 329 ● ● L

Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	17880	Petrus	2017	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L

Bordeaux, Saint-Emilion Grand Cru

6	1595417	Château Fonplegade, Grand Cru Classé	2017	12	0,75	1 032,23 1 249 1 299 ● ● L
7	15902	Château Ausone, 1er Grand Cru Classé A	2002	6	0,75	14 371,90 17 390 17 390 ● ● L

Bordeaux, Saint Julien Cru Classé

8	1514815	Château Talbot, 4ème Cru Classé	2015	6	0,75	1 900,00 2 299 2 390 ● ● L
9	1570117	Château Du Glana, Cru Bourgeois	2017	6	0,75	652,89 790 829 ● ● L
10	1590714	Les Fiefs de Lagrange (2. vno od Ch. Lagrange)	2014	12	0,75	825,62 999 1 049 ● ● L
11	1591515	Château Lagrange, 3ème Cru Classé	2015	6	0,75	1 569,42 1 899 1 999 ● ● L



1

odrůda	60 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu, 20 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



La Sirene de Giscours

[la syren d žiskúr]

La Sirene je druhým vínem od Château Giscours. Svoji kvalitou potvrzuje reputaci prvního vína – zůstává věrně rafinovanému a okouzujícímu stylu. Má purpurovou barvu, bohatou vůni s aroma třešňi, růžového čaje, červených švestek a lesního podloží. Středně plná a čerstvá chuť s ovocnými tóny a zemitým závěrem.

2

odrůda	40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v dubových sudech – 25–40 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Kirwan 3ème Cru Classé

[šató kyrvan troaziém kry klasé]

Tělnaté, korpulentní, ctižádostivě stylizované víno, s tmennou purpurovou barvou, v nose se sladkou vůní toustů, která se mísí s ostružinovou a rybízovou marmeládou, cedrovým dřevem a se špetkou karamelu a čokolády. 40 ha vinic představuje 46 různých tratí a poloh.

3

odrůda	45 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 18 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot.
technologie výroby	16–18 měsíců zrání v nových dubových sudech, před lahvováním se nefiltruje.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Château Lascombes 2ème Cru Classé

[šató laskomb dozién kry klasé]

Plné, bohaté a koncentrované Bordeaux s úžasnou komplexní vůní zralého černého ovoce, cedrového dřeva a lesních plodů. Jednotlivý styl, mírný tanin a příjemný závěr. Velké Margaux.

4

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	18 až 24 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 10. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let



Château Margaux 1er Cru Classé

[šató margó premié kry klasé]

Intenzivní živočišné aroma. Komplexní čistá chuť s živočišnými tóny, dostatkem svěžesti, v závěru s dotekem minerálnosti a ostružin. Možná nejslavnější víno světa. Château založené v 18. století s velmi bohatou historií. Rozkládá se na 262 ha vinic – toto červené víno se vyrábí na 87 ha.

Region Margaux

Margaux, ležící na jihu Médocu, je nejslavnější ze všech apelací v Bordeaux. Nejen že těží ze slávy svých vinic první třídy stejného jména, ale je také největší ze všech apelací Médocu. Zatímco jsou ostatní tři velké AOP Médocu (St. Estéphe, Pauillac a St. Julien) spojeny v jeden nepřerušovaný řetězec vinic, leží Margaux osamoceně na jihu. Jeho vinice jsou roztroušené po pěti obcích – Lavarde, Arsac, Cantenac, Soussanc a Margaux. Margaux a Cantenac jsou nejdůležitější obce a Margaux samozřejmě zahrnuje vinařství první třídy – samotné Château Margaux. Vína z Margaux jsou vysoce elegantní, komplexní a nesmírně koncentrovaná. Jejich chuť a vůně je díky charakteru terroiru nezaměnitelná. Primární odrůdy vinné révy, které se v tomto regionu pěstují, jsou Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Sekundární odrůdy vinné révy jsou Carmenère, Malbec a Petit Verdot. Půda je složená z vrstev oblázkového křemenitého štěrku, nad vrstvou šterkovité půdy s vápencovým podložím. Kombinace vysoké ovocnosti spolu s mohutným projevem Cabernet Sauvignonu a sametovostí Merlotu jsou ideální ingredience pro vytvoření velkých vín.

5

odrůda	67 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 4 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 8. roce
dekantace	ano
archivace	10–20 let



Pavillon Rouge du Château Margaux

[pavijon rúz de šató margó]

Má tmavou vyzrálou barvu s květinovým aroma s dotekem karamelu. Plná, kořenitá chuť s hebkou a pevnou strukturou a dokonale zakomponovanými tříslovinami, které se zvýrazní hlavně v závěru. Elegantní víno, ve kterém je patrný rukopis vinaře. 2. víno od Château Margaux, vyrobené z hroznů pocházejících ze stejných vinic jako první víno, které nebyly vybrány pro jeho výrobu.



Bordeaux, Margaux Cru Classé & Bordeaux AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	1570216	La Sirene de Giscours (2. víno od Ch. Giscours)	2016	12	0,75	900,00 1 089	1 149 ● ● L
2	1593216	Château Kirwan, 3ème Cru Classé	2016	12	0,75	1 404,13 1 699	1 769 ● ● L
3	51395715	Château Lascombes, 2ème Cru Classé	2015	12	0,75	2 271,90 2 749	2 869 ● ● L
4	1593712	Château Margaux, 1er Cru Classé	2012	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
4	1593708	Château Margaux, 1er Cru Classé	2008	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
5	1590810	Pavillon Rouge du Château Margaux (2. víno od Ch. Margaux)	2010	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L
5	1590817	Pavillon Rouge du Château Margaux (2. víno od Ch. Margaux)	2017	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L

1 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
Falstaff



Bouvet Crémant de Loire Excellence brut

[buvé kremá d loar ekselanc bryt]

Zlatá barva s jantarovými odlesky. Příjemná vůně s tóny hrušek a jablek. Čerstvá a dobře vyvážená chuť s příjemným perlením. Zajímavá alternativa sektu vyrobeného tradiční metodou.

2 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Gold Medal 2016
Concours des Vins du Val de Loire



Bouvet Crémant de Loire Blanc de Blanc Vintage

[buvé kremá d loar blán de blán vyntáží]

Tento crémant, vyrobený pouze z odrůdy Chardonnay, má žlutou barvu se slámově zlatavými odlesky a typické jemné perlení. Jemná, svěží a čerstvá vůně s ovocným aroma a dotekem citrusových plodů. Chuť jemná, máslová s minerálními tóny a elegantním tělem.

3

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

Gold Medal
Gilbert & Gaillard



Bouvet Crémant de Loire Brut rosé

[buvé kremá d loar bryt rozé]

Delikátní světle růžová barva. Jemné perlení a elegantní vůně s aroma malin a broskví. Dobře vyvážená chuť s čerstvými ovocnými tóny. Velmi zajímavý růžový crémant za zajímavou cenu.

7 novinka náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Zrání v dubových sudech
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92
Robert Parker

93
Falstaff



Bouvet Instinct Samur Brut Vintage

[buvé ansta samyr brut vyntáží]

Toto Millenium Cuvée se vyrábí od roku 2000 a pyšní se označením "Grand Cru" ve světě šumivých vín. Malý podíl odrůdy Chardonnay zde působí jako katalyzátor, který spojuje svěží ovocné a citrusové tóny. Toto víno skvěle doplní pokrmy z ryb a plodů moře. Podávejte vychlazené na 10 °C.

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

86
Robert Parker



Bouvet Island Antarctic Demi-sec

[buvé ajland antartýk demy sek]

Čerstvá vůně s delikátním aroma broskví, meruněk, briošek nebo lískových ořechů. Tento Demi-sec má sladší chuť s tóny květů citrusových stromů. Delikátní, sladké víno můžeme podávat například s ledem a jemně nakrájenou bazalkou, případně jen vychlazené na 6–8°C.

9

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

88
Jones Suckling

85
The Wine Advocate



Bouvet 1851

[buvé miluitso sákont e a]

Má hlubokou žlutou barvu se zlatými odlesky. Elegantní, aromatická a dobře strukturovaná chuť s tóny bílých květů. Víno s příjemným a jemným perlením a dobrou délkou.

4 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 18 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

92
2018
The Wine Enthusiast

92
2018
The Wine Advocate



Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage

[buvé safír samur bryt vintáží]

Má světle žlutou barvu s jantarovými okraji a křišťálové jemné perlení. Jde o harmonické víno čerstvého stylu s plným tělem a dlouhým aroma bílých květů, broskví, akácie, medu a lískových ořechů.

5 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, zrání v dřevěném sudu.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

91
Robert Parker

91
Falstaff



Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage

[buvé trezó samur bryt vintáží]

Krásná kombinace bohatého Chenin Blanc a lahodného Chardonnay. Výsledné cuvée je následně stažené v dubových sudech. To dává vínu delikátní strukturu, krémovou texturu, harmonické třísliviny a tóny briošek a citrusových plodů.

6 náš tip!

odrůda	Chenin Blanc, Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

93
Falstaff

92
Robert Parker



Bouvet Zéro Vintage Saumur Extra Brut

[buvé zero vyntáží samur ekstra bryt]

Hrozny na toto víno pocházejí výhradně z vinic v apelaci Saumur AOP a je určeno především pro milovníky extra suchých šumivých vín. Má jemnou vůni s aroma ovoce, například mirabelek. Chuť je příjemně svěží podpořená jemným perlením. Výjimečné víno plné jemnosti a elegance.

Vinařství Bouvet-Ladubay

Když bylo Etienneu Bouvetovi 23 let, spolu se svojí ženou Celestine Ladubay, koupili starou galerii i s 8 km sklepů, na jejichž základě založili vinařství, nesoucí jejich jména. Etienne byl opravdovým vizionářem a mužem činu – do roku 1900 stihl vybudovat kompletně nový vinařský dům, postavit domky pro své zaměstnance (svého času až pro 90 lidí!), na nedaleké řece postavil přístav, ze kterého exportoval svá vína, ale také třeba vlastní elektrárnu nebo malé divadlo – opět pro pobavení svých zaměstnanců. V roce 1908 však ve svých 80 letech umírá bez zákonného dědice. Díky rychlému nástupu války a následné ekonomické krizi bylo Bouvetovo impérium v roce 1932 prodáno v dražbě rodině Monmousseau. Ta po druhé světové válce vinařství nejen stabilizovala, ale naopak výrazně zvýšila odbyt i vlastní image vyráběných vín vysoké kvality. S ohledem na zachování stability i budoucnosti značky, Patrice Monmousseau v roce 1974 prodal vinařství rodině Taittinger – zachoval si ale řídící pozici. V roce 2015 Patrice se svojí dcerou Juliette vykoupiili 100% podíl zpět a po letech jsou opět plně nezávislí.

10

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

88
Sommelier Journal

86
The Wine Spectator



Bouvet 1851 rosé

[buvé miluitso sákont e a rozé]

Atraktivní růžová barva a jemné perlení. Ve vůni se objevuje aroma zralého bobulového ovoce a červeného rybízu. Dlouhá ovocná chuť s tóny malin, jahod a jemně také bylinek.

11 0,0% alk.

odrůda	jablka odrůd Versailles, Reinette, Normandie
technologie výroby	Sycený jablečný džus.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Bouvet Jus de Pomme La Petite Reine (nealkoholický fizz)

[la pety réni]

La Petite Reine je čistě přírodní, šumivý, jablečný produkt. Žádný alkohol, bez konzervantů, bez přidaného cukru. Ideální nealkoholické osvěžení pro slavnostní chvíle. Směs tří odrůd jablek pocházejících z Calvadosu v Normandii.

Bouvet-Ladubay, Cremant de Loire AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	1067404	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut	6	0,75	255,37	309	329	○	
1	33035M	Bouvet Crémant de Loire Excellence Gold Brut Magnum	6	1,50	627,27	759	799	○	
2	34007	Bouvet Crémant de Loire Blanc de Blanc Vintage	2016/17	6	0,75	260,33	315	335	○
3	1067199	Bouvet Crémant de Loire Excellence Brut rosé	6	0,75	257,85	312	333	●	

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

4	30007B	Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage	2018/19	6	0,75	247,11	299	325	○
5	30050B	Bouvet Trésor Saumur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	329,75	399	419	○
6	34006	Bouvet Zéro Vintage, Samur Extra Brut	2017/18	6	0,75	329,75	399	419	○

Bouvet-Ladubay, Saumur AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	30106B	Bouvet Instinct, Samur Brut Vintage	2017/18	6	0,75	392,56	475	499	○

Bouvet-Ladubay, Méthode Traditionnelle

8	34008	Bouvet Island Antarctic Demi-Sec	6	0,75	260,33	315	335	○
9	34005B	Bouvet-Ladubay 1851	6	0,75	197,52	239	255	○
10	41006B	Bouvet-Ladubay 1851 Rose	6	0,75	214,05	259	275	●
11	34099	Bouvet Jus de Pomme - La Petite Reine (nealkoholický fizz)	6	0,75	251,30	289	299	○



1 náš tip!

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Bronze Medal 2016
DecanterBronze Medal 2017
Decanter Asia

Sauvignon Blanc „La Petite Perrière“

[soviňon blan l petyt perije]

Má jasnou barvu s trpytivě zelenými okraji. Odrůdově typická, elegantní vůně s jemným, bohatým aroma býlích květů, černého bezu, akátu a minerality. Středně plná a čerstvá chuť s jemným nástupem a pikantní kyselinou, podpořena ovocnými tóny broskví a liči.

2

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

Bronze Medal 2016
DecanterBronze Medal 2016
International Wine Challenge

Pinot Noir „La Petite Perrière“

[pynó nuár l petyt perije]

Hluboká, rubínová barva s lehce oranžovými okraji. Vůně je typická pro Pinot Noir s jemnými tóny vanilky a fialek. Chuť je hned od začátku koncentrovaná a příjemná, v dlouhém závěru s dotekem ovoce a kafry. Víno ideální k pití bez dalšího zrání, podáváme vychlazené na 13 °C.

3

odrůda	Grolleau
technologie výroby	2–3 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rosé d'Anjou

[rosé d anžů domén gy sažet]

Je to lososově zbarvené, středně plné a nasládlé až lehce sladké víno. Vůně jahod a příjemná, lahodná a ovocná chuť. Rosé d'Anjou je legendárním růžovým vínem z oblasti Loire. Je dobrým aperitivem nebo vínem ke grilovaným rybám, salátům, desertům a sýrům s modrou plísní. Pro zájemce o nasládlá vína.

6 novinka

odrůda	Chenin Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Chenin Blanc Rock M' Roll, Anjou

[šenan blán rockem roll anžů]

Zlatavě žlutá barva s vůní akátového květu, sladkých mandlí a citrusů. V chuti křupavá ovocnost, živost a mineralita. Příjemná délka s lehce přirozenou hořkostí v závěru. Ideální víno v kombinaci s grilovanými rybami, či kozím sýrem. Podávejte vychlazené na 12 °C.

7 novinka

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Cabernet Franc Rock M' Roll, Anjou

[kaberne frá rockem roll anžů]

Tmavě červená barva s vůní zralých jahod, malin a listů černého rybízu. Chuť je vláčná, hladká s příjemnými taniny. Ideální víno v kombinaci s červeným masem, pečenou drůbeží i lehkými sýry. Podávejte vychlazené na 15–16 °C.

8

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	5 měsíců zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let



Pouilly-Fumé Domaine Guy Saget

[puji fymé domén gy sažet]

Je to svěží, mocné, mimořádně suché víno s lehounkým květinovým nádechem fialek. Typická vůně odrůdy Sauvignon s aroma angréstu a zralých citrónů. Jedná se o nejvýznamnější Sauvignon Blanc na světě. Víno nejen pro znalce. Je vynikajícím aperitivem nebo vínem k pokrmům z lososa, úhoře, mořských plodů a ke kozím sýrům.

4

odrůda	60 % Gamay, 40 % Cabernet Franc
technologie výroby	2–3 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rosé de Loire Touraine

[rosé de luár turén domén gy sažet]

Příjemná, čerstvá, ovocná vůně s tóny jahod a máslových sušenek. Suchá, svěží a ovocná chuť s aroma červených jablek a lesních bobulí. Technologicky dobře zvládnuté a komplexnější růžové víno. Suchá alternativa ke sladšímu Rosé d'Anjou. Vhodné k různým salátům, rybám, polévkám nebo jen tak pro letní osvěžení.

5

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	3–4 měsíce zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Gold Medal 2016
LigetsSilver Medal 2017
Ligets

Touraine Sauvignon AOC

[turén soviňon]

Pro Sauvignon Blanc typická a čistá vůně s tóny vyzrálého angréstu, bílého rybízu, čerstvých citrusů, s jemným minerálním podtónem. Má svěží, říznou a přímou chuť opět s tóny angréstu a citrusů. Středně dlouhé víno s živým a elegantním závěrem. Čistý a jednoduchý Sauvignon Blanc, který je vhodný pro jakoukoliv příležitost.

Vinařství Guy Saget

Rodina, která patří k nejdůležitějším vinařským dynastiím v údolí řeky Loire, se věnuje pěstování a výrobě vína už osm generací - od roku 1790. Vinice těží z vynikající polohy a příznivého mikroklimatu, zjemňovaného blízkostí řeky. Dědeček André Saget byl jedním z prvních, kdo začátkem dvacátých let minulého století začal vyrábět víno stáčet do lahví. Jeho syn Guy, otec nynějších vlastníků Jean-Louise a Christiana, skončil o 40 let později definitivně s prodejem hroznů a kompletní produkci začal zpracovávat sám. Guy Saget zemřel při práci v roce 1972. Když Jean-Louis převzal řízení podniku, dosahovala rozloha vinic pouhých 5 hektarů. Jean-Louis se projevil jako prozíravý manažer. Postupně předával péči o vinice bratrovi a sám se věnoval prodeji vín. Díky ropné krizi v roce 1974 klesla cena vinic v okolí Val de Loire na novodobé historické minimum. Jean-Louis neváhal a začal skupovat vinice v nejlepších částech regionu. Charakter vín se začal velice rychle zlepšovat a vinařství začalo exportovat svá vína nejprve do Anglie a Německa a poté do celého světa. Dnes je průměrně stáří keřů dvacet let a vinice jsou osázeny převážně odrůdou Sauvignon Blanc.



9

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	5 měsíců zrání v nerezových tancích na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

Gold Medal 2017
Ligets

Sancerre Domaine Guy Saget

[sansér domén gy sažet]

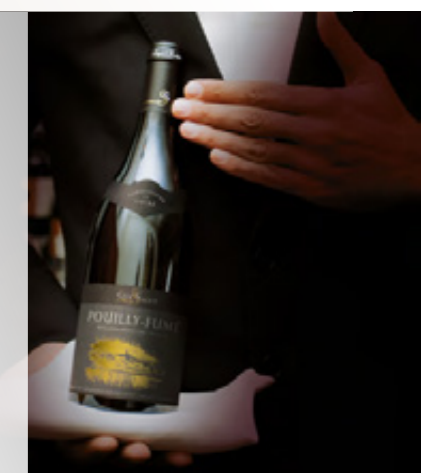
Je to mimořádně suché, plné víno s vyváženou kyselostí a jemným květinovým a ovocným stylem. Koncentrovaná vůně s notami grapefruitové kůry, ostružin, broskví a ananasu. Lehká chuť angréstu. Vhodné s rybami, jako jsou štika, candát, s mořskými plody, drůbeží ve smetanové omáčce, s kozími a plísňovými sýry.

Guy Saget, Loire AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	1187742	Sauvignon blanc „La Petite Perrière“ VDF	2018/20	6	0,75	139,67 169 179 ○
2	001193	Pinot Noir „La Petite Perrière“ VDF	2020/21	6	0,75	172,73 209 225 ●
3	059683	Rosé d'Anjou (polosuché)	2019/20	6	0,75	139,67 169 179 ○
4	001195	Rosé de Loire (suché)	2019/20	6	0,75	144,63 175 189 ○
5	001192	Touraine Sauvignon	2018/19	6	0,75	177,69 215 229 ○

Guy Saget, Loire AOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	001191	Chenin Blanc, Rock M' Roll, Anjou	2019/20	6	0,75	180,99 219 229 ○
7	001197	Cabernet Franc, Rock M' Roll, Anjou	2019/20	6	0,75	180,99 219 229 ●
8	078991	Pouilly-Fumé	2019/20	6	0,75	362,81 439 459 ○
9	078981	Sancerre	2019/20	6	0,75	395,87 479 499 ○





Šampaňský dům Gosset

Odpovídá Odilon de Varine, sklepmistr šampaňského domu Gosset

Jaký byl ročník 2020?

Rok 2020 se vyznačoval malými výnosy. Sklízeli jsme mezi 20. srpnem a 7. zářím, což je pro nás relativně dlouhé období. U stejné odrůdy hroznů se lišila jejich zralost podle jednotlivých terroirů - to nám umožnilo vytvořit směsi z různých tratí s vynikajícími vlastnostmi.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Styl vinařství Gosset se vyznačuje svěžestí a minerálností. Rok 2020 velmi dobře splňuje naše očekávání a vlévá nám optimismus do žil při pohledu na naše budoucí šampaňská vína. Jak ale víte, tak „Brut Sans Année“ (naše ročníkové šampaňské) staříme na kalech po dobu 4 až 5 let, takže výsledky budete moci ochutnat nejdříve v roce 2025!

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Ve společnosti Champagne Gosset je doba sklizně vždy spojena s oslavou, sdílením a pohostinností! Letos to bylo komplikovanější a trochu nás to zamrzelo, to je pravda! Také jsme změnili naši organizaci a pracovali v menších týmech, abychom zaručili bezpečnost při zachování nejvyšší kvality našich vín.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Velmi příjemně nás překvapila příroda co se týče kvality a připravila nám opravdu krásná vína! Využili jsme také příležitost zrekonstruovat část našich sklepů a také vylepšit naše pohostinské služby - návštěvy a ochutnávky jsou nyní otevřené pro soukromou veřejnost, proto nás neváhejte navštívit v Epernay!

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Champagne Gosset je více než 436 let starý (založen v roce 1584) šampaňský dům! A i naši předci zažili těžké časy, dokonce obtížnější než my v roce 2020! S pokorou tak bylo naší největší výzvou pokračovat v práci naší rodiny a nabídnout milovníkům champagne Gosset tu nejlepší možnou kvalitu!

Šampaňský dům Pol Roger

Odpovídá Laurent d'Harcourt, obchodní ředitel značky Pol Roger

Jaký byl ročník 2020?

Rok 2020 byl rokem s velmi dobrou sklizní. Stejně, jako oba dva předešlé ročníky. Jestli se dá mluvit o nové trilogii tří výjimečných let v řadě, to ukáže jen čas. My ale zůstáváme optimističtí!

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Pokud jde o naše vína, teprve nedávno jsme zahájili prodej velmi očekávaného ročníkového Cuvee Sir Winston Churchill 2012. Velkolepá odezva trhu naznačuje, že očekávání, která jsme vytvořili, byla na místě.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Velmi si vážíme toho, jak naše vinařství dokázalo čelit všem výzvám, které tato dramatická doba přinesla. Náš úspěch lze mimo jiné připisat silné a odolné distribuční síti, která zajišťuje, že se naše vína nacházejí na nejhodnějších místech po celém světě. Jsme si až příliš dobře vědomi toho, že nalezení prodejen, které plně chápou a respektují naši pozici na trhu, je skutečně nelehký úkol.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Získali jsme možnost se pozastavit a pouvažovat nad naší budoucností. S velkou hrdostí a pokorou jsme mohli sledovat způsoby, kterými se naše vinařství staví ke všem výzvám, které představuje toto bezprecedentní složité období již více než rok.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Velkou výzvou bylo nevdát se pokušení rozšířit naše výrobní kapacity i v této nelehké době.



Vinařství Faiveley

Odpovídá Eve Faiveley, spolujitelka rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Zima roku 2020 byla neobvykle teplá a s velmi malými srážkami. Réva začala rašit dříve než obvykle, a těsně poté přišly silné mrazy. Na konci dubna, po sedmi týdnech sucha, se na naše vinice sneslo až 50 mm srážek. Že ročník bude dozrávat dříve než předchozí, bylo patrné již v této době - o 24 dní dříve než v roce 2019! Kvetení začalo kolem 18. května na Côte Chalonnaise a Côte de Beaune za ideálních podmínek s teplým (25 ° C), slunečným a mírně větrným počasím. Na pobřeží Côte de Nuits však panovalo chladné a deštivé počasí ve dnech 23. - 24. května, což ovlivnilo kvetení a následně výnosy. Následovalo extrémně suché léto bez srážek kromě několika ojedinělých bouří.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Červená vína z jednotlivých vinic a tratí jsou velmi rozmanitá, ale jedna věc je jistá - v roce 2020 vzniknou zcela výjimečná vína! Naše vína z Côte de Nuits již teď vykazují charakteristické znaky. Jsou krásně koncentrovaná, květinová a svěží s veškerou jemností odrůdy. Červené Côte Chalonnaise a Côte de Beaune jsou bohatá a intenzivně zbarvená s vůní zralého ovoce. Úžasné! Naše bílá vína vykazují vynikající homogenitu, pokud jde o kvalitu a mají všechny vlastnosti vynikajícího ročníku. Již teď jsou intenzivně aromatická s lákavými tóny čerstvě utržené hrušky a límetky.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Na jaře roku 2020 jsme vinařství na několik týdnů uzavřeli, ale samozřejmě byly nadále mobilizovány všechny technické týmy, které se staraly o révu a vína ve sklepech. Týmy se poté v květnu až červnu vrátili do kanceláří a dodržovaly hygienická pravidla.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Uvědomili jsme si, že je důležité spolupracovat jako tým, a všichni jsme si užívali společná setkání. Po komerční stránce jsme výrazně posílili prodej soukromým zákazníkům, kteří v době omezení chtěli i nadále ochutnávat dobrá vína.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Naší prioritou bylo udržování vztahů v týmu, s našimi zákazníky a dodavateli. Tyto kontakty jsme dokázali úspěšně udržovat díky videokonferencím, krátkým videím natáčeným ve vinařství, na vinici, ve sklepech a poté sdílením s našimi klienty. Dokonce jsme dělali i on-line ochutnávky, kterých se účastnili zákazníci z různých zemí současně.

Vinařství Saget

Odpovídá Arnaud Saget, spolujitel rodinného vinařství

Jaký byl ročník 2020?

Rok 2020 byl pro naši révu zvláštním rokem. Zprvu velmi slunečné jaro nás v polovině dubna vyděsilo, když teploty spadly pod bod mrazu. Extrémně horké počasí pak v době sklizně vyžadovalo, abychom hrozny sbírali velmi brzy ráno a zabránili tak vzniku oxidace při lisování. Velké sucho mělo významný dopad na výnosy, které jsou nižší, než jsme očekávali.

Na jaký styl vína se můžeme těšit?

Hrozny jsme sbírali v době plné zralosti a v dobré zdravotní kondici. Vína vypadají slibně! Ročník 2020 byl skvělý co se týče kvality bílých vín, která mají relativně nízkou hladinu alkoholu.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Asi jako všichni jsme i my byli šokováni silou první vlny pandemie. Rozhodli jsme se uzavřít chod provozu na 3 týdny počínaje 16. březnem 2020. Toto uzavření nám umožnilo zavést plán zajišťující bezpečnost našich zaměstnanců a partnerů. Z hlediska podnikání jsme v roce 2020 ve srovnání s rokem 2019 ztratili přibližně 17 % našeho celkového obrátu, ale podařilo se nám zmírnit škody, když jsme úspěšně snížili své provozní náklady.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Během této krize jsme viděli, jak se v našem týmu objevuje solidarita. To je asi to nejpozitivnější, co jsme si z této situace odnesli. Lidé si častěji pomáhají a spolupracují. Také jsme vyvinuli nové způsoby práce a digitalizovali kontakt s našimi partnery. Není to vždy ideální, protože trochu ztrácíme vzájemnou blízkost, které si vážíme, ale během této krize to byl velmi efektivní komunikační kanál.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Největší výzvou byla potřeba se v průběhu roku neustále přizpůsobovat. Nejnáročnější oblastí byla zejména hygienická omezení, která byla zavedena zde ve Francii, ale také téměř ve všech 50 zemích, kam vyvážíme naše vína.



Španělsko



Španělsko hraje ve vinařském světě velmi důležitou roli a se svými 1,2 miliony hektarů je největším vinařským územím v Evropě. V množství produkce jej mírně předčí pouze Francie a Itálie, což je zapříčiněno větším podílem španělských vinic v kategorii DO s regulovanou výnosností. Ještě před několika desítkami let to byla spíše kvantita nad kvalitou, která určovala hodnocení a všeobecné mínění o španělských vínech.

Tato situace se však radikálně změnila a nástup velmi kvalitních vín z oblastí Rioja, Navarra, Penedes či Ribera del Duero významně pozvedl prestiž španělského vinařství. Dnes tato vína dávají nejlepší poměr ceny a kvality ve všech kategoriích.

Tradiční a úspěšnou kapitolou je výroba sherry v Jerezu, která dominuje na trhu dezertních vín a také produkce oblíbených a temperamentních sektů Cava z Katalánska.

Mimo stolních vín **Vino de Mesa** (od ročníku 2012 se název kategorie mění na „Vino“) se na španělských etiketách můžeme setkat

s označením **Vino Comarcal** nebo **Vino de la Tierra**, které oznamují vína regionálního nebo krajového charakteru. Nejčastěji se však setkáme s označením kontroly původu.

DO (Denominación de Origen), což je obdobná klasifikace k francouzskému AOP nebo italskému DOP. Regionů DO je ve Španělsku přes padesát a každý má na etiketě vyznačenou svoji vlastní pečť. V oblasti Rioja existuje vyšší klasifikace **DOP** (Denominación de Origen Protegida), která náleží přibližně třiceti nejlepším územím s přísně kontrolovanými podmínkami produkce. Každá láhev z tohoto území je na zadní etiketě očíslována.

Dále se můžeme setkat se stupnicí kvality oznamující dobu a podmínky zrání, jako je **Crianza**, **Reserva** a **Gran Reserva**. Doba zrání se u těchto kategorií v jednotlivých regionech mírně liší a také záleží na barvě vína. Obecně déle se nechávají zrán vína červená a vyšší nároky na dobu zrání jsou kladeny na vína z Rioja. Jednotliví producenti, často nechávají svá vína zrán déle, než předepisují zákony.

Joven – vína prodávána v následujícím roce po sklizni, někdy částečně zrají v sudech, jsou lehká, ovocná, určená pro okamžitou spotřebu.

Crianza – vína zrající minimálně 6 měsíců v dubových sudech a dalších 18 měsíců v lahvi, na trh se tato vína dostávají po 2 letech od sklizně (vína Crianza z oblasti Rioja a Ribera del Duero zrají v sudech minimálně 12 měsíců, často déle). Vína Sin Crianza nezrají v sudech.

Reserva – tato vína zrají minimálně 3 roky, přičemž nejméně 12 měsíců musí zrán v dubových sudech, 12 měsíců v tancích a alespoň jeden rok v lahvi. Také platí, že řada výrobců nechává svá vína zrán mnohem déle. Reserva se vyrábí pouze v dobrých letech z nejlepších vín.

Gran Reserva – tato vína zrají nejméně 5 let ve sklepích výrobce, z toho 24 měsíců v dubových sudech a další 3 roky v lahvi. V praxi se tato doba opět často prodlužuje. Pro výrobu Gran Reserva se používají pouze vína z nejlepších ročníků, nejvyšších hroznů a deklarovaných vinic.

- | | | | |
|---|--------------------|----|--------------------|
| 1 | Tierra de Castilla | 9 | Penedes |
| 2 | Cigales | 10 | La Mancha |
| 3 | Rueda | 11 | Valdepeñas |
| 4 | Ribera del Duero | 12 | Valencia |
| 5 | Rioja | 13 | Jumilla |
| 6 | Campo de Borja | 14 | Montilla-Moriles |
| 7 | Navarra | 15 | Málaga |
| 8 | Conca de Barbera | 16 | Jerez |
| | | 17 | Condado del Huelva |

Bílá a růžová vína zrají v dubových sudech obvykle po dobu šesti měsíců a na trh jsou uvolňována dříve. Bílá a růžová vína typu Reserva a Gran Reserva jsou vzácná. Na španělských etiketách se často uvádí i sladkost v pojmech Brut (velmi suché až suché – u sektů), Seco (suché), Demiseco (polosuché), Abocado (polosladké) a Dulce (sladké). Názvy Tinto, Tintilo, Blanco, Rosato označují barvu (červené, světle červené, bílé, růžové).

1

odrůda	Parellada, Garnacha Blanca
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Sangre de Toro Blanco

[sangre de toro blanco]

Má světle žlutou barvu, nabízí působivě aroma bílých květů a čerstvého ovoce, jako jsou kdoule a hrušky. Příjemně harmonická a jemná chuť otevřít širokou paletu tónů. Dobře se hodí k pokrmům z ryže, mořským plodům nebo rybám. Podávejte vychlazené na 10 °C.

2

odrůda	Tempranillo, Syrah, Garnacha tinta, Cariñena
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Sangre de Toro Rosado

[sangre de toro rosado]

Světlá, malinově růžová barva s purpurovými odlesky. Aromatická vůně s tóny květů (růží) a ovoce (granátové jablko a mučenka). Jemná a svěží chuť s ovocnou sladkostí, která je dobře podpořena elegantní kyselinou. Výborné se španělskými tapasy, uzeným masem, zeleninou nebo těstovinami.

3 **náš tip!**

odrůda	Cariñena, Garnacha tinta
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Sangre de Toro Tinto

[sangre de toro tinto]

Atraktivní barva červených třešní, expresivní a intenzivní aroma červeného ovoce s jasnými tóny po zrání v sudech. Sametová chuť ideálně navazuje na vůni. Vhodné k dušenému masu, zvěřině nebo masovým paellám. Podávejte vychlazené na 18 °C.

7

odrůda	Macabeu, Xarel·lo, Parellada
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Cava Sangre de Toro Brut

[kava sangre de toro brut]

Tato cava zůstává v kontaktu s kvasnými kaly minimálně 12 měsíců před uvedením do prodeje. Má světle žlutou barvu a jemné dlouhotrvající perlení. Květinová a svěží vůně s harmonickým aroma ovoce, citrusových plodů a anýzu. Lahodná a krémová chuť se svěžím závěrem.

8

odrůda	Parellada, Garnacha Blanca
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Viña Sol Blanco

[viña sol blanco]

Podtitulem tohoto vína je „vždy čerstvé“ - Viña Sol je vínem, jehož styl zůstává stále svěží a čerstvý. Nabízí čerstvou vůni s květinovým aroma (pomarančové květy), výraznými ovocnými tóny (jablka) a tóny exotického ovoce (liči a banány). Lehká a jemná chuť s delikátní kyselinou a zajímavou délkou. Vhodné jako aperitiv, podávané vychlazené na 10 °C.

9 **náš tip!**

odrůda	Verdejo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Verdeo Selección de la Familia

[verdeo seleccion de la familia]

Víno se prezentuje svěžestí a výraznými, elegantními tóny exotického ovoce. Má intenzivní a výraznou vůni s jasným aroma květů (citrónové květy), podpořené tóny zralého ovoce (kdoule a hrušky). Chuť je jemná a harmonická s dotekem bylinek (fenykl), což je charakteristické pro tuto odrůdu. Ideální jako aperitiv nebo k čerstvým rybám s exotickými omáčkami (servírovat 8–10 °C)

4 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Garnacha a Cariñena
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Sangre de Toro Special Selection

[sangre de toro spesial selekcion]

Limitovaná edice vína Sangre de Toro, na jejíž výrobu byl použit speciální výběr sudů. Víno tak získalo velmi osobitý středozemní charakter. Chuť je plná a sametová s jemným ovocným aroma. Tóny černého rybízu a tmavého bobulového ovoce jsou doplněny o vanilku s jasným náznakem dřeva.

5 **náš tip!**

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Sangre de Toro Tempranillo

[sangre de toro tempranillo]

Víno má tmavě rubínovou barvu. Aromatická, lehce podbízivá vůně s mimořádně zřetelným ovocným aroma (černé třešně) a koření (hřebíček). Sametová, intenzivní a teplá chuť hladce provází až do živého závěru. Skvělé v kombinaci s masem nebo krémovými sýry. Ideální teplota pro podávání je mezi 17–18 °C.

6 **náš tip!**

odrůda	Cariñena, Syrah, Garnacha tinta
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Sangre de Toro Reserva Tinto

[sangre de toro rizerva tynto]

Vyzrálé víno, které má rubínově rudou, až neprůhlednou barvu. Ve vůni dominuje aroma džemu z černých třešní, lesních plodů, bylinek a tymiánu. Chuť plynule navazuje na vůni, která je podpořena sametovými tříslovinami. Víno má delší dochuť, je plné a příjemně se pije. Ideální v kombinaci se zvěřinou.



Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	008123	Sangre de Toro Blanco	2019/20	6	0,75	162,81	197	209	○
2	008124	Sangre de Toro Rosado	2020/21	6	0,75	162,81	197	209	●
3	008127	Sangre de Toro Tinto	2019/20	6	0,75	162,81	197	209	● ●
3	008128	Sangre de Toro Tinto (Mini)	2019/20	24	0,188	57,02	69	75	● ●
4	008074	Sangre de Toro Special Selection	2019/20	6	0,75	172,73	209	219	● ●
5	008130	Sangre de Toro Tempranillo	2018/19	6	0,75	162,81	197	209	● ●
6	008147	Sangre de Toro Reserva Tinto (dřívě Gran Sangre de Toro)	2016/17	6	0,75	233,88	283	299	● ●

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	008150	Cava Sangre de Toro Brut		6	0,75	233,06	282	299	○
8	008122	Viña Sol Blanco	2020/21	6	0,75	131,40	159	172	○
8	008126	Viña Sol Blanco (Mini)	2020/21	24	0,188	52,89	64	69	○
9	008329	Verdeo, Selección de la Familia (Blanco)	2019/20	6	0,75	180,17	218	233	○



1

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	10–18 let

93
2020
James Suckling97
2020
The Wine Enthusiast**Mas La Plana**

[más la plana]

„Legenda v černém“ – surovina na toto víno pochází z malé vinice o rozloze 29 ha, kde hrozny podléhají přísné selekci jak v průběhu zrání, tak i při jejich sklizni. Víno má charakteristickou intenzivní vůni terroiru původu, s aroma toastu, lanýžů, bílé čokolády a koření jako třeba pepře. Plná a již přístupná chuť s vyzrálými tříslovinami. Víno má výrazný předpoklad k dalšímu zrání.

2

odrůda	Cariñena (Samsó), Garnacha a Syrah
technologie výroby	14 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

90
2017
The Wine Advocate93
2017
James Suckling**Salmos**

[salmos]

Vinice vína Salmos se nacházejí v odlehlé části regionu Priorat a Torres je vysadil až v roce 1996. Mají břidlicové podloží a jsou výrazně ovlivněny extrémními rozdíly mezi denní a noční teplotou. Víno má temně rubínovou barvu a bohatou vůni s aroma květů (růže) a ovoce (černé třešně a slivky). Elegantní a jemná chuť s vyrovnanými tříslovinami a lehkým dotekem toastu a kakaa. Dobře doprovází zvěřinu a červená masa.

3 **novinka**

odrůda	Garnacha a Cariñena
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

92
2017
The Wine Advocate93
2017
James Suckling**Perpetual**

[perpetual]

Elegantní a harmonické víno, které představuje ten nejmenší blend odrůd Cariñena and Garnacha. Příjemné aroma zralého lesního ovoce. Chuť je plná, sametová, s vyzrálými tóny teplého koření a švestek. Vysoc oceňované víno s potenciálem k delšímu zrání.

5 **náš tip!**

odrůda	Tinto fino (Tempranillo)
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

**Celeste Crianza Tempranillo**

[celeste kryjanza tempranyjo]

Víno má původ v regionu Ribera del Duero a je svým způsobem stejně „unikátní“, jako noční obloha ve zmíněném regionu. Vinice se nacházejí ve výšce 895 m.n.m. Víno má třešňově červenou barvu a intenzivní aroma ostružin, borůvkového džemu a koření, s dotekem horkého vosku. Kulatá, sametová a vyzrálá chuť s širokou paletou tónů.

6 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zrání v dubových sudech
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

95
2020
Decanter**Celeste Reserva Tempranillo**

[seleste reserva tempranyjo]

Fascinující temně třešňově červená barva. Intenzivní koncentrovaná vůně černého ovoce přechází až do borůvkového džemu a chuti zralých fíků se stopou kouře a grafitu. Sametové víno s jemnými tříslovinami na patře. Zrání v dubových sudech dodává vínu jemnou kořenitost a toustovost. Víno magické a intenzivní jako hvězdná obloha.

4

odrůda	Cariñena, Garnacha, Syrah
technologie výroby	Zraje 15–18 měsíců v dubových sudech (40 % nové z francouzského dubu).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

90
2021
Philippe Bar-Andre**Purgatori**

[purgatory]

Má tmavě třešňovou barvu. Delikátní vůně s aroma zralého lesního ovoce (borůvky), pražené kávy a sušeného ovoce (švestky). Elegantní chuť s výraznými tříslovinami, dlouhým a intenzivním závěrem.

**Vinařství Miguel Torres**

Vinařství Torres bylo založeno již v roce 1870 a nyní již 5. generace řídí jeho chod. Závazek k půdě, lidem a vášeň pro šíření vinařské kultury byl a stále je hlavní hodnotou vinařství. Torres je největším vlastníkem vinic klasifikovaných v „Denomination of Origin (DO) of Penedès“ a zároveň největší vinařskou společností ve Španělsku. Od roku 1979 vyrábí víno také v Chile a od roku 1986 také v Kalifornii (zde pod značkou Miramar). Ve Španělsku kromě Penedès vlastní vinice také v regionech Conca de Barbera, Toro, Jumilla, Ribera del Duero, Priorat a Rioja. Svá vína exportuje do více než 140 zemí, bez nadsázky se tak dá říct, že se jedná o nejvýznamnější vinařskou „značku“ světa. I přes svou velikost si Torres udržuje svoji rodinnou atmosféru – vedení společnosti je stále v rukou členů rodiny, kteří se aktivně podílejí na výrobě vína. Od roku 2012 celou společností řídí Miguel Torres Maczassek, kterému předal vedení jeho otec Miguell A. Torres - ten v současné době působí jako prezident společnosti. Každý rok vinařství obdrží celou řadu ocenění, stejně jako Miguel A. Torres osobně - „Cena za celoživotní dílo 2010 a 2012“. Vinařství opakovaně získává titul „Nejobdivovanější vinařství světa“.

7

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

**Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo**

[altos yberikos ryjocha kryjanza tempranyjo]

Má neprůhlednou, třešňově červenou barvu. Odrůdová vůně s aroma květů a ovoce, jako jsou jahody nebo maliny, doplněné o tóny koření a kouře, získaného ze zrání v sudech. Hladká a sametová chuť s jemnými a štvavými tříslovinami. Hodí se k červeným masům, tučným rybám a sýru.

8 **náš tip!**

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	16 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu, částečně nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

91
2013
James Suckling91
2013
Jim Alkin**Altos Ibericos Rioja Reserva**

[altos yberikos ryjocha rezerva]

Rodina Torres se rozhodla otevřít vinařství v srdci regionu Rioja Alavesa až v roce 2005. Jméno Altos Ibéricos dostalo po Alto Otero - krásné enklávě, která je domovem vinařství. Víno má tmavě třešňovou barvu s intenzivní ovocnou vůní (černé třešně), podpořenou aroma koření (černý pepř) a sušeného ovoce (sušené fíky). Hladká, přímá chuť s vyzrálými a bohatými tříslovinami. Vhodné například k ovčím sýru.

9

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Zraje 10 měsíců v sudech z francouzského dubu (16 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

92
2013
James Suckling90
2020
Philippe Bar-Andre**Las Pisadas Rioja**

[las pysadas ryjocha]

Hrozny pocházejí z regionu Rioja Alavesa. Víno má neprůhlednou barvu černých třešní. Vůně s aroma ovoce (malinový džem), sušeného ovoce (datle) a koření (hřebíček). Chuť je bohatá a teplá se středně dlouhým závěrem. Hodí se ke grilovaným červeným masům.

Miguel Torres, Single Vineyard Wines, Penedes DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	008158	Mas La Plana (Tinto)	2016/17	6	0,75	1 280,17	1 549	1 599	●

Familia Torres, Priorat DO

2	008155	Salmos	2017/18	6	0,75	561,16	679	715	●
3	008114	Perpetual	2013/15	6	0,75	1 197,52	1 449	1 499	●

Miguel Torres, Costers del Segre DO

4	008170	Purgatori	2017/18	6	0,75	544,63	659	689	●
---	--------	-----------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Miguel Torres, Pago del Cielo, Ribera del Duero DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
5	008111	Celeste Crianza Tempranillo (Tinto)	2018/19	6	0,75	367,77	445	475	●
6	008003	Celeste Reserva Tempranillo	2018/19	6	0,75	577,69	699	739	●

Miguel Torres, Rioja DOCa

7	008125	Altos Ibericos Rioja Crianza Tempranillo (Tinto)	2017/18	6	0,75	227,27	275	295	●
8	008132	Altos Ibericos Rioja Reserva	2014/15	6	0,75	394,21	477	499	●

Miguel Torres, La Carbonera, Rioja DOCa Alavesa

9	008115	Las Pisadas Rioja	2016/17	6	0,75	288,43	349	369	●
---	--------	-------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

1 **náš tip!**

odrůda	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

Gran Coronas Reserva*[gran koronas rizerva]*

Víno vzniklo na přelomu 60. a 70. let minulého století, kdy se Miguel Torres rozhodl vysázet francouzské klony odrůdy Cabernet Sauvignon. Gran Coronas se pak stalo měřítkem pro ostatní „reservy“. Víno má intenzivní ovocnou vůni s aroma koření, lesního podrostu, balzamiky a bobkového listu. Jemná chuť s velmi dobře zakomponovanými tříslovinami a tóny černých třešní a toasty.

2 **náš tip!**

odrůda	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let

Coronas*[koronas]*

Víno se také říká „král Tempranillo“ – tato odrůda je ve víně dominantní, podpořena malým podílem odrůdy Cabernet Sauvignon. Zároveň je Coronas nejstarší vinnou značkou ve Španělsku – Juan Torres Casals ji registroval již v roce 1907! Víno má vůni divokých růží, třešní a cedrového dřeva. Intenzivní chuť s elegantními tříslovinami.



3

odrůda	Moscatel, Gewürztraminer
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Viña Esmeralda Blanco (polosuché)*[vyňa esmeralda blanco]*

Výrazná vůně s aroma citrusových květů a akátového medu, také čerstvého ovoce, hroznů, citrusů a jiného tropického ovoce. Jemná a podmanivá chuť s dostatečnou a dobře zakomponovanou kyselinou. V závěru se objevují tóny růžového grapefruitu.

90
2020
James Suckling

4

odrůda	Garnacha
technologie výroby	Fermentuje v nerezových tancích, 4 měsíce na kvasných kalech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

Viña Esmeralda Rosé*[vyňa esmeralda rozé]*

Má podmanivou, světle růžovou barvu. Bohatá vůně s aroma citronové marmelády a jemným dotekem likéru z růží. Intenzivní a elegantní chuť se suchým průběhem. Doporučujeme k široké škále jídel od Caprese salátu až po uzené ryby, asijská jídla, lososa nebo tuňáka. Také výborné s masovým carpacciem nebo kozím sýrem.

Silver Medal
Cataura Mondial des Feminales5 **novinka**

odrůda	Moscatel (muškát)
technologie výroby	Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	
dekantace	
archivace	

Viña Esmeralda Sparkling*[tores viňa esmeralda sparklink]*

Chuť čerstvého ovoce se mísí s bílými květinovými tóny charakteristickými pro odrůdu muškát. Intenzivní a svěží víno s jemným perlením. Šťavnatá chuť se zbytkovým cukrem 11,3 g/l a nižším alkoholem 11,5 % vynikne při teplotě podávání 6–8 °C.

6 **náš tip!**

odrůda	Parellada
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

San Valentín Parellada Blanco*[san valentyn parejada]*

Víno, které Miguel Torres poprvé vyrobil jako dárek ke svatému Valentýnu pro svoji ženu – odtud je i název vína. Bílá verze je z odrůdy Parellada – má příjemnou vůni verbeny a ovoce, jako třeba ananasu nebo citrusových plodů. Příjemné víno s výraznými tóny akátového medu.



7

odrůda	Garnacha
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

San Valentín Garnacha*[san valentyn garnacha]*

Víno, které Miguel Torres poprvé vyrobil jako dárek ke svatému Valentýnu pro svoji ženu – odtud je i název vína. Červená varianta odrůdy Garnacha má aroma lesního ovoce (ostružiny), pražené kávy a lékořice v závěru.

8 **novinka**

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

San Valentín Tempranillo*[tores san valentyn tempranijo]*

Tmavě červená barva s jemnými fialovými odlesky. Intenzivní aroma červeného a černého ovoce jako jsou maliny a černý rybíz s jemnou chutí lékořice v pozadí. Delikátní, šťavnaté víno s dlouhou dochutí na patře. Skvěle se hodí k tučným krémovým sýrům.



9

odrůda	Použity jsou olivy odrůdy Arbequina
technologie výroby	Za studena lisovaný.

El Silencio Arbequina Extra Virgin Olive Oil*[tores ekstra viržin oliv ojl el silentjjo arbekýna]*

Olivový olej z ručně sbíraných oliv, které pocházejí z olivových hájů starých i více než 400 let. Panenský jemná chuť s tóny artyčoků, mandlí a rajčat. Olej je čerstvý a delikátní, na první dojem může působit sladkým projevem. Použit je jen olej z prvního studeného lisu.

10 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Tinta del País
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

Protos'27*[protos vejnty sijete]*

Intenzivní třešňově červená barva s fialovými odstíny. Elegantní víno s aroma zralého červeného koření a opečeného toasty. V chuti vyvážené, dobře pitelné. Kulaté třísloviny, dlouhý a příjemný závěr.

11 **náš tip!**

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	24 měsíců v francouzských „barikových“ sudech a 15 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

Museum Real Reserva*[muzeum real rezerva]*

Purpurová barva, ušlechtilá ovocná vůně s jemnými tóny dřeva, vanilky, švestek, lékořice a tabáku. Plná a vyvážená chuť s harmonickými tříslovinami a višněmi v čokoládě v závěru. Víno se vyrábí v supermoderním vinařství v regionu západně od Ribera del Duero. Víno s atraktivní kovovou etiketou, které se může porovnat s jakýmkoli vínem ve své cenové relaci.

89
2012
The Wine Enthusiast

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	008161	Gran Coronas (Tinto)	2016/17	6	0,75	288,43	349	369	●
	008162	Gran Coronas (Tinto) Magnum	2015/16	6	1,50	623,97	755	799	●
2	008129	Coronas (Tinto)	2018/19	6	0,75	182,64	221	235	●

Miguel Torres, Noble & Reservas, Catalonia DO

3	008151	Viña Esmeralda Blanco (polosuché)	2020/21	6	0,75	172,73	209	226	○
4	008153	Viña Esmeralda Rose	2019/20	6	0,75	172,73	209	226	●
5	008118	Viña Esmeralda Sparkling	2019/20	6	0,75	247,11	299	315	○

Miguel Torres, Traditional, Catalonia DO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	008181	San Valentín Parellada Blanco (polosuché)	2020/21	6	0,75	138,02	167	177	○
7	008183	San Valentín Garnacha (Tinto)	2019/20	6	0,75	156,20	189	199	●
8	008185	San Valentín Tempranillo	2019/20	6	0,75	156,20	189	199	●
9	008787	Extra Virgin Olive Oil, El Silencio Arbequina		12	0,25	186,96	215	229	

Protos, Ribera del Duero DO

10	200027	Protos'27	2017/18	6	0,75	524,79	635	665	●
----	--------	-----------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

Bodega Museum, Cigales DOP

11	280526	Museum Real Reserva	2015/16	6	0,75	400,83	485	515	●
----	--------	---------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

1

odrůda	80 % Tempranillo, 20 % směs dalších odrůd
technologie výroby	18 měsíců v nových sudech z francouzského dubu a dále 6 měsíců v dřevěných sudech o objemu 10 000 litrů.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



92
2015
James Suckling

Barón de Ley „Finca Monasterio“

[baron de ley finca monasterio]

Rozmanitý buket vyzrálého černého ovoce, pražené kávy, s lehce živočišným podtónem, dotykem vanilky a jiného koření. V chuti vyzrálé třísloviny s příjemnou kyselinou a s tóny višňi a praženého dřeva. Moderní, velké španělské víno z oblasti Rioja.

2

naš tip!

odrůda	90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Víno zraje 2 roky v nových dubových sudech (americký a francouzský dub 50/50) a dalších 5 let v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–18 let



89
2011
The Wine Advocate

Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“

[baron de ley ryjocha gran rezerva viña imas]

Elegantní, vyzrálá, bohatá a komplexní vůně s tóny živočišnosti, kůže, koření a ovocnosti s dotekem švestkových povidel. V chuti je vyzrálé, ale pevné, vyrovnané a dlouhé, s hladkou tříslovinou s tóny toasty a červeného ovoce. Překvapuje svojí pevnou kyselinou a šťavnatostí.

3

naš tip!

odrůda	Maturana
technologie výroby	6 měsíců zrání v amerických sudech a následně 12 měsíců ve francouzských.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Barón de Ley Varietal Maturana

[baron de ley varyjetal maturana]

Tradiční odrůda z Rioja nabízí intenzivní vůni s tóny tmavého ovoce, ostružin, kávy, čokolády a tabáku. Chuť je pak silná a velmi dlouhá. Výborně se hodí k jehněčímu nebo červeným masům či zvěřině.

4

naš tip!

odrůda	90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 24 měsíců v sudech (americký a francouzský dub 50/50 %), dále více než 5 let lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 5. roce
dekantace	ano
archivace	8–18 let



Barón de Ley Gran Reserva

[baron de ley gran rezerva]

Má rubínovou barvu s cihlovými okraji. Výrazná, aromatická vůně s tóny zralého ovoce, toastů a balsamica. Vyvážená, harmonická a svěží chuť s tóny bylin, koření a tabáku, v dlouhém závěru pak rozinky a jemné třísloviny. Tato Gran Reserva zraje v lahvi o 2 roky déle, než je uloženo zákonem. Díky tomu je víno již pitelné, nicméně stále s dlouhým potenciálem zrání.

5

novinka náš tip!

odrůda	Tempranillo, Graciano, Maturana
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Barón de Ley Canon Reserva

[baron de ley kanon rezerva]

Tmavě červená barva, kouřové aroma a vůně tmavé čokolády, malin a vanilky. Směs odrůd Tempranillo, Graciano a Maturana je svěží, živá a ovocná. Na patře lze cítit třešně, červené bobule a koření. Patrná je i stopa dřeva. Víno má potenciál pro zrání minimálně dalších šest let.

6

naš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	20 měsíců v nových sudech z amerického dubu a dalších 24 měsíců v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



89
2014
The Wine Enthusiast

Barón de Ley Reserva Tinto

[baron de ley rezerva]

V nose překvapí intenzivní vůně s tóny karamelu a koření. Šťavnatá, svěží, příjemná a extraktivní chuť s opravdu dlouhým závěrem, podpořeným měkkou tříslovinou s dotekem červeného ovoce a lesních plodů. Toto víno pochází z vlastních vinic v regionu Rioja Baja. Výborně doplní pokrmy z červeného a grilovaného masa.

Vinařství Baron de Ley

Vinařství bylo založeno v roce 1985 skupinou prestižních vinařů z Rioja. Za zrodem stálo rozhodnutí vytvořit unikátní projekt postavený na modelu chateaux z Médoc. Za tímto účelem zakladatelé získali vinařství Imas na území Mendavia na levé straně řeky Ebro. Jedná se o mimořádně vhodnou lokalitu pro pěstování vín se specifickým mikroklimatem a složením půdy, kde je dnes vysazeno 147 hektarů vinic. K pozemkům patří také šlechtické sídlo, dřívější benediktýnský klášter ze 16. století, který se nalézá na levé straně Ebro. Vinařství Baron de Ley zpracovává pouze své vlastní hrozny. Je jim také povoleno míchat klasické odrůdy Tempranillo s hrozny Cabernet Sauvignon. Pro několikaleté zrání vín se zde stále používají nové dřevěné sudy barriques o objemu 225 litrů. Sudy jsou pro Rioja základním kamenem při výrobě vín a v Baron de Ley jsou sklepy přímo svatyní. Zde za stálé kontroly teploty a vlhkosti leží 35 000 dřevěných sudů. Vína Reserva v Baron de Ley zrají 12 měsíců v sudu a další 2 roky v lahvi, Gran Reserva pak 24 měsíců v sudu a 3 roky v lahvi. Výsledkem jsou vína, která jsou moderní, mezinárodního stylu, vymykající se běžnému průměru vín z Rioja.

7

odrůda	90 % Viura, 10 % Malvasia
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–4 roky



Barón de Ley Blanco

[baron de ley blanco]

Intenzivní a atraktivní směs vůní exotického ovoce. Vše plynule přechází do dobře strukturované a vyvážené chuti s harmonickou kyselinou a tóny žlutého melounu v závěru. Hrozny pochází ze západní části regionu Rioja – Rioja Alta. Tato apelace dává ideální podmínky pro vznik elegantních bílých vín s dobře strukturovanou kyselinou. Vhodné jako aperitiv nebo ke grilovaným rybám.

8

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Barón de Ley Rosato

[baron de ley rosato]

Víno nabízí atraktivní, jasně růžovou barvu s odlesky červené. Ovocná vůně se silným aroma jahod. V chuti objevíme optimální rovnováhu mezi svěžím a ovocným projevem a dobře strukturovanou kyselinou. Dobře vychlazené je ideálním letním vínem k popíjení na vyhřáté terase nebo jako příloha k lehkým zeleninovým salátům.

9

odrůda	Viura
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–4 roky



El Meson Blanco

[el meson blanco]

Živá, letní, ovocná vůně s dominantními tóny grapefruitů. Lehká, nekomplikovaná a osvěžující chuť, která je podpořena příjemnou kyselinou a doteky tropického ovoce. Viura je nejrozšířenější bílou odrůdou v Rioja. Toto středně plné víno ze severu Španělska vhodně doprovodí koryše, sladkovodní ryby a lehké letní pokrmy.

10

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	12 měsíců v sudech z amerického a francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–8 let



El Meson Crianza Tinto

[el meson kryjanza tynto]

Intenzivní a elegantní vůně vyzrálého červeného peckovitého ovoce až povidel. Harmonická, sametová, teplá chuť navazuje na vůni. Dostatek pevné třísloviny podporuje sladké, vyzrálé tóny ovoce, višňi v čokoládě a vanilky v závěru. Víno z kategorie hodnota za peníze.

11

naš tip!

odrůda	Tempranillo
technologie výroby	24 měsíců v nových sudech z amerického dubu a další 4 roky v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



El Meson Reserva

[el meson rezerva]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny vanilky, čerstvých ořechů, koření a kokosu. Hladká, kulatá a elegantní chuť s velmi dlouhým, harmonickým závěrem. Delikátní víno s aroma karamelu, čokolády a zralého ovoce. Výborně doprovodí grilovaná masa i s ostřejší marinádou.

Barón de Ley, Rioja DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	280518	Barón de Ley „Finca Monasterio“	2017/18	6	0,75	445,45	539	575	●●
2	380516	Barón de Ley Gran Reserva „Viña Imas“	2014/15	6	0,75	470,25	569	599	●●
3	280619	Barón de Ley Varietal Maturana	2017/18	6	0,75	342,98	415	439	●●
4	280617	Barón de Ley Gran Reserva	2013/14	6	0,75	425,62	515	545	●●
5	280521	Barón de Ley Canon Reserva	2014/15	6	0,75	395,87	479	499	●●
6	280513	Barón de Ley Reserva Tinto	2016/17	6	0,75	285,12	345	369	●●
6	281513	Barón de Ley Reserva Tinto Magnum	2016/17	6	1,50	615,70	745	785	●●

Barón de Ley, Rioja DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	280514	Barón de Ley Blanco	2020/21	6	0,75	169,42	205	215	○
8	280515	Barón de Ley Rosato	2019/20	6	0,75	169,42	205	215	●

El Meson, Rioja DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
9	280530	El Meson Blanco	2020/21	6	0,75	142,15	172	185	○
10	280550	El Meson Crianza Tinto	2016/17	6	0,75	205,79	249	269	●●
11	280560	El Meson Reserva	2015/16	6	0,75	326,45	395	415	●●

1 **náš tip!**

odrůda	Verdejo
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–4 roky

**Jose Pariente Verdejo**[*chosé parijante verdecho*]

Zlatá barva se zelenavými odlesky. Vůně broskví, fenyklu, tropického ovoce a trávy. Čerstvá minerální chuť, dobrá kyselost, travní a květinové vůně. Charakteristická mírná hořkost. Vhodné k salátům s měkkým sýrem, krevetovému koktejlu nebo uzené rybě.

2 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	1–4 roky

**Jose Pariente Sauvignon Blanc**[*chosé parijante saviñon blank*]

Barva bledé slámy. Ve vůni limetková kůra a grapefruit s jemnými tóny bylin a posekané trávy. Čisté, osvěžující aroma citrusů a zelených jablek dodávají vínu lehkost a svěžest. V chuti lze cítit bílý pepř a kvalitní anýz v dochuti.

3 **náš tip!**

odrůda	Verdejo
technologie výroby	Fermentace v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Jose Pariente Verdejo Barrel Fermented**[*chosé parijante verdecho berl fermentyd*]

Složitě víno, které se díky fermentaci v dubových sudech zakulatilo a vyvážilo. Ve vůni peckovité ovoce, jako je broskev a meruňka, s tóny strouhané a jižního koření. Chuť je příjemně kulatá, ovšem se svěží kyselinou. Velmi dobrá hodnota za peníze.

4 **náš tip!**

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje v 500l sudech z amerického dubu po dobu nejméně 6 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

**Sherry Canasta Cream Superior (sladké)**[*šery kanasta krým superyor*]

Sladké sherry tmavě mahagonové barvy s chutí ořechů a jemným dotekem praženého cukru. Je velice lahodné a jemné na patře, sametové a srdečné. Podáváme samotné nebo jako dezertní víno se zákuskem. V případě vychlazení nebo s ledem se z něj stane skvělý osvěžující drink.

5

odrůda	Palomino
technologie výroby	Vyrábí se z prvního moštu, který se uvolňuje z hroznů jejich vlastní vahou a třením kuliček o sebe. Zraje v 500l dubových sudech za přítupu kyslíku více jak 5 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

**Sherry Pando Very Dry Superior (suché)**[*šery pando very draj superyori*]

Suché sherry světle žluté barvy s jemným zlatavým odstínem. Lahodná, výrazná vůně po mandlích. Delikátní, svěží chuť s plným tělem a delším závěrem. Podáváme chlazené jako aperitiv nebo k rybám či mořským plodům.

6

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje v dubových sudech minimálně 6 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

**Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosladké)**[*šery draj sek mýdiem draj superyori*]

Polosuché sherry světle jantarové barvy s hlubokým, avšak lahodným buketem. Chutí a vůní připomíná směs ořechů, je plné na patře, harmonické a lahodné. Podáváme jako skvělý aperitiv nebo i jako doplněk k hlavnímu chodu – těstovinám.

7 **náš tip!**

odrůda	Pedro Ximénez
technologie výroby	Hrozny nejprve vysychají 15 dní na slunci a poté se lisují. Zraje systémem Criaderas y Soleras minimálně 12 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

**Sherry Don Zoilo Pedro Ximenez 12 Years Old**[*šery don coiló pedro chymenés*]

Víno má velmi tmavou až mahagonovou olejnatou barvu. Silná, hutná a delikátní vůně s tóny rozinek, mandlí, hořké čokolády a sušených fíků. Chuť je vysoce koncentrovaná, sladká, plná a harmonická. Extrémně dlouhý závěr je podpořen tóny medu, karamelu, pražených mandlí a kávy. Velmi hezký zástupce víceletého sherry z jedné odrůdy.

8

odrůda	Palomino, Pedro Ximénez
technologie výroby	Zraje minimálně 15 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

**Sherry Solera Especial Fines Old Oloroso 15 Years Old**[*šery solera especiál fajnes old oloroso*]

Víno má jemnou, teplou, kořeněnou vůni s tóny sušených ořechů. Dobře vyvážená chuť s plným tělem, příjemnou kyselinou a sladkostí v dlouhém závěru. Oloroso je vzácné sherry, řadí se mezi nejelegantnější a nejuspěšnější vína z Jerezu. Toto výjimečné víno ztělesňuje dlouhou tradici a zkušenosti značky Williams & Humbert.

9

odrůda	Pedro Ximénez
technologie výroby	Všechny hrozny nejprve vysychají po dobu 15 dnů na slunci a poté se lisují. Zraje systémem Criaderas y Soleras minimálně 20 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

**Sherry Pedro Ximenez Don Guido 20 Years Old**[*šery pedro chymenés don gido*]

Tmavě mahagonová, olejovitá barva. Typická, jemná a elegantní vůně s příjemně zakomponovanými tóny mléčné čokolády, kaka a javorového sirupu. Vůně plynule přechází do sladké chuti. Harmonický a dlouhý závěr s doteky rozinek, pralinek a fíků, které jsou podpořeny živou kyselinou. Krásné, hutné a elegantní sherry.

10

odrůda	Palomino
technologie výroby	Zraje v 500l sudech z amerického dubu po dobu nejméně 30 let.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

**Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old**[*šery solera especiál amontijado chalifa*]

Jantarová barva, hladké a jemné na patře s výraznou vůní vanilky a ořechů, velmi delikátní, plné, silné, ale přitom suché. Dlouhé a hladké v závěru. Velmi staré sherry Amontillado.



Jose Pariente, Rueda DOP		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	003544 Jose Pariente Verdejo	2019/20	6	0,75	247,11	299	315 ○
2	003545 Jose Pariente Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	247,11	299	315 ○
3	003547 Jose Pariente Verdejo Barrel Fermented	2018/19	6	0,75	428,93	519	545 ○
Williams & Humbert, Sherry de Jerez		alkohol					
4	24003 Sherry Canasta Cream Superior (sladké)	19,5%	6	0,75	180,99	219	239 ○
5	24002 Sherry Pando (suché)	15%	6	0,75	180,99	219	239 ○
6	24001 Sherry Dry Sack Medium Dry Superior (polosuché)	19,5%	6	0,75	180,99	219	239 ○

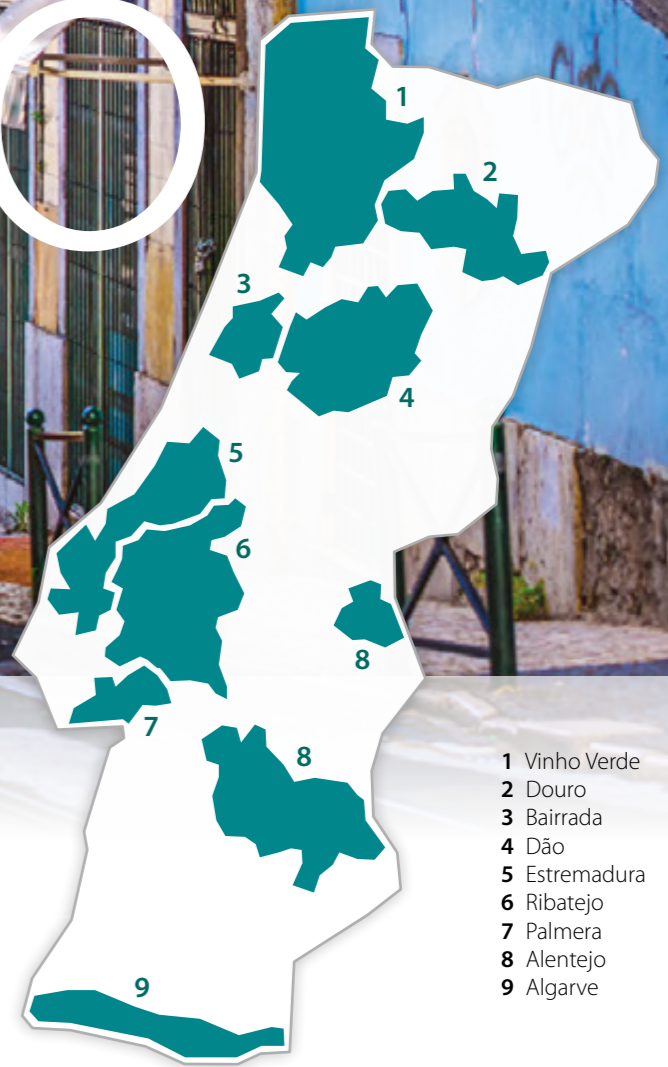
Williams & Humbert, Sherry de Jerez		alkohol	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	24006 Sherry Don Zoilo, Pedro Ximenez 12 Years Old (sladké)	18%	6	0,75	371,07	449	489 ○ L
8	24010 Sherry Solera Especial 15 Years Old (polosladké)	20,5%	4	0,50	610,74	739	799 ○ L
9	24013 Sherry Don Guido, Pedro Ximenez 20 Years Old (sladké)	18%	4	0,50	883,47	1 069	1 149 ○ L
10	24012 Sherry Solera Especial Amontillado „Jalifa“ 30 Years Old (suché)	19,5%	4	0,50	999,17	1 209	1 295 ○ L





Portugalsko

Portugalsko



Portugalsko není s devíti miliony hektolitrů žádným vinařským drobečkem a při vyslovení jména této země se asi každému rychle vybaví to nejtýpickejší – portská vína. Dolihovaná vína tvoří sice pouze přibližně pětinu produkce, přesto stále dominují vývozu. Portugalsko je celosvětově sedmou největší exportní zemí a vína jsou významným vývozním artiklem. Historie začala již v době římské říše dodávkami vín do Říma. Moderní doba začala smlouvou s Anglií v roce 1703. Portugalsko a jeho nejznámější region Douro Valley má nejstarší apelační systém na světě. Zde na severozápadě země se vyrábí nejlepší, unikátní a vysoce ceněná vína. Douro Valley je pilířem portugalského vinařství, odkud pocházejí v úvodu zmiňovaná portská vína, ale i velmi kvalitní vína přírodní. Pro výrobu portských i přírodních vín se používají tradiční odrůdy vinné révy a stejně jako

u španělských, tak i u portugalských vín platí pravidlo velmi výhodné ceny vůči nabízené kvalitě. V regionech Alentejo, Bairrada a Dão se zase produkují známá stejnojmenná, plná, bohatá vynikající červená vína pro každodenní konzumaci. Dalšími důležitými regiony jsou Estremadura, Ribatejo, Algarve Bucelas, Colares, Carcavelos, Setúbal, Vinhos Verdes. Speciálními dolihovanými víny je znám ostrov Madeira. Dva portugalské regiony jsou pak zapsány v UNESCO jako součást světového dědictví – Douro Valley a Pico Island. V celém Portugalsku se pěstuje okolo 500 druhů odrůd, což umožňuje ohromnou flexibilitu při výrobě vín. Oxfordský vinařský průvodce označuje zemi jako „pokladnici domorodých odrůd“. Kvalitou a unikátností svých vín, velikostí a rychlostí růstu prestiže patří Portugalsko do TOP 10 vinařských zemí. Jeho celkový objem výroby představuje 4 % celkové celosvětové produkce. Vinice pokrývají 8 %

celkového území a pouze vrcholky hor nejsou vhodné pro pěstování vína. Klasifikační systém byl vytvořen o více než 200 let dříve než ve Francii, kategorizace je obdobná jako v sousedním Španělsku. **Vinho de Mesa (stolní víno)** – od ročníku 2012 se mění na „Vinhos“, znamená běžné stolní víno. Nese pouze označení výrobce a garanci původu v Portugalsku. **IGP** – Indicações Geográficas Protegidas nese označení regionu. Garanci původu a vysoké kvality označuje označení **DOP** – Denominações de Origem Protegidas. Vína vyšší kvality, ale mimo DOP oblasti mohou být označena jako IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada) – od ročníku 2012 tato kategorie zaniká. Pokud se víno z výjimečných ročníků nechá zrát déle, setkáme se s označením Reserva nebo Garrafeira. Názvy Tinto, Branco, Rosado označují barvu (červené, bílé, růžové).

- 1 Vinho Verde
- 2 Douro
- 3 Bairrada
- 4 Dão
- 5 Estremadura
- 6 Ribatejo
- 7 Palmera
- 8 Alentejo
- 9 Algarve

1

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–16 let

92
2014
The Wine Enthusiast

Quinta dos Aciprestes Grande Reserva DOP

[kynta dos aciprestes granže rezerva]

Hrozny na toto víno jsou tou nejlepší surovinou z Quinta dos Aciprestes. Víno má tmavě granátovou barvu. Komplexní a výrazná vůně s aroma černých a červených bobulí. Harmonická a bohatá chuť s tóny zralého červeného bobulového ovoce. Víno s ohromující strukturou, harmonií, ale zároveň se silou a elegancí – víno, které je pravým reprezentantem vín z regionu Douro.

2

náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a amerického dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let

93
2016
The Wine Enthusiast

Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP

[kynta dos aciprestes rezerva]

Plný a výrazný buket s vůní švestek, skořice a vanilky. V chuti plné, hutné a harmonické s rozsáhlou paletou chutí, od ovocné, přes koření až k čokoládě. To vše je podpořeno rozsáhlou, dobře zakomponovanou tříslovinou a dlouhým závěrem. Díky své neuvěřitelné plnosti a bohatosti zvládne i ostřejší mexická jídla.

3



Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP (3x láhev v dřevěné kazetě)

[kynta dos aciprestes rezerva]

7

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc

[kynta de sidrô soviňon blank]

Víno odrůdy Sauvignon Blanc bylo první „inovací“ vyrobenou na vinicích Quinta de Cidrô. Bylo reakcí na rostoucí poptávku a velmi rychle se stalo nejprodávanějším vínem. Spojuje sílu a koncentraci regionu Douro s elegancí a charakterem této odrůdy. Ve vůni je typické odrůdové aroma s dotekem bílého ovoce. Bohatá a hebká chuť s čerstvou kyselinou.

8

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	12–18 měsíců zrání v nových dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let

91
2015
The Wine Enthusiast

Evel Reserva Tinto

[level rezerva tynto]

Extrémně koncentrované ovocné aroma rybízu, třešni a dřevěných dubových tónů. Silné tělo, mocná struktura, příjemný tanin a kyselost. Je pitelné již nyní, ale bohatě se odmění dalším zráním. Oprávněně patří mezi nejlepší portugalská vína!

9

odrůda	Moscatel Galego, Viosinho, Arinto a Fernão Pires
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Evel Branco

[level branko]

Ovocná, čerstvá a živá vůně s tóny angreštu, pomerančových květů a bílého pepře. Chuť výborně navazuje na vůni. Svěží, příjemná a rafinovaná chuť je podpořená překvapivě živou kyselinou s náznaky bílého rybízu, máty a pampeliškového medu. Skvělá hodnota za peníze.

4

náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a amerického dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let

91
2016
The Wine Spectator

Quinta dos Aciprestes Tinto DOP

[kynta dos aciprestes]

Intenzivní vůně rozinek, švestek a třešní. Výrazné aroma zralého ovoce na patře, znamenitá struktura, příjemný tanin, plné tělo a čokoládovost. Jedno z nejhezčích vín naší nabídky ve své kategorii. Je schopné dosáhnout hodnocení i kolem 90 bodů. Má dlouhý potenciál. Skvěle doplňuje výrazná masitá jídla, zvěřinu a sýry.

5

náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského a amerického dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack

[kynta de sidrô sardoné rezerva]

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	6 měsíců zrání v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Quinta de Cidrô Chardonnay Reserva

[kynta de sidrô šardoné rezerva]

Svěží chuť a decentní vůně vanilky, čerstvého ovoce, zralých broskví a meruněk, s nádechem dubového dřeva. Elegantní tělo a dlouhotrvající lahodný závěr. Ideální víno k rybám, koryšům a pokrmům portugalské kuchyně.

10 náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	8 měsíců zrání v dřevěných sudech
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Evel Tinto

[level tynto]

Intenzivní vůně ovoce, zeleného tabáku a sladkého koření. V chuti je plné, suché, komplexní s pěkným závěrem. Aroma s tóny červeného bobulového ovoce a znovu tabáku. Doporučujeme k pečeným nebo grilovaným masům a tma-vým omáčkám.

11

odrůda	Viosinho, Gouveio, Moscatel, Arinto a Fernão Pires
technologie výroby	Fermentace pouze v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Porca de Murça Branco

[porka de mursa branko]

Čerstvá vůně citrusů a bílého ovoce. Osvěžující chuť s příjemnou kyselinou. Příjemné „každodenní“ víno. Představuje dobrý poměr kvality vůči ceně. Doporučeno k salátům, žervé, uzenému lososu a nebo třeba k sushi.

12

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz a Tinta Barroca
technologie výroby	Fermentace pouze v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Porca de Murça Tinto

[porka de mursa tynto]

Má poměrně výraznou vůni s tóny červeného ovoce a třešní. Středně plné a měkké víno s aroma opět zralých třešní a špetky pepře. Velmi oblíbené a úspěšné víno z Douro určené pro „snadné pití“. Nabízí dobrý poměr kvality a ceny. Doporučeno k jehněčím a telecím pečením, těstovinám a rajčatovým omáčkám.

Real Companhia Velha, Douro

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23130	Quinta dos Aciprestes Grande Reserva DOP	2015/16	6	0,75	709,92 859 899 ●
2	23113	Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP	2018/19	6	0,75	293,39 355 379 ●
3	23113D	Quinta dos Aciprestes Tinto Reserva DOP (3x láhev ve dř. kazetě)	2015/18	3	0,75	971,07 1 175 1 219 ● L
4	23109	Quinta dos Aciprestes Tinto DOP	2018/19	6	0,75	222,31 269 295 ●
5	23119	Quinta dos Aciprestes Tinto 2x 0,75 l Duopack	2018/19	3	1,50	544,63 659 649 ● L
6	23108	Quinta de Cidrô Chardonnay Reserva	2018/19	6	0,75	374,38 453 479 ○

Real Companhia Velha, Douro DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	23114	Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	280,17 339 355 ○
8	23110	Evel Reserva Tinto	2018/19	6	0,75	470,25 569 599 ●
9	23105	Evel Branco	2018/19	6	0,75	144,63 175 189 ○
10	23104	Evel Tinto	2017/18	6	0,75	152,07 184 199 ●
11	23101	Porca de Murça Branco	2019/20	6	0,75	100,83 122 129 ○
12	23103	Porca de Murça Tinto	2018/19	6	0,75	104,96 127 135 ●

1

odrůda	Více než 20 tradičních Douro odrůd
technologie výroby	16 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–16 let



Carvalhas Tinto

[karvaljaš tynto]

Bohaté, komplexní a elegantní víno s koncentrovanými ovocnými tóny a zakulacenou tříslovinou v závěru. Vlajková loď produkce vinařství Real Companhia Velha. Hrozny pocházejí z velmi starých vinic na Quinta das Carvalhas - jako nejlepší portská vína. Víno má velmi dlouhý potenciál zrání.

2

odrůda	Viosinho a Gouveio
technologie výroby	Částečné zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Carvalhas Branco

[karvaljaš branko]

Hrozny na toto víno pocházejí z Quinta das Carvalhas, převážně z nadmořské výšky okolo 400 m, kde je chladnější mikroklima ideální pro dozrávání svěžích bílých vín. Viosinho dává vínu strukturu a velkorysý charakter (odrůda je vhodná pro zrání v sudech), zatímco Gouveio poskytuje svěžest, mineralitu, eleganci a kyselinu. Výsledná směs dosahuje výjimečné harmonie.

3

odrůda	Tinta Francisca
technologie výroby	Částečné zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Carvalhas Tinta Francisca

[karvaljaš tynta francyska]

Tato odrůda je jednou z nejpoužívanějších v Douro. Má menší výtěžnost, menší hrozen a dozrává později, v některých směrech připomíná odrůdu Pinot Noir. Samotné víno reprezentuje nový styl červených vín z Douro. Jedná se o aromatické víno se středně plným tělem a strukturou, se zajímavou intenzitou a výraznou elegancí. Poznejte nové Douro z tradiční odrůdy.

7

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Zraje 4 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)

[kynta das karvaljaš lejbt bottl vintyč]

Delikátní vůně s tóny černých třešní, tmavé čokolády a vanilky. Středně plná a bohatá chuť s dobrou délkou a širokou paletou ovocných tónů. Toto LBV pochází z velmi starých vinic, hrozny jsou vymačkány tradičním způsobem - šlapáním. Dobře se hodí k modrým sýrům, oříškům nebo k čokoládě.

8

náš tip!

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Ruby – 3–4 roky, Tawny – 7 let v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Quinta das Carvalhas Reserva Ruby

[kynta das karvaljaš rezerva ruby]

Jedná se o nadstandardní portské víno v „základní“ kategorii. Ruby má ovocnou vůni s tóny zralého červeného ovoce a vanilky. Středně plná chuť s hladkými tříslovinami a tóny třešní a koření. Dobře doprovodí ořechy, tmavou čokoládu nebo cheesecake.

9

odrůda	Tradiční portugalské odrůdy
technologie výroby	Ruby – 3–4 roky, Tawny – 7 let v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Quinta das Carvalhas Reserva Tawny

[kynta das karvaljaš rezerva tóny]

Příjemně sametové Tawny má ve vůni charakteristické tóny rozinek, karamelu a koření. Plná a vyzrálá chuť s tóny karamelu a fiků. Doporučujeme podávat k zákuskům, ovocným nákypům a čokoládě. Jedná se o nadstandardní portské víno v „základní“ kategorii.

4

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje v barikových sudech, 60 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta das Carvalhas Reserva Tinto

[kynta das karvaljaš rezerva tynto]

Toto víno se prezentuje intenzivní rubínovou barvou a silnou, pestrou vůní s aroma zralého červeného ovoce a vanilky, získané zráním v sudech. Velmi plná, harmonická a kulatá chuť s dotekem černého ovoce. Víno má dlouhý a sametový závěr, který je podpořený příjemnou kyselinou.

5

odrůda	Touriga Nacional
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta das Carvalhas Touriga Nacional

[kynta das karvaljaš turiga nacional]

Intenzivní květinová vůně s tóny fialek a tmavého ovoce. Středně plná, koncentrovaná a ovocná chuť s tóny tmavých třešní, ostružin a koření. Víno je ke konzumaci již nyní, ale kratším stařením ještě získá. Vhodné k výraznějším pokrmům.

6

náš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–8 let



Quinta das Carvalhas Tinto

[kynta das karvaljaš tynto]

Intenzivní květinová vůně s tóny zralého červeného a tmavého ovoce a koření. Středně plná chuť s tóny třešní, švestek, lékořice s jemně kořenitým závěrem. Víno umí v dobrém ročníku získat 90 bodů (Wine Enthusiast). Dobře se hodí k vyzrálým sýrům.



10



Quinta das Carvalhas 10 Years Old Tawny karafa v dárkové krabičce

[port kynta das karvaljaš ten jirs old tóny]

Bohatá vůně s aroma rozinek, karamelu a sušeného ovoce. Plná a elegantní chuť s tóny sušeného ovoce, střední sladkostí a dlouhým karamelových závěrem. Hrozny na toto víno pochází z velmi starých vinic, hrozny jsou vymačkány tradičním způsobem - šlapáním.

Real Companhia Velha, Quinta das Carvalhas, Douro DOP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	23127B	Carvalhas Tinto	2017/18	1	0,75	1 296,69	1 569	1 635	● ●
2	23131	Carvalhas Branco	2015/16	6	0,75	566,12	685	725	○ ●
3	23132	Carvalhas Tinta Francisca	2012/15	6	0,75	1 214,05	1 469	1 560	● ●
4	23133	Quinta das Carvalhas Reserva Tinto	2017/18	6	0,75	519,83	629	659	● ●
5	23129	Quinta das Carvalhas Touriga Nacional	2016/17	6	0,75	351,24	425	449	● ●
6	23128	Quinta das Carvalhas Tinto	2016/17	6	0,75	219,01	265	285	● ●

Real Companhia Velha, portské Quinta das Carvalhas

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
7	23071	Port Quinta das Carvalhas LBV (Late Bottled Vintage)	6	0,75	392,56	475	499	● ●
8	23070	Port Quinta das Carvalhas Reserva Ruby (dárkový box)	6	0,75	371,07	449	469	● ●
9	23006	Port Quinta das Carvalhas Reserva Tawny (dárkový box)	6	0,75	371,07	449	469	● ●
10	23074	Port Quinta das Carvalhas 10 YO Tawny (karafa 0,75 v dárkové krabičce)	6	0,75	619,01	749	779	● ● L

1

odrůda	Viosinho, Gouveio, Moscatel
technologie výroby	Zraje 3 roky v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto White

[rojal oporto vajt]

Toto sladké bílé portské je vyrobeno z několika směsí portských vín. Má ovocnou vůni a harmonickou, dobře vyváženou směs chutí zralosti a svěžesti. Bílé portské se tradičně pije jako aperitiv a sladší druhy se hodí k paštice z husích jater. Doporučuje se podávat o teplotě 10 °C samostatně nebo v létě na ledu s citrónem.

2

odrůda	Codega, Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho
technologie výroby	Delší fermentace pro snížení obsahu cukru. Dále zraje 3 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Extra Dry White (suché)

[rojal oporto ekstra draj vajt]

Je ideální kombinací plné chuti a osvěžení v letním období. Jemné suché bílé portské víno, které v sobě snoubí lahodnost a lehkost bílých vín s extraktivností portských vín. Ideální aperitiv. Doporučujeme podávat s ledem a pomerančovou kůrou. Ideální tip na letní drink pro posezení s přáteli.

3

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
technologie výroby	Royal Oporto nechává své Tawny zrát po dobu 5 let, což je podstatně déle, než činí jeho konkurenti, kteří pouze dodržují zákonem předepsané 3 roky.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Tawny

[rojal oporto tóny]

Jantarová barva se snoubí s plnou vůní. Kombinuje příjemnost své zralé chuti s jemností, dosažené zráním v dubových sudech. Tawny je celosvětově nejoblíbenějším druhem portského. Doporučujeme podávat při pokojové teplotě, během horké sezóny o teplotě 16 °C.

7

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje průměrně 10 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

90
The Wine Enthusiast



Royal Oporto 10 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny ten jirs old]

Víno díky zrání ztrácí originální rudou barvu a získává velmi delikátní jantarové nádechy, které je pro Tawny typický. Tato desetiletá směs má výraznou vůni, prezentuje se živostí a svěžestí, s tóny sušeného ovoce. Jedná se o velmi komplexní, elegantní a sametové víno. V nabídce také dárkový box se skleničkami.

8

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
technologie výroby	Zraje průměrně 20 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

91
The Wine Spectator



Royal Oporto 20 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny twenty jirs old]

Ve vůni nabízí ohromnou paletu delikátních a vyzrálých tónů. Jantarovo-kaštanová barva s okrovými okraji. Bohatě a hluboké aroma přechází v nevšední sametovou chuť, s tóny koření, lékořice, vlašských ořechů, vanilky, marmelád a v závěru tóny dubového dřeva. Je komplexní, bohaté, vyzrálé a decentní. Doporučujeme v horkých dnech podávat vychlazené na 8–10 °C.

9

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a další
technologie výroby	Zraje průměrně 40 let v sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●

95
The Wine Spectator



Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny

[rojal oporto tóny ouvr fóry jirs old]

Jemná, krásně aromatická vůně s tóny zralých pomerančů, rozinek, ořechů a pražených mandlí. Hladká a velmi elegantní chuť s ovocnou sladkostí medu a doteky koření. Díky harmonické kyselině zůstává v ústech velmi čistá, dlouhotrvající a jemná dochuť. Správná doba zrání je pro víno velmi důležitá k dosažení ideálního bodu zralosti a tím k nenapodobitelnému výjimečnému charakteru.

4

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	Zraje 3 roky v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●



Royal Oporto Ruby

[rojal oporto ruby]

Směs mladých plných červených portských vín. Má zralé aroma s rafinovanou vůní lesních jahod. Prezentuje se plným tělem a harmonickou chutí. Oproti jiným Ruby ve své kategorii vyniká kvalitou a chutí. Doporučujeme podávat při teplotě 15–18 °C.

5

naš tip!

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca
technologie výroby	Dozrává 6 let v dřevěných sudech, před lahováním se nefiltruje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)

[rojal oporto lejt bottl vintyč]

Je to bohaté, plné a vyvážené víno s intenzivním a komplexním aroma červeného zralého ovoce a koření. Chuť má dobrou strukturu a koncentraci podpořenou hladkými tříslovinami dávajícími dlouhý a harmonický závěr. LBV je víno stylem podobné ročníkovým portským. Po otevření ho ovšem není nutné ihned vypít a vydrží otevřené i několik týdnů. Vyrábí se jen v dobrých ročnících.

6

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca a další
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích bez dalšího zrání.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Rosé

[rojal oporto rosé]

Premiové růžové portské, delikátně snoubí sladkost a plnost červených portských, kterou doplňuje živost a svěžest vín bílých. Serviruje se do velké vinné sklenice na kostky ledu. Díky tomu může víno rozvinout své delikátní aroma a stává se příjemně osvěžujícím nápojem, který je vhodný nejen pro horké letní dny.

10

odrůda	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a další
technologie výroby	Zraje 20 i více let v sudech. Víno bylo filtrováno – neobsahuje tedy žádnou usazeninu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●



Royal Oporto Colheita

[rojal oporto kolhejta]

Díky procesu zrání má nádhernou barvu topazu, příjemnou komplexní a sametovou chuť s jemnými tóny dubovosti. „Colheitas“ - portská vína té nejvyšší kvality, vyráběná pouze ve výjimečných ročnících. Na etiketě je vždy uveden rok sklizně. Dekantace není nutná, Colheita může být otevřena i několik týdnů. Podávat při 18 °C.

11



12



13

14

15

Real Companhia Velha, portské Royal Oporto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	23003		Royal Oporto White	237,19	287	● ● ●
2	23055		Royal Oporto Extra Dry White (suché)	237,19	287	● ● ●
3	23001		Royal Oporto Tawny	237,19	287	● ● ●
4	23002		Royal Oporto Ruby	237,19	287	● ● ●
5	23063	2016/17	Royal Oporto Late Bottled Vintage (LBV)	362,81	439	● ● ●
6	23065		Royal Oporto Rosé	361,16	437	● ● ●
7	23053		Royal Oporto 10 Years Old Tawny 0,2	185,95	225	● ● ●
7	23007		Royal Oporto 10 Years Old Tawny (dárkový box)	541,32	655	● ● ●
8	23008		Royal Oporto 20 Years Old Tawny (dárkový box)	949,59	1 149	● ● ●
9	23009		Royal Oporto Over 40 Years Old Tawny (dárkový box)	2 767,77	3 349	● ● ●

Real Companhia Velha, portské Royal Oporto

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
10	23037		Royal Oporto Colheita 1976 (dárkový box)	3 197,52	3 869	● ● ●
10	23038		Royal Oporto Colheita 1977 (dárkový box)	3 718,18	4 499	● ● ●
10	23040		Royal Oporto Colheita 2000 (dárkový box)	1 057,02	1 279	● ● ●
10	23075		Royal Oporto Colheita 2007 (dárkový box)	756,20	915	● ● ●
10	23076		Royal Oporto Colheita 2011 (dárkový box)	756,20	915	● ● ●
11	23013		Royal Oporto Ruby dárkové balení (papírový box + 2 skleničky)	329,75	399	● ● ●
12	23099		Royal Oporto Tawny Traveller box (papírový box + 2 skleničky)	329,75	399	● ● ●
13	230075		Royal Oporto 10 Years Old Tawny + 2 skleničky	619,01	749	● ● ●
14	230085		Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 2 skleničky	1 020,66	1 235	● ● ●
15	23054		Royal Oporto 20 Years Old Tawny + 10 Years Old Tawny 0,2 l	965,29	1 168	● ● ●

Nový Zéland

Podobně jako další mimoevropské oblasti i Nový Zéland za posledních 30 let celosvětově prožívá vinařský boom a velký zájem o svá vína. Na rozdíl od ostatních vín z Nového světa však Nový Zéland na své popularitě neztrácí.

Nový Zéland je poněkud izolován v jižní části Tichého oceánu a skládá se ze dvou hlavních ostrovů oddělených Cookovým průlivem (známých jednoduše jako Severní ostrov a Jižní ostrov) a četných menších ostrovů. Nejznámější jsou Cookovy ostrovy, Rakiura a Chathamovy ostrovy. Celková rozloha Nového Zélandu je 268 680 km², což je o trochu méně než Japonsko a o trochu více než Anglie. Nejbližší pevninou je 2 000 km vzdálená Austrálie. Výsočné vody Nového Zélandu sahají až k Antarktidě. Původní obyvatelé Nového Zélandu, Maorové, nazvali svoji zemi Aotearoa, což znamená „země plná bílé mlhy“.

Celé území je rozděleno do několika vinařských regionů: Northland, Auckland, Waikato/Bay of Plenty, Gisborne, Hawke's Bay, Wellington, Nelson, Marlborough, Canterbury/Waipara and Central Otago.

Nový Zéland má mírné oceánské podnebí, přičemž nejsevernější část má podnebí subtropické. Vinohrady ve všech regionech profitují z přímořského klimatu – nenajdeme vinice, které by byly od moře dále než 120 km. Všechny vinice si navíc užívají podpory vysokého slunečního obrácená. Nejteplejší měsíce jsou leden a únor a nejchladnější červenec. Nejznámější vinařské oblasti se nacházejí na jižním ostrově a hlavně z nich je bezpochyby velký region Marlborough.

Nadvláda nasládlého Müller Thurgau skončila a od osmdesátých let zde dominují klasické francouzské odrůdy. Mimo Gewürztraminer, Riesling, Müller Thurgau, Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon a Pinot Noir je králem Nového Zélandu silný, okouzlující, expresivní a aromatický Sauvignon Blanc, který je vyrovnaným soupeřem francouzského Sancerre, jenž řada milovníků této odrůdy považuje za nejlepší na světě. Dnes je Nový Zéland největším producentem Sauvignonu Blanc na světě.

Nový Zéland však není pouze zemí bílých odrůd – v posledních letech se zde slibně daří odrůdě Pinot Noir. Místní enologové objevili vysoký

potenciál terroiru pro tuto odrůdu a začali se jí před třiceti lety věnovat. Dnes dosahují jejich vína Pinot Noir světového uznání. Největším úspěchem jejich dosavadní práce bylo ocenění „Nejlepší Pinot Noir světa“, které dostalo vinařství Villa Maria. Dnes je na Novém Zélandu více než 29 000 hektarů vinic, které vyprodukují 205 milionů litrů kvalitního vína. Za nejlepší vína z této zajímavé země je nutné zaplatit relativně vyšší cenu, nicméně úměrnou nabízené kvalitě – každého degustátora tak čeká okouzlující zážitek.



Nový Zéland
Austrálie

1 **náš tip!** **bio**

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



Villa Maria Sauvignon Blanc Marlborough

[soviñon blan malborou]

Výrazná, ovocná a odrůdově typická vůně s tóny zralých citrusů, trávy a zralého angréstu. V chuti je mladé, svěží a suché. Různý, ovocný a odrůdový charakter. Hezký zástupce odrůdy Sauvignon Blanc, který je ve své třídě dobrou hodnotou za peníze. Ideálně pak doprovodí čerstvé mořské plody, krabi maso nebo zeleninové pokrmy.

2 **náš tip!**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Část vína prochází malolaktickou fermentací, část vína dozrává na kvasných kalech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Villa Maria Chardonnay East Coast

[sardoné íst koust]

Typicky odrůdová, jemná a svěží vůně s tóny broskví, hrušek, citrusů a karamelu. Chuť příjemně navazuje na vůni – je svěží, lahodná, smetanová a jemná s téměř neznatelnými tóny dřeva a dotekem ořechů ve středně dlouhém závěru. Víno zvítězilo v testu časopisu Víno a Styl jako nejlepší Chardonnay z nového světa. Vhodné například s telecím, kuřecím nebo rybím masem



3

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno před nalahováním zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-6 let



Villa Maria Pinot Noir Marlborough

[pino noár malborou]

Výrazná, ovocná a příjemná vůně s odrůdovými tóny Pinot Noir a dotekem třešní. Čerstvá, ovocná a jemná s hezkou strukturou, dostatečnou tříslovinou a harmonickou kyselinou. Dlouhé aroma peckovitěho ovoce. Srozumitelný a lahodný Pinot Noir. Vhodné se zvěřinou, jehněčím masem nebo jemnými sýry.



7

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	14 měsíců zrání v dřevěných sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-8 let



Pinot Noir Reserve Marlborough

[pino noár rezérv, malborou]

Má hlubokou rubínově červenou barvu. Bohatá vůně s aroma čerstvě sebraných lesních plodů, červených a černých třešní, mírně zemitou kořenitostí, květin a sušených bylinek. Ovocná a elegantní chuť je silně koncentrovaná a podpořená hedvábnými tříslovinami. Klasický Pinot z Marlborough. Hodí se k pečenému bažantovi, jehněčímu nebo hovězímu masu nebo dušeným houbám.



8 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-8 let



Taylors Pass Single Vineyards Sauvignon Blanc

[tejls pas singl vinjárd saviñon blank]

Elegantní novozélandský Sauvignon Blanc s vůni angréstu a exotické mučenky. Je šťavnatý a čistý. Na patře minerální a svěží s výraznou chutí limety, citronové trávy a zelených bylin jako jsou kopřivy nebo koriandr.

9 **náš tip!**

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	100 % vína fermentovalo v dubových sudech (28 % nových sudů).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-8 let



Taylors Pass Single Vineyards Chardonnay

[tejls pas singl vinjárd sardoné]

Toto víno pochází z vinice Taylors Pass na jihu regionu Marlborough a má zajímavý minerální charakter. Prezentuje se aroma citronové kůry a briošek. Elegantní chuť s tóny grapefruitu, bílých broskví a mandlí, s dobře zakomponovanými tóny dřeva – po fermentaci v dubových sudech.



4 **náš tip!** **bio**

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, poté několik týdnů leželo na kvasných kalech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Villa Maria Sauvignon Blanc Earthgarden

[soviñon blan erthgárdn]

Elegantní, odrůdově charakteristická a jemná vůně s decentními tóny angréstu a zralých citrusů. Plná, bohatá, extraktivní a krémová chuť s typickými tóny ovoce, minerálů a dotekem citrusů. Víno má pevnou kostru s příjemnou kyselinou a dlouhým závěrem. Krásný a lahodný Sauvignon vyšší třídy z Nového světa. Porovnejte s některým Sauvignonem třeba ze střední Francie.

5 **bio**

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Po ukončení fermentace zraje ve francouzských barikových sudech až do února, kdy se lahvuje.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3-8 let



Villa Maria Pinot Noir Marlborough Earthgarden

[pino noár malborou erthgárdn]

Koncentrovaná, elegantní, živá a sladká vůně s dotekem zralých višní a švestek. Vůně přechází plynule do chuti. Dlouhá, extraktivní a příjemná chuť, podpořená měkkou tříslovinou a šťavnatou kyselinou s harmonicky zakomponovanými tóny zralého peckovitěho ovoce. Hrozny pochází z údolí Awatere a Wairau v Marlborough. Pinot Noir, který potěší všechny příznivce této odrůdy.



6 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, poté zůstává dva měsíce ležet na kvasných kalech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4-12 let



Villa Maria Sauvignon Blanc Reserve Wairau Valley

[saviñon blank rezérv vairau voly]

Víno má bohaté a plné aroma rybízu, trávy a čerstvého citrusového ovoce. Velkorysý, mohutný a dlouhý závěr. Hrozny jsou z regionu Marlborough – Awatere Valley. Vinice se nacházejí velmi blízko moře, což ovlivňuje i charakter a kvalitu hroznů. V průběhu sezóny dochází k přirozenému vysoušení vinního podloží, a proto jsou všechny vinice uměle zavlažovány.



10 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Před lahováním podpořeno jemným perlením.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-4 roky



Lightly Sparkling Sauvignon Blanc Marlborough

[lajtly spárklík saviñon blank malborou]

Tento lehce perlivý Sauvignon Blanc má aroma angréstu, mučenky, čerstvých citrusů a melounu. Chuť je živá, čistá a svěží s dlouhotrvající dochutí. Jemné perlení tohoto vína, které je ve stylu frizzante, jen podtrhuje celkově ovocný a odrůdově typický projev. Ideální je samozřejmě jako aperitiv, ale dobře doprovodí například i mořské plody.



11

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace částečně v nerezových i v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Cloudy Bay Sauvignon Blanc

[klódy bej soviñon blan malborou]

Intenzivní a rozmanitá ovocná vůně je charakteristickým znakem tohoto populárního Sauvignonu. Aroma angréstu, čínské třešně a dalšího tropického ovoce je podpořeno svěží kyselinou, což umocňuje ovocnou svěžest. Cloudy Bay je perlou mezi viny Nového Zélandu a díky tomu je vzácným a limitovaným vínem.



12 **náš tip!**

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2-6 let



Mount Nelson Sauvignon Blanc

[maunt nelsn soviñon blan]

Intenzivní vůně podpořená citrusovými plody jako grapefruit a limeta. Plná a bohatá chuť navazuje na vůni. Dokonalá kombinace kořenitosti s ovocností a svěžestí. Ve velmi dlouhém závěru se otevírají stále nové a nové tóny. Víno z produkce Ludovico a Piero Antinori. Zajímavý tip naší nabídky. Víno pro milovníky výrazných Sauvignonů.



Nový Zéland Austrálie



Villa Maria Private Bin		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	003611 Sauvignon Blanc Marlborough	2020/21	6	0,75	243,80	295 315	○
2	003612 Chardonnay East Coast	2019/20	6	0,75	234,71	284 299	○
3	003614 Pinot Noir Marlborough	2018/19	6	0,75	313,22	379 399	● ●
Villa Maria Cellar Selection & Reserve							
4	003616 Sauvignon Blanc Earthgarden (dříve Cellar Selection) (BIO)	2019/20	6	0,75	354,55	429 459	○
5	003622 Pinot Noir Marlborough Earthgarden (dříve Cellar Selection) (BIO)	2018/19	6	0,75	392,56	475 509	● ●
6	003618 Sauvignon Blanc Reserve Wairau Valley (dříve Clifford Bay)	2020/21	6	0,75	384,30	465 489	○
7	003617 Pinot Noir Reserve Marlborough	2018/19	6	0,75	561,16	679 725	● ●

Villa Maria Single Vineyards		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8	003627 Taylors Pass Single Vineyard Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	445,45	539 565	○
9	003625 Taylors Pass Single Vineyard Chardonnay	2018/19	6	0,75	445,45	539 565	○
Villa Maria Private Bin Marlborough sparkling							
10	003615 Sauvignon Blanc Marlborough, Lightly Sparkling	2019/20	6	0,75	247,11	299 319	○
Cloudy Bay, Marlborough							
11	634125 Cloudy Bay Sauvignon Blanc	2020/21	12	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz		○
Mount Nelson, Marlborough (Ludovico Antinori)							
12	222726 Mount Nelson Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	395,87	479 499	○



Austrálie

Společně s transporty trestanců se v roce 1788 dostala do Austrálie i vinná réva. V roce 1850 mladý Skot James Busby přivezl poprvé větší množství sazenic původem z Francie a Španělska a tím prakticky začíná vinařská éra tohoto nejmladšího kontinentu. Hlavní rozvoj však přišel po druhé světové válce. Místo levných, často nekvalitních sladkých vín nebo surovin pro vinné brandy začíná produkce kvalitnějších suchých vín po vzoru vyspělých vinařských zemí. V padesátých letech přichází Max Schubert a se svým Grange Hermitage se velkou měrou zaslouhuje o úspěch a velikou popularitu australských vín. Za posledních dvacet let si tato přátelská, plná, buketní vína za rozumnou cenu prosadila cestu do celého světa a dnes úspěšně soupeří s nejslavnějšími světovými víny i s víny z klasických evropských zemí. Tento vzrušující mladý vinařský kontinent je schopen produkce kvalitních vín velmi rozmanitých stylů. V Austrálii se nejčastěji setkáme s víny klasických odrůd. Mezi hlavní patří Chardonnay, typický Shiraz, Cabernet Sauvignon (velmi často

v kombinaci s odrůdou Shiraz), Sémillon, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Ruby Cabernet, Pinot Noir a Verdelho. Široká škála dalších odrůd a typů vín je běžně značená místními synonymy. Země nemá jednotný apelační systém zajišťující kontrolu původu, ale na vinětách většinou najdeme jasné a přehledné značení původu, zpracování i odrůd. Vinařský průmysl je nejrychleji se rozvíjejícím odvětvím zemědělství v Austrálii s ročním obratem přibližně 4 miliardy dolarů, z čehož více než polovina připadá na export. Většina vývozu směřuje do anglicky hovořících zemí, jako je Velká Británie, Spojené státy, Nový Zéland, Kanada, ale i například Německo. V posledních letech se Austrálie potýká s nejhorší vlnou sucha v její historii, což má velké dopady na výrobu vín a řada výrobců musí redukovat množství své produkce. Další současný australský fenomén je postupný odklon od klasických korkových zátek a po vzoru Nového Zélandu nástup jiných typů uzávěrů. Austrálie má největší vliv na světové vinařství ze všech zemí mimo Evropu a právem si dělá ambice zařadit se po bok nejdůležitějších zemí, jako jsou Francie, Itálie a Španělsko.

Vinařské oblasti Austrálie

Všechny vinařské oblasti se nacházejí v chladnějším pásmu lemujícím jižní cípy kontinentu. Jmenovitě je to Western Australia s 9 regiony, South Australia s 16 regiony, Victoria s 20 regiony, New South Wales s 15 regiony, Queensland se 2 regiony a také Tasmania. Mezi známé regiony západní Austrálie patří Margaret River. V jižní Austrálii se nachází nejznámější region země Barossa Valley, dále regiony Padthaway a Coonawarra. Na východě je to oblast Victoria s regionem Yarra Valley a v nejvýchodnější části – New South Wales se setkáme s proslulým regionem Hunter Valley, kolébkou australského vinařství. Mezi další častá jména regionů na etiketách australských vín patří například Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Lower Hunter Valley, Upper Hunter Valley.

- 1 Western Australia
- 2 South Australia
- 3 Victoria
- 4 New South Wales
- 5 Queensland
- 6 Tasmania

Tip

S víny z Austrálie se v našich podmínkách nejčastěji setkáme na regálech maloobchodů a bohužel zde až příliš často vítězí kvantita nad kvalitou. Klokan na etiketě a velký nápis Shiraz ještě nemusí znamenat příjemný zážitek. Za několik desítek korun nikdo tajemství a rozmanitost australských vín neobjeví.

1

odrůda	Shiraz, bývá doplněn Cabernet Sauvignon (do 5 %)
technologie výroby	15–21 měsíců ve větších nových sudech z amerického dubu, dále tři roky v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	10–25 let

**Grange BIN 95***[granc bin najntý fájv]*

Vůně borůvek, černého rybízu a koření s dotyky černé lékořice a po promíchání se vzduchem ve sklenice i subtilní vůně kaštanu. V chuti znamenitá rovnováha ovocnosti, kyselin a harmonické třísloviny. Objevují se tóny čerstvých švestek, ostružin, fíků, lékořice a pražených ořechů. Ikona australského vinařství a vlajková loď vinařství Penfolds, patří mezi 12 největších vín 20. století.

100
2008
The Wine Spectator97
2007
The Wine Enthusiast

2

náš tip!

odrůda	50–55 % Cabernet Sauvignon, 45–50 % Shiraz
technologie výroby	12 měsíců v sudech z amerického dubu (20–40 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	10–15 let

**Bin 389 Cabernet – Shiraz***[bin trí ejt najn kabernet širaz]*

Bohatá vůně brusinek a moruší, doplněná doteky lékořice a sóji. Plná struktura a ovocná chuť, černá čokoláda, čerstvá kůže, káva, anýz a jemný vyvážený tanin v závěru. Víno zraje ve stejných sudech jako předtím víno Grange. BIN 389 se proslavilo jako výtečné víno střední kategorie od Penfolds.

96
2016
James Suckling

3

odrůda	Shiraz
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v použitých sudech z amerického dubu, různých velikostí.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

**Bin 28 Kalimna Shiraz***[bin twenty ejt kalimna širaz]*

Vůně zeleného tabáku, hovězí kůže, čokolády a koření. Teplá, velkorysá chuť s náznaky černých třešní a švestek. V dlouhém závěru směs ovocných tónů a jemná, dobře zakomponovaná tříslovina. Název Kalimna pochází od jména slavné vinice v údolí Barossa. Doporučujeme k úpravám pečeného a grilovaného hovězího.

91
2016
James Suckling

7

odrůda	60 % Sémillon, 40 % Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, až 15 % vína může zrát kolem 7 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Rawson's Retreat Sémillon – Chardonnay***[ravsons rytrýt semijon-šardoné]*

Vůně čerstvého tropického ovoce (zelená papaya a ananas). Na patře v chuti dominuje čerstvé ovoce jako grapefruit a nektarinka doplněné o tóny pražených lískových oříšků, topinky a smetany. Hezký závěr s dotekem broskví a dubovosti. Skvěle doprovodí pečené kuře nebo třeba těstoviny.

8

odrůda	60 % Shiraz, 40 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Část vína zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–5 let

**Rawson's Retreat Shiraz – Cabernet***[ravsons rytrýt širaz-kabernet]*

Vůně čerstvých bobulí se špetkou máty. V chuti kořeněné tóny, černý pepř a bylinky, příjemná tříslovina a lehká dubovost v závěru. Na patře aroma švestek a čerstvých třešní. Zdařilé nekomplikované víno pro každý den, pro zábavu, jako doplněk jehněčího, těstovin nebo k pizze. Patří k nejprodávanějším vínům naší nabídky.

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**19 Crimes Chard***[najntýn krajms šard]*

Bohaté Chardonnay zlaté barvy. Intenzivní aroma peckovitěho ovoce zjemněné medem, karamellem a vanilkovými tóny. V chuti intenzivní toastovitost s náznaky másla, medu a vanilky.

4

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Částečně zraje v dubových sudech po dobu pěti měsíců.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Koonunga Hill Chardonnay***[konunga hyl šardoné]*

Elegantní vůně připomínající zralou bílou broskev, mýstý i čerstvý chléb s máslem. Plné, aromatické víno s chutí bílého melounu, zeleného jablka, s jemnou smetanovou strukturou, s doteky muškátu a karamelu v závěru. Jedno z nejlepších bílých vín v kategorii hodnota za peníze v Austrálii.

5

odrůda	Shiraz
technologie výroby	Zraje před lahvoáním 15 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Koonunga Hill Shiraz***[konunga hyl širaz]*

Teplá, jižní, odrůdově charakteristická vůně s živočišnými tóny kůže a koření. Elegantní, plná, sametová chuť peckovitěho ovoce a višni v hořké čokoládě. Má dostatek tříslovin i svěžesti. Klasický Shiraz z Austrálie, který je důkazem, že značka Penfolds patří právem na vrchol žebříčku mezi australskými vinaři.

6

odrůda	Shiraz, Cabernet Sauvignon
technologie výroby	25 % vína zraje v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Koonunga Hill Shiraz – Cabernet***[konunga hyl širaz-kabernet]*

Pro Shiraz typická vůně skořice, hřebíčku a černých třešní. Bohatá struktura, ovocnost, vyvážená dobře zakomponovaná dubovostí. Dlouhý konec připomínající povidla, černé bobulové ovoce a rebarboru. Populární červené australské víno, vítěz titulu „Vino roku – nejlepší hodnota“. Dobře doplní pečené hovězí nebo jehněčí.

10

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**19 Crimes Cabernet Sauvignon***[najntýn krajms kabernet saviňon]*

Toto víno má jasně červenou až karmínovou barvu. Intenzivní aroma vanilky vyvážené červeným rybízem, falkami a morušovým ovocem. Jemná sladkost na patře dává pocit plné chuti v ústech. V chuti je vanilka doplněna černým rybízem, tmavými třešněmi a čokoládou. Měkké taniny poskytují dlouhotrvající dochuť.

11

odrůda	cuvée, převažuje Syrah
technologie výroby	Zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**19 Crimes The Banished***[najntýn krajms d benýšd]*

Tmavě červená barva s fialovými odstíny. Intenzivní vůně s tóny tmavé čokolády, vanilky, ostružin a švestek. Plné víno s bohatou chutí, dotekem sladkosti, hořké čokolády a vanilky. Dlouhotrvající příjemně kulatá dochuť. Etikety řady Crimes mají svůj příběh, který se odtajní, stejně jako jejich unikátní charakter.

12

odrůda	50 % Shiraz, 35 % Cabernet Sauvignon, 15 % Grenache
technologie výroby	Zrálo v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**19 Crimes The Uprising***[najntýn krajms dí aprajsin]*

Středně červená barva s jasně rubínovými odlesky. Aroma s intenzivními tóny kávy, karamelu, sladkého koření, malin a ostružin. Chuť plná, kulatá s výraznou sladkostí a s tóny kávy a skořice. V dlouhém závěru je příjemně cítit malinová a borůvková marmeláda.

Penfolds Premium/BIN

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	00796314	Grange BIN 95	2014	6	0,75	15 949,59	19 999	19 999	●●●●● L!
1	00796316	Grange BIN 95 (10/2021)	2016	6	0,75	15 949,59	19 999	19 999	●●●●● L!
	007962	RWT Barosa Valley Shiraz	2018/19	6	0,75	3 718,18	4 499	4 799	●●●●● L!
2	007959	Bin 389 Cabernet-Shiraz	2018/19	6	0,75	1 644,63	1 990	2 099	●●●●● L!
3	007957	Bin 28 Kalimna Shiraz	2018/19	6	0,75	866,94	1 049	1 099	●●●●● L!

Penfolds Koonunga Hill

4	007950	Koonunga Hill Chardonnay	2019/20	6	0,75	228,93	277	292	○●●●●
5	009951	Koonunga Hill Shiraz	2018/19	6	0,75	271,90	329	349	●●●●●
6	007951	Koonunga Hill Shiraz-Cabernet	2018/19	6	0,75	271,90	329	349	●●●●●

Penfolds Rawson's Retreat

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
7	007787	Rawson's Retreat Sémillon-Chardonnay	2017/19	6	0,75	177,69	215	229	○
8	007788	Rawson's Retreat Shiraz-Cabernet	2019/20	6	0,75	177,69	215	229	●

19 Crimes, Australia

9	008001	19 Crimes Chard	2019/20	6	0,75	247,11	299	315	○●●●●
10	008069	19 Crimes Cabernet Sauvignon	2019/20	6	0,75	247,11	299	315	●●●●●
11	007997	19 Crimes The Banished (vyhnanci)	2018/19	6	0,75	313,22	379	399	●●●●●
12	008005	19 Crimes The Uprising (povstání)	2019/20	6	0,75	313,22	379	399	●●●●●

USA



Víno se v Severní Americe pěstuje na řadě míst. Mezi hlavní patří Kalifornie, Washington State, Oregon a New York. Nejvýznamnější, nejznámější a nejdůležitější vinařskou oblastí s nejlepšími podmínkami i víny je Kalifornie. Vyrobí se zde 90 % celoamerické produkce. Pokud bychom brali Kalifornii jako samostatný stát, pak by s průměrnou roční produkcí 3 miliardy lahví byla 4. největší vinařskou zemí světa – za Itálií, Francií a Španělskem. Vína z USA se vyváží do více než 125 zemí světa v ročním objemu téměř 1 miliardy USD.

Vinařská tradice se zde datuje již od 16. století, kdy španělští a francouzští misionáři osázeli první vinohrady evropskými odrůdami. Poté rozvoj vinařství doznal velkého zpoždění díky prohibici ve třicátých letech, ale začátkem let sedmdesátých začíná vinařská revoluce. Velké investice hlavně francouzských společností mají za následek zařazení USA mezi nejprestižnější vinařské země světa. Moderní historie v této části světa je však poměrně mladá a tak, jak ji známe dnes,

trvá pouze několik desítek let. Nicméně vinařský průmysl v USA je velmi dravý, rychle se rozmáhá a dnes soupeří s nejlepšími evropskými vinaři. V současnosti zde působí okolo 6 500 pěstitelů hroznů a více než 1 900 producentů vín – od malých „butikových“ až po velké mezinárodní korporace prodávající svá vína po celém světě. V jednotlivých oblastech je vysázeno celkem 450 tisíc hektarů vinic, které se geograficky rozdělují na šest hlavních regionů – West Coast (Kalifornie, Washington State a Oregon), Rocky Mountain Region (Idaho a Colorado), Southwestern United States (Texas a Nové Mexiko), Midwestern United States (Missouri, Illinois a Minnesota), Great Lakes Region (Michigan, New York a Ohio) a East Coast of the United States.

Nejznámější oblastí v USA je celosvětově proslulé údolí Napa (Napa Valley), které produkuje nejvíce nejvyšších vín z celého kontinentu. Mezi další proslulé regiony patří sousední Sonoma a Carneros. Regiony v USA jsou geologicky a klimaticky velice různorodé. Většina z regionů

je pod klimatickým vlivem Tichého oceánu – studené větry a mlhy zmírňují horké a slunečné počasí. Vinice však mají dostatečný přísun vody, na severu je roční průměr srážek mezi 600 a 1150 mm, na jihu pak zhruba polovina. O většině se dá také říci, že mají středomořské klima. Regiony jako Napa a Sonoma mohou být teplejší díky okolním pohořím, které vinice ochraňují před přímým vlivem oceánu. Vína z USA jsou vesměs čistě odrůdová. Odrůd se zde pěstuje přes 100 druhů – včetně francouzských, italských a španělských, ale

i jejich lokálně vyvinutých klonů. Z nejčastěji pěstovaných červených odrůd zde nalezneme Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Barbera, Grenache, Carignan, Ruby Cabernet a typický Zinfandel. Z bílých je to především Chardonnay, dále Sauvignon Blanc (často nazývaná Fumé Blanc), Chenin Blanc, Colombard a White Riesling. V USA platí zákon o označení původu a tak se na etiketách můžeme setkat s více než stovkou schválených regionů.

Kalifornie

- 1 Central Valley
- 2 North Coast
- 3 Napa Valley
- 4 Sierra Foothills
- 5 Madera
- 6 South Coast
- 7 Southern California

1

odrůda	87 % Sauvignon Blanc, 13 % Sémillon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Robert Mondavi Napa Valley Fume Blanc

[róbrt mondávi napa vely fymé blank]

Osvěžující limetkový květ a grapefruitové citrusové plody se zeleným jablkem, šťavnatou broskví, čerstvým melounem a nádechem jasmínu. To je Sauvignon Blanc z Napa Valley. V chuti je víno bohaté s tóny květin, tropického ovoce a příjemnou mineralitou.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	80 % fermentuje v dubových sudech, 20 % v nerez (částečná malolaktika).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Robert Mondavi Napa Valley Chardonnay

[róbrt mondávi napa vely šardoné]

Sametová textura, šťavnatě broskve, opékané hrušky a pečený ananas. Spolu s tóny lískových oříšků a špětkou citronové kůry na patře má víno dlouhý závěr a příjemnou ovocně toustovou dochut.

3

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, zbytek je směs Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Syrah a Petit Verdot
technologie výroby	16–17 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (15 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let



Robert Mondavi Cabernet Sauvignon

[róbrt mondávi kabernet soviňon]

Má silnou a koncentrovanou vůni s tóny černého rybízu, ostružin a borůvkového koláče. Bohatá, vyzrálá a plná chuť s tóny peckovitěho ovoce, čokolády a dlouhotrvajícím závěrem. Harmonické třísloviny a pevná kostra vína dávají dlouhý potenciál k dalšímu zrání v lahvi.

7

novinka

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje v sudech po bourbon whisky.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let



Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon Aged in Bourbon Barrels

[prájvet selekšn kabernet saviňon ejžd in burbon barels]

Strukturovaný Cabernet Sauvignon z kalifornských vinic sklizený na vrcholu zralosti. Kombinace nových a starých sudů po bourbonu z palíren v Kentucky dodává vínu hluboké podtóny toastového dubu, vanilky a sušených bylin. Odvážné víno, ve kterém najdeme chuť hnědého cukru, kaka, pralinek, kávy, ostružin i kouře.

8

novinka náš tip!

odrůda	Zinfandel
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Brazin Lodi Old Vine Zinfandel

[brejzin lody old vajn zinfandel]

Temná inkoustová barva a vůně kávy a koření. Intenzivní chuť čokolády a švestek v kombinaci s vanilkou, kávou a kulatými taniny. Dlouhý přetrvávající závěr. Doporučujeme podávat s pikantními žebry, šťavnatým pepřovým steakiem, těstovinami nebo pizzou.

9

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Miguel Torres La Masía Chardonnay

[migel torés la masija šardoné]

Intenzivní, komplexní vůně s aroma peckovitěho ovoce a papáji. Pikantní, kulatá chuť s tóny citrónové pěny a dotekem vanilky, získané z dubových sudů Allier. Harmonické víno s delším závěrem, které je ke konzumaci již nyní, ale další stažení mu neškodí. Ročně se vyrobí okolo 17 tisíc lahví.

4

novinka

odrůda	Zinfandel
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Robert Mondavi Private Selection Zinfandel

[prájvet selekšn zinfandel]

Zinfandel z kalifornských vinic pěstovaných při pobřeží. Oceánský vánek zpomaluje tempo zrání a víno má tak vyváženou hladinu cukru a kyseliny. Víno je koncentrované, středně plné s vůní borůvkového a rebarborového koláče. Chuť zralého černého ovoce, karamelu se stopami dřeva, toasty a vanilky. Víno s hloubkou a složitostí.

5

novinka

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zraje v sudech po bourbon whisky.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Robert Mondavi Private Selection Chardonnay Aged in Bourbon Barrels

[prájvet selekšn šardoné ejžd in burbon barels]

Vrstevnaté a expresivní Chardonnay z kalifornských vinic. Koncentrovaná chuť zralého ananasu, opečeného kokosu a šťavnatých broskví vyvážená jemnou kyselínou. Sudy po Bourbonu dodávají vínu nádech karamelu, vanilky a toastového dubu.

6

novinka

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zraje v sudech po rumu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let



Robert Mondavi Private Selection Merlot Aged in Rum Barrels

[prájvet selekšn merló ejžd in rum barels]

Spojení Merlotu z kalifornských vinic s exotickou chutí sudu po tmavém rumu vytváří neuvěřitelně odvážnou kombinaci. V chuti vína najdeme marmeládové tóny švestek a borůvek v kombinaci se sladkostí melasy a javorového sirupu. Sudy po rumu mu navíc dodávají exotické tóny kokosu a vanilky.

10

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zraje v dubových sudech, 34 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–8 let



Miguel Torres La Masía Pinot Noir

[migel torés la masija pinot noár]

Živá, lahodná vůně, která je typická pro červená vína z údolí Russian River / Green Valley – má aroma ovoce jako jsou švestky odrůdy Santa Rosa nebo třešně, také koření, hřebíčku a kávy. Třísloviny jsou výrazné a bohaté, dávají vínu dlouhý potenciál zrání. Harmonické víno s dlouhým závěrem. Ročně se vyrobí okolo 16–17 tisíc lahví.

11

novinka náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	Zraje 20 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Mercer Bros. Horse Heaven Hills Merlot

[mérs brous hórsv hevn hils merló]

Rubínové červená barva s vůní malinového džemu, švestek a sušených brusinek spolu se sladkým kokosem a vanilkou. Chuť je ovocná s tóny borůvek. Kyselina se zajímavě snoubí s taniny a dává vínu lehce drsnější projev. Hodí se k celé řadě masitých pokrmů. Víno s dobrým potenciálem zrání.

12

novinka náš tip!

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 16 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–6 let



Mercer Bros. Horse Heaven Hills Cabernet Sauvignon

[mérs brous hórsv hevn hils kabernet saviňon]

Červená barva s lehce nafialovělými odlesky. Vůně zralého červeného ovoce, ostružinového koláče a sušených brusinek s nádechem hnědého cukru a teplého koření. Třísloviny dodávají tomuto vínu strukturu a přitom mu zachovávají eleganci. Víno s dlouhou dozrívajícím závěrem.

Robert Mondavi & Philippe de Rothschild, Napa Valley

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
21780	Opus One	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz	● ● L!

Robert Mondavi, Napa Valley

1	004134	Robert Mondavi Napa Valley Fume Blanc	2018/19	12	0,75	693,39	839	879	○
2	004133	Robert Mondavi Napa Valley Chardonnay	2018/19	12	0,75	693,39	839	879	○ ●
3	027979	Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	2018/19	12	0,75	1 073,55	1 299	1 359	● ●

Robert Mondavi, Private selection

4	004119	Private Selection Zinfandel	2017/18	6	0,75	276,86	335	349	● ●
5	004195	Private Selection Chardonnay Aged in Bourbon Barrels	2019/20	6	0,75	316,53	383	399	○ ●
6	004196	Private Selection Merlot Aged in Bourbon Barrels	2018/19	6	0,75	316,53	383	399	● ●

Robert Mondavi, Private selection

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
7	004194	Private Selection Cabernet Sauvignon Aged in Bourbon Barrels	2019/20	6	0,75	316,53	383	399	● ●

Brazin, Lodi, Kalifornie

8	25259	Brazin, Lodi Old Vine Zinfandel	2018/19	6	0,75	354,55	429	449	● ●
---	-------	---------------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	-----

Miguel Torres, Marimar Estate, Don Miguel Vineyard, Russian River Valley

9	001218	La Masía Chardonnay	2018/19	6	0,75	858,68	1 039	1 099	○ ●
10	001219	La Masía Pinot Noir	2017/18	6	0,75	1 098,35	1 329	1 399	● ●

Mercer Bros. Washington State, Columbia Valley

11	641004	Mercer Bros. Horse Heaven Hills Merlot	2017/18	6	0,75	371,07	449	469	● ●
12	641000	Mercer Bros. Horse Heaven Hills Cabernet Sauvignon	2017/18	6	0,75	371,07	449	469	● ●

Chile



Ve druhé polovině 20. století se Chile prosadilo jako země s vynikajícími podmínkami pro pěstování vín. Do tehdy nové vinařské oblasti začaly rychle proudit mohutné investice z celého světa (Mondavi, Rothschild, Torres a další). Dnes se tato dlouhá, úzká země na úpatí And nazývá výkladní skříní jižní Ameriky a díky novým moderním technologiím a skvělým podmínkám produkuje vína světové třídy. Úspěch Chile byl navíc potvrzen faktem, že byla jedinou zemí, která díky přírodním podmínkám nebyla zasažena pohromou révokaze. Životnost vinné révy je zde tedy několikanásobně delší. Historie vinohradnictví sahá až do 16. století, kdy španělští dobyvatelé na kontinent přivezli vinnou révu a sudy pro výrobu vín. V polovině 18. století se začaly používat i francouzské klasické odrůdy jako Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc aj. Moderní historie začala v osmdesátých letech minulého století, kdy se masivně začaly používat nerezové tanky pro řízenou

fermentaci a dřevěné sudy ke stažení vín. Export tak začal růst společně s rostoucí kvalitou. Vzrostl i počet vinařství – v roce 1995 jich bylo 12 a v roce 2005 již 70. Nejsilnějším exportním trhem je dnes USA (Chile je největším exportérem vín). Nejdůležitější a nejproduktivnější oblastí je Central Valley (centrální údolí) se svými čtyřmi regiony (Maipo Valley, Rapel Valley, Curicó Valley, Maule Valley) a severnější oblast Aconcagua s údolími Aconcagua a Casablanca. Podnebí je ve všech regionech výrazně ovlivněno pohořím And na východě a Tichým oceánem na západě. Vinice jsou vysazovány na pláních mezi andskými horami, podél hlavních řek Maipo, Rapel a Maule. Klima je velmi různorodé – od horkého a suchého na severu až po chladnější na jihu. Průměrný roční srážkový úhrn činí 38 mm – většina chilských prémiových vinic je uměle zavlažována. Obecně platí, že poloha vinic pod Andami způsobuje velké rozdíly mezi teplotami přes den a v noci. Tyto velké teplotní změny umožňují v hroznech udržet dostatek kyseliny a aroma. Celkově

se podnebí podobá středomořskému – průměrné roční teploty jsou 15–18 °C, s výkyvy i přes 30 °C. Chilský vinařský zákon je blíže kalifornskému, než například francouzskému AOC/AOP systému. Zákon začal platit až v roce 1995, ustanovuje hranice pěti hlavních oblastí (Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Valle Central a Southern Chile) a reguluje značení na etiketách. Neobsahuje však pravidla pro užívání odrůd vín, vinohradnictví ani postupy výroby. Zákon také stanovuje, že víno musí obsahovat minimálně 85 % odrůdy deklarované na etiketě, stejně tak jako uvedeného ročníku a regionu původu. U vyšších tříd se také můžeme setkat s klasifikací Reserva a Gran Reserva, ovšem s mnohem přijatelnějším cenovým navýšením než například ve Španělsku. Přes krátkou vinařskou historii této země jsou chilská vína velmi populární a vyhledávaná. Za příznivou cenu nabízí příjemná, ovocná, nezaměnitelná a výrazně buketní vína pro nenáročného uživatele i unikátní skvosty pro znalce.

- 1 Atacama
- 2 Coquimbo
- 3 Aconcagua
- 4 Casablanca
- 5 Maipo
- 6 Rapel
- 7 Colchaqua
- 8 Curicó
- 9 Maule
- 10 Itata
- 11 Bio Bio

1

odrůda	70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda kvašení v lahvi, 36 měsíců ležení na kalcích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Montes Sparkling Angel Brut

[montes spárklin endži brut]

Na rozdíl od tradiční šampaňské metody toto víno leželo na slupkách 36 měsíců, což mu dodalo výrazné tóny vlašských ořechů, sušeného ovoce a kůrky chleba. Intenzivní perlení a jasně slámová barva se zlatými odlesky. Vůně bílých květů a čerstvého ovoce. Krémová a hedvábná chuť s dlouhým ovocným závěrem.

2

odrůda	92 % Carmenère, 8 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Montes Purple Angel

[montes parpl endži]

Elegantní vůně s aroma velmi vyzrálého ovoce, černých bobulí a sladkého koření. Díky zrání v sudech z francouzského dubu se také objevují doteky tmavé čokolády a moka kávy v kombinaci s charakteristickými tóny ovoce. Chuť je velmi dobře strukturovaná, podpořená dostatečnými a jemnými tříslovinami.

3

náš tip!

odrůda	80 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 5 % Merlot, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	18 měsíců v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Montes Alpha M

[montes alfa em]

Aromatická a komplexní vůně s výrazným aroma zralého tmavého a červeného ovoce, tabáku, kůže a černého rybízu, ale také čokolády a koření, jako jsou červený a černý pepř nebo skořice. Jemná a strukturovaná chuť s hebkými tříslovinami. Dobře doprovodí pokrmy z jehněčího masa, vhodné i v kombinaci s vybranými sýry.

5

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montes Outer Limits Sauvignon Blanc

[montes austr limits saviñon blank]

Kromě typických tónů mučenky se ve vůni projevuje i svěží limetka a grapefruit s nádechem chřestu v pozadí. Chuť je čerstvá, svěží, na patě suchá s velmi příjemnou kyselostí. Skvěle se hodí k rybám, mořským plodům a salátům.

6

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Montes Outer Limits Pinot Noir

[montes austr limits pino noár]

Aromatické víno s výraznými tóny červeného a černého ovoce, jako jsou zralé třešně a černý rybíz. Chuť je dokonale vyvážená s hladkými, kulaťými tříslovinami na patě, doprovázená čerstvým ovocem. Ideální v kombinaci s drůbežím masem, rybami, sýry nebo k salátu.

7

odrůda	50 % Carignan, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Montes Outer Limits CGM (Carignan – Grenache – Mourvèdre)

[montes austr limits sí dži em]

Vůně připomíná zralé černé a červené ovoce, jako jsou švestky, ostružiny a sušené figy s nádechem skořice. Chuť je dobře strukturovaná s velkým tělem a vyváženou čerstvostí. Elegantní víno, které se hodí k pečenému masu nebo boloňským těstovinám.

4 **náš tip!**

odrůda	Syrah
technologie výroby	18 měsíců zrání na nových francouzských sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let



Montes Folly Apalta Syrah Finca de Apalta

[montes foly apalta syra fynka de apalta]

Velmi elegantní víno s vůní borůvek, černého rybízu, s lehkými tóny čokolády a jemného tostu. Robustní a dobře vyvážená chuť s hladkými tříslovinami na patě a dlouhým příjemným závěrem. Skvěle se hodí k červenému masu, jehněčímu, telecímu nebo k vepřovým kotletám.



Vinařství Montes

Příběh vinařství Montes vypadá jako sen, který se postupně stal realitou. Bylo to v roce 1987, kdy Aurelio Montes a Douglas Murray chtěli realizovat své sny o produkci vín té nejvyšší kvality. Dnes jsou k dostání ve více než 100 zemích světa, kde získala uznání pro svoji vyrovnanou kvalitu a zároveň přitáhla pozornost k vínům, která lze v Chile vyrobit. Zásadním zlomem byla výroba vína Montes Alpha Cabernet Sauvignon - tolik odlišného od toho, co bylo v té době populární a moderní. Víno ročníku 1987 bylo prvním vínem této kvality exportovaným z Chile. Otevřela se tak cesta nejen pro vinařství Montes, ale i pro ostatní vína a vinařství. Od samého začátku vsadil Montes na výsadbu vinic v údolí Apalta, následně vysadil také Syrah v regionu Colchagua. Výsledek jeho „posedlosti kvalitou“ na sebe nenechal dlouho čekat a v ročníku 1996 přišlo na trh první ultra-premium víno z Chile Montes Alpha „M“, následuje kultovní víno Montes Folly v ročníku 2000 a konečně v ročníku 2005 první prémiové Carmenère pod názvem Purple Angel. V roce 2005 se vinařství Montes stalo pátým největším vývozcem chilského lahvového vína. V současné době má výrobní kapacitu 2,3 milionu litrů ročně.

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	40 % vína zrání 12 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montes Alpha Special Cuvée Chardonnay

[montes alfa speši kyvé šardoné]

Vůně nabízí aroma vyzrálého tropického ovoce, jako jsou ananas nebo banány, doplněné o bílé ovoce připomínající broskve. Bohatá a poměrně čerstvá a svěží chuť, podpořená příjemnou kyselinou s dlouhým závěrem. Hodí se k salátům, sushi, rybám, ale i některým úpravám zvěřiny.

9 **náš tip!**

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah, 5 % Carmenère
technologie výroby	65 % vína zrání 16 měsíců v dřevěných sudech (kombinace 1x, 2x i 3x použitých sudů).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let



Montes Alpha Special Cuvée Cabernet Sauvignon

[montes alfa speši kyvé kabernet soviñon]

Výrazná vůně zralého ovoce – ostružin, borůvek a švestek. Velmi dobře strukturovaná a harmonická chuť s bohatými tříslovinami, velkorysou plností a dlouhým, vytrvalým závěrem. Hodí se k úpravám červených mas, uzeninám nebo výraznějším sýrům.

Montes sekt, Zapallar Vineyard

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	006034	Montes Sparkling Angel Brut	6	0,75	367,77 445	465 ○

Montes, Icon Wines, Colchaqua Valley

2	005035	Montes Purple Angel, Marchigüe	2018/19	6	0,75	1 404,13 1 699	1 769 ●
3	005026	Montes Alpha M, Apalta	2018/19	6	0,75	1 428,93 1 729	1 799 ●
4	005038	Montes Folly Apalta Syrah, Finca de Apalta	2018/19	6	0,75	1 354,55 1 639	1 699 ●

Montes Outer Limits

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
5	005007	Montes Outer Limits Sauvignon Blanc	2019/20	6	0,75	395,87 479	499 ○
6	005006	Montes Outer Limits Pinot Noir	2018/19	6	0,75	577,69 699	729 ●
7	005009	Montes Outer Limits CGM (Carignan-Grenache-Mourvèdre)	2018/19	6	0,75	577,69 699	729 ●

Montes Alpha Special Cuvée, Casablanca Valley

8	006046	Montes Alpha Special Cuvée Chardonnay	2018/19	6	0,75	428,93 519	545 ○
9	006047	Montes Alpha Special Cuvée Cabernet Sauvignon	2017/18	6	0,75	428,93 519	545 ●

1 náš tip!

odrůda	90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot
technologie výroby	55 % vína zrál 12 měsíců v dřevěných sudech (kombinace 1x, 2x i 3x použitých sudů).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

92
2017
James Suckling

Montes Alpha Cabernet Sauvignon

[montes alfa kabernet soviňon]

Komplexní vůně nabízí výrazné aroma zralého tmavého ovoce, jako jsou fíky, ostružiny a černý rybíz, doplněné o doteky koření (například kajenský černý pepř), čokolády, kůže a tabáku. Chuť má perfektně zakulacené třísloviny, podpořené explozí ovocných tónů ve středně dlouhém závěru. Skvěle doprovází pokrmy z červeného masa.

2 náš tip!

odrůda	90 % Carmenère, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	55 % vína zrál 12 měsíců v dřevěných sudech (kombinace 1x, 2x i 3x použitých sudů).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

93
2019
James Suckling

Montes Alpha Carmenère

[montes alfa karmenère]

Intenzivní vůně nabízí aroma zralého tmavého a červeného ovoce, jako jsou ostružiny, fíky nebo sušené švestky, ale také koření, muškátového oříšku, černého pepře, kůže, tabáku a černé čokolády. Chuť je harmonická, plná a dobře strukturovaná, s jemnými tříslovinami a velmi elegantním závěrem. Dobře se hodí k pokrmům z červeného masa nebo těstovinám.

3 náš tip!

odrůda	90 % Syrah, 7 % Cabernet Sauvignon, 3 % Viognier
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

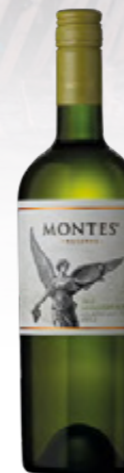
Montes Alpha Syrah Colchaqua Valley

[montes alfa syra kolčakva vely]

Výrazné aroma zralého černého ovoce, jako jsou ostružiny a fíky. Vůně s jemnými tóny kůže a tmavé čokolády, která je pro Syrah z oblasti Colchagua velmi charakteristická. Chuť je dobře vyvážená s bohatou kyselostí, neuvěřitelně hladkými taniny a obrovskou strukturou. Skvěle se hodí k červeným masům, boloňské nebo houbové omáčce.

7

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

90
2018
James Suckling

Sauvignon Blanc Reserva

[soviňon blank rizérv]

Intenzivní a jasná vůně s aroma limety a grapefruitu, doplněné o čerstvý ananas, mučenku, květy pomeranče s lehkým dotekem zeleného chilli. Chuť velmi dobře navazuje na vůni, je šťavnatá a harmonická, s výraznější přírodní kyselínou. Dobře strukturované víno v dlouhém a čerstvém závěru. Dobře se hodí k bílému masu, rybám nebo salátům.

8

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	30 % vína zrál 6 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

91
2018
James Suckling

Chardonnay Reserva

[šardoné rizérv]

Intenzivní vůně s aroma bílého ovoce, jako například ananasu, bílých broskví a zralého manga, doplněné o doteky hrušek a bílých květů. Hladká, středně plná chuť s osvěžující kyselínou a dlouhým a jemným závěrem. Dobře doprovází pokrmy z ryb, mořských plodů, ale také sýry či saláty.

9

odrůda	85 % Merlot, 15 % Carmenère
technologie výroby	45 % vína zrál 8 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91
2017
James Suckling

Merlot Reserva

[merlo rizérv]

Intenzivní vůně čerstvého červeného i tmavého ovoce, jako jsou jahody, švestky nebo fíky, které jsou doplněné o aroma koření (muškátový oříšek, černý pepř), tmavé čokolády, tabáku a pražených oříšků. Chuť je středně plná, jemná a harmonická s jemnými, kulatými a nasládlými tříslovinami, v závěru podpořená výraznější kyselínou.

4

odrůda	90 % Merlot, 10 % Carmenère
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Montes Alpha Merlot Colchaqua Valley

[montes alfa merlot kolčakva vely]

Složitá aroma s rozmanitou vůní zralého černého a červeného ovoce, jako jsou ostružiny, fíky a švestky v sirupu. Tóny černého koření a červené papriky se mísí s nádechem čerstvého tabáku a kůže. Jedná se o dobře strukturované víno s hladkými taniny vhodné k těstovinám i vyzrálým sýrům.

5

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91
2020
James Suckling

Montes Limited Seleccion Sauvignon Blanc Leyda Valley

[montes limityd selekšn saviňon blank lejda vely]

Ve vůni převládá tropické ovoce, jako je mučenka, čerstvý ananas, spolu s citrusovými tóny růžového grapefruitu a květinovým nádechem. Středně plná a hladká chuť, s osvěžující kyselostí a minerálními tóny, díky kterým je víno krásně šťavnaté. Ideální v kombinaci s hoblíčkami parmazánu, krevetami na česneku nebo cevichem z lososa.

6

odrůda	70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Carmenère
technologie výroby	Zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

91
2019
James Suckling

Montes Limited Seleccion Cabernet Sauvignon – Carmenère

[montes limityd selekšn kabernet saviňon karmenér]

Intenzivní vůně zralých červených plodů, jako jsou třešně v sirupu, jahody a fíky. Po několika minutách ve sklenici se objevují kořenité tóny pepře spolu s tóny čerstvého tabáku, aroma kávy a hořké čokolády. Velkorysé patro s pěknými, zaoblenými tříslovinami. Chuť navozuje pocit sladkosti a dodává vínu eleganci, šťavnatost a dlouhou dochuť.



10 náš tip!

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot
technologie výroby	45 % vína zrál 8 měsíců v dřevěných sudech (2 a 3x použité).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

90
2017
James Suckling

Cabernet Sauvignon Reserva

[kabernet soviňon rizérv]

V příjemné vůni převažuje aroma zralého červeného a tmavého ovoce, jako jsou jahody, švestky a fíky, doplněné o černý rybíz a sladké koření (muškátový oříšek a černý pepř). V chuti je středně plná s patrnou harmonickou kyselínou a hladkými tříslovinami. Ve středně dlouhém závěru se vrací stejné tóny jako ve vůni.

Montes Alpha

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	005020	Montes Alpha Cabernet Sauvignon, Colchaqua Valley	2018/19	6	0,75	346,28 419 445 ● ●
2	006032	Montes Alpha Carmenère, Colchaqua Valley	2018/19	6	0,75	346,28 419 445 ● ●
3	006025	Montes Alpha Syrah, Colchaqua Valley	2018/19	6	0,75	346,28 419 445 ● ●
4	005022	Montes Alpha Merlot, Colchaqua Valley	2018/19	6	0,75	346,28 419 445 ● ●

Montes Limited Seleccion

5	005072	Montes Limited Seleccion Sauvignon Blanc, Leyda Valley	2019/20	6	0,75	214,05 259 272 ○
6	005053	Montes Limited Seleccion Cabernet Sauvignon-Carmenere	2019/20	6	0,75	222,31 269 282 ● ●

Montes, Reserva

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	005008	Montes Reserva Sauvignon Blanc, Aconagua Costa	2020/21	6	0,75	164,46 199 212 ○
8	005005	Montes Reserva Chardonnay, Central Valley	2019/20	6	0,75	177,69 215 229 ● ●
9	005017	Montes Reserva Merlot, Colchaqua Valley	2019/20	6	0,75	180,99 219 233 ● ●
10	005014	Montes Reserva Cabernet Sauvignon, Colchaqua Valley	2019/20	6	0,75	180,99 219 233 ● ●

1

odrůda	50–60 % Cabernet Sauvignon, okolo 20 % Carmenère, dále Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
technologie výroby	22 měsíců zrání v dřevěných sudech z francouzského dubu, 77 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let

95
2009
James Suckling92
2009
Robert Parker**Seña**

[seña]

Krásná, harmonická a elegantní vůně s vyrovnaným aroma moruš, vyzrálých lesních bobulí, kávy a hořké čokolády. Chuť je dlouhá, komplexní s příjemnou tříslovinou, která naznačuje potenciál vína. Bezpochyby jedno z nejlepších vín nového světa. Směs odrůd je každý rok jiná, jediným určujícím faktorem je kvalita hroznů.

2

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
technologie výroby	17–18 měsíců zrání v nových sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let

93
2012
Robert Parker96
2012
James Suckling**Almaviva**

[almaviva]

Pozoruhodně bohatá a komplexní vůně s tóny zralého ovoce, divokých jahod, černého rybzu, koření, tabáku a kávy. Bohatá chuť s vyrovnanou strukturou a dlouhotrvajícím závěrem s tóny levandule, čokolády a lékořice. Jedno z pěti nejlepších vín Chile! Vzniklo díky spolupráci vinařství – Baron Philippe de Rothschild a Viña Concha y Toro. Je to jedinečné víno z klasických Bordeaux odrůd.

3

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 10 % Carmenère, 5 % Syrah
technologie výroby	18 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let

94
2014
James Suckling**Le Dix de Los Vascos**

[le dix de los vascos]

Intenzivní červená barva s granátovými odlesky. Jemná, ale bohatá vůně s aroma třešní, ostružin, doplněné o lékořici, papriku, šafrán, muškátový oříšek, bílý a černý pepř, kakao, tabák a cedrové dřevo. Velkorysá a plná chuť s výraznými, ale příjemnými a harmonickými tříslovinami. Objevují se tóny černých oliv a hořké čokolády. Mimořádné, elegantní a plné víno.

4 **naš tip!**

odrůda	75 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah, 10 % Carmenère, 5 % Malbec
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	6–10 let

91
2016
James Suckling**Los Vascos Grande Réserve (Colchagua)**

[los vascos grand resérv]

Intenzivní a bohatá vůně s tóny červeného ovoce, dotekem čokolády, fíků a vavřínu. Jemná a vyvážená chuť s dlouhým závěrem. Vzájemná rovnováha mezi mladistvou ovocností a silnou tříslovinou z něj dělá mimořádné víno. Vhodné k dušenému králičímu masu nebo výrazným severním italským jidlům

5

odrůda	Carmenère
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu (20 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

91
2016
James Suckling**Los Vascos Carmenère Grande Réserve (Colchagua)**

[los vascos carmenère grand resérv]

Má jasnou rubínovou barvu. Intenzivní, bohatá a ovocná vůně s aroma třešní, červeného rybzu, švestek, černého a růžového pepře, zelených oliv a skořice. Velkorysá chuť s tóny kakaa a třešňového likéru, podpořená bohatými tříslovinami. Krásný zástupce odrůdy Carmenère.

6

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	14–18 měsíců zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–8 let

92
2016
James Suckling**Los Vascos Cabernet Sauvignon (Colchagua)**

[los vascos kabernet saviñon]

Sametově hebká měkkost a příjemná ovocná chuť. Je to klasický, elegantní, typický Cabernet Sauvignon s jemnou tříslovinou, s bujnou ovocností a kořeněným aroma. Los Vascos je jedno z nejoblíbenějších chilských vín a nepochybně mistrovský kousek.

Regiony v Chile

Vinařství v této zemi má dlouhou historii datující se do 16. století. Velký rozmach zažilo v 18. století během španělské invaze, kdy byly přivezeny dnes nejpůvodnější odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot a Chardonnay. Je tomu třicet let, kdy se stalo Chile vinařskou velmocí. Do této oblasti začaly proudit mohutné investice, které se okamžitě začaly projevovat na rostoucí kvalitě vína. V roce 1994 ustanovila Republika Chile následující vinařské regiony: Atacama, Coquimbo, Aconcagua, Valle Central, Southern Chile. Nejvýznamnější jsou regiony Aconcagua, Valle Central a Southern Chile. Region Aconcagua spojuje několik podoblastí, z nichž nejznámější jsou Casablanca a Aconcagua Valley. Podnebí je zde chladnější a vína dozrávají ve vyšší nadmořské výšce. Oblast Valle Central je tvořena podregiony Maipo Valley, Rapel Valley, Curicó a Maule Valley. Tato oblast je považována za nejlepší v celém Chile. Poslední jmenovaná je Southern Chile, tvořená dvěma subregiony Itata Valley a Bio-Bio Valley. Zde je vyráběn největší objem vín především nižší kvality. Terroir všech regionů je velice různorodý, ale vždy má společného jmenovatele, kterým je vyšší obsah pazourku.

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace pouze v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Los Vascos Chardonnay (Casablanca)**

[los vascos šardoné]

Komplexní vůně po exotickém ovoci jako ananas, banány, grapefruit. V chuti díky dostatku kyselin působí velice svěže, ve středně plném těle je delikátně zakomponovaný tón vanilky, aroma připomíná ovoce se špetkou pepře. Velmi hezké Chardonnay z produkce Barona Rothschilda, které svojí svěžestí vyniká v dnešní masivní škále chilských vín

8 **novinka**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace pouze v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Los Vascos Sauvignon Blanc (Casablanca)**

[los vascos saviñon blan]

Krásná světle žlutá barva. Ve vůni jsou jasně zřetelné tóny bílých broskví, hrušek, liči a citrusových plodů, ze kterých v závěru vystupují bylinky jako je máta pepřná či estragon. Čerstvé patro s lahodnou kyselostí. Víno je díky částečnému zrání na kalech vyvážené s dobrou rovnováhou kulatosti a svěžesti.

Eduardo Chadwick, Aconcagua Valley

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	815487	Seña	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L

Philippe de Rothschild & Concha y Toro

2	21871	Almaviva	6	0,75	cena a ročník viz www.global-wines.cz ● ● L
---	-------	----------	---	------	--

Los Vascos, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

3	1015456	Le Dix de Los Vascos	2016/17	6	0,75	1 073,55	1 299	1 359	● ●
4	1017167	Los Vascos Grande Réserve (Colchagua)	2016/17	12	0,75	371,07	449	469	● ●
5	1015600	Los Vascos Carmenere Grande Réserve (Colchagua)	2018/19	12	0,75	304,96	369	385	● ●
6	641936	Los Vascos Cabernet Sauvignon (Colchagua)	2018/19	12	0,75	222,31	269	285	●

Los Vascos, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky				
7	641896	Los Vascos Chardonnay (Casablanca)	2019/20	12	0,75	222,31	269	285	○
8	1015924	Los Vascos Sauvignon Blanc (Casablanca)	2019/20	12	0,75	222,31	269	285	○

1 náš tip!

odrůda	Pais
technologie výroby	Druhotná fermentace v lahvi, zraje 12 měsíců na kvasných kalech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Santa Digna Estelado Rosé Brut

[santa digna estelado rosé]

Odrůda Pais má kořeny až v 16. století, ale na dlouhou dobu byla zapomenuta. Její „oživení“ je otázkou posledních let. Víno má světle růžovou barvu a jemné perlení. Vůně s aroma červeného a citrusového ovoce. Živá a svěží chuť s charakteristickými tóny pro odrůdu Pais. Vhodné pro jakoukoliv oslavu.

2 náš tip!

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 18 měsíců v sudech z francouzského dubu (70 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–10 let



Manso de Velasco Cabernet Sauvignon

[manso de velasco kabernet soviñon]

Má tmavě rubínovou barvu. Ve vůni převládá klasické aroma divokého ovoce, ostružin a kůže. Elegantní chuť s jemnými tříslovinami a delším závěrem, kde se objevují tóny ovoce, koření a toastů. Nejlépe vynikne s pečeným masem nebo zvěřinou.

3

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	11 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (30 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–10 let



Cordillera Cabernet Sauvignon

[kordijera kabernet soviñon]

Intenzivní, tmavě rubínová barva. Příjemná vůně s aroma divokého lesního ovoce, ostružin a dotekem kůže. Velmi elegantní chuť s hladkými tříslovinami, v závěru tóny ovoce a koření. Svou sílu ukazuje hlavně ve spojení s pečenými masy nebo zvěřinou.

6

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc

[santa digna rezerva saviñon blank]

Má zlatou barvu, bohatou vůni s aroma připomínající zralé tropické ovoce, doplněné o tóny jablka a fenyklu. Hladká chuť s dobrou strukturou, vyrovnanou kyselinou a delším závěrem. Vhodné jako aperitiv nebo s rybami.

7

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Santa Digna Reserva Chardonnay

[santa digna rezerva šardoné]

Světle žlutá barva se zelenými odlesky. V ovocné vůni převládá aroma manga a meruněk, doplněné o tóny citrusových plodů. Chuť se prezentuje dokonalou harmonií mezi bohatostí a kyselinou, má ovocný charakter. Ideální společník pro pečené ryby, ale i krůtí či kuřecí maso s krémovou omáčkou.

8 náš tip!

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon rosé

[santa digna rezerva kabernet soviñon rosé]

Třešňově růžová barva, vůně s aroma švestek a jahod, ale také ananasu. Plná chuť s dostatečnou kyselinou a ovocným závěrem. Vhodné jako aperitiv, k různým typům uzenin nebo těstovin, také k orientální kuchyni.

4

odrůda	Carmenère
technologie výroby	12 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu (30 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–10 let



Cordillera Carmenère

[kordijera karmenére]

Výrazná vůně s typickým odrůdovým charakterem, objevuje se aroma lesního ovoce, máty, kůže, hřebíčku, vavřínu či lékořice. Plná chuť s výraznými tříslovinami a s tóny opečeného chleba a koření. Výborné s pečeným jehněčím masem, grilovaným masem na dřevěném uhlí, může být použito i aromatické koření.

5 0,0% alk.

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Dealkoholizované víno.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Santa Digna Sauvignon Blanc

[santa digna saviñon blank]

Světle zlatavá barva a pestrá paleta vůní, kde převládá tropické ovoce, jablko a fenykl. Chuť je jemná s dobře zakomponovanou kyselinou. Víno můžeme podávat k předkrmům, grilovaným rybám nebo těstovinám. Díky 0,0 % alkoholu není pro podávání vína žádné omezení.



9

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon

[santa digna rezerva kabernet soviñon]

Rubínově červená barva s lesklými okraji. Bohatá a intenzivní aroma ovoce, kůže a lékořice. Chuť dobře podporují jemné, hladké třísloviny, v elegantním delším závěru se objevují podobné tóny jako ve vůni. Ideální k uzeným klobáskám nebo jiným uzeninám, také ke grilovaným masům.

10

odrůda	Merlot
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Santa Digna Reserva Merlot

[santa digna rezerva merlo]

Merlot je jednou z odrůd, která v Chile prakticky zdomácněla. Miguel Torres hledal správné polohy pro jeho vysazení, až našel ideální kombinaci poloh od vyprahlého pobřeží až po chladné oblasti v Río Claro. Tím získal intenzivní, aromatický Merlot s tóny švestek, ostružinového džemu, koření, vanilky a lékořice. Chuť je elegantní a bohatá s dotekem kouřivosti.

11

odrůda	Carmenère
technologie výroby	6 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Santa Digna Reserva Carmenère

[santa digna rezerva karmenére]

Má třešňově červenou barvu, odrůdová vůně s aroma moruše, máty a citrusových plodů, hlavně mandarinek. Elegantní chuť se sladkými tříslovinami a tóny kůže a koření, staření v sudech dodává v závěru dotek toastovosti. Vhodné k jehněčímu nebo hovězímu masu, můžou být i výrazněji kořeněná.

Miguel Torres, Santa Digna Sparkling Wine, Traditional Method		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	008301 Santa Digna Estelado Rose Brut	2017/18	12	0,75	288,43	349	●
Miguel Torres, Finca Manso de Velsaco, Curico Valley		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
2	008113 Manso de Velasco Cabernet Sauvignon	2014/15	6	0,75	983,47	1 190	● ●
Miguel Torres, Cordillera, Maipo Valley		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
3	008131 Cordillera Cabernet Sauvignon	2015/17	6	0,75	362,81	439	● ●
4	008103 Cordillera Carmenère	2017/18	6	0,75	362,81	439	● ●
Miguel Torres, Santa Digna, Central Valley		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	008311 Santa Digna Sauvignon Blanc (0,0%) nealkoholické	2019/20	12	0,75	207,83	239	○

Miguel Torres, Santa Digna, Central Valley		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	008101 Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc	2019/20	12	0,75	189,26	229	○
7	008109 Santa Digna Reserva Chardonnay	2019/20	12	0,75	185,95	225	○
8	008148 Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon rosé	2020/21	12	0,75	189,26	229	●
9	008105 Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon	2019/20	12	0,75	189,26	229	● ●
10	008192 Santa Digna Reserva Merlot	2018/19	12	0,75	189,26	229	● ●
11	008193 Santa Digna Reserva Carmenère	2018/19	12	0,75	189,26	229	● ●

Argentina

Tato země z jižního cípu Ameriky je pátou největší vinařskou zemí světa. Kořeny místního vinohradnictví nalezneme ve Španělsku – v průběhu španělské kolonizace přivezl Juan Cedrón první vinnou révu již v roce 1557. Katoličtí kněží poté zakládali vinice kolem svých klášterů, aby získali víno pro své svaté mše. V 19. století imigranti z Evropy (převážně ze Španělska, Itálie, Německa a Francie) přivezli nové odrůdy a začali s novými kultivačními technikami, ideální prostředí pro pěstování našli v Andách a v okolí Colorado River. Koncem 19. století rozvoj infrastruktury a rostoucí zkušenosti ve vinohradnictví zapříčinily velkou expanzi produkce vín. Argentinskí výrobci se soustředí spíše na kvantitu než kvalitu – 90 % produkce se spotřebuje na domácím trhu (roční spotřeba vína je 45 litrů na osobu). Do počátku 90. let minulého století byla Argentina největším výrobcem vína mimo Evropu, většinou šlo o vína velmi nízké kvality a tudíž nevhodná k exportu. Koncem 90. let

spolu s rostoucí kvalitou začal růst i export. Dnes je Argentina největším výrobcem vín v Jižní Americe a 5. největším na světě s roční produkcí přes 1 200 milionu litrů vína. Je také třináctým největším exportérem vín s ročním obrátem téměř 0,5 miliardy USD. Podobně jako v sousedním Chile je vinohradnictví silně ovlivněno Andami. V podhůří těchto velehor se nachází hlavní vinařské oblasti země – Salta (pokrývá přibližně 2 000 hektarů vinic v nadmořské výšce 1 700 až 2 400 m.n.m.), La Rioja, San Juan (druhý největší region, má rozlohu 37 000 hektarů), Catamarca, Río Negro a také nový Buenos Aires. Neznámější a nejdůležitější je oblast Mendoza – vyrobí se zde více než 60 % celé argentinské produkce a zdejší vína jsou nejsilnějším exportním artiklem (přes 84 % celkové hodnoty exportu vín). Zvláštností Mendozy je region Lujan de Cuyo, kde jsou nejlepší vína z odrůdy Malbec označována značením původu DOC (Denomination de Origen Controlada). Ideální teploty, dlouhé a slunečné

dny, nízké dešťové srážky, malá vlhkost a silné větry byly a jsou spolu s podloží ideálními podmínkami pro pěstování vysoce kvalitní suroviny. Na čistém vzduchu a díky zavlažování průzračnou horskou vodou se zde velmi daří řadě odrůd. Nejslavnější a pro argentinské vinařství nejtypičtější je Malbec, který zde dává tmavá, nádherná, plná, komplexní vína. Dalšími modrými odrůdami jsou Bonarda, Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Pinot Noir a Syrah. Hlavní domácí bílou odrůdou je pak Torrontés (objevuje se i ve Španělsku). Je to klon Malvasie a vyrábí se z ní poměrně aromatická vína. Dalšími bílými odrůdami jsou Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Riesling, Viognier a Sémillon. Argentinská vína byla v Evropě objevena teprve nedávno, zdaleka však neřekla poslední slovo. Řada odborníků předpovídá Argentíně v blízké budoucnosti rychlé využití vynikajícího potenciálu a velký nárůst oblíbenosti.



- 1 Jujuy
- 2 Salta
- 3 Catamarca
- 4 La Rioja
- 5 San Juan
- 6 Mendoza
- 7 La Pampa
- 8 Río Negro

1

odrůda	70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay
technologie výroby	Tradiční metoda kvašení v lahvi, 24 měsíců ležení na kalcích.
intenzita	
kategorie	
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne

**Kaiken Brut***[kajken bryt]*

Velmi světlé, šumivé víno s jemným, zlatým nádechem. Komplikovaná ovocná vůně zelených jablek s náznaky másla a svěžími minerálními tóny. Víno vyniká svou dokonale vyváženou a živou kyselínou. Elegantní víno s příjemnou strukturou Pinotu Noir. Dlouhý, vytrvalý závěr s náznaky toastu a mandlí.

2

odrůda	Malbec
technologie výroby	Zraje 18 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

**Malbec Mai***[malbek maj]*

Hrozny pocházejí z vinic, které jsou více než 100 let staré - mají malou výtěžnost, ale dávají vysoce koncentrované hrozny. Víno má tmavě červenou barvu s purpurovými odlesky. Ovocná vůně s aroma švestek a višní, doplněná o koření, tabák a skořici. Elegantní a komplexní chuť s jemnými tříslovinami. Víno je již nyní ke konzumaci, ale díky své intenzitě a struktuře má potenciál až 15 let dalšího zrání v lahvi.

3

odrůda	Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu (ne nové sudy, pouze třetí použití).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

**Obertura***[obertura]*

Hrozny na toto víno pocházejí z vinic ležících 1 350 m.n.m. Víno se prezentuje hlubokou, rubínově červenou barvou se světlými purpurovými okraji. Komplexní vůně s aroma zralého červeného rybízu, čerstvých švestek a červeného pepře, v kombinaci s černým pepřem a jetelem. Koncentrovaná, strukturovaná a harmonická chuť s čerstvou kyselinou a mineralitou, získanou ze skalnatého podloží. Má elegantní a dlouhý závěr.

6 **náš tip!**

odrůda	80 % Malbec, 15 % Bonarda, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	Zraje 10 měsíců v sudech z francouzského dubu (kombinace nových a použitých).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Terroir Malbec***[teroar malbek]*

Víno hluboké a jasné purpurově červené barvy. Ovocná vůně s aroma švestek a koření, jako například tymiánu. Hladká chuť Malbecu je podpořená strukturou a svěžestí Petit Verdot, delší závěr s ovocnými tóny zase formuje odrůda Bonarda. Jedná se elegantní víno, které se předně hodí k jídlům z červených mas.

7 **náš tip!**

odrůda	80 % Cabernet Sauvignon, 15 % Malbec, 5 % Petit Verdot
technologie výroby	Zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Terroir Cabernet Sauvignon***[teroar kabernet saviion]*

Tmavě červená barva s intenzivní vůní. Kořeněná aroma spolu s červeným ovocem se pojí s květinovými tóny typickými pro Malbec. Díky zrání ve francouzských sudech se objevují také známky čokolády a vanilky. Na patře je víno plné s jemnou a hedvábnou strukturou odrůdy Petit Verdot.

8

odrůda	Malbec
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**Rosé of Malbec***[rosé of malbek]*

Víno má jasnou barvu s lososově růžovými okraji. Vůně nabízí aroma jahod a třešní, doplněné elegantními doteky čerstvě nařezaných květů. Chuť je jemná a ovocná se svěžími a harmonickými tříslovinami a delším závěrem. Dobře se hodí k lehčím jídlům.

4 **náš tip!**

odrůda	Malbec
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu (1/3 nových, 2/3 použitých).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Ultra Malbec Las Rocas***[ultra malbek las rokas]*

Má temně červenou barvu s purpurovými okraji. Odrůdově typická vůně s aroma koření a květů, také tmavého ovoce a borůvek. Dobře strukturovaná chuť je podpořená jemnými tříslovinami, s čerstvým a komplexním závěrem, ve kterém jsou patrné tóny koření, rozmarýnu, tymiánu nebo sušených květů.

5

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu (1/3 nových, 2/3 použitých), dále rok v lahvi.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

**Ultra Cabernet Sauvignon Leyenda***[ultra kabernet soviion leyenda]*

Hrozny pocházejí z 80 let starých vinic Vistalba, které leží v nadmořské výšce 1 050 m.n.m. a necelý kilometr od řeky Mendoza. Víno má hlubokou, rubínově červenou barvu. Odrůdově typická vůně s aroma ostružin a třešní. Velké, elegantní a plné víno s bohatými a zralými tříslovinami a dlouhým a sofistikovaným závěrem.

**Vinařství Kaiken**

„Caiquén“ je divoká husa z Patagonie, která létá mezi Chile a Argentinou přes pohoří And. Stejně tak Aurelio Montes, zakladatel chilského vinařství Bodega Montes, realizoval mnoho cest přes Andy, aby v roce 2000 znovuobjevil region Mendoza jako perfektní místo pro výrobu vysoce kvalitních vín. V roce 2001 tak vzniklo vinařství Kaiken, jehož vína představují vše, co skvělá vína mají mít. Samotné vinařství bylo založeno již v roce 1920 a kromě vína vyrábělo také olivový olej, destilované nápoje nebo vinný ocet. V současnosti má kapacitu výroby až 7 miliónů litrů vína. Fermentace vín probíhá v nerezových tancích o velikosti 12–30 000 litrů – tato velikost je ideální pro výrobu menších dávek vín vynikající kvality. Pro další zrání vín je k dispozici 1 500 dřevěných sudů a betonových nádob, nebo také nerezový tank o velikosti 100 000 litrů. Hrozny pochází pouze z vlastních vinic, které jsou vysázeny v nejlepších polohách oblasti Mendoza a Salta. V Mendoze jsou to 3 vinice – Vistalba (1 050 m.n.m. – odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon), Agrelo (950 m.n.m. – odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Bonarda, Petit Verdot) a Vista Flores (1 250 m.n.m. – odrůdy Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot).

9

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	60 % vína zrál 6 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Cabernet Sauvignon***[kabernet soviion]*

Má tmavou, rubínově červenou barvu. Středně výrazná vůně s aroma široké palety ovocných tónů (čerstvého červeného ovoce), eukalyptu a mentolu. Má jemnou, odrůdově charakteristickou chuť a svým charakterem dokonale odráží terroir vinic Agrelo, které jsou vysázené 60 km od města Mendoza, v nadmořské výšce 950 m.n.m.

10 **náš tip!**

odrůda	Malbec
technologie výroby	40 % vína zrál 6 měsíců v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Malbec***[malbek]*

Víno zářivě purpurově barvy. Odrůdově typická vůně s aroma červeného ovoce, švestek a ostružin, ale také čokolády a tabáku. Chuť je svěží a dobře navazuje na vůni, podpořená jemnými tříslovinami. Podáváme vychlazené na 15–17 °C.

Kaiken sekt, Mendoza

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky		
1	015001	Kaiken Brut	6	0,75	367,77	445	465	○

Kaiken Icon Wines

2	015077	Kaiken Mai	2015/16	6	0,75	1 271,90	1 539	1 635	● ●
3	015002	Kaiken Obertura	2017/18	6	0,75	693,39	839	889	● ●

Kaiken Wines Ultra, Mendoza

4	015073	Kaiken Ultra Malbec Las Rocas	2018/19	6	0,75	342,98	415	439	● ●
5	015074	Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon Leyenda	2019/20	6	0,75	342,98	415	439	● ●

Kaiken Wines Terroir Series

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
6	015075	Kaiken Terroir Malbec, Mendoza	2018/19	6	0,75	204,96	248	263	●
7	015078	Kaiken Terroir Cabernet Sauvignon, Mendoza	2017/18	6	0,75	204,96	248	263	●

Kaiken Wines Estate, Mendoza

8	015076	Kaiken Rosé of Malbec	2018/19	6	0,75	185,12	224	238	○
9	015071	Kaiken Cabernet Sauvignon	2018/19	6	0,75	185,12	224	238	●
10	015070	Kaiken Malbec	2019/20	6	0,75	185,12	224	238	●

1

odrůda	70 % Cabernet Sauvignon a 30 % Malbec
technologie výroby	14 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech (60 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	6–15 let

**Caro**

[karo]

Bohatá, plná, elegantní a koncentrovaná vůně s tóny mléčné čokolády, marmelád, černého rybízu, ostružin a dřeva. Extraktivní a šťavnatá chuť s výraznou tříslovinou a příjemnou kyselinou. Velmi dlouhé aroma višně, čokolády, kávy, tabáku a kůže. Velké víno z Argentiny.

93
2013
FalstaffGold Medal
2014
Mundus Vini

2

odrůda	65 % Malbec, 32 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc
technologie výroby	12 měsíců ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let

**Petit Caro**

[pety karo]

Temná rubínová barva. Aroma je intenzivní s tóny bílých květů, červených třešní a fíků. Chuť je šťavnatá a komplexní s náznaky hřebíčku a koření. Toto dobře vyvážené víno je elegantním spojením Malbecu a Cabernetu Sauvignon.

3

odrůda	50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	11 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	5–12 let

**Amancaya Gran Reserva**

[amankája gran rezerva]

Výrazná, intenzivní, svěží a ovocná vůně s dotekem živočišnosti, tóny povidel, sladkého koření a čokolády. Chuť je extraktivní, bohatá, ovocná a šťavnatá s příjemnou a elegantní tříslovinou. Název vína byl odvozen podle původně indiánského pojmenování tradiční místní květiny.

7

odrůda	70 % Corvina, 30 % Malbec
technologie výroby	Odrůdy zrají odděleně po dobu 18 měsíců a následně jsou smíchány.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	7–30 let

**Corbec Appassimento Rosso di Argentina**

[korbek apasimento roso dy argentýna]

Bohatá a komplexní vůně s tóny sušeného citrusového ovoce, včelích pláství, sladkého koření, rozinek a mléčné čokolády. Suché, tělnaté, bohaté a lahodné víno. Má pevnou kostru s dobrou tříslovinou a velmi dlouhým závěrem. S každým douškem se otevírají nové a nové tóny. Víno se také nazývá „Amarone z Argentiny“ – používá stejnou technologii výroby.

8

odrůda	Malbec
technologie výroby	15 měsíců ve francouzských barikových sudech (225 l) – 50 % nových.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 4. roce
dekantace	ano
archivace	4–15 let

**Piedra Negra Gran Malbec**

[piedra negra gran malbek]

Víno má odrůdově typický, intenzivní a velmi kořeněný buket bohatý na vanilku. Plné na patě, ale překvapivě delikátní a sametově hebké po počáteční silné chuti. Tato „vlajková loď“ od Bodega Lurton byla pojmenována podle velmi tmavé půdy v podhůří And zvané Piedra Negra (černý kámen), ležící ve výšce 1 000 metrů nad mořem.

93
2013
The Wine Advocate9 **náš tip!**

odrůda	85–90 % Cabernet Sauvignon, zbytek Malbec
technologie výroby	14–16 měsíců zrání v sudech – 85 % francouzský a 15 % americký dub (50 % nových).
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	6–12 let

**Gran Lurton Cabernet Sauvignon**

[gran lurton kabernet soviñon]

Nádherné aroma tmavých bobulí a černého rybízu. Víno je extrémně bohaté, komplexní a velmi dlouhé, s vkusně integrovaným dubovým tónem. Ačkoli by se daly očekávat ještě tuhé a trpké třísloviny obvykle spojené s mladými Caberneti, zde jsou zcela nepřítomné. První ročník uvedený na trh byl 1996.

4

odrůda	Malbec
technologie výroby	Fermentace i zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Aruma Malbec**

[aruma malbek]

Jasně červená barva s fialovými okraji. Výrazná vůně odhaluje aroma zralého červeného ovoce a švestek. Chuť je harmonická s dobře zakomponovanou kyselinou. Elegantní, hladké a již dobře zakalené třísloviny, typické pro Malbec. Má dlouhý a delikátní závěr.

91
2016
James Suckling5 **bio**

odrůda	Malbec
technologie výroby	Pro výrobu použity pouze nerezové tanky.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Puro Malbec**

[puro malbek]

Výrazná, intenzivní vůně s ovocným charakterem a s tóny exotického koření, fialek, kávy a černých třešní. Silná, ale svěží a příjemně strukturovaná chuť s měkkými tříslovinami a tóny červeného bobulového ovoce s dlouhotrvajícím závěrem. Toto víno je jasným příkladem potenciálu použité odrůdy. Velmi nízký výnosový režim ve vinici se odráží ve výsledném projevu vína.

6

odrůda	65 % Malbec, 5 % Merlot a 30 % sušených hroznů odrůdy Corvina.
technologie výroby	Oddělená fermentace jednotlivých odrůd. Po smíšení víno zraje 9 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Passo Doble Malbec-Corvina**

[paso doble malbek-korvina]

Výrazná vůně černých plodů, koření a sušeného ovoce. V chuti je čerstvé, šťavnaté, ovocné, hebké a sametové s vyrovnanou tříslovinou. V závěru dotek borůvek a černého ovoce. Pro Corvinu byla použita metoda sušení hroznů – appasimento.

92
2015
James Suckling

10

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	6–9 měsíců zrání v použitých dubových sudech, 2–4 roky staré.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Piedra Negra Cabernet Sauvignon Reserva**

[piedra negra kabernet soviñon rezerva]

Elegantní vůně s tóny kouře a čokolády. Harmonická a vyvážená chuť s dobře strukturovanými tříslovinami a odrůdově typickými tóny černého rybízu. Doprovodí smažené jehněčí maso, dobře se pije i samostatně pro radost.

11 **náš tip!** **bio**

odrůda	Malbec
technologie výroby	6–12 měsíců zrání v sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Piedra Negra Malbec Reserva**

[piedra negra malbek rezerva]

Bohatá vůně, tóny zralého ovoce se špetkou pražení se zde mísí s kořenitostí a aroma vanilky. Víno má hezkou strukturu, plnou a vyrovnanou chuť, velmi jemný tanin a náznak kouře v závěru. Doprovodí tmavá výrazná masa nebo zvěřinu. Dalším zráním se ještě vylepší.

12 **bio**

odrůda	Malbec
technologie výroby	5–6 měsíců zrání v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

**Piedra Negra Malbec**

[piedra negra malbek]

Bohatá vůně lesních bobulí, tmavého peckovitého ovoce a švestek, s lehkým tónem pryskyřice. Velmi přizpůsobivá chuť s dotekem kořenitosti a vyrovnaným taninem. Hrozny pocházejí z Finca Alcayata v regionu Barrancas Maipú, ležící ve výšce 1 100 metrů nad mořem.

Domaines Barons de Rothschild (Lafite) & Nicolas Catena		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	849734 Caro (Cabernet - Malbec)	2016/17	6	0,75	1 073,55	1 299	● ●
2	849736 Petit Caro	2017/18	6	0,75	371,07	449	● ●
3	849735 Amancaya Gran Reserva (Malbec - Cabernet)	2017/18	12	0,75	371,07	449	● ●
4	849733 Aruma Malbec	2018/19	12	0,75	304,96	369	●
Dieter Meier, Puro (BIO)							
5	001566 Puro Malbec	2019/20	6	0,75	376,03	455	485 ●
Masi Tupungato, Mendoza							
6	263920 Passo Doble Malbec-Corvina	2018/19	6	0,75	189,26	229	242 ● ●
7	263921 Corbec Appassimento Rosso di Argentina	2017/18	6	0,75	519,83	629	659 ● ●

François Lurton, Bodega Piedra Negra, Gran Reservas		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8	006102 Piedra Negra, Gran Malbec	2016/17	6	0,75	701,65	849	895 ● ● L
9	006100 Gran Lurton, Cabernet Sauvignon	2015/16	6	0,75	445,45	539	569 ● ●
François Lurton, Bodega Piedra Negra, Reservas, Mendoza							
10	006207 Piedra Negra Cabernet Sauvignon Reserva	2017/18	6	0,75	285,12	345	365 ● ●
11	006219 Piedra Negra Malbec Reserva BIO	2019/20	6	0,75	285,12	345	365 ● ●
François Lurton, Bodega Piedra Negra, Mendoza							
12	006140 Piedra Negra Malbec BIO	2019/20	6	0,75	197,52	239	253 ●

Jižní Afrika

Jižní Afrika je podobně jako Amerika a Austrálie vyhledávanou a módní vinařskou zemí a její vína dnes dobývají svět. V současné době má Jižní Afrika téměř 102 000 hektarů vinic – 56 % je osázeno bílými odrůdami a 44 % pak červenými (73 % těchto vinic je mladších 15 let). V roce 2017 činila celková produkce 1 000 milionů litrů, z toho asi 320 milionů bylo určeno pro export. Jižní Afrika vyrobí 3,5 % celosvětové produkce vína a to ji řadí na 9. místo. Výrobci vín stále více zvyšují kvalitu produkce, proto bylo také v posledních letech téměř 40 % všech vinic rekultivováno a osázeno takovými odrůdami, které jsou schopné konkurovat ostatním vinařským zemím. Vína vyprodukovaná v JAR se dají svým charakterem zařadit mezi evropský a novosvětový styl, překvapí svojí elegancí a čistotou a jsou obvykle dobrou hodnotou za peníze ve všech kvalitativních úrovních. Tradici výroby začali v sedmáctém století holandské usadilci. V roce 1659 zakladatel Cape Townu Jan Van Riebeeck vytvořil první víno,

které neslo název „Jižní Afrika“. V roce 1685 byla založena první vinice v oblasti Stellenbosch, přesněji ve False Bay. Byl to však Hendrik Cloete, který dodal regionu Stellenbosch dnešní prestiž a váhu. Vysázel na vinohradech odrůdy Muscat blanc a Chenin Blanc. Začal produkovat na svou dobu vysoce kvalitní vína, ale počátkem 19. století napadl jeho vinohrad révokaz a celý jej zdecimoval. Dnes můžeme v JAR nalézt 60 oblastí, které mají označení WO (Wine of Origin – obdoba francouzského AOC/AOP). Tato klasifikace vstoupila v platnost v roce 1973. Vína nesoucí toto označení musí být vyrobena ze 100 % hroznů příslušné odrůdy a z daného regionu. Označení „Single vineyard“ pak mohou mít vinice menší než 5 hektarů. Pouze 75 odrůd se může pěstovat na vinicích WO. Typickou místní odrůdou je Pinotage, na kterou jsou jihoafričtí vinaři právem hrdí. Z bílých odrůd je nejvíce pěstovaný Chenin Blanc a Sauvignon blanc. Podloží a terroir se mění s polohou regionů. Stellenbosch, který se nachází v oblasti Coastal, vyniká vysokým podílem

pazourek a rozpukaného vápence. Nalezneme zde úseky s vysoce železitou půdou, které jsou velice vhodné pro pěstování Pinotage. Holandský původ je dodnes znát i v názvech usedlostí, oblastí i v názvech na vinných etiketách. Většina vinařství je soustředěna do oblasti okolo Kapského Města. Ve všech regionech nalezneme velké množství menších farem. Produkce i export jsou z větší části v rukou družstevních sklepů. Nejvýznamnějšími oblastmi jsou Stellenbosch (asi nejprestižnější region, sídlí zde nejslavnější vinařství),

- | | | |
|------------------|----------------|---------------|
| 1 Olifants River | 5 Constantia | 9 Klien Karoo |
| 2 Piketberg | 6 Stellenbosch | 10 Robertson |
| 3 Tulbagh | 7 Paarl | 11 Overberg |
| 4 Swartland | 8 Worcester | 12 Swellendam |

Paarl, Constantia (zde byly vysázeny historicky první vinice), Robertson, Worcester, Swartland, Tulbagh a Durbanville. Mezi hlavní pěstované odrůdy Jižní Afriky dnes patří Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Muscat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot Noir, ale především velmi typická Pinotage. Vína pro export jsou označována kontrolní pečeti zaručující původ, odrůdu a ročník. Mezi významná vinařství patří Kanonkop Estate, Vriesenhof a Lanzerac.

1

odrůda	Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
technologie výroby	16 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

91
2017
Tim Atkin

Kanonkop Kadette

[kanonkop kadet]

Intenzivní a komplexní vůně s tóny vyzrálých jahod, dřeva, černého rybízu, marmelád a patrnou zakouřeností. Chuť navazuje na vůni – je ovocná, čerstvá s dotekem kořenitosti a pražené kávy. Intenzita Pinotage je dobře zjemněná dalšími odrůdami. Víno vyšší střední třídy od slavného vinařství, které rozhodně stojí za pozornost.

2

náš tip!

odrůda	Pinotage
technologie výroby	Zraje 14 měsíců v jednu použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

94
2016
Tim Atkin

Kanonkop Kadette Pinotage

[kanonkop kadet pinotáž]

Nejnovejším vínem v řadě Kadette je tato komplexní Pinotage. V chuti dominují tóny červeného ovoce a moka. Má elegantní tříslovinu, které přecházejí do delšího závěru. Další stažení vínu prospěje. Dobře se hodí k těstovinám, červeným masům nebo kořeněným asijským pokrmům.

3

odrůda	Pinotage
technologie výroby	14 měsíců zrání v sudech typu „barrique“.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Kanonkop Pinotage

[kanonkop pinotáž]

Výrazná, silná vůně kouře v kombinaci s živočišností, typickou pro Pinotage. Tóny lékořice, čokolády a vyzrálého ovoce přecházející až do povidel. Chuť navazuje na vůni. Je bohatá, obsáhlá, s dominantní ovocností, tříslovinou a s dlouhým kouřovým závěrem. Nejslavnější Pinotage z Jižní Afriky. Hrozny pochází z 55 let starých vinohradů.

4

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	26 měsíců zrání ve francouzských dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–12 let



Kanonkop Cabernet Sauvignon

[kanonkop kabernet soviňon]

Charakteristická vůně je dlouhá, intenzivní, s aroma černého rybízu a sladkého koření, konkrétně vanilky a badiánu. Chuť je opět velmi dlouhá, elegantní, sametová, podpořena příjemnou tříslovinou a kyselinou. Vínice, ze kterých hrozny pocházejí, jsou staré minimálně 32 let.

Kanonkop – rodinná tradice

Vinařství Kanonkop je známé pro svá červená vína a je popisováno jako jihoafrický ekvivalent evropských Premier a Grand Cru. Založil ho J. W. Sauer – člen parlamentu JAR. Postupně se ve vedení firmy střídala celá rodina. Dnes již čtvrtá generace rodiny – Johann a Paul Krige – buduje věhlas vinařství. Název Kanonkop získalo podle přilehlého kopce, ze kterého v 17. století stělna z děla oznamovala farmářům z celého okolí, že do nedalekého Kapského města dorazili námořníci, připravení na výměnný obchod. Vinařství leží v regionu Stellenbosch na úpatí pohoří Simonsberg (všechny vínice leží mezi 60 a 120 metry nad mořem). Kombinace podloží, chladných oceánských větrů a dlouhých letních dní vytváří ideální prostředí pro pěstování vína. Vinařství má rozlohu 125 ha, z toho je 100 ha vinic (50 % Pinotage, 35 % Cabernet Sauvignon, 7,5 % Merlot a 7,5 % Cabernet Franc). Některé vínice – hlavně Pinotage – jsou staré i 50 let.



Stellenbosch

Po Cape Townu je to Evropany druhá nejdéle osídlená a obydlená oblast v Jihoafrické republice. Region získal své jméno díky městu Stellenbosch, které bylo založeno v roce 1679 Simonem van der Stellem, guvernérem Kapské kolonie. První vínice byly založeny již v počátku prvními osadníky. Stellenbosch spolu s Paarlem s Franschhoekem tvoří tzv. Cape Winelands – největší ze dvou hlavních vinařských regionů Jižní Afriky. Oblast má typické přímořské podnebí – horká léta, chladné zimy a většinou slunnou a jasnou oblohu. Oblast je skoro celá obehnaná vysokými horami, ze kterých vane studený vítr. Terroir oblasti je s vysokým podílem minerálů. Vínice díky svému vysokému stáří produkují velice koncentrované hrozny. Z modrých odrůd je nejpobulárnější lokální odrůda Pinotage, mezinárodní Cabernet Sauvignon a Merlot. Z bílých je nejhojněji pěstovaný Chenin Blanc, Sauvignon Blanc a Viognier. Z celkové produkce Jihoafrické republiky připadá na oblast Stellenbosch 18 % všech výnosů. V roce 1971 byla založena „Stellenboschská vinařská stezka“, na které můžete nalézt 130 producentů vín.

5

novinka

odrůda	Pinotage
technologie výroby	Zraje 15 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Vriesenhof Pinotage

[vriznhof pinotáž]

Typická, odrůdově charakteristická a výrazná vůně s tradičními náznaky spálené pryže, sladkého koření a borůvek. Chuť je výrazná, klasická a koncentrovaná s vyšším obsahem kyselin a harmonickou tříslovinou. V závěru nalezneme náznaky zralých třešní a kouře.

6

novinka

odrůda	Grenache, Shiraz, Mourvèdre
technologie výroby	Zraje 9 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Vriesenhof GSM Grenache – Shiraz – Mourvèdre

[vriznhof grenás širaz mürvedre]

Úžasné spojení tří odrůd. Lehké, ovocné se silnou vůní třešní a malin. Dobrá struktura s jahodami na středním patře. V dochuti dozrívající koření se špetkou bílého pepře. Ideální doplněk ke grilovanému a kořeněnému sýru.

7

náš tip!

odrůda	Chenin Blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

91
2018
The Wine Spectator

Chenin Blanc Old Vine Reserve

[šenin blank old vajn rezérva]

Má zlatavou barvu. Plná vůně s aroma melounu, koření a pečených jablek. Strukturovaná chuť s tóny minerality, medu a karamelu. Víno je krásným příkladem harmonie mezi ovocností a delikátním dotekem dubu/vanilky. Můžeme podávat s výrazněji kořeněnými jidly, aromatickými rybami nebo kuřecím masem.

8

novinka

odrůda	Merlot, Cabernet Franc
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Ken Forrester Merlot Reserve Pat's Garden

[ken forestr merlo rizerv pets gárđin]

Tento Merlot zraje 12 měsíců v dubových sudech. Má krásnou třešňovou barvu a třešně lze cítit ve vůni i v chuti. Aroma je lehce kořeněné s tóny máty a lehkou kouřovostí. Chuť je zakulacená, ovocná, s vyváženými taniny. Víno je připravené k okamžitému pití, má však delší potenciál zrání. Podávejte k masovým pokrmům upraveným na grilu.

9

náš tip!

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

90
2016
The Wine Enthusiast

Buitenverwachting Sauvignon Blanc Constantia

[bujtenfervachtynk soviňon blan konstanyja]

Odrůdová vůně se svěžími rostlinnými tóny, s dotekem černého bezu a angreštu. Charakteristická vyšší a harmonická kyselina je opět dobře podpořena tóny červeného rybízu a angreštu. Toto víno patří mezi nejlepší Sauvignony z JAR – je ideálním kompromisem mezi jemností evropských vín a tělnatostí vín z Nového světa.

Kanonkop, Stellenbosch

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	290040	Kanonkop Kadette	2018/19	6	0,75	268,60	325	349	● ●
2	290010	Kanonkop Kadette Pinotage	2018/19	6	0,75	293,39	355	379	● ●
3	290041	Kanonkop Pinotage	2018/19	6	0,75	767,77	929	979	● ●
4	290042	Kanonkop Cabernet Sauvignon	2016/17	6	0,75	780,99	945	995	● ●

Vriesenhof, Stellenbosch

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
5	290011	Vriesenhof Pinotage	2017/18	6	0,75	260,33	315	329	● ●
6	290253	Vriesenhof GSM (Grenache – Shiraz – Mourvèdre)	2017/18	6	0,75	260,33	315	329	● ●

Ken Forrester Vineyards, Stellenbosch

7	290031	Chenin Blanc Old Vine Reserve	2019/20	6	0,75	285,12	345	365	○
8	290037	Merlot Reserve Pat's Garden	2016/17	6	0,75	453,72	549	575	● ●

Ken Forrester Vineyards, Stellenbosch

9	290058	Sauvignon Blanc Constantia	2019/20	6	0,75	235,54	285	299	○
---	--------	----------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

1

odrůda	Pinotage
technologie výroby	8–12 měsíců zrání v dřevěných sudech 1x až 2x použitých.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Nederburg Pinotage

[nederburk pinotáž]

Ve vůni typická kouřovost a vůně dřeva. Výrazná chuť s dominancí červeného ovoce, v závěru opět kouřové aroma a nasládlé třísloviny. Ideální v kombinaci s černou zvěřinou nebo divokou kachnou.

2

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	6 měsíců zrání v nových a 1x použitých sudech z francouzského dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Nederburg Chardonnay

[nederburk šardoně]

Bohatá vůně zralých citrusů a čerstvého másla. Lahodné víno s plným tělem, dotekem dubovosti a vanilky. Víno se hodí pro zábavu nebo k drůbeži, smetanovým omáčkám a tučnějším rybám, jako jsou losos a platýz.

3

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Nederburg Paarl Cabernet Sauvignon

[nederburg paarl kabernet soviňon]

Projevuje se měkkými tříslovinami na patře s dobře vyváženou dubovostí a troškou vanilky. Převládají tóny borůvek s dotekem eukalyptu, máty, čokolády a lehce i kávy. Víno se vhodně doplňuje s paštikami, zralými sýry, hovězím Stroganoff nebo třeba s grilovaným jehněčím či pečeným srnčím masem.

4

odrůda	85 % Pinotage, 13 % Shiraz, 2 % Viognier
technologie výroby	Přibližně 20 % vína zraje 12 měsíců v sudech z francouzského dubu – cca 25 % nových.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Man Vintners Pinotage „Bosstok“

[men vintners pinotáž bosstok]

Víno má příjemnou vůni s typickými tóny kouře a ohořelého dřeva. V chuti dominují červené bobule, brusinky a skořice, podpořeno jemnými tříslovinami. Odrůda Pinotage je křížencem odrůd Pinot Noir a Cinsault, jedná se o tradiční jihoafrickou odrůdu. Hodí se k červenému masu nebo k drůbeži, ale i k pikantnímu kari, pizze či zvěřinovým pokrmům.

5

odrůda	99 % Shiraz, 1 % Viognier
technologie výroby	Část hroznů Shirazu kvasí společně s malým podílem hroznů Viognier, což následně zvedá aroma a změkčuje třísloviny. 20 % vína zraje v malých dubových sudech, zbytek v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Man Vintners Shiraz „Skaapveld“

[men vintners širaz skapfeld]

Ovocná vůně s kořenitým a květinovým aroma. Vyzrálá, ovocná a vyvážená chuť s jemnými tříslovinami a s dotekem koření a vanilky. Dobře se hodí k tučnějším masovým pokrmům a silným sýrům.

6

odrůda	85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot
technologie výroby	20 % vína zraje 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Man Vintners Cabernet Sauvignon „Ou Kalant“

[men vintners kabernet soviňon oukalant]

Víno Ou Kalant (v překladu „starý rošťák“) má svým stylem mezi víny Man Vintners výjimečné postavení – kombinuje totiž vyzrálou ovocnost vín z nového světa s elegancí a šarmem vín z Evropy. Má šťavnatou chuť s tóny ostružin a švestek, podpořené jemnou tříslovinou v dlouhém závěru. Ideální v kombinaci s pokrmy s rozmarýnem, k drůbeži i červenému masu.

Nederburg, Winemaster's Reserve, Western Cape

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	620944	Nederburg Pinotage	2019/20	6	0,75	164,46	199	215	● ●
2	620914	Nederburg Chardonnay	2019/20	6	0,75	144,63	175	189	○ ●
3	620934	Nederburg Paarl Cabernet Sauvignon	2018/19	6	0,75	164,46	199	215	● ●

Man Vintners, Coastal Region & Western Cape

4	290225	Man Vintners Pinotage "Bosstok"	2019/20	6	0,75	147,11	178	189	●
5	290231	Man Vintners Shiraz "Skaapveld"	2019/21	6	0,75	147,11	178	189	●
6	290224	Man Vintners Cabernet Sauvignon "Ou Kalant"	2019/22	6	0,75	147,11	178	189	●

1 náš tip!



White&Sea
(Colombard
-Sauvignon)
IGP Gascogne

2 náš tip!



Rare Vineyard's
Vermentino
IGP Pays d'Oc

3 náš tip!



Rare Vineyard's
Carignan
Vieilles Vignes
IGP Herault

4 náš tip!



Cuvée Disseney
Chardonnay
(lightly oaked)
IGP Pays d'Oc

9



C'est Pas
La Mer a Boire Blanc
IGP Gascogne
(sladké)

10



Premier
Rendez-vous
Sauvignon blanc
IGP Côtes de Gascogne

11



Premier
Rendez-vous
Cabernet-Syrah
IGP Pays d'Oc

5 náš tip!



Cuvée Disseney
Pinot noir
IGP Pays d'Oc

6 náš tip!



Etoile De Mer
Blush rosé
IGP Pays d'Oc

7 náš tip!



Cuvée Laborie
Colombard
IGP Gascogne
(polosuché)

8



Masan
Vin de France
Rouge
(polosuché)

12



Bianca&Quito
Grupo Coviñas

13



Rosa&Dito
Grupo Coviñas

14



Tina&Tito
Grupo Coviñas

LGI, Francie, vína na rozlev

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 303011	2019/20	6	0,75	99,17	120	○
2 303018	2019/20	6	0,75	95,87	116	○
3 303023	2019/20	6	0,75	95,87	116	●
4 303034	2019/20	6	0,75	117,36	142	○
5 303042	2019/20	6	0,75	120,66	146	●
6 303057	2019/20	6	0,75	115,70	140	●
7 303066	2019/20	6	0,75	99,17	120	○
8 303015	2019/20	6	0,75	99,17	120	●

LGI, Francie, vína na rozlev

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9 303024	2019/20	6	0,75	103,31	125	○
10 303035	2019/20	6	0,75	97,52	118	○
11 303043	2019/20	6	0,75	97,52	118	●

Grupo Coviñas, Španělsko, Utiel-Requena DOP

12 211300	2020/21	6	0,75	92,56	112	○
13 211298	2019/20	6	0,75	92,56	112	●
14 211199	2019/20	6	0,75	92,56	112	●



1



1,5 l

Cabernet Sauvignon
Villa Santa Flavia
Veneto IGP (1,5 l)

2



1,5 l

Pinot Grigio
Villa Santa Flavia
Veneto IGP (1,5 l)

3



1,5 l

Chardonnay
Villa Santa Flavia
Veneto IGP (1,5 l)

4

novinka náš tip!



1,5 l

Farnese Sangiovese
Terre di Chieti IGP
Magnum (1,5 l)

9



5,0 l

Colombard-Sauvignon,
Francie
Bag in Box 5 l

10



5,0 l

Grenache-Merlot,
Francie
Bag in Box 5 l

11

novinka



5,0 l

Lucio Muñoz
Las Laderas Castilla,
Španělsko
Bag in Box 5 l

12

novinka



5,0 l

Survivor Offspring,
Western Cape, JAR
Bag in Box 5 l

5



1,5 l

Farnese Fantini
Montepulciano d'Abruzzo
DOP Magnum (1,5 l)

6

novinka



1,5 l

Farnese Trebbiano
d'Abruzzo
DOP Magnum (1,5 l)

7

novinka



10 l

Viña Cierzo Blanco,
Cariñena DO, Španělsko
Bag in Box 10 l

8

novinka



10 l

Marrenon Rouge Vaucluse
IGP, Francie
Bag in Box 10 l

13

novinka



5,0 l

Soluna Sangiovese
Puglia, Itálie
Bag in Box 5 l

14



5,0 l

Colloredo Mels
Pinot Grigio IGP, Itálie
Bag in Box 5 l

15



5,0 l

Messapi Primitivo
Puglia IGP, Itálie
Bag in Box 5 l

16



5,0 l

Arancio Nero D'Avola
IGP, Itálie
Bag in Box 5 l

Sacchetto, Itálie, Veneto IGP, vína na rozlev

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 217720	2018/19	6	1,50	164,46	199	215 ○
2 217721	2018/19	6	1,50	150,41	182	196 ○
3 217723	2018/19	6	1,50	145,45	176	189 ●

Farnese, Itálie, Abruzzo, vína na rozlev

4 291228	2018/19	6	1,5	183,47	222	239 ●
5 291227	2018/19	6	1,5	177,69	215	225 ●
6 291229	2019/20	6	1,5	180,99	219	235 ○

Bag in Box (BIB)

7 27855	2019/20	1	10,00	685,12	829	865 ○
8 01872	2019/20	1	10,00	825,62	999	1 039 ●

Bag in Box (BIB)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
9 303501	2019/20	1	5,00	395,87	479	499 ○
10 303502	2019/20	1	5,00	395,87	479	499 ●
11 12629	2019/20	1	5,00	387,60	469	489 ●
12 28509	2019/20	1	5,00	470,25	569	595 ●
13 24570	2019/20	1	5,00	528,10	639	665 ●
14 018635	2019/20	1	5,00	551,98	668	668 ○
15 012980	2019/20	1	5,00	560,33	678	678 ●
16 021601	2019/20	1	5,00	541,32	655	655 ●



1



2



3



7



8



9



10



11



4



5



6



12



13



Dárkové tašky

	balení	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 50003B Taška papírová Longer pro 1-2 láhve přírodní	1	10,74	13	16
1 50003w Taška papírová Longer pro 1-2 láhve bílá	1	10,74	13	16
1 50003M Taška papírová Longer pro 1-2 láhve modrá	1	13,22	16	19
1 50003Z Taška papírová Longer pro 1-2 láhve zelená	1	13,22	16	19
1 50003C Taška papírová Longer pro 1-2 láhve zelená	1	13,22	16	19
2 50002M Taška papírová Blue Glass pro 2 láhve modrá	1	20,66	25	29
3 50004B Taška papírová Glass Bianco Lux laminovaná pro 1 láhev bílá	1	20,66	25	29
3 50004C Taška papírová Glass Rosso laminovaná pro 1 láhev červená	1	20,66	25	29
3 50004M Taška papírová Blue Glass Lux laminovaná pro 1 láhev modrá	1	20,66	25	29
4 SN1ZLL Taška papírová Longer laminovaná pro 1 láhev zlatá	1	13,22	16	19
5 SN1SLM Taška papírová Longer laminovaná pro 1 láhev stříbrná	1	13,22	16	19
6 50005B Taška papírová MODEL 2 laminovaná pro 3 láhve bílá	1	23,97	29	33
6 50005C Taška papírová MODEL 2 laminovaná pro 3 láhve červená	1	23,97	29	33

Kartonové obaly

	balení	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 50007B Kartonový obal ALTO na 1 láhev (přírodní)	1	13,22	16	19
8 50007W Kartonový obal ALTO na 1 láhev (bílá)	1	13,22	16	19
9 50006B Kartonový obal ALTO na 2 láhve (přírodní)	1	20,66	25	29
10 50006W Kartonový obal ALTO na 2 láhve (bílá)	1	20,66	25	29
11 50008B Kartonový obal na 3 láhve (přírodní)	1	20,66	25	29

Dárkové dřevěné kazety

12 200860 Dřevěná kazeta s posuvným víkem pro 3 láhve	1	177,69	215	235
13 200870 Dřevěná kazeta s posuvným víkem pro 6 láhvi	1	280,17	339	369

Kontakty

Global Wines & Spirits s.r.o.

Václavské náměstí 53

110 00 Praha 1

Telefon: +420 221 965 253

Telefon: +420 221 965 254

Fax: +420 224 219 923

e-mail: info@g-w-s.cz

www.global-wines.cz

Objednávky:

e-mail: zakazky@g-w-s.cz



Obchodní zástupci

Praha a střední Čechy

telefon: 608 236 973

severní Čechy

telefon: 778 049 609

východní Čechy

telefon: 608 963 808

jižní Čechy

telefon: 608 076 757

západní Čechy

telefon: 608 076 757

jižní Morava

telefon: 608 236 852

severní Morava

telefon: 777 206 716

internetový prodej

telefon: 221 965 217

608 467 036

firemní zákazníci

telefon: 702 239 545



25

od roku since
1996



ASOCIACE
SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA

GWS členem od roku 2010

DESTILÁTY

2021

2022

Platnost od 1. 7. 2021



GLOBAL WINES
& SPIRITS



Pro kategorii
Destiláty
prosím otočte
na druhou stranu
katalogu.

Destiláty

The background of the page features a close-up photograph of two glasses filled with amber-colored spirits and ice cubes. The glasses are set on a rustic wooden surface. The lighting is warm and focused, highlighting the texture of the wood and the clarity of the liquid. The title 'Destiláty' is overlaid in a large, white, sans-serif font across the top half of the image.

Ke kvalitnímu vínu nemají daleko ani kvalitní lihoviny. Víno jako takové je přímo základní surovinou pro výrobu ušlechtilých destilátů, například Cognacu, Armagnacu a dalších druhů různých brandy. Příbuznou kapitolou jsou pak destiláty vyrobené z vinných matolin (slupek hroznů, které zůstanou po výrobě vína), jako grappy a jim podobné výrobky. Destiláty můžeme podle místa původu rozdělit na lokální – regionální a na dovozové či mezinárodní. Dle kvality se lihoviny velmi zjednodušeně dělí na základní, střední kvality a prémiové. Podle barvy rozlišujeme lihoviny na čiré a takzvané hnědé (brown spirits) a ostatní. Podle způsobu výroby je možné je členit na destiláty,

likéry, lihoviny vyrobené studenou cestou a různé směsi lihovin a dalších nápojů. Nejprodávanější lihovinou na světě bude asi vodka, ale každý světový region a lokální kultura má svoje specifické a oblíbené druhy. V našich podmínkách to jsou hořké likéry, ale například v latinské Americe to bude surový destilát z cukrové třtiny. V Asii to vyhraje pravděpodobně nějaký destilát původem z rýže a ve Skotsku či Irsku místní obilná whisky. Pro Francii a další vinařské země jsou typické destiláty z vína a v Mexiku je základem místních pálenek destilát ze srdcí rostliny Agave. Svět lihovin je tedy neuvěřitelně rozmanitý a každý konzument si dnes může vybrat ze širokého spektra výrobků.

Podobně jako u vín podléhá spotřeba destilátů módním trendům a dá se tedy hovořit o určitých vlnách popularity jednotlivých kategorií či typů nápojů. Zpravidla každá nová generace konzumentů – lidé mezi 18 až 25 lety mající největší zásluhu na spotřebě lihovin – objevuje svoji oblíbenou kategorii. Tedy každé dva až tři roky se mění preference na nějaký jiný typ lihovin. Hlavní trendy samozřejmě zůstávají, ale s přibývajícím věkem se priority mění a také dnes módní zdravý životní styl upřednostňuje například konzumaci vín či nízkoalkoholických koktejlů před klasickými čistými destiláty či lihovinami.

Nechceme zde soudit ani propagovat alkohol, ale pokud již nastane příležitost na skleničku něčeho silnějšího než víno, tak je samozřejmě možné si vychutnat a dobře užít i kvalitní destilát. Nejde tedy o množství a už vůbec ne o účinky alkoholu, ale spíše o chvíle pohody a harmonie. Malá porce vhodného digestivu vylepší zážitek z dobrého jídla a stejně si lze v určitých případech vychutnat sklenku dobrého brandy s kvalitním doutníkem. Naše nabídka lihovin je tedy zaměřena na kvalitní a osvědčené světové značky, které mohou vhodně doplnit předchozí nabídku vín a budou vhodnými kandidáty pro domácí bar nebo třeba ideálními dárky.



98006

**Dos Maderas 5+3
8 Years Old,
Ron Añejo Reserva
Superior**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	754



98003

**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old,
Ron Añejo Doble Crianza
(dárková tuba)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	896



98018

**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old + 2 sklenice**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	999



**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old
+ 2 x Sherry 10 cl**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	999



**379003
Depaz VS
Martinique
(min. 3 Years Old)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	899



379007

**Depaz VSOP Réserve Spéciale
Martinique
(min. 7 Years Old)
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	1 049



**379017
Depaz VSOP Réserve Spéciale
+ 2 sklenice
(dárkové balení)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	1 175



**379010
Depaz XO Grande Réserve
Martinique
(blend 8-9-10 Years Old)
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	1 449



98013

**Dos Maderas P.X. 5+5
10 Years Old + 4x mini
(dárkový set)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 095



98022

**Dos Maderas P.X.
+ Dos Maderas Selección
(dárkové balení 2x 0,2 l)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
41 %	0,40	666



DMSET1

**Dos Maderas
Tasting set 4x 50 ml**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,20	549



**98015
Dos Maderas Selección
Superior Reserve
(dárková tuba)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42 %	0,70	1 081



379090

**Depaz
Miniature set 4x 50 ml**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,20	549



**379011
Depaz XO Cuvée Prestige
Martinique
(blend 9-10-11Years Old)
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	3 899



**EMBESP
Embargo Añejo
Esplendido
(Cuba, Trinidad, Tobago)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	925



**EMBLAN
Embargo
Añejo Blanco
(názlatý)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	474



980155

**Dos Maderas Selección
+ 2 sklenice
(dárkové balení)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42 %	0,70	1 235



**98005
Dos Maderas Luxus
Ron Añejo Doble Crianza,
Limited Edition
(dárková kazeta)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	3 229



**98050
Tripulante
Caribbean Elixir**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34 %	0,70	333



**COR070
Coro Coro
Ron & Cacao
Liqueur de Guatemala**

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
30 %	0,70	599



**EMBEXQ
Embargo
Añejo Exquisito
(zlatý)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	522



**PASAXO
El Pasador De Oro XO
Ron de Guatemala
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 125



**PASAGR
El Pasador De Oro Gran
Reserva Ron de Guatemala
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 493



**PASAS2
El Pasador De Oro 52
Ron de Guatemala
(dárkový box)**

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
52 %	0,70	1 699





PASSET
El Pasador De Oro
 kolekce 3x 0,2 l
 (XO, Gran Reserva, 50%)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43,3%	0,60	1 699



CENT07
Centenario Rum
 7 Years Old Añejo Especial
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	499



CENT09
Centenario Rum 9 Years Old
 Conmemorativo
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	635



CENT12
Centenario Rum 12 Years Old
 Gran Legado
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	742



RSR070
Remedy Spiced
 Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5%	0,70	499



RPA070
Remedy Pineapple
 Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	499



REX070
Remedy Elixir
 Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34%	0,70	499



OPW070
Old Pascas White Rum
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	0,70	247



CENT85
Centenario Rum
 1985 Highland Cask Selection
 Special Edition (dárková box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	1 279



CENT20
Centenario Rum 20 Years Old
 Fundación
 (dárková tuba)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	1 279



CENT20G
Centenario
 Rum 20 Years Old Fundación
 (dárkové balení + 2 skla)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	1 516



CENT25
Centenario Rum 25 Years Old
 Gran Reserva
 (dárková tuba)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	1 725



OPD070
Old Pascas Dark Rum
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5%	0,70	265



OPDNEW
Old Pascas Jamaica Rum 73 %
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
73%	0,70	479



CENT30
Centenario Rum 30 Years Old
 Edición Limitada
 (dárková tuba)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	2 795



CENREA
Centenario Rum Real
 (dárková tuba)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	4 856



CENSET
Ron Centenario
 Testing set 5x 0,05 l
 (9+12+18+20+25 Years Old)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,25	569



MAQ070
Mama Quilla XA
 Extra Anejo, Guatemala
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	749



RM0070
Ö Dark Rum Small Batch
 Finnish Premium Rum
 from Fiskarr's Oak
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	839



PST100
Captain Morgan Private Stock
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	1,00	cena viz e-shop



LEG070
Legendario Elixir de Cuba
 7 Years Old
 Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34%	0,70	cena viz e-shop



EPYRAXO
Pyrat XO Reserve
 Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	649



468001
Cane Island Single Island
Blends - Cuba

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	695



468002
Cane Island Single Island
Blends - Jamaica

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	695



468003
Cane Island Single Island
Blends - Barbados

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	695



468004
Cane Island Single Island
Blends - Trinidad

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	695



ZACSOL
Ron Zacapa Centenario
Solera Gran Reserve
23 Years Old
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



ZACAXO
Ron Zacapa Centenario
Solera Gran Reserve Especial
XO
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,75	cena viz e-shop



ZEN070
Ron Zacapa Centenario
Edición Negra
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



ZACROY
Zacapa Royal
Solera Gran Reserve Especial
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	cena viz e-shop



468005
Cane Island Single Estate
Australia 4 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	849



468006
Cane Island Single Estate
Thailand 5 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	885



468011
Cane Island Single Estate
Trinidad 8 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	995



468012
Cane Island Single Estate
Venezuela 8 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	995



DIPMAN
Diplomático Mantuano
(dříve Reserva, dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DIPREX
Diplomático Reserva Exclusiva
(dárková tuba)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DIPAMB
Diplomático
Ambassador Selection

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
47 %	0,70	cena viz e-shop



DIPVIN
Diplomatico Single Vintage
2005 (dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



468007
Cane Island Single Estate
Barbados 8 Years Old
(Foursquare Distillery)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	1 035



468008
Cane Island Single Estate
Nicaragua 12 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	1 099



468009
Cane Island Five Icon Blend
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
44 %	0,70	1 049



468010
Ron Alegre XO
Dominican Republic
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	899



MILL15
Millonario
15 Years Old
Solera Reserva Especial
(opletená láhev)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MILLXO
Millonario Rum XO
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DONPAP
Don Papa
(dárková tuba)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DON010
Don Papa 10 Years Old
(dárková tuba)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GMR070
Gold Of Mauritius Rum
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GMS070
Gold Of Mauritius Rum
 Solera 5 Years Old
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GMR070G
Gold Of Mauritius Rum
 (dárekové balení + 1 sklenice)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BTRCOB
Botran Cobre Rum
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	cena viz e-shop



EMR070
Eminente Reserva
 7 Years Old
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BUMBOX
Bumbu Rum, The Original
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BUMBXO
Bumbu XO
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



ECR070
El Comandante
 Reserva Exclusiva
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BTR015
Botran Reserva 15 Years Old
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PLAN05
Plantation
 Grande Réserve 5 Years Old
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PLANGA
Plantation Gran Anejo
 Guatemala (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42 %	0,70	cena viz e-shop



PDB100
Plantation Original Dark
 Barbados Rum
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	cena viz e-shop



ABU012
Abuelo
 12 Years Old (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



UNHIX0
Unhix XO Malt rum
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
42 %	0,50	cena viz e-shop



OPH012
Ophum 12
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



OLEX95
Exquisito 1995
 (dárekový vak)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PLAPIN
Plantation Pineapple
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PIF070
Plantation Isle of Fiji
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PLAN20
Plantation Barbados XO
 20th Anniversary
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PLAN20S
Plantation Barbados XO
 20th Anniversary
 (dárekový box + 2x sklo)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PREM15
Presidente Marti
 15 Years Old (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PREM23
Presidente 23 Years Old
 (dárekový box)
 Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



PCE070
Puntacana Espléndido

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
38%	0,70	cena viz e-shop



CUBA21
Cubaney Exquisito 21 Anos
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
38%	0,70	cena viz e-shop



HBNR12
El Ron Prohibido Habanero
12 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



HBNR15
El Ron Prohibido Habanero
15 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



SRM07N
Sérum Elixir de Ron
Carta Oro

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
35%	0,70	cena viz e-shop



CBE070
Capitan Bucanero Elixir

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
34%	0,70	cena viz e-shop



DOR008
El Dorado 8 Years Old
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DOR012
El Dorado 12 Years Old
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DICT12
Dictador
12 Years Old
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DICT20
Dictador
20 Years Old
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



DICTX0
Dictador XO
Insolent 25 Years Old
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



FDC100
Flor de Cana
12 Years Old
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	1,00	cena viz e-shop



DOR015
El Dorado 15 Years Old
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	cena viz e-shop



AHRNPU
A.H. Riise
Non Plus Ultra
(dárkový box)

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	cena viz e-shop



AHRDAN
A.H. Riise
Royal Danish Navy Rum
(dárkový box)

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



AHRXOR
A.H. Riise
XO Reserve Rum
(dárkový box)

Lihovina

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



MALT10
Malteco 10 Years Old

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40,5%	0,70	cena viz e-shop



EMPHER
Emperor Rum Heritage
Mauritius (dárková tuba)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



EMPSHE
Emperor Rum Sherry Finish
Mauritius (dárková tuba)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



MGREXT
Mount Gay Rum X.O.
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	cena viz e-shop



MGRBAR
Mount Gay Black Barrel
(dárkový box)

Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
43%	0,70	cena viz e-shop



XAT015
Matusalem Gran Reserva Solera 15 Years Old

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MAT023
Matusalem Gran Reserva Solera 23 Years Old (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BAR070
Ron Barcelo Imperial (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	cena viz e-shop



ONX070
Ron Barcelo Imperial Onyx (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	cena viz e-shop



IRF070
Irishman Founders Reserve (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	749



IRF07G
Irishman Founders Reserve (dárkové balení + 2 sklenice)

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	865



IRS070
Irishman Single Malt (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	899



BGA175
Ron Barcelo Gran Añejo 1,75

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5 %	1,75	cena viz e-shop



KRA070
Kraken Black Spiced Rum

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



APLE12
Appleton Rum Extra 12 Years Old (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



PAN070
Pampero Aniversario (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



IRM012
Irishman 12 Years Old Malt (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	1 279



IRC070
Irishman Cask Strength 2020 (dárková kazeta)

alkohol	obsah	cena s DPH
52,2 %	0,70	2 379



IRM017
Irishman 17 Years Old Malt (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
56 %	0,70	3 099



WTB002
Writers' Tears Mini Book 3 x 50 ml (Copper Pot, Double Oak, Cask Strength)

alkohol	obsah	cena s DPH
46,3 %	0,15	499



WTP070
Writers' Tears Copper Pot

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	839



WTP07P
Writers' Tears Copper Pot (dárkové balení s placatkou)

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	959



WTD070
Writers' Tears Double Oak (dárkový box)

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	1 035



WTC070
Writers' Tears Cask Strength 2020 (dárková kazeta)

alkohol	obsah	cena s DPH
54,5 %	0,70	2 845



B10070
Bushmills Malt 10 Years Old
(dárková tuba)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



B16070
Bushmills Malt 16 Years Old
(dárková tuba)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



TULL12
Tullamore Dew 12 Years Old
(dárkový box)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CLT060
Whiskey Clontarf Trinity
(láhev ze 3 dílů, dárkový box)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,60	cena viz e-shop



CRA070
Cragganmore 12 Years Old
Speyside (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CAR070
Cardhu 12 Years Old, Speyside
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



TALSKY
Talisker Skye
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
45,8 %	0,70	cena viz e-shop



TAL070
Talisker 10 Years Old
Skye Island (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
45,8 %	0,70	cena viz e-shop



CON070G
Connemara Peated
Single Malt Whiskey
(dárková tuba)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MID070
Midleton
Very Rare Irish Whiskey 2019
(dárkový box)

Whiskey Irská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



TALGLA
Talisker 10 Years Old
(dárkové balení + 2x sklo)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
45,8 %	0,70	cena viz e-shop



DLM070
Dalmore 12 Years Old
Highlands (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



ISL070
Isle of Jura
10 Years Old (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLEN070
Glenmorangie 10 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



LAG070
Lagavulin 16 Years Old, Islay
Island (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



GLE070
Glenkinchie 12 Years Old
Lowlands (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



DAL070
Dalwhinnie 15 Years Old
Highlands (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



OBA070
Oban 14 Years Old, Highlands
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



GLENQR
Glenmorangie Quinta Ruban
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	cena viz e-shop



GLENLS
Glenmorangie Lasanta
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



ARG070
Ardbeg 10 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	cena viz e-shop



AWB070
Ardbeg Wee Beastie
5 Years Old

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
47,4 %	0,70	cena viz e-shop



GLTRES
The Glenlivet
Founders Reserve (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLT012
The Glenlivet 12 Years Old
Exclusive Edition First Fill
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLT015
The Glenlivet
15 Years Old (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLT018
The Glenlivet
18 Years Old (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



GLF012
Glenfiddich 12 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLF015
Glenfiddich 15 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLF018
Glenfiddich 18 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



BLV012
The Balvenie 12 Years Old
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MCLG0L
Macallan Gold Double Cask
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MCL12D
Macallan 12 Years Old
Double Cask (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MCL12S
Macallan 12 Years Old
Sherry Oak (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MCL15F
Macallan 15 Years Old
Fine Oak (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



LAP070
Laphroaig 10 Years Old
Islay Island (dárková tuba)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



LSL070
Laphroaig Select
Islay Island (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



LQC070
Laphroaig Quarter Cask
Islay Island (dárková tuba)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
48 %	0,70	cena viz e-shop



LTW070
Laphroaig Triple Wood
Islay Island (dárková tuba)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
48 %	0,70	cena viz e-shop



MCL18T
Macallan 18 Years Old
Triple Cask (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



MCLLUM
Macallan Lumina
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
41,3 %	0,70	cena viz e-shop



AER070
Aerstone Sea Cask

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BRUPCH
Bruichladdich Port Charlotte
10 Years Old (dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
50 %	0,70	cena viz e-shop



BOW012
Bowmore 12 Years Old Islay
Single Malt Scotch Whisky
(dárkový box)

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



GLD070
Glendronach
12 Years Old

Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



COL080
Johnnie Walker
Collection pack 4x 0.2 L
(Blue+Green+Black+Gold)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,80	cena viz e-shop



GEORGE
Johnnie Walker Blue Label
KING GEORGE V. Edition
(dárkový box)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



BLU075
Johnnie Walker Blue Label
(dárkový box)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



ULT070
Johnnie Walker Ultimate
18 Years Old (dárkový box)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



JDH100
Jack Daniel's Honey
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
35 %	1,00	cena viz e-shop



DGJ070
Jack Daniel's
Gentleman Jack
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DSB070
Jack Daniel's
Single Barrel 100 proof
(dárkový box)
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
50 %	0,70	cena viz e-shop



WDR070
Woodford Reserve
 Bourbon

alkohol	obsah	cena s DPH
43,2 %	0,70	cena viz e-shop



JDB070
Johnnie Walker
Double Black
(dárkový box)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



JWB070
Johnnie Walker
Black Label 12 Years Old
(dárkový box)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CHR012B
Chivas Regal
12 Years Old
(dárkový box)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CHR018
Chivas Regal
18 Years Old
(dárkový box)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MMW070
Maker's Mark
 Bourbon

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	cena viz e-shop



FUY070
Fuyu
(dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
40,5 %	0,70	979



FJW070
Fujimi Japanese Whisky
(dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 099



TJW070
Tottori Japanese Whisky
Bourbon barrel (dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	1 199



ROS021
Chivas Regal
Royal Salute 21 Years Old
(porcelánová láhev
v dárkovém kartonku)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DGS070
Dimple Golden Selection
(dárkový box)
 Whisky Skotská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DBL070
Jack Daniel's
(dárkový box)
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



DLE070
Jack Daniel's
Legacy Edition 2
 Whiskey Americká

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



KUR070
Kurayoshi Pure Malt
(dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	1 699



KURS70
Kurayoshi Sherry Cask
(dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	2 059



KUR12Y
Kurayoshi Pure Malt
12 Years Old
(dárkový box)
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	2 777



ENS070
Enso Japanese Whisky
 Whisky Japonská

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 059



92001
Cognac Frapin 1270
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	899



92002
Cognac Frapin VSOP
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 165



92003
Cognac Frapin VSOP
(dárkový box + 2 sklenice)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 399



92004
Cognac Frapin XO
Château Fontpinot
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
41 %	0,70	2 299



MAOP70B
Martell V.S.O.P.
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MAX070B
Martell X.O.
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



REMY0P
Rémy Martin VSOP
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



REMYX0
Rémy Martin XO Excellence
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



92005
Cognac Frapin XO VIP
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	3 669



92006
Cognac Frapin Extra
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	10 549



99109
Hennessy V.S. Festive box
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



99108
Hennessy VSOP

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



REMXIII
Louis XIII. de Rémy Martin
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



COP070
Courvoisier VSOP

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



CX0070
Courvoisier XO Imperial
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



TSR070
Torres 5 Years Old
Solera Reserva

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	373



99102
Hennessy X.O.
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



99105
Hennessy Richard
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MEUKX0
Meukow XO
(dárkový box)

Cognac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



TGR070
Torres 10 Years Old
Gran Reserva
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	399



TRP070B
Torres 15 Years Old
Reserva Privada
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	689



THA070
Torres 20 Years Old
Hors D'Age
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 169



TJA070
Torres 30 Years Old
Jaime I
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	2 249



015597
Janneau VSOP
(dárkový box)

Armagnac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	641



696031
Janneau Napoleon
(dárkový box)

Armagnac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	811



045903
Janneau XO
(dárkový box)

Armagnac

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 169



007081
Jacopo Poli
Wine Brandy Arzente
10 Years Old (dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	1 189



FLG070
Finsbury
London Dry Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5 %	0,70	249



FSG070
Finsbury London Dry Pink Gin
Wild Strawberry

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5 %	0,70	249



FPT070
Finsbury Platinum
London Dry Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
47 %	0,70	339



ZFC100
Zafiro Classic Premium Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5 %	1,00	340



653943
Marques de Misa
Solera Reserva

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	329



98001
Gran Duque de Alba
Gran Solera reserva
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	759



98004
Gran Duque de Alba XO
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	1 199



ATI070
Attikus Brandy

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	255



ZFS100
Zafiro Pink Premium Gin
Strawberry

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5 %	1,00	340



ZFO100
Zafiro Orange Premium Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
37,5 %	1,00	340



MTX012
Metaxa 12*
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MTXGRF
Metaxa
Grande Fine Edition 2017
(porcelan, dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MTXPRA
Metaxa Private Reserve
25th Anniversary
(dárkový box)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



MTXANG
Metaxa
Angels Treasure
(Luxury Pack)

Brandy

alkohol	obsah	cena s DPH
41 %	0,70	cena viz e-shop



005088
Marconi 46 Gin
Jacopo Poli

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	880



005087
Marconi 42 Gin Mediterian
Jacopo Poli

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
42 %	0,70	880



GBP070
Cubical Premium
London Dry Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	825



GBU070
Cubical Ultra Premium
London Dry Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
45 %	0,70	1 045



LAC070
L'Acrobate Gin
Francie

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
44 %	0,70	799



ETS070
Etsu Japanese Gin
(dárkový box)

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	981



BBG050
Bottega Bacur

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	562



MON050
Monkey 47

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
47 %	0,50	cena viz e-shop



CSV070
Czechoslovakia vodka

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	388



FBV070
Finsbury vodka

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	239



KOS070
Koskenkorva Vodka

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	299



BOT070
The Botanist

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	cena viz e-shop



KKV100
Koskenkorva vodka 60%

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
60 %	1,00	565



KPP100
Koskenkorva Peach Vodka

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
20 %	1,00	287



EIK070
Eiko
Japanese Vodka
(dárkový box)

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	925



CHV100
Crystal Head Vodka
(dárkový box)

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	cena viz e-shop



HEN070
Hendrick's Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
41,4 %	0,70	cena viz e-shop



DRM070
Drumshanbo Gunpowder
Irish Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
43 %	0,70	cena viz e-shop



TNT070
Tanqueray No. Ten Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
47,3 %	0,70	cena viz e-shop



EBSG100
Bombay Sapphire
London Dry Gin

Gin

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	cena viz e-shop



RSP070
Russian Standard Platinum

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



BVP070
Belvedere Vodka Pure
(dárkový box)

Vodka

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	cena viz e-shop



006082
Jacopo Poli
Grappa Bassano Classica
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	449



007083
Jacopo Poli
Grappa Bassano 24 Carati
2 Years Old Barrique
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	585



006098
Jacopo Poli Sarpa
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	665



003081
Jacopo Poli
Grappa Sarpa Big Mama
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	3,00	2 499



007089
Jacopo Poli
Cleopatra Amarone Oro
(dárková tuba)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	949



634934
Grappa Paganini
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	269



016183
Jacopo Poli
Sarpa Oro
4 Years Old Barrique
Merlot & Cabernet
(dárková tuba)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	705



003085
Jacopo Poli
Grappa Sarpa Oro Big Mama
(dárková tuba)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	3,00	2 649



259570
Grappa Tignanello
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
42 %	0,50	995



118010
Grappa
Alexander Bottega
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	476



118020
Grappa
Sandro Bottega
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	462



118030
Grappa Chianti Fiasco
Bottega
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,50	399



016114
Jacopo Poli
Po di Poli Moscato Morbida
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	799



005095
Jacopo Poli
Grappa di Sassicaia
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,50	1 745



007085
Jacopo Poli
La Première
1er Grand Cru Classé
(dárkový box)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
46 %	0,70	3 245



007087
Jacopo Poli
Cleopatra Moscato Oro
(dárková tuba)
Grappa

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	948



PAP070
Pâpidoux Fine
Calvados

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	399



PV5070
Pâpidoux VSOP
Calvados

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	449



PX0070
Pâpidoux X.O.
Calvados

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	599





43101
Etter Williams
(hruškovice, dárkový box)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	1 139



46101
Etter Framboise
(malinovice, dárkový box)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
41%	0,70	1 025



43201B
Etter Vieille Poire Williams
(barrikovaná hruškovice, dárkový box)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	1 290



47101
Etter Vieille Prune
(barrikovaná švestkovice, dárkový box)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
41%	0,70	1 290



004000
Domäne Wachau
Marillenbrand (meruňkovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
38%	0,50	553



37002
Fassbind Vieille Poire
(stařená hruškovice, dárkový box)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



37001
Fassbind Vieille Framboise
(stařená malina)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



PIW070
Pircher Williams s hruškou

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	cena viz e-shop



46150
Etter Kirch
(třešňovice - retroedice 150 let výročí)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	1 449



016122
Jacopo Poli
Pere di Poli (hruškovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,50	725



016123
Jacopo Poli
Lamponi (malinovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,50	725



G0H100
Golem Hruškovice

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	1,00	cena viz e-shop



AKS050
Anton Kaapl
Slivovice

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,50	cena viz e-shop



PVP070
Pascall La Vielle Prune
(švestkovice zlatá)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	519



PVM070
Pascall La Vielle Mirabelle
(mirabelkovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	519



PVW070
Pascall La Vielle Poire William
(hruškovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	519



PPW070
Pascall La Vielle Poire William
s hruškou v láhvi (hruškovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
40%	0,70	785



AKW050
Anton Kaapl
Williams

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,50	cena viz e-shop



AKJ050
Anton Kaapl
Jablkovice

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,50	cena viz e-shop



AKB001
Anton Kaapl dárkové balení
(3x 0,2 l - Slivovice, Hruškovice, Jablkovice)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,60	cena viz e-shop



AKB002
Anton Kaapl dárkové balení
(5x 0,2 l - Slivovice, Hruškovice, Jablkovice, Višňovice, Williams)

Ovocný destilát

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,25	cena viz e-shop



STS300
Sierra Tequila Silver
obří lahev

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	3,00	2 275



STS070
Sierra Tequila Silver

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	379



STG300
Sierra Tequila Reposado (Gold)
obří lahev

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	3,00	2 275



STG070
Sierra Tequila Reposado (Gold)

alkohol	obsah	cena s DPH
38 %	0,70	379



004001
Domäne Wachau
Marillenlikör (meruňkový likér)

alkohol	obsah	cena s DPH
25 %	0,50	391



HLB100
Helbingova originální kmínka

alkohol	obsah	cena s DPH
35 %	1,00	329



MCC050
Mozart Chocolate Gold
Cream liqueur

alkohol	obsah	cena s DPH
17 %	0,50	355



004488
Airone Rosso Aperitivo
(Jacopo Poli)

alkohol	obsah	cena s DPH
17 %	0,70	377



STP070
Sierra Tequila Antiquo Plata
(100 % Agave, bílá)

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	449



SAP070
Sierra Tequila Antiquo Añejo
(100 % Agave, zlatá)

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	449



MIB070
Sierra Milenario Blanco
(100 % Agave, bílá)

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5 %	0,70	869



MIR070
Sierra Milenario Reposado
(100 % Agave, zlatá)

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5 %	0,70	999



004487
Jacopo Poli
Super Taurus Veneto Bitter

alkohol	obsah	cena s DPH
25 %	0,70	435



118118
Pronol Orange Bitter

alkohol	obsah	cena s DPH
11,5 %	1,00	299



APE070
Aperol

alkohol	obsah	cena s DPH
11 %	0,70	cena viz e-shop



ANG020
Riemerschmid bitter
(dříve angostura)

alkohol	obsah	cena s DPH
48 %	0,20	266



MIF070
Sierra Milenario Fumado
(100 % Agave, zlatá)

alkohol	obsah	cena s DPH
41,5 %	0,70	1 099



PIT100
Pitú Cachaca

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	1,00	469



LDC070
Molinari
Limoncello di Capri

alkohol	obsah	cena s DPH
30 %	0,70	411



SME070
Molinari Extra Sambuca

alkohol	obsah	cena s DPH
40 %	0,70	419



KOG050
Koskenkorva Ginger Shot
(zázvorový likér)

alkohol	obsah	cena s DPH
21 %	0,50	229



UBL003
Underberg 3x

UBL012
Underberg 12x

alkohol	obsah	cena s DPH
44 %	0,02	28 / ks



UBL030
Underberg 30x

alkohol	obsah	cena s DPH
44 %	0,02	28 / ks



UBG012
Underberg 12x
(dárková plechová krabička)

alkohol	obsah	cena s DPH
44 %	0,02	32 / ks



T17070
TATRATEA
17 % Milk & Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
17%	0,70	364



T27070
TATRATEA
27 % Acai & Aronia Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
27%	0,70	397



T37070
TATRATEA
37 % Hibiscus & Red Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
37%	0,70	431



T47070
TATRATEA
47 % Flower Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,70	471



T3507H
TATRATEA
35 % Herbal Tea Digestif

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
35%	0,70	426



T3507B
TATRATEA
35 % Tea Bitter

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
35%	0,70	426



T42070G
TATRATEA 42 % Peach Tea liqueur + 2 pohárky

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	570



T52070S
TATRATEA
52 % Original + 2 pohárky

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
52%	0,70	607



T57070
TATRATEA
57 % Rosehip & Sea Buckthorn Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
57%	0,70	505



T67070
TATRATEA
67 % Apple & Pear Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
67%	0,70	540



T22070
TATRATEA
22 % Coconut Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
22%	0,70	381



T32070
TATRATEA
32 % Citrus Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
32%	0,70	414



T62070G
TATRATEA
62 % Forest Fruit + 2 pohárky

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
62%	0,70	648



TSET03
TATRATEA
Mini set mix 4x 0,04 l (22-32-42-52)

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
37%	0,16	275



TSET08
TATRATEA
Mini set mix 4x 0,04 l (37-47-57-67)

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
52%	0,16	275



TSET01
TATRATEA
Mini set mix 6x 0,04 l (22-32-42-52-62-72)

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
47%	0,24	342



T42070
TATRATEA
42 % Peach Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,70	448



T52070
TATRATEA
52 % Original Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
52%	0,70	478



T62070
TATRATEA
62 % Forest Fruit Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
62%	0,70	522



T72070
TATRATEA
72 % Outlaw Tea liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
72%	0,70	559



TSET07
TATRATEA
Mini set mix 6x 0,04 l (17-27-37-47-57-67)

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
42%	0,24	342



TSET14
TATRATEA
Mini set mix 14x 0,04 l

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
43,4%	0,56	793



K30070
Tatranská káva liqueur

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
30%	0,70	328



TSET24
TATRATEA
Kalendář mini set mix 24x 0,04 l

Likér

alkohol	obsah	cena s DPH
49,5%	0,96	1 399

Poli

Odpovídá Jacopo Poli, majitel rodinné destilérie

Jaký byl ročník 2020?

Rok 2020 byl obtížný a plný výzev. Donutil nás překročit hranice naší komfortní zóny. Během období lockdownu jsme vytvořili a uvedli na trh nový sprej „Alcol Mask“, hydroalkoholický roztok složený z 75 % neutrálního ethanolu a přírodní mátové esence, použitelný pro dezinfekci a opětovné použití ochranných masek. Tento jedinečný a užitečný produkt jsme se také rozhodli věnovat na charitu. Měli jsme tak příležitost poskytnout konkrétní řešení problému dostupnosti masek.

Na jaký styl destilátů se můžeme těšit?

Rozšířili jsme produktovou řadu „Mixing“ uvedením nových Marconi 42 Gin a Super Taurus Bitter. Oba produkty reagují na novou potřebu trhu, která se zrodila během pandemie, a to nárůst domácí spotřeby aperitivů. Super Taurus je upravený Bitter, který byl vyráběn ve čtyřicátých letech minulého století rodinou Poli, připravený s přírodní infuzí citrusové kůry a koření se svěží vůní bezových květů a zjemněný okvětními lístky růží. Marconi 42 Gin se získává infuzí středomořských bylin a koření a připomíná slunce, teplo a italské pobřeží.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Není to poprvé, co palírna musela čelit velmi těžkým chvílím. Nucené uzavření barů a restaurací, které představují náš hlavní distribuční kanál, vedlo ve srovnání s rokem 2019 v Itálii ke snížení prodeje. Naopak zahraniční trhy zůstaly na stejných číslech, což je známkou dobré práce odvedené v průběhu let a důkazem, že grappa je dnes světově proslulá kategorie.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Během uzamčení jsme zůstali v kontaktu s našimi dovozci a prodejci pomocí nových komunikačních metod, jako jsou online školení a řada virtuálních online prohlídek. Pandemie navíc vyvolala nové konzumní návyky, které vedou k obrovskému růstu nové kategorie lihovin „ready to drink“. Spotřebitel také získal větší přehled a začal si vybírat spolehlivé a kvalitní výrobky. Podle těchto dvou kritérií jsme připravovali nové příchutě a formáty, které zohledňují italský původ. Jako příklad jsme nedávno uvedli „Party Drink“, první koktejl v profesionálním třílitrovém formátu, v „bag in tube“ s praktickým dávkovačem ve dvou verzích: Americano Cocktail a Negroni Cocktail, dva italské nápoje par excellence známé po celém světě.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Žijeme v neobvyklé sociální i ekonomické době zahalené nejistotami. V této souvislosti je nezbytné udržovat pevné hodnoty, jako je rodina, řemeslo a kultura, jako odkaz minulosti i povzbuzení pro budoucnost.



Cognac Frapin

Odpovídá Patrice Piveteau, sklepíř prémieového koňaku Frapin

Jaký byl ročník 2020?

Cognac Frapin má velmi dobré postavení na trhu vysoce kvalitních koňaků a rok 2020 byl v tomto segmentu velmi dobrý jak obchodně, tak úrodou.

Na jaký styl cognacu se můžeme těšit?

Během sklizně panovaly dobré povětrnostní podmínky a hrozny dobře vyžrály. I když to byla předčasná sklizeň, tak jsme dostali víno s ovocnými tóny, jemností a elegancí. Těšíme se na dobrou kvalitu a perfektní dlouhé stažení.

Jak vás zasáhla pandemie Covid-19?

Pandemie nás příliš neovlivnila, jelikož se naše koňaky neprodávají na duty-free trhu. Prodej na našich domácích trzích (Čína, Rusko, západní Evropa) byl dobrý.

Co vám přinesla pandemie dobrého?

Uvědomili jsme si, že specializovat se na mezeru na trhu vysoce kvalitního koňaku je v této těžké době dobrá věc. Lidé si skutečně chtěli dopřát nákup kvalitního produktu.

Jaké byly největší výzvy v roce 2020?

Bylo to především zvládnout vegetativní cyklus vinnice a ochránit ji. Pro Frapin je to zásadní, protože všechny naše koňaky pocházejí z naší vinnice, takže vysoká kvalita začíná právě na vinohradu. Povětrnostní podmínky se každý rok neustále mění, takže je to vždy výzva. Druhou výzvou v letošním roce bylo zvládnout velmi velkou sklizeň a získat dostatek času na včasnou destilaci.



Obchodní podmínky

Zaměření katalogu

Tento katalog nabízí kvalitní značková vína a lihoviny renomovaných výrobců gastronomii, specializovaným vinotékám i všem milovníkům dobrých vín. Naleznete zde prověřená vína z celé řady hlavních vinařských oblastí světa včetně důležitých informací o zemích, regionech, kategorizaci, výrobcích i vínech samotných.

Distribuce – gastronomie

Vína jsou distribuována po celém území naší republiky prostřednictvím smluvních partnerů Global Wines & Spirits s.r.o. Jde o specializované velkoobchody nápojů, distributory vín a vinotéky. Poslední strana katalogu obsahuje seznam zástupců Global Wines & Spirits s.r.o.

Distribuce – soukromá klientela

Vína jsou distribuována po předchozím potvrzení objednávky nejčastěji prostřednictvím kurýrní služby (provoz kurýrní služby – v pracovních dnech od 8:00 do 17:00). Na základě elektronické objednávky přijde zpět e-mailem automatické potvrzení. V případě vyprodání skladové zásoby počet zboží v objednávce nemusí souhlasit s počtem zboží v dodávce. Dodací lhůta je 2–3 následující pracovní dny. Dodavatel si vyhrazuje právo prodloužit dodací lhůtu ve zvláštních případech vzniklých vyšší mocí nebo v případech, kdy nebylo z objektivních příčin možné uskutečnit dodávku v předpokládaném čase. Dodavatel si vyhrazuje právo odmítnout objednávku nestandardního či spekulativního složení a velikosti. Podrobné obchodní podmínky naleznete na našem e-shopu:

www.global-wines.cz/obchodni-podminky

Kurýrní služby

I přes telefonické upozornění není vždy možné garantovat přesnou hodinu dodání. Balíky se odváží na sběrná distribuční centra a dle vnitřního systému a rozvozové trasy kurýrní služby expedují následující den. Služba kontaktuje zákazníka telefonicky předem. Pokud služba adresáta nezastihne, kontaktuje jej následně telefonicky a snaží se dohodnout náhradní termín dodání. Je ve vlastním zájmu kupujícího, aby uvedl aktivní telefonické spojení a vybral adresu dodání s co největší pravděpodobností zastížení v rámci běžné pracovní doby. Global Wines & Spirits s.r.o. nenese odpovědnost za chování a přístup zaměstnanců kurýrních služeb.

Forma a úhrada objednávek

Vína lze objednat bez minimální hodnoty nákupu, již od 1 lahve. Objednávky je nutno avizovat písemnou, faxovou či elektronickou formou na kontaktní místo společnosti (zakazky@g-w-s.cz). Termín příjmu objednávek: od 8:00 do 16:30 hod. Úhrada je možná v hotovosti při předání, bankovním převodem, platební branou, platební kartou on-line nebo platební kartou na přenosném terminálu (v Praze a okolí – po dohodě). Faktura (daňový doklad) vystavená

společností Global Wines & Spirits s.r.o. za objednané zboží je zákazníkovi dodána společně s dodacím listem a zbožím na uvedenou dodací adresu.

Ročníky vín

Kvalitní víno jako přírodní produkt každým rokem změní ročník, při širokém sortimentu vín může docházet ke změnám rychleji, než se stačí aktualizovat internetová nabídka nebo tištěná prezentace v katalogu. Pokud dojde ke změně ročníku v době objednávky, je automaticky dodán ročník následující. V případě, že kupující trvá na uvedeném ročníku a jiný nechce, musí toto výrazně označit do poznámek pod objednávkou.

Ceny

Ceny jednotlivých položek se řídí aktuálním ceníkem - katalogem Global Wines & Spirits s.r.o., dodavatel si vyhrazuje právo možností jejich aktuálních změn. U výrobků jsou uvedeny 2 kategorie cen platné dle množství odběru:

- pro odběry v hodnotě **menší než 6 000 Kč včetně DPH** platí **základní kategorie cen**
- pro odběry v množství **vyšším než 6 000 Kč s DPH** platí **kategorie zvýhodněných cen**

Dopravné

U objednávek v hodnotách vyšších než 2 500 Kč včetně DPH se neplatí dopravné (mimo objednávek na Slovensko). U objednávek v hodnotě nižší než 2 500 Kč se platí dopravné dle výběru dopravce a použité služby. Vyhrazujeme si právo změny. Podrobnosti a aktuální stav naleznete na www.global-wines.cz.

Obchodní podmínky

Platební, dopravní, reklamační, úvěrové a termínové podmínky se řídí platnými obchodními podmínkami společnosti Global Wines & Spirits s.r.o. a jejich autorizovaných distribučních partnerů. Global Wines & Spirits s.r.o. si vyhrazuje právo změny cen a ročníků nabízených vín dle aktuální platné nabídky. Podrobné obchodní podmínky naleznete na: www.global-wines.cz/obchodni-podminky.

Záruka

Reklamace řeší zástupci Global Wines & Spirits s.r.o. Jsou uznány pouze prokazatelné senzorické a mechanické závady kvality vín, a to při navrácení většiny obsahu lahve. Po dodání dodavatel neručí za škody způsobené nevhodným skladováním nebo nevhodným zacházením se zbožím ze strany zákazníka. Zároveň není možné reklamovat závady vín po víceletém uskladnění u zákazníka nebo vady způsobené stářím při nákupu již lahově zralých vín (například speciálních starých ročníků Bordeaux vín ap.).

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●●●●
kategorie	●●●●●●●●
konzumace	po 6. roce
dekantace	ano
archivace	6–15 let

Konzumace

Uvádí orientační, vhodné časové rozmezí pro otevření lahve od roku sklizně (po 1. roce, po 2. roce, do 3 let apod.). U šumivých vín platí doporučení od uvedení lahve na trh.

Značky

- Bílé víno
- Růžové víno
- Červené víno

Legenda

Intenzita

- 1 neintenzivní víno, velmi lehký projev
- 2 jemná intenzita
- 3 střední intenzita
- 4 vyšší střední intenzita
- 5 vysoká intenzita
- 6 velmi vysoká intenzita
- 7 extrémní intenzita

Dekantace

Uvádí obecnou formou, zda je vhodné nechat víno vydechovat a zharmonizovat po otevření v dekantační nádobě.

☞ Charakter vína ovlivněn zráním v dřevěných sudech

L Limitovaná nabídka

Kategorie, třída

- 1 jednoduché víno na množství
- 2 základní víno vinaře pro každý den
- 3 nižší střední třída
- 4 střední třída
- 5 vyšší střední třída
- 6 premium třída
- 7 ultra premium

Archivace

Uvádí obecně a orientačně, zda je víno vhodné pro dlouhodobé uskladnění a dozrávání. (Může se různit podle ročníku a podmínek skladování.)

Volcán Irazú, Cartago

— ENJOY —
**THE SPIRIT
OF COSTA RICA**
• **RON CENTENARIO.** •



THE RUM OF COSTA RICA

FOLLOW US:



Kontakty

Global Wines & Spirits s.r.o.

Václavské náměstí 53

110 00 Praha 1

Telefon: +420 221 965 253

Telefon: +420 221 965 254

Fax: +420 224 219 923

e-mail: info@g-w-s.cz

www.global-wines.cz

Objednávky:

e-mail: zakazky@g-w-s.cz



Obchodní zástupci

Praha a střední Čechy

telefon: 608 236 973

severní Čechy

telefon: 778 049 609

východní Čechy

telefon: 608 963 808

jižní Čechy

telefon: 608 076 757

západní Čechy

telefon: 608 076 757

jižní Morava

telefon: 608 236 852

severní Morava

telefon: 777 206 716

internetový prodej

telefon: 221 965 217

608 467 036

firemní zákazníci

telefon: 702 239 545

KATALOG VÍN

25

od roku since
1996



ASOCIACE
SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA

GWS členem od roku 2010



Pro
Katalog vín
prosím otočte
na druhou stranu
katalogu.

2 0 2 1

2 0 2 2

Platnost od 1. 7. 2021



GLOBAL WINES
& SPIRITS