



Česká republika

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

V posledních 20 letech začaly do vinařství plynout investice, přišly moderní technologie a začala nová tradice rodinných a středních firem. Vznikají nová vinařství, vedená mladými lidmi, pružně reagujícími na poptávky trhu, se snahou o zvyšující se kvalitu. Ve světovém měřítku se stále jedná spíše o „butikovou“ produkci, ale díky tomu je paleta moravských vín pestřejší a zajímavější. Podle nového zákona č. 324/2004 Sb. je Česká republika rozdělena na dvě oblasti – Čechy a Morava. Čechy se dále dělí do dvou podoblastí, a to Mělnické a Litoměřické, a Morava do čtyř podoblastí – Mikulovské, Slovácké, Velkopavlovické a Znojemské. Jednotlivé podoblasti jsou detailněji rozděleny podle jednotlivých vinařských obcí.

Kategorizace podle cukru:

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

Kategorizace tichých moravských vín:

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



**Oblast Čechy
- vinařské podoblasti:**

- 1 Litoměřická
- 2 Mělnická

Oblast Morava - vinařské podoblasti:

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

- Výběr z hroznů – vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 24 stupňů přírodní cukrnatosti.
 - Výběr z bobulí – vyrábí se z vybraných bobulí, které dosáhly nejméně 27 stupňů přírodní cukrnatosti.
 - Výběr z cibéb – vyrábí se z vybraných bobulí, které dosáhly nejméně 32 stupňů přírodní cukrnatosti.
 - 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 cukrnatosti.
 - 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 cukrnatosti.
- Poznámka: Klasifikace nepočítá s víny vyrobenými z několika odrůd tzv. cuvée. U nás takové, byť kvalitativně velmi vyspělé a dražší víno, může nést označení pouze „Jakostní víno“. Trend výroby cuvée u nás však prudce roste, proto se uvažuje o změně vinařského zákona.

Od roku 2009 se používá nový druh označení vín:

VOC – Víno Originální Certifikace

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

Veltlínské zelené a jejich cuvée.

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



RODINNÉ VINAŘSTVÍ
SEDLÁK

Rodinné vinařství
Sedlák

1 str. 20–23

Vladimír Tetur
vinařství

Vinařství
Vladimír Tetur

2 str. 24–25


LIBOR VEVERKA
RODINNÉ VINAŘSTVÍ

Rodinné vinařství
Libor Veverka

3 str. 26–27


HORÁK
VINAŘSTVÍ VRBICE

Vinařství
Leoš Horák

4 str. 28–29


VINAŘSTVÍ BALOUN

Vinařství
Baloun

5 str. 32–33


NOVÉ VINAŘSTVÍ

Nové
Vinařství

11 str. 44–45


VINAŘSTVÍ

Vinařství
Gotberg

12 str. 46–47


**MIKROSVÍN
MIKULOV**
SKLEPY DOLNÍ DUNAJOVICE

Vinařství
Mikrosvín Mikulov

13 str. 48–49

RODINNÉ VINAŘSTVÍ
BENEŠ

Rodinné vinařství
Beneš

14 str. 50–51


Filip
Mlýnek

Vinařství
Filip Mlýnek

15 str. 52–53

Vinařská oblast Morava

Uherské
Hradiště

Slovácká
podoblast



Vinařství Volařík
Mikulov

6 str. 34–36



Vinařství
Ilias

7 str. 37



Vinařství
Moravino

8 str. 38–39



Vinařství
Jindřich Kadrnka

9 str. 40–41



Vinařství
Gala

10 str. 42–43



Rodinné vinařství
Milan Sůkal

16 str. 54–55



Rodinné vinařství
Špalek

17 str. 56–57



Vinařství
Trpělka & Oulehla

18 str. 58–59



Vinařství
Kraus

19 str. 60–61



Vinařství
Žernoseky

20 str. 62–63

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 brošek 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

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 neobyčejný projev minerality, dlouhou perzistenci s olejovitostí a příjemný závěr.

4 náš tip!

odrůda	Muškát 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.

5

odrůda	70 % Müller Thurgau, 30 % Muškát moravský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, syčeno.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Horák Frizzante

Jemně perlivé víno s ovocným charakterem. Je vhodnou alternativou k dnes velmi populárním vínům Prosecco.

6 novinka

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



Moravino Frizzante

Jemné perlení a světle žlutá barva. V příjemné vůni vystupuje buket bezikového květu. Svěží citrusová chuť, která skvěle doprovází drůbež nebo grilované ryby.

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	Gala Sekt Pinot – Ryzlink, Brut Nature	2015/16	6 0,75	346,28 419	457	○ L
2 95030	Gala Sekt Chardonnay Extra Brut	2016/17	6 0,75	346,28 419	457	○ L
3 93066	Volařík Sekt Ryzlink vlašský Brut „Perná, Železná“	2014	6 0,75	289,26 350	369	○
4 95825	Sedlák Muškát Moravský Frizzante, perlivé (polosuché)	2019/20	6 0,75	130,58 158	166	○
5 96313	Horák Frizzante (polosuché)	2019/20	6 0,75	156,20 189	199	○ L
6 95118	Moravino Frizzante Müller Thurgau (polosuché)	2019/20	6 0,75	140,50 170	179	○ L

7

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

8

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 nechýbí opět ovocnost, ale i příjemná kyselina.

9

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



Baloun Cabernet Moravia ledové víno

Víno má červenou barvu s tmavě oranžovými tóny. Vůně je sladká s příjemným aroma lučních květů, rozinek a kandovaného ovoce. Ve velmi plné a bohaté medové chuti nalezneme tóny sušeného ovoce, kompotovaných švestek a vlašského ořechu. Víno je svým charakterem vhodné k drůbežím játrům, jemným paštikám a jako digestiv k ukončení slavnostního menu.

10

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 plástve. Medový charakter vína je doplněn chutí čerstvého hroznů.

11

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



Gotberg Pálava výběr z bobulí

Víno zlatavé barvy. Má plnou vůni s aroma tropického ovoce a koření a intenzivním chutovým projevem. Tato Pálava je mohutným vínem s vysokým stupněm bezcukernatého extraktu, velmi harmonické v aroma i chuti. Sladká tečka, ideální na závěr slavnostního menu.

12 **náš tip!**

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



Nové vinařství Tramín červený výběr z bobulí

Sladké víno vysoké viskozity. Příjemně aromatická vůně pokračuje stejnými tóny i do chuti. Ta je velmi plná s aroma rozinek, medu, růží a kompotovaného liči.

Likérová vína, Česká republika

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 96507	Šaler červené, likérové víno 17 % (sladké), Špalek	2015/17	6 0,50	181,82	220 242	● L

Speciální vína, Česká republika

8 96511	Veltlínské zelené, ledové víno BIO (sladké), Špalek	2017/18	6 0,20	322,31	390 429	○ L
9 070002	Cabernet Moravia, ledové (sladké, dárková krabička) Baloun	2018	6 0,20	280,17	339 373	● L
10 47035	Ryzlink rýnský, slámové (sladké, dárková krabička) Gotberg	2016	8 0,20	326,45	395 415	○ L
11 47036	Pálava, výběr z bobulí, „Panenský kopec“ (sladké) Gotberg,	2018	6 0,50	247,93	300 309	○ L
12 21955	Tramín červený, výběr z bobulí (sladké), Nové vinařství	2017/18	12 0,375	166,94	202 213	○ L



1

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



Ryzlink vlašský jakostní, Mikrovín 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, Mikrovín 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, Mikrovín Mikulov

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

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

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.

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, Mikrovín Mikulov	2019/20	6 0,75	109,09	132	149 ○
2 98114	Rulandské modré, jakostní, Mikrovín Mikulov	2017/18	6 0,75	100,00	121	139 ●
3 98121	Ryzlink rýnský, jakostní, Mikrovín Mikulov	2018/19	6 0,75	106,61	129	145 ○
4 95509	Cabernet Moravia, jakostní, Beneš	2019/20	6 0,75	105,79	128	144 ●
5 95515	Veltlínské zelené, kabinet, Beneš	2019/20	6 0,75	105,79	128	144 ○
6 97307	Müller Thurgau, jakostní, Kraus	2019/20	6 0,75	107,44	130	146 ○

7 **náš tip!**

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

**Pálava zemské, 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.

8

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

**Veltlínské zelené zemské, 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.

9 **náš tip!**

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

**Rulandské šedé zemské, 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.

10

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.

11 **novinka** **náš tip!**

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

**Frankovka zemské „Karlovy“, Trpělka & Oulehla**

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

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena od 6 000 Kč s DPH	značky
7 96418	Palava zemské, Trpělka & Oulehla	2019/20	6 0,75	120,66	146	156 ○ L
8 96408	Veltlínské zelené, zemské, Trpělka & Oulehla	2018/19	6 0,75	100,00	121	139 ○
9 96409	Rulandské šedé, zemské, Trpělka & Oulehla	2018/19	6 0,75	120,66	146	156 ○
10 96410	Frankovka rose, zemské, Trpělka & Oulehla	2019/20	6 0,75	100,00	121	139 ○
11 96424	Frankovka, zemské „Karlovy“, Trpělka & Oulehla	2018/19	6 0,75	109,92	133	146 ●



1 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 Village jakostní, Nové Vínařství

Víno světle žluté barvy se snadno rozpoznatelnou vůní čajových a bylinných růží a grapefruitu. Chuť je kořenitá, aromatická a hřejivá s nižším obsahem kyselin.

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 Village jakostní, Nové Vínařství

Víno světle zelenožluté barvy, ve vůni plné a nazrálé s aroma květin a ovoce, které přecházejí v chuti do tónů vařených meruněk. Jde o příjemné a harmonické víno s dokonalým poměrem cukrů, kyseliny, vyžrálosti a minerality.

3 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 Village jakostní, Nové Vínařství

Lehčí víno s čistým, svěžím a ovocným aroma, které má ovocný charakter. Chuť je čistá, šťavnatá, s tóny kompotované hrušky. V závěru je dobrá rovnováha mezi zbytkovým cukrem a kyselinou.

4

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



Cuvée Kraus bílé jakostní, Kraus

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

5

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



Rosé Kraus jakostní, Kraus

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

6

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



Cuvée Kraus červené jakostní, Kraus

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

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	21701	Tramín červený Village, jakostní, Nové Vínařství	2019/20	6	0,75	100,00 121 140 ○
2	21703	Ryzlink rýnský Village, jakostní, Nové Vínařství	2018/19	6	0,75	100,00 121 140 ○
3	21705	Rulandské šedé Village, jakostní, Nové Vínařství	2019/20	6	0,75	100,00 121 140 ○
	21906	Pálava Village, polosuché jakostní, Nové Vínařství (od 12/2020)	2020/21	6	0,75	100,00 121 140 ○
4	97313	Cuvée Kraus bílé, jakostní Kraus	2018/19	6	0,75	90,91 110 128 ○
5	97314	Rosé Kraus, Modrý Portugal, jakostní Kraus	2018/19	6	0,75	90,91 110 128 ○
6	97315	Cuvée Kraus červené, jakostní Kraus	2018/19	6	0,75	85,12 103 121 ●

7

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



Veltlínské zelené jakostní, Tetur

Svěží jakostní víno světlé, zelenožluté barvy. Vůně i chuť na sebe dobře navazují - je patrná jemná ovocitá kyselina a tóny lipového květu.

8

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



Muškát moravský jakostní, Tetur

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

9

naš 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.

10

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



Zweigeltrebe rosé jakostní, Tetur

Základní jakostní rosé, které potěší svou „pitelností“. Má pomerančově-lososovou barvu, svěží charakter s říznou kyselinou a třešňovým závěrem.

11

naš tip!

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



Svatovavřínecké jakostní, Tetur

Odrůdově charakteristické víno tmavě granátové barvy, s ovocnou vůní a višňovým aroma. V chuti je hladké s tóny připomínající povídky.

12

naš 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 višní.

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 95719	Veltlínské zelené, jakostní, Tetur	2018/19	6 0,75	90,08 109	128	○
8 95720	Muškát moravský, jakostní, polosuché, Tetur	2018/19	6 0,75	96,69 117	136	○
9 95724	Rulandské šedé, jakostní, Tetur	2018/19	6 0,75	100,00 121	140	○
10 95721	Zweigeltrebe rose, jakostní, Tetur	2018/19	6 0,75	93,39 113	131	●
11 95722	Svatovavřínecké, jakostní, Tetur	2011/18	6 0,75	90,08 109	128	●
12 95723	Zweigeltrebe, jakostní, Tetur	2011/16	6 0,75	93,39 113	131	●



1

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



Letní víno zemské, Sedlák

Bohatá vůně lučních květů, broskví a čerstvých hroznů. Chuť je svěží, jemně nasládlá s tóny žlutého melounu a zralých hroznů, v závěru s jemnou stopou citrusů a šťavnatou kořenitostí. Jedinečné letní cuvée, lehké, svěží a harmonické víno. Doporučujeme k chřestovým specialitám a dalším letním lahůdkám.

2

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



Veltlínské zelené zemské, 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.

3

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



Müller Thurgau zemské, 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.

4

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.

5

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.

6

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.

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 95815	Letní víno (cuvée MM - MT - SG), zemské Sedlák	2019	6	0,75	110,74 134	148 ○
2 95818	Veltlínské zelené, zemské, Sedlák	2019/20	6	0,75	93,39 113	131 ○
3 95811	Müller Thurgau, zemské, Sedlák	2019/20	6	0,75	93,39 113	131 ○
4 95828	Cabernet Moravia, zemské Sedlák	2019/20	6	0,75	100,00 121	140 ●
5 95820	Frankovka rose, zemské, polosuché, Sedlák	2019/20	6	0,75	100,00 121	140 ●
6 95810	Modrý portugal, zemské, Sedlák	2019/20	6	0,75	100,00 121	140 ●
65827	Rulandské šedé, zemské, Sedlák	2019/20	6	0,75	100,00 121	140 ○





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 velkopavlovických 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	3–6 let



Renomé Cuvée Limitovaná edice

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

9

naš tip!

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



Merlot Reserva Limitovaná edice výběr z hroznů

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

10 novinka

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 novinka

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 dozívající se šťavnatou kyselinou. V chuti můžeme hledat široké spektrum projevů ovoce a citrusové plody.

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.

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	6 0,75	290,08	351	369 ● L
8 95821	Renomé Cuvée, Limitovaná edice	2016	6 0,75	390,08	472	496 ● L
9 95823	Merlot Reserva, Limitovaná edice, výběr z hroznů	2017/18	6 0,75	290,08	351	369 ● L
10 95831	Pinot Noir, Limitovaná edice, výběr z hroznů	2017/18	6 0,75	290,08	351	369 ● L
11 95830	Velká Bílá Slípka Cuvée, Limitovaná edice	2017/18	6 0,75	250,41	303	318 ● L

Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice

12 95826	Sauvignon, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	150,40	182	191 ○
----------	------------------------	---------	--------	--------	-----	-------



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, drůbežím masu a zeleninovým jídlům.

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 vyváženou 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 záležitost 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, šefíku 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.

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)	2018/19	6 0,75	170,25 206	216	○
2 95816	Chardonnay, pozdní sběr	2017/19	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	130,58 158	166	○
6 95805	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6 0,75	170,25 206	216	○

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

9

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



Frankovka pozdní sběr

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

10

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



Zweigeltrebe pozdní sběr

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

11

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
7 95803	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	170,25	206	216 ○
8 95804	Rulandské šedé, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	150,41	182	191 ○
9 95817	Frankovka, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	150,41	182	191 ●
10 95806	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	150,41	182	191 ●
11 95807	Merlot, výběr z hroznů	2018/19	6 0,75	190,08	230	242 ●
12 95808	Rulandské modré, výběr z hroznů	2017/18	6 0,75	170,25	206	216 ●



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 doprovází 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.

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.



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	2018/19	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	2018/19	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 (polosuché, 2019 suché)	2018/19	6 0,75	144,63 175	184	○
6 95706	Chardonnay pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6 0,75	139,67 169	178	○

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

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 hodné vychlazené na letní terasu.

10 **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 višní. V chuti je plné a příjemné, v závěru se objevují tóny čokolády. Ideální k jídlům připraveným z jehněčího masa či grilovaným masům.

11

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



Cabernet Sauvignon pozdní sběr

Víno má temně granátovou barvu. Vůně i chuť nabízí podobné tóny – cítíme aroma lesního ovoce, povidel a hořké čokolády. Závěr vína je jemný, hladký až sametový.

12

odrůda	70 % Frankovka, 30 % Rulandské modré
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Velká Červená Slípka Cuvée

Velká Červená Slípka je cuvée odrůd Frankovka a Rulandské modré, kde prvně jmenovaná odrůda reprezentuje 70%. Víno má rubínovou barvu. Vůně i chuť kombinuje tóny lesních jahod, mandlí, vanilky a kouřivosti.

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 (polosuché)	2018/19	6 0,75	170,25 206	216	○
9 95712	Merlot rose, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6 0,75	139,67 169	178	●
10 95707	Frankovka, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	139,67 169	178	●
11 95725	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr	2015/16	6 0,75	165,29 200	210	●
12 95726	Velká Červená Slípka Cuvée (Pinot Noir + Frankovka)	2016/18	6 0,75	247,93 300	315	●



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 zelenkavě žluté barvy. Nevztíravé 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

naš 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 květoucího bezu, zralého angreštu a hluchavky. Chuť je svěží, kořenitá, s odrůdovým charakterem a jemnou kyselinou. Dobře se bude kombinovat s jemnými úpravami kuřecího masa.

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, 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“	2019/20	6	0,75	162,81 197	217 O L
2 95901	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Helezný díl“	2018/19	6	0,75	171,90 208	229 O L
3 95902	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Šatrapky“	2018/19	6	0,75	171,90 208	229 O L
4 95903	Rulandské šedé, výběr z hroznů „Novosádky“ (polosuché)	2018/19	6	0,75	189,26 229	252 O L
5 95905	Tramín, výběr z hroznů „Helezný díl“ (polosuché)	2018/19	6	0,75	200,00 242	266 O L
6 95908	Chardonnay Minimum, pozdní sběr „Novosádky“	2017/18	6	0,75	274,38 332	365 O L



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 povídlými 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 kulatým 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.

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 vyzrálости hroznů je zachován příjemný zbytek přírodního hroznového cukru. Mezi speciality vinařství patří výroba vín, která zrají v nových francouzských sudech, ale také lisování oleje z hroznových jader nebo výroba domácích hroznových džemů. Svou malou produkcí se snaží ukázat, že v porovnání s vinařským světem lze i v našich podmínkách vyrábět kvalitní přívlastková vína.

10

náš tip!

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



Pinot Noir „Šatrapky“ výběr z hroznů

Světle rubínová barva s odlesky do rezava. Víno je plné, tělnaté, avšak sametové s vystupujícím aroma ovocných marmeládových tónů, lehké stopy likérů, 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 syté 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
7 95907	Neronet, pozdní sběr „Šatrapky“	2018/19	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 „Šatrapky“ výběr z hroznů	2017/18	6 0,75	400,00	484	532 ●
11 95911	Cuvée Hrdost (PN+CS+Fr), výběr z hroznů, dárkový obal	2015	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.

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



Rodinné vinařství Horák, Vrbice

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, výběr z hroznů (polosuché)	2019/20	6	0,75	200,00	242	266	○
5	96314	Tramín, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6	0,75	200,00	242	266	○
6	96312	Rosé Horák, Cabernet Moravia, pozdní sběr (polosuché)	2019/20	6	0,75	156,20	189	199	●

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 přecházející 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.

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 zrál 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, kouře 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 sklence.

12 **novinka**

odrůda	Cabernet Sauvignon 70 %, Dornfelder 30 %
technologie výroby	20 měsíců zrání v nových 600litrových sudech Jean-Charles Vicard.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	5–8 let



Cuvée Horák (Cabernet Sauvignon + Dornfelder)

Barva je tmavá, sytější rubínová až inkoustová. Nosu vévodí mnohovrstevnatý buket černého a bobulového ovoce doprovázený tóny vanilky, kouře a čokolády. V ústech je víno plné, opulentní, s čitelnou strukturou vyzrálých tříslovin. Víno se vyrábí pouze ve vybraných ročnících. Vhodné k dlouhodobé archivaci.

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	2018/19	6 0,75	130,58	158	168 ●
8 96308	Dornfelder, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	156,20	189	199 ●
9 96311	Svatovařínecké VOC Modré hory	2017/18	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	2017/18	6 0,75	214,05	259	285 ●
12 96316	Cuvée Horák (Cabernet Sauvignon+Dornfelder)	2015	6 0,75	577,69	699	735 ●



Otázky na vinaře

My v Global Wines & Spirits věříme, že sklenka dobrého vína by neměla chybět na žádné oslavě, rodinné sešlosti nebo jen tak, když si chcete užít příjemné chvíle ve dvou nebo v klidu o samotě.

Milujeme dobré víno, dobré jídlo a okamžiky pohody, na které se těšíme po celý rok. Vždy se totiž najde příležitost si připít na zdraví. Baví nás kombinovat, poznávat nové chutě, vybírat vína podle příležitosti, ročního období, párovat víno s jídlem nebo si jen tak s nadšením otevřít láhev pravého šampaňského.

Se stejným nadšením vybíráme i vína do našeho katalogu. Zakládáme si na kvalitě produktů a za všemi víny, které najdete v našem katalogu si stojíme. Naším mottem je „Víme, jak lépe žít“ a to chceme ukázat i vám. Dokážeme vám pomoci a poradit s výběrem vhodné lahve pro každého milovníka vína i pro někoho, kdo víno teprve začíná poznávat a objevovat.

Vinaře, od kterých vám dovážíme víno, známe osobně. Dovolili jsme si jim proto již tradičně položit pár otázek, které nás zajímaly a které věříme, že by mohly zajímat i vás. Ani letos jsme přitom nezapomněli na zhodnocení ročníku 2019 po klimatické stránce, po stránce výnosu i spokojenosti našich vinařů.



Otázky na vinaře

Odpovídá Milan Sedlák, spolumajitel rodinného vinařství Sedlák

Jaké je vaše osobní motto?

Postupně jsem přišel na to, že nejlepší víno vzniká tam, kde se staví na tradicích, kde se dokázali vrátit ke kořenům a otevřeli se modernímu poznání.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Každý den je vhodnou příležitostí :)

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

Nejlépe s rodinou a přáteli ať už při nějaké oslavě nebo jen tak.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Miluji bílovskou specialitu naší ulice - Svárovská křenovka s řízkem a knedlíkem a nebo místo řízku pečená kachna. Je to opravdu pecka :). A k tomu hezký kořeněný bílovský Veltlínek. Co víc si přát.

Sýr, šunka nebo olivy?

Všechny tři, ideálně na pizze.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Mám rád všechny země, kde se produkuje víno. Tam to rád poznávám, ať už kulturu, hlavně však jídlo a to víno.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Romanee-Conti.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Los de Art Grand Cru 2015 a Chateau Latour 2006. Z tuzemského vinařství od DOC Miloše Michlovského, Pinot Meunier 2011.

Zhodnocení ročníku 2019

Opravdu stručně, ročník 2019 byl skvělý a těšíme se na tato vína!

Spokojenost s klimatickými vlivy:



Teplota **4 / 5**



Srážky **4 / 5**

Úroda:



Výnos **4 / 5**



Kvalita **5 / 5**



Otázky na vinaře

Odpovídá Vladimír Tetur, majitel rodinného vinařství Tetur

Jaké je vaše osobní motto?

Vinohrad a víno. To je radost i prokletí, vášně i napětí, koníček i vypětí. Mým snem je vyrábět a představovat víno liberálním způsobem, být otevřený, vstřícný a veselý.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Skoro každý večer, protože si tuhle odměnu zasloužím :)

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S manželkou a zeťem Romanem.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Mořské plody a všechno, kde je špetka lanýžů.

Sýr, šunka nebo olivy?

Všechno, samostatně i spolu.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Rakousko, Itálie a Chorvatsko.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Montrachet Grand Cru.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Rulandské modré ročník 2015, Habánské sklepy.



Zhodnocení ročníku 2019

Bezproblémový ročník co do průběhu vegetace, kvantita hroznů při sklizni průměrná, kvalita výborná u bílých i modrých hroznů. Vína ročníku 2019 jsou perspektivní s výhledem na delší zrání u červených vín.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Otázky na vinaře

Odpovídá Leoš Horák, majitel rodinného vinařství Horák

Jaké je vaše osobní motto?

Sranda musí být, i kdyby na chleba nebylo.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Kdykoliv, když se sejde rodina nebo kamarádi, takže skoro pořád.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S manželkou.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Cabernet Sauvignon a hovězí steak na grilu.

Sýr, šunka nebo olivy?

Šunka.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Určitě Česká republika, spousta nádherných vín se najde i u nás.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Tak drahé víno, abych si pamatoval cenu, jsem ještě nepil. Důležitější je příležitost a lidé, se kterými se pilo.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Je jich spousta a velká část z nich je v tomto katalogu v sekci Česká republika.

Zhodnocení ročníku 2019

Vrbice měla loni celkem štěstí. Kroupy se nám vyhnuly, srážek bylo relativně dost – 650 mm.

Jednalo se sice o bouřky a přívalem deště, ale chodily v průběhu celé vegetace. Zdravotní stav hroznů byl výborný.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



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

3

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



Veltlínské zelené pozdní sběr

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

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



Rulandské šedé pozdní sběr

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



Vinařství Baloun, Velké Pavlovice

	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	2017/18	6 0,75	180,17 218	229	○
2 070012	Pálava, pozdní sběr, polosuché	2018	6 0,75	190,08 230	242	○ L
3 070004	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2017/18	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	2017/18	6 0,75	180,17 218	229	○
6 070010	Rulandské šedé, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	165,29 200	210	○

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 paštikám 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.

10

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



Modrý Portugal pozdní sběr

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

11

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



Zweigeltrebe pozdní sběr

Výrazná vůně s tóny višňové, kůže, vyzrálých hroznů, borůvek a černého rybízu. Chuť navazuje na vůni. Je plná a tělnatá s podmanivým komplexem 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 višně. 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
7 070028	Rulanské bílé, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	180,17	218	229 ○
8 080006	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	165,29	200	210 ○
9 070011	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	180,17	218	229 ○
10 070036	Modrý Portugal, pozdní sběr	2017/19	6 0,75	155,37	188	198 ●
11 070015	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2017	6 0,75	155,37	188	198 ●
12 070008	Merlot, pozdní sběr	2018	6 0,75	185,12	224	236 ●



1

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



Muškát moravský pozdní sběr „Mikulov, Za Turolidem“

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 lehkým pokrmům, salátům či jako doplněk příjemného odpoledne na zahradě.

2 **náš tip!**

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



Veltlínské červené rané 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 **novinka** **náš tip!**

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



Veltlínské zelené pozdní sběr „Perná, Věstoňsko“

Podmanivý veltlín Vás okouzlí silnou aromatickou po šťavnatých citrusech, zejména grepu a limetce. Ovocnou chuť doplňuje čerstvě rozemletý zelený pepř a kořenitý závěr.

4 **novinka** **náš tip!**

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



Sylvánské zelené 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.

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 „Perná, Levá klentnická“

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 Perně.

6

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



Chardonnay, pozdní sběr „Perná, Purmice“

Chardonnay z perenské tratě Purmice snoubí aroma šťavnatého ovoce - broskví, manga a banánů se sladkými doteky vanilky. Má dlouhou chuť, je plné ovoce s lehkými tóny oříšků, minerality a slavným závěrem.

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	Muškát moravský, zemské - mladé víno od 10/2020	2020	6	0,75	132,23 160	168 ○
1	93001	Muškát moravský, pozdní sběr „Mikulov, Za Turolidem“	2019/20	6	0,75	148,76 180	189 ○
2	93018	Veltlínské červené rané, kabinet „Bavory, Růžová hora“	2019/20	6	0,75	157,02 190	199 ○
3	93032	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Perná, Věstoňsko“	2019/20	6	0,75	206,61 250	263 ○
4	93033	Sylvánské zelené, výběr z hroznů „Dolní dunajovice, Pod Slunným vrchem“	2019/20	6	0,75	190,08 230	242 ○
5	93019	Sauvignon, pozdní sběr „Perná, Levá klentnická“	2019/20	6	0,75	190,08 230	242 ○
6	93020	Chardonnay, pozdní sběr „Perná, Purmice“	2018/19	6	0,75	190,08 230	242 ○



7

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



Ryzlink vlašský pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Zimní vrch“

Ryzlink vlašský je tradiční a hlavní odrůdou vinařství Volařík. Víno má příjemnou vůni s aroma vlašského ořechu a lehkým náznakem minerality. Chuť je díky zrání v akátovém sudu lehce výraznější, jsou v ní patrné minerální tóny.

8

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



Ryzlink vlašský VOC pozdní sběr „Perná, Pravá klentnická“

Ve vůni dominují kovové minerály a citrusy, zejména grapefruit. Chuť je silně minerální, kovová, s náznakem limetky. Jde o víno z jedné z nejspeciﬁčtějších tratí na Pálavě. Víno ideální k drůbeží 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 „Břeží, Ořechová hora“

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

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 klentnická“

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

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 přezrálého pomeranče a oloupaného liči. Chuť je plná, s ovocným projevem a dotekem mandarinek, podpořená pikantní kyselinou.

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 přezrálých mandarinkách 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
7 93016	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Zimní vrch“	2019/20	6 0,75	148,76 180	189	○
8 93004	Ryzlink vlašský VOC „Perná, Pravá klentnická“ polosuché	2018/19	6 0,75	190,08 230	242	○
9 93012	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů „Břeží, Ořechová hora“	2019/20	6 0,75	206,61 250	263	○
10 93024	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Perná, Pravá klentnická“	2019/20	6 0,75	214,88 260	273	○
11 93014	Pálava, pozdní sběr „Perná, U Boží muky“ (polosuché)	2019/20	6 0,75	181,82 220	231	○ L
12 93015	Pálava, výběr z hroznů „Perná, Purmice“ (sladké)	2018/19	6 0,75	247,93 300	315	○ L



1

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 slanosťou 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.

2

naš 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 Turolodem“

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

3

novinka náš tip!

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



Saphira pozdní sběr „Perná, Věstonko“

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

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 „Železné“ 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 vína jen doplňují zážitek z vína.

5

novinka

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



Ryzlink rýnský Terroir pozdní sběr „Perná, Purmice“

Poloha trati Purmice dodala rýňáku silný nádech vápence a sušených meruněk. Díky skvělé vyzrállosti hroznů je víno intenzivní, mohutné a minerální. 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 vůní s aroma přezrálého exotického ovoce, zejména ananasu a kandované ovocné kůry. Velmi intenzivní chuť vyzrálého ovoce se spojila s jemnými tóny rozinek a medu v závěru.



Vinařství Volařík, Mikulov, řada Classic

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	93010	Tramín červený, výběr z hroznů „Dolní dunajovice, Plotny“	2019/20	6	0,75	190,08	230	○ L
2	93025	Solaris, pozdní sběr „Mikulov, Za Turolodem“ (polosuché)	2019/20	6	0,75	165,29	200	○ L
3	93034	Saphira, výběr z hroznů „Perná, Věstonko“ (sladké)	2019/20	6	0,75	206,61	250	○ L

Vinařství Volařík, Mikulov, řada Terroir

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	93031	Ryzlink vlašský Terroir, pozdní sběr „Perná, Železná“ polosuché	2018/19	6	0,75	272,73	330	○ L
5	93035	Ryzlink rýnský Terroir, pozdní sběr „Perná, Purmice“	2019/20	6	0,75	272,73	330	○ L
6	93027	Pálava Terroir, výběr z hroznů „Horní věstonice, U Venuše“	2018/19	6	0,75	272,73	330	○ L

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 minerální s aroma meruněk a kandovaného ovoce. V chuti se objevují tóny sušených meruněk s příjemně strukturovanou kyselinou a dlouhým, minerálním 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	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích za použití bio kvasinek.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Tramín červený pozdní sběr „Slunný vrch“

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

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 sytější zlatá, vůně evokuje medovou plášt a citrusy. V chuti med, pomeranč a mineralita se špetkou soli.

11 **novinka** **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 vyžralá, 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 rubínová barva se zlatohnědými odlesky. Má vůni s aroma lesních jahod a vánočního koření. V chuti plné, jemné, až sametové. Má jemnou a vyžralou tříslovinu s dlouhým závěrem, podpořeným velmi příjemnou a jemnou kyselinou.

Rodinné vinařství Ilias, Pavlov (BIO)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 95409	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „U tří pannen“	2019/20	6 0,75	231,40	280	294 ○ L
8 95407	Ryzlink vlašský, kabinet „Slunný vrch“	2019/20	6 0,75	190,08	230	242 ○ L
9 95404	Tramín červený, pozdní sběr „Slunný vrch“ (polosuché)	2019/20	6 0,75	223,14	270	284 ○ L
4 95414	Rulandské šedé, pozdní sběr „Slunný vrch“	2019/20	6 0,75	223,14	270	284 ○ L
11 95412	Merlot Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2018/19	6 0,75	404,96	490	539 ● L
12 95413	Pinot Noir Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2018/19	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.

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

novinka

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 kořenité 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.



Moravino Valtice, Mikulovská podoblast

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“	2018/19	6	0,75	145,45	176	185	○
2	95113	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2018/19	6	0,75	145,45	176	185	○
3	95104	Sauvignon, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2018/19	6	0,75	159,50	193	203	○
4	95114	Chardonnay Barrique, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2018/19	6	0,75	145,45	176	185	○ 
5	95116	Chardonnay, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2018/19	6	0,75	145,45	176	185	○
6	95110	Pálava, výběr z hroznů (polosladké) „Valtice, Kačisdorfské pole“	2018/19	6	0,75	169,42	205	216	○

7 novinka

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, Knižecí 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.

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“

Vino má rubínovou barvu s fialovými odlesky. Harmonická vůně s aroma exotického koření, vanilky a tabákových listů. V chuti převládají tóny lesního ovoce, skořice a vanilky. Perfektní s hovězími steaky a tvrdými sýry.

12 náš tip!

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



Svatovavřínecké Barrique pozdní sběr „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 krutého 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
7 95117	Sylvánské zelené VOC „Valtice, Knižecí vyhlídka“	2018/19	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 ●
10 95107	Grand Cuvée červené, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2017/18	6 0,75	185,95	225	237 ●
11 95106	Frankovka Barrique, pozdní sběr „Valtice, Pod Resitnou“	2017/18	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 Ořeškové 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 sláným závěrem.

2

naš tip!

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

3

naš tip!

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Břeží, Ořešková hora“

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

4

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, po dokvašení mícháno 5 měsíců na jemných kalcích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Ryzlink vlašský pozdní sběr „Břeží, Ořešková hora“

Ve vůni se mísí tóny jablek, zelených ořechů a směsí koření. V chuti zaujme svou výraznou kořenitostí a krémovitostí s tóny ořechů. Jde o plné, minerální víno s kořenitou a mandlovou dochutí. Ořešková 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 „Břeží, 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 zrálo 5 měsíců v akátových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Veltlínské zelené pozdní sběr „Břeží, 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.



Rodinné vinařství Jindřich Kadrnka, Břeží

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95211	Ryzlink vlašský „Barrel“	2017/18	6	0,75	250,41 303	333 O L
2	95204	Jindřich IV. Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dobré pole, Staré“	2019/20	6	0,75	250,41 303	333 O L
3	95207	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Břeží, Ořešková hora“	2019/20	6	0,75	200,00 242	267 O L
4	95201	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Břeží, Ořešková hora“	2019/20	6	0,75	200,00 242	267 O L
5	95212	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“	2019/20	6	0,75	200,00 242	267 O L
6	95209	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“	2019/20	6	0,75	170,25 206	227 O L

7

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



Johanniter „Břeží, Liščí vrch“

Tento „Johann“ má zelenožlutou barvu. Ve vůni jasné aroma přezrálé bílé broskve, meruněk a černého lesního medu s jemně kořenitým podtónem. Chuť je ovocná, lehce kořenitá a šťavnatá. Dominují zde opět tóny meruněk s dlouhým minerálním závěrem.

8

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



Chardonnay pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“

Zlatožluté Chardonnay je ve vůni velmi výrazné, mísí se tóny ananasu, manga či přezrálých banánů s minerálním závěrem. Chuť je vyrovnaná, výrazná, medová, extraktivní a minerální se šťavnatou kyselinou v závěru. Hrozny bývají z 50 % napadeny ušlechtilou plísní botrytis cinerea.

9

naš tip!

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



Rulandské bílé pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“

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

10 náš tip!

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



Pálava pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora“

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 mandarin, pomela a červených pomerančů s minerální dochutí. Pálava je z mladé vinice na Ořechové hoře, kde se jí opravdu daří. Toto víno dokazuje, že Pálava nemusí být vždy jen sladká.

11 novinka

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.

12

novinka náš tip!

odrůda	Merlot
technologie výroby	Kvašení v otevřených kádích po dobu 72 dní. 15 měsíců zrání ve velkých a barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Merlot „Břeží, Ořechová hora“

Hrozny vyrostly a dozrály v Břeží na Ořechové hoře. Merlot je výrazně ovocitý s tóny zralých švestek, lískového oříšku, horkého makového závinu a nádechem hořké čokolády. Chuť je jemně kořenitá s tóny sušených švestek, višní a kávového zrna.

Rodinné vinařství Jindřich Kadrnka, Břeží

Rodinné vinařství Jindřich Kadrnka, Břeží			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	95205	Johanniter „Břeží, Liščí vrch“	2019/20	6	0,75	200,00	242	267	○ L
8	95210	Chardonnay, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“	2019/20	6	0,75	180,17	218	240	○ L
9	95206	Rulandské bílé, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“	2019/20	6	0,75	190,08	230	253	○ L
10	95202	Pálava, pozdní sběr „Břeží, Ořechová hora“ polosuché	2019/20	6	0,75	200,00	242	267	○ L
11	95213	Pálava, pozdní sběr „Mikulov, Turolď“ suché	2019/20	6	0,75	230,58	279	307	○ L
12	95214	Merlot „Břeží, Ořechová hora“	2018	6	0,75	300,00	363	399	○ L



1 náš tip!

odráda Pinot Noir, Merlot

technologie 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 peckovitěho ovoce, čokolády a koření. Středně plná a kořenitá chuť podpořená jemnou tříslovinou. Dobře doprovází kohouta na víně, drobnou zvěřinu či jehněčí.

2 náš tip!

odráda Ryzlink vlašský

technologie 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!

odráda Chardonnay

technologie 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 kyselinou a nádechem exotického ovoce. Dlouhý závěr.

4 náš tip!

odráda Sauvignon Blanc

technologie 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 angréstu. Šťavnatá plnější chuť s tóny angréstu, bílých morušů, s minerálním podtónem a dlouhým, jemně kořenitým závěrem. Víno je vhodné k velkému množství pokrmů, ideální ale s kozím sýrem.

5

odráda 70 % Chardonnay, 30 % Rulandské šedé

technologie 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 kyselinou, 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

odráda 60 % Pálava, 40 % Solaris

technologie 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 peckovitěho ovoce a citrusů, svěží šťavnatou kyselinou a dlouhým závěrem.

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 (od 9/2020)	2018/19	6	0,75	351,24	425	452	● ● L
---	-------	--	---------	---	------	--------	-----	-----	-------

Vinařství Gala, řada Hermes

2	95021	Ryzlink vlašský, Hermes, pozdní sběr (2019 od 9/2020)	2019/20	6	0,75	334,71	405	430	○ ● L
3	95022	Chardonnay, Hermes, pozdní sběr (2019 od 9/2020)	2019/20	6	0,75	334,71	405	430	○ ● L

Vinařství Gala, Bavory u Mikulova

4	95016	Sauvignon „Bavory, Perná“	2018/19	6	0,75	235,54	285	305	○ L
5	95024	Chardonnay - Pinot „Bavory, Perná“	2019/20	6	0,75	235,54	285	305	○ ● L
6	95019	Cuvée Pálava „Bavory, Perná“	2019/20	6	0,75	235,54	285	305	○ L



7

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 ovocné s jemnou mineralitou. Na pozadí jemné petrolejové tóny. Dlouhý a šťavnatý závěr.

8

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 kyselinou, jemnou mineralitou a kořenitými podtóny. Delší závěr.

9

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 peckovitěho ovoce, kdoulí a grapefruitu. Kyselina je v dobré harmonii s mineralitou a čerstvým, dlouhým závěrem.



Vinařství Gurdau, Kurdějov MZV

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 95026	Gurdau Riesling „Kurdějov“	2018/19	6 0,75	228,93 277	305	○ L
8 95027	Gurdau Veltliner „Kurdějov“	2017/18	6 0,75	228,93 277	305	○ L
9 95028	Gurdau Pinot Blanc „Kurdějov“	2016/17	6 0,75	228,93 277	305	○ L



1

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



Petanque Chardonnay výběr z hroznů „Slunečný vrch“

Odrůdově charakteristické Chardonnay s aroma zralého banánu a lískových oříšků. Plná chuť plynule navazuje na vůni a prezentuje se podobnými tóny. Má dlouhý a intenzivní závěr, který plně ukazuje vysokou kvalitu vína.

2

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let



Petanque Pinot Noir výběr z hroznů „Langewarte“

Nadstandardní Pinot Noir z Moravy s odrůdovou, ovocnou vůní, ve které se objevuje třešňovo-jahodové aroma, kombinované s tóny čokolády a kakaa. Elegantní, dlouhá a intenzivní chuť příjemně navazuje na vůni. Víno, jenž ocení příznivci této odrůdy.

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 „Langewarte“

Víno žluté barvy se zelenými odlesky. Vůně meruňk, lipového květu, máslových hrušek a sušenek. Plná chuť je ve vzájemné rovnováze mezi cukrem a kyselinou. Vše je doplněné příjemnou mineralitou.

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 „Langewarte“

Víno zlatožluté barvy, s vůní zralého ovoce a typickou chlebnatostí. Svěží a šťavnatá chuť s tóny žlutých hrušek. Příjemné, odrůdově charakteristické víno.

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 „Langewarte“

Víno světle žluté barvy se snadno rozpoznatelnou vůní čajových růží a grapefruitu. Chuť je kořenitá, výrazná a hřejivá s nižším obsahem kyselin. Z této odrůdy byla vyšlechtěna mezinárodně známější odrůda Gewürztraminer.

6

naš tip!

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



Rulandské modré rosé pozdní sběr „Langewarte“

Příjemná, svěží a ovocná vůně je doplněna typickými tóny brusinek, červeného bobulového ovoce a jahod. V chuti je čisté, přímé a ovocné. Příjemný závěr je podpořen živou kyselinou s dotekem jeřabin, smetany a jahod. Pěkné, nekomplikované víno, vhodné nejen pro letní osvěžení.

Nové Vinařství, Drnholec, řada Petanque

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 219105	Petanque Chardonnay, výběr z hroznů „Slunečný vrch“	2016/18	6 0,75	249,59 302	318	○
2 219101	Petanque Pinot Noir, výběr z hroznů „Langewarte“	2016/18	6 0,75	299,17 362	381	●

Nové Vinařství, Drnholec, řada Cépage

3 21904	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Langewarte“ (polosuché)	2017/19	6 0,75	180,99 219	230	○
4 218022	Rulandské šedé, pozdní sběr „Langewarte“ (polosuché)	2019/20	6 0,75	180,99 219	230	○
5 218023	Tramín červený, pozdní sběr „Langewarte“ (polosladké, 2019 polosuché)	2017/19	6 0,75	180,99 219	230	○
6 21805	Rulandské modré rosé, pozdní sběr „Langewarte“	2018/19	6 0,75	144,63 175	184	●



7 **naš tip!**

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

**Pinot Noir VOC „Langewarte“**

Víno má ovocnou vůni s aroma jahod, třešní a višní, je doplněna čokoládou a kakaem. V chuti naleznete stejné tóny jako ve vůni, má delší závěr. Vhodné doprovodí zvěřinový guláš.

8 **novinka**

odrůda	Pinot noir
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	6–8 let

**Pinot Noir Cépage pozdní sběr mini**

Víno cihlově červené barvy s výraznou aromatickou drobného tmavého ovoce. Chuť je plná, ovocná s jemným taninem, který vínu dodává širší chuť.

9 **novinka**

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

**Sauvignon Blanc Cépage pozdní sběr mini**

Víno světlejší žlutozelené barvy s výraznou aromatickou zejména po zahradním ovoci. Nalezneme v něm tóny angreštu, vyzrálé broskve a lipového květu. Chuť je svěží, plná, ovocná. Dochutí se svěží kyselinou a lehce minerálními tóny.

**Nové vinařství**

Vinařství vzniklo v roce 2005 v obci Drnholec po vzoru moderních zámožských vinařství. Začínalo pouze s výrobou bílých vín Cuvée, až v roce 2008 přišlo vinařství s jednodruhovými víny řady Cépage, které uzavřelo jako první skleněným uzávěrem Vinolok. Po nešťastném požáru v roce 2010 se vinařství zmodernizovalo a začalo nastavovat stabilní kvalitu vín, která byla v roce 2015 upevněna nejvyšší řadou vín Petanque. Dnes je vinařství zaměřeno na čistá a harmonická vína s moderním designem, která pochází pouze z vlastních hroznů, které pěstují na 138ha vinic v mikulovské podoblasti ve třech mikroregionech obcí: Drnholec, Klentnice a Nový Přerov.

„To proč naše vína vyrábím taková jaká jsou, má několik opodstatnění. Chci každému dopřát kvalitní, dobré, čisté a harmonické víno v různých cenových kategoriích s odlišným zbytkovým cukrem a s jinou intenzitou chutě. Z toho důvodu vznikly 3 řady vín, ve kterých si každý najde víno, které jej osloví.“ Ing. Petr Ptáček (ředitel a technolog vinařství)

10

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

**Cuvée 69 Love pozdní sběr**

Víno představuje cuvée Tramínu červeného a Muškátu Ottonel, dvou výrazných aromatických odrůd, díky nimž má víno velmi podmanivou vůni a chuť. Znatelný obsah zbytkového cukru jeho lahodnost ještě více umocňuje. Novinka a afrodisiakum ze sklepů Nového Vínářství. Nyní si můžete nejen na svatého Valentýna otevřít víno lásky, speciální cuvée LOVE 69.

Nové Vínářství, Drnholec, řada Cépage

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 218018	Pinot Noir, výběr z hroznů „Langewarte“ (2019 VOC)	2018/19	6	0,75	208,26	252 265 ● L
8 21920	Pinot Noir Cépage, pozdní sběr mini	2016/17	10	0,187	54,55	66 69 ●
9 21921	Sauvignon Blanc Cépage, pozdní sběr mini	2017/18	10	0,187	54,55	66 69 ○ L

Nové Vínářství, Drnholec, řada Cuvée

10 218069	Cuvée Love, pozdní sběr, Tramín - Muškát (polosladké)	2019/20	6	0,75	161,98	196 206 ○
------------------	---	---------	---	------	---------------	-----------



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 vládnou 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.

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, nevtravným aroma připomínajícím banány. Je to čisté, příjemné, plné a líbivé víno. Kyselina spolu se zbytkovým cukrem působí velice pozitivně, 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

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 „Panenský kopec“

Víno, které působí mohutným, šťavnatým dojmem. Má příjemnou ovocnou vůni vyzrálého žlutého banánu s dotekem lískového oříšku. Vybálenost 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.

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“	2018/19	6 0,75	190,08	230	237 ○
2 47021	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Sonberk“ (akátový sud)	2018/19	6 0,75	223,14	270	279 ○
3 47025	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Svidrunk/Panenský kopec“	2018/19	6 0,75	190,08	230	237 ○
4 47009	Sauvignon, pozdní sběr „Svidrunk“	2019	6 0,75	190,08	230	237 ○
5 47010	Tramín červený, pozdní sběr „Sonberk“ (polosuché)	2018/19	6 0,75	190,08	230	237 ○
6 47012	Chardonnay, pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)	2018/19	6 0,75	190,08	230	237 ○

7

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



Rulandské šedé pozdní sběr „Panenský kopec“

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

8 **náš tip!**

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



Pálava výběr z hroznů „Panenský kopec“ (polosladké)

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

9 **novinka** **náš tip!**

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



Pálava pozdní sběr „Panenský kopec“ (suché)

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

10 **novinka**

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 kouře. Chuť je mohutná, minerální, kde v jejím závěru je patrná víceň 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 svěžestí. V dochuti aroma připomínají 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 kyselostí. 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
7 47018	Rulandské šedé, pozdní sběr „Panenský kopec“	2018/19	6 0,75	190,08	230	237 ○
8 47006	Pálava, výběr z hroznů „Panenský kopec“ (polosladké)	2018/19	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“ (polosuché)	2016	6 0,75	223,14	270	279 ● ☞
11 47011	Frankovka, výběr z hroznů „Svidrunk“	2017	6 0,75	190,08	230	237 ● ☞
12 47014	Merlot, výběr z hroznů „Svidrunk“	2017/18	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“

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

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 „Břeží, Ořechová Hora“

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

4 novinka

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 „Břeží, 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 kyselinkou a výraznou kořenitostí. Závěr má velmi dlouhou perzistenci.

5 novinka

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

6

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



Veltlínské zelené pozdní sběr „Dobré Pole, Daniel“

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



Mikrosvin Mikulov, řada Traditional

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 98117	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Železná“ (2017 VZH)	2018/19	6 0,75	289,26 350	389	○ L
2 98120	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Goldhamer“ (2017 VZH)	2017/18	6 0,75	259,50 314	349	○ L
3 98123	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Břeží, Ořechová Hora“ (2017 VZH)	2018/19	6 0,75	229,75 278	309	○ L
4 98125	Ryzlink vlašský, výběr z hroznů „Břeží, Liščí vrch“	2018	6 0,75	249,59 302	335	○ L
5 98126	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů „Dobré Pole, Staré“ (polosuché)	2017	6 0,75	239,67 290	319	○ L
6 98210	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Dobré Pole, Daniel“ (2017 VZH)	2017/18	6 0,75	219,01 265	295	○ L

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 jídlem – 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.

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

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 rybízu. 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 rybízu.

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, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	169,42	205 225	○
8 98111	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2019	6 0,75	169,42	205 225	○
9 98242	Pálava, výběr z hroznů (polosladké)	2019/20	6 0,75	197,52	239 263	○
10 98219	Tramín červený, pozdní sběr (polosladké)	2018/19	6 0,75	179,34	217 239	○
11 98220	Sauvignon Blanc, pozdní sběr	2018/19	6 0,75	179,34	217 239	○
12 98233	Rulandské šedé (Pinot Gris), pozdní sběr	2018/19	6 0,75	179,34	217 239	○



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. Řízně víno s výrazně minerálními tóny. Doporučujeme k zabijačkovým specialitám a dušenému telecímu masu na víně. Vhodné 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 meruňkovou 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.

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

5

naš tip!

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



Chardonnay pozdní sběr „Hastrmany“

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

6

novinka 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 zrálé na sudu pozdní sběr „Podsedy“

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



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“	2019/20	6 0,75	139,67 169	186	O L
2 95510	Sauvignon, pozdní sběr „Hastrmany“	2019/20	6 0,75	165,29 200	220	O L
3 95514	Aurelius, výběr z hroznů (polosuché)	2019/20	6 0,75	165,29 200	220	O L
4 95503	Rulandské šedé, pozdní sběr „Hastrmany“	2019/20	6 0,75	180,17 218	240	O L
5 95504	Chardonnay, pozdní sběr „Hastrmany“	2019/20	6 0,75	180,17 218	240	O L
6 95516	Chardonnay zrálé na sudu, pozdní sběr „Podsedy“	2018/19	6 0,75	200,00 242	266	O L

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

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 srncím ragú nebo s kančí pečení se šípkovou omáčkou.



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 místy 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
7 95513	Zweigeltrebe, pozdní sběr „Hastrmany“	2018/19	6 0,75	160,33 194	213	● L
8 95508	Frankovka, pozdní sběr „Hastrmany“	2018/19	6 0,75	165,29 200	220	● L
9 95511	Merlot Barrique, výběr z hroznů	2018/19	6 0,75	280,17 339	373	● 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 „Rosentická“

Víno světle žluté barvy se zelenavými 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	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“ ODK

Světlá slámová barva s jemnými odlesky. Ve vůni je minerálně slaný tón po ušlechtilé botrytické plísni. Chuť je plná ovocná, minerální.

4

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



Ryzlink vlašský pozdní sběr „Plotny“

Jedná se o ukázkový „vlašák“ z Dunajovských kopců. Vůně s aroma kandovaných ořechů. Chuť je plná s pikantní kyselinou a příjemným minerálním podtónem, které víno získalo z vápenito-jílovitých spraší, na kterých jsou vinice vysázené.

5

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.

6

naš tip!

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Purmice“

Známa vinice „Purmice“ dala tomuto vínu charakter jak ve vůni, tak i v chuti. Ve vůni se objevuje až vápenitý podtón s lehce dokresleným aroma ovoce a rozinek – to díky ušlechtilé plísni *Botrytis cinerea*, kterými byly hrozny napadeny. Chuť je plná a extraktivní s charakterem po vápenitých spraších a lehkým nádechem sušené rozinky.

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	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Rosentická“	2019/20	6 0,75	175,21 212	236	○ L
2 96607	Rulandské bílé, pozdní sběr „Lusy“	2019/20	6 0,75	175,21 212	236	○ L
3 96612	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Mlýnská“ ODK	2019/20	6 0,75	207,44 251	279	○ L
4 96608	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Plotny“	2019/20	6 0,75	207,44 251	279	○ L
5 96604	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Valtická“	2019/20	6 0,75	207,44 251	279	○ L
6 96609	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Purmice“ (polosuché)	2019/20	6 0,75	227,27 275	305	○ L

7 novinka

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.

8

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.

9 novinka 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 jablčnomléčná 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, tríslovitá, s dlouhou perzistencí.

10 náš tip!

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



Zweigeltrebe výběr z hroznů „Lusy“

Víno má vůni s aroma skořice, čokolády a díky zrání v novém barikovém sudu také lehkým dotekem vanilky. Chuť je plná s čokoládovo-kávoým nádechem a sladkými tríslovinami.



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 96613	Chardonnay, pozdní sběr „Staré keře, Dobré Pole“	2019/20	6 0,75	195,87 237	263	○ L
8 96606	Pálava, pozdní sběr „Dunajovský kopec“ (polosladké)	2019/20	6 0,75	207,44 251	279	○ L
9 96614	Merlot, výběr z hroznů „Valtická“	2019/20	6 0,75	304,96 369	410	● L
10 96611	Zweigeltrebe, výběr z hroznů „Lusy“	2018/19	6 0,75	304,96 369	410	● 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 zlato žlutou barvu. Ve vůni se dobře prolínají ovocné, květinové a kořenité tóny. V chuti je svěží, šťavnaté, minerální a středně dlouhé. Doporučujeme podávat se smaženým řízkem a roštěné na cibulce.

2

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.

3

naš 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 „Kukvička“

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

4

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.

5

novinka náš tip!

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



Veltlínské zelené pozdní sběr „Podkovné“

Víno je zlatožluté barvy. Ve vůni se pojí ovocné, květinové a bylinkové tóny. V chuti je svěží, dlouhé, harmonické a ušlechtilé. Doporučuje podávat s vařeným bílým chřestem.

6

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



Rodinné vinařství Milan Sůkal, Nový Poddvorov

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 95608	Veltlínské zelené, kabinet „Podkovné“	2019/20	6	0,75	128,93 156	172 O L
2 95601	Rulandské šedé, pozdní sběr „Krásná hora“	2019/20	6	0,75	185,95 225	248 O L
3 95609	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Kukvička“	2018	6	0,75	200,00 242	266 O L
4 95602	Tramín, výběr z hroznů „Krásná hora“ (polosuché)	2019/20	6	0,75	214,05 259	285 O L
5 95615	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Podkovné“	2019/20	6	0,75	171,07 207	229 O L

Rodinné vinařství Milan Sůkal, Terroir, Nový Poddvorov

6 95616	Sauvignon Blanc Terroir, pozdní sběr „Kukvička“	2018/19	6	0,75	228,93 277	305 O L
---------	---	---------	---	------	------------	---------

7 náš tip!

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 doprovází tučnější sladkovodní a mořské ryby. Potenciál zrání 4–8 let!

8

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



Ryzlink rýnský Terroir pozdní sběr „Na Stráni, Lužice“

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

9 náš tip!

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



Ryzlink vlašský Terroir pozdní sběr „Kukvička“

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

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 „Kukvička“

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 pozdní sběr „Podkovné“

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

12

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



Cuvée Pro přátele Terroir 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 Šůkal, Terroir, Nový Poddvorov

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 95605	Chardonnay Reserve Terroir, pozdní sběr „Krásná hora“	2018/19	6 0,75	257,02	311 342	○ ● L
8 95612	Ryzlink rýnský Terroir, pozdní sběr „Na Stráni, Lužice“	2018/19	6 0,75	214,05	259 285	○ ● L
9 95613	Ryzlink vlašský Terroir, pozdní sběr „Kukvička“	2019/20	6 0,75	242,98	294 323	○ ● L
10 95606	Pinot Noir Terroir, výběr z hroznů „Kukvička“	2017/18	6 0,75	300,00	363 399	● ● L
11 95614	Merlot Terroir, pozdní sběr „Podkovné“ (od 8/2019)	2017/18	6 0,75	300,00	363 399	● ● L
12 95611	Cuvée Pro přátele Terroir (Merlot - Zweigeltrebe), pozdní sběr	2016/18	6 0,75	357,02	432 475	● ● L



1

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



Rulandské bílé zemské

Světle žlutá barva se zlatými odlesky. Vůně zralého žlutého ovoce s nádechem propolisů. Chuť příjemně sladká, ale současně bohatá a strukturovaná s výrazným medovo-ovocným tónem. Dochutí dlouhá, plná a minerální.

2

novinka náš tip! bio

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



Veltlínské zelené VOC Znojmo „Kraví hora“

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

3

bio

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



Zweigeltrebe pozdní sběr „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.

4

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



Svatovavřínecké jakostní „Kraví hora“

Ovocná vůně s nádechem vařených švestek. Chuť je suchá, jemně ovocná a bohatá na sladké třísloviny. Vhodné doprovodí srnčí pečení s jalovcem.

5

bio náš tip!

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



Pinot Blanc SUR LIE pozdní sběr „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.



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 96508	Rulandské bílé, zemské (polosuché)	2019/20	6 0,75	136,36 165	182	○
2 96516	Veltlínské zelené „Kraví hora“ BIO, VOC Znojmo	2018/19	6 0,75	157,02 190	209	○
3 96502	Zweigeltrebe, pozdní sběr „Kraví hora“	2018/19	6 0,75	136,36 165	182	●
4 96512	Svatovavřínecké, jakostní „Kraví hora“	2018/19	6 0,75	136,36 165	182	●
5 96503	Pinot Blanc SUR LIE, pozdní sběr „Kraví hora“ BIO	2017/18	6 0,75	227,27 275	303	○
6 96505	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Kraví hora“ (polosuché) BIO	2019/20	6 0,75	206,61 250	275	○

7 **bio** **náš tip!**

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 slavným závěrem.

8 **bio**

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

**Cuvée Gryllus červené „Kráví hora“**

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

9 **náš tip!** **bio**

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

**Sauvignon VOC Znojmo „Kráví hora“**

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

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 **novinka** **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 „Kráví hora“**

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

12 **novinka** **bio**

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

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

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

Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf

Rodinné vinařství Špalek, Nový Saldorf			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	96513	Cuvée Gryllus bílé BIO, kabinetní	2019/20	6	0,75	173,55	210	231	○
8	96506	Cuvée Gryllus červené „Kráví hora“ BIO	2016/17	6	0,75	247,11	299	329	● 
8	96504	Sauvignon „Kráví hora“ BIO, VOC Znojmo (od 9/2020)	2018/20	6	0,75	173,55	210	231	○
9	96509	Sauvignon Blanc Šaldorfský Kravák, pozdní sběr BIO	2019	6	0,75	247,11	299	329	○
11	96515	Rulandské šedé, pozdní sběr „Kráví hora“ BIO (2019 VZH)	2018/19	6	0,75	190,08	230	253	○
12	96517	Pinot Noir, pozdní sběr „Kráví hora“ BIO	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 „veltínu“ s tóny angreštů, kiwi a čerstvě roztlučeného 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

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 „Karlovo“

Víno s nazlátlou barvou, které má bohatou vůni s ovocně kořenitým aroma a dotekem přezrálé hrušky, manga a sušených broskví. V chuti je plné a dobře strukturované, s tóny karamelizovaných vlašských ořechů a minerality, podpořené živou kyselinou. Doporučujeme dostatečně vychladit a podávat k ovocným mísám nebo například k telecímu ragú.

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 „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.

4

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 šťouchanými bramborami nebo ke kozímu či zrajícímu sýru.

5

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 „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 lehce minerálním 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.

6

novinka 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 „Šibeniční hora“

Víno temně granátové barvy zaujme buketem kulatých tónů dřeva a zahradního ovoce (brusinky, ostružiny), které přecházejí až do višní a sušených švestek. Ovocitý charakter je zakomponován do sametové kořenitosti a „kounické“ minerality. Doporučujeme k hovězímu ragú, jemným zvěřinovým paštikám, skvěle se hodí k měkkým sýrům s bílou plísní.

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, pozdní sběr „Staré keře“	2018/19	6 0,75	150,41 182	199	○
2 96415	Chardonnay, pozdní sběr „Karlovo“	2017	6 0,75	190,00 230	253	○
3 96402	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Karlovo“	2018/19	6 0,75	150,41 182	199	○
4 96403	Pinot Gris, pozdní sběr „Šibeniční hora“	2018/19	6 0,75	170,25 206	227	○
5 96407	Pálava, pozdní sběr „Šibeniční hora“ (polosuché)	2019/20	6 0,75	170,25 206	227	○
6 96422	Zweigeltrebe, pozdní sběr „Šibeniční hora“	2018/19	6 0,75	150,41 182	199	● L

7 **náš tip!**

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 višní 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.

8

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



Frankovka pozdní sběr „Na nivách“

Víno má jasné 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.

9

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



Pinot Noir pozdní sběr „Šibeniční hora“

Jasná cihlová barva. Ovocná vůně s aroma lesních jahod a kakaového pudru. Plná, intenzivní a dobře strukturovaná chuť se sametovými tříslovinami a hladkým závěrem.

10 **novinka** **náš tip!**

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



Merlot Reserva Barrique pozdní sběr „Šibeniční hora“

Víno temně granátové barvy s vůní přezrálého černého rybízu. V chuti nalezneme švestkový kompot, lanýže, dubovou kůru a kakao. Plné a hebké víno s velmi dlouhou dochutí, ve které se projeví minerální charakter terroir. Doporučujeme k jemným zvěřinovým paštikám, grilované zelenině a měkkým sýrům s bílou plísni v doprovodu sušených rajčat.



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
7 96404	Svatovavřínecké, pozdní sběr „Staré keře“	2018/19	6 0,75	150,41 182	199	● L
8 96416	Frankovka, pozdní sběr „Na nivách“	2017/18	6 0,75	150,41 182	199	● L
9 96405	Pinot Noir, pozdní sběr „Šibeniční hora“	2016/17	6 0,75	200,00 242	266	● L
10 96423	Merlot Reserva Barrique, pozdní sběr „Šibeniční hora“	2016	6 0,75	290,08 351	386	● 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

naš tip!

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



Ryzlink rýnský

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

3

naš 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 zakulacuje svěží kyselinu.

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 Chancelor. Vůně tohoto polosuchého vína je intenzivní s aroma citrusů, černého rybízu a meruňky. Chuť je komplexní, svěží a pikantně kořenitá. Je podpořena menším množstvím zbytkového cukru.



5

naš tip!

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



Souvignier Gris

Tato odrůda pochází z Německa, vznikla křížením Cabernet Sauvignonu a Bronneru. Rozšiřuje skupinu pěstovaných rezistentních odrůd Hibernal a Solaris. Víno je suché a svěží s aroma citrusů a tropického ovoce. Projevem je méně intenzivní než Hibernal a Solaris a směřuje spíše k bílým burgundským odrůdám. Hrozny pochází z mladé výsadby v obci Ješovice.



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	2017/18	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	2019/20	6	0,75	132,23 160	176 ○
4 97305	Hibernal (polosuché)	2018/19	6	0,75	165,29 200	220 ○
5 97306	Souvignier Gris	2019/20	6	0,75	132,23 160	176 ○

6

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



Tramín

Toto polosuché, intenzivní a extraktivní víno má plnou chuť vyzrálých hroznů s typickým odrůdovým aroma květů růže a citrusových plodů.

7

naš 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

naš tip!

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



Pinot Noir

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



Rodinné vinařství KRAUS, Mělník

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 97308	Tramín	2017/18	6 0,75	148,76 180	198	○
7 97311	Roučí malé - Pinot Noir	2018/19	6 0,75	107,44 130	143	● ●
8 97312	Pinot Noir	2018/19	6 0,75	148,76 180	198	● ●



1 novinka

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.

2

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 citrusovkvětinovým aroma s náznakem muškátu, světlou zelenožlutou barvou. V chuti suché, svěží, odrůdové s typickou jemnou zemitostí z vinic na opukách a příjemnou kyselinou.

3

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

Mopr
(Muškát moravský)
kabinet

Muškát 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.

4

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.

5

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 zlatou barvu, příjemnou, nevtravou odrůdovou vůni připomínající fialky. V chuti plné, kořenité. Vyvážený poměr kyselin a zbytkového cukru zajišťuje dlouhou dochutí.

Žernosecké vinařství

Žernosecké vinařství navazuje na aktivity Šlechtitelské stanice vinařské ve Velkých Žernosekách od poloviny 90. let. Jedná se o české (nikoliv tedy moravské) vinařství, jehož vinice se rozkládají na 31 hektarech půdy ve třech polohách - ve Velkých Žernosekách, Lovosicích a Žalhosticích. Lokalita vinice ve Velkých Žernosekách je skutečně výjimečná, a to nejen díky své poloze přímo nad řekou Labe, ale i svými různorodými půdně-geologickými podmínkami. V půdě je možné nalézt tradiční opuku, ale i různé břidlice nebo pískovce. Legendou mezi pěstovanými odrůdami je zdejší specialita – Mopr. Dále pak Müller-Thurgau, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Modrý Portugal a Svatovavřínecké.

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 97411	Johaniter, kabinet	2018/19	6 0,75	123,97	150	○
2 97403	Müller Thurgau, jakostní	2019/20	6 0,75	106,61	129	○
3 97408	Mopr (Muškát Moravský), kabinet	2019/20	6 0,75	159,50	193	○
4 97401	Dornfelder, jakostní	2016/19	6 0,75	135,54	164	●
5 97407	Tramín, pozdní sběr „Pod Lovošem“ polosuché	2018/19	6 0,75	159,50	193	○



6

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Velká Vendule“

Suché víno žlutozelené barvy s typickou, lehce naleženou odrůdovou vůní, připomínající dobře vyzrálé meruňky a v náznaku tóny petroleje. Poměr zbytkového cukru a kyselin působí plným a šťavnatým dojmem s velmi dlouhým závěrem.

7

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.

8

novinka

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 hroznů

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
6 97405	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Velká Vendule“	2019/20	6 0,75	200,83 243	255	○
7 97402	Svatovařínecké jakostní	2016/18	6 0,75	123,97 150	158	●
8 97412	Pinot Noir, výběr z hroznů	2018	6 0,75	295,04 357	375	●



Otázky na vinaře

Odpovídá Jindřich Kadrnka, majitel rodinného vinařství

Jaké je vaše osobní motto?

The show must go on!

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Když je chuť a když je s kým, tak kdykoliv.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S přáteli a rodinou.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Řízek a rýžák.

Sýr, šunka nebo olivy?

Sýry.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Je jich více, ale na bílé víno Rakousko a Německo a na červené Francie.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Z našich vín to byl Merlot 2015. V restauraci Horal za 1 100 Kč, což mě velice mile překvapilo a potěšilo.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Ryzlink rýnský Staré 2019 od Filipa Mlýnka. A není to vůbec konkurenční, ale od kolegy a dobrého kamaráda. Já nemám žádnou konkurenci, dívám se na vinaře jako na kolegy.

Zhodnocení ročníku 2019

Spokojený jsem, ale neříkám, že maximálně. To ještě snad nebylo. Bílá vína jsou, až na jednu výjimku, všechna suchá, výrazně ovocitá, minerální a slaná, s výraznější kyselinou, což beru pozitivně vzhledem k dalšímu vývoji vína v láhvi. V ročníku 2019 tvoří 70 % produkce ryzlinky, což byl náš cíl se k takovému číslu dopracovat a jsem moc rád, že se to postupně daří. Sklizeň byla klidná, začala v září a trvala asi 9 týdnů bez výrazného stresu. Výnosy byly průměrné - takže normální, na jaké jsme zvyklí. V průběhu roku jsme chystali 2 ha na novou výsadbu, která proběhla na jaře 2020. Sázeli jsme převážně Ryzlink vlašský a Ryzlink rýnský a trochu jsme doplnili Merlot a Pálavu. V současnosti jsme tak kolem 10 ha, což je tak akorát na naši produkci.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Otázky na vinaře

Odpovídá Ludvík Budín, majitel rodinného vinařství Moravino

Jaké je vaše osobní motto?

Moravino je Vaše víno.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Rodinné oslavy.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S rodinou.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Červené víno a zvěřina.

Sýr, šunka nebo olivy?

Olivy.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Francie.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Ch. Petrus/Pomerol, Bordeaux ročník 1983.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Sauvignon barrique 2017, Nový Zéland.

Zhodnocení ročníku 2019

Teplotně velmi dobrý ročník, hlavně na červená vína. Kvalita hroznů výborná, protože jsme provedli regulaci hroznů na vinici. Bílá vína jsou více aromatická, na základě dvoufázové sklizně hroznů. Ročník byl, co se týče srážek, podprůměrný. Závlahu nepoužíváme, abychom nechali révu čerpat minerální látky z podloží.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:





Otázky na vinaře

Odpovídá Milan Sůkal, majitel rodinného vinařství

Jaké je vaše osobní motto?

Jenom s maximální péčí a láskou ke každému keři jde dosáhnout potřebné kvality.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Oblíbená příležitost je ta nejbližší. Víno miluju, proto ho s láskou piju každý den.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S rodinou a s pozitivně naladěnými přáteli, kteří se nesou na stejné vlně jako já.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Hovězí oháňku na našem Pinotu, s naším Pinotem :)

Sýr, šunka nebo olivy?

Mám rád všechno dobré. V tomto případě asi sýr.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Určitě Burgundsko.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Pinoty z Burgundska z Volnay, Gevrey Chambertin, Vosne-Romanée.

Je nějaké konkurenční víno, které vám v poslední době utkvělo v hlavě?

Určitě Veltlínské zelené 2017 pozdní sběr od Vlastika Klobáse.



Zhodnocení ročníku 2019

Po extrémně suchém dubnu nám v květnu krásně popršelo. Po několika letech krásný typický moravský ročník s dobrým podzimem. Vína jsou krásná, svěží, ovocná a plná s dobrým předpokladem dlouhého zrání na láhvi.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

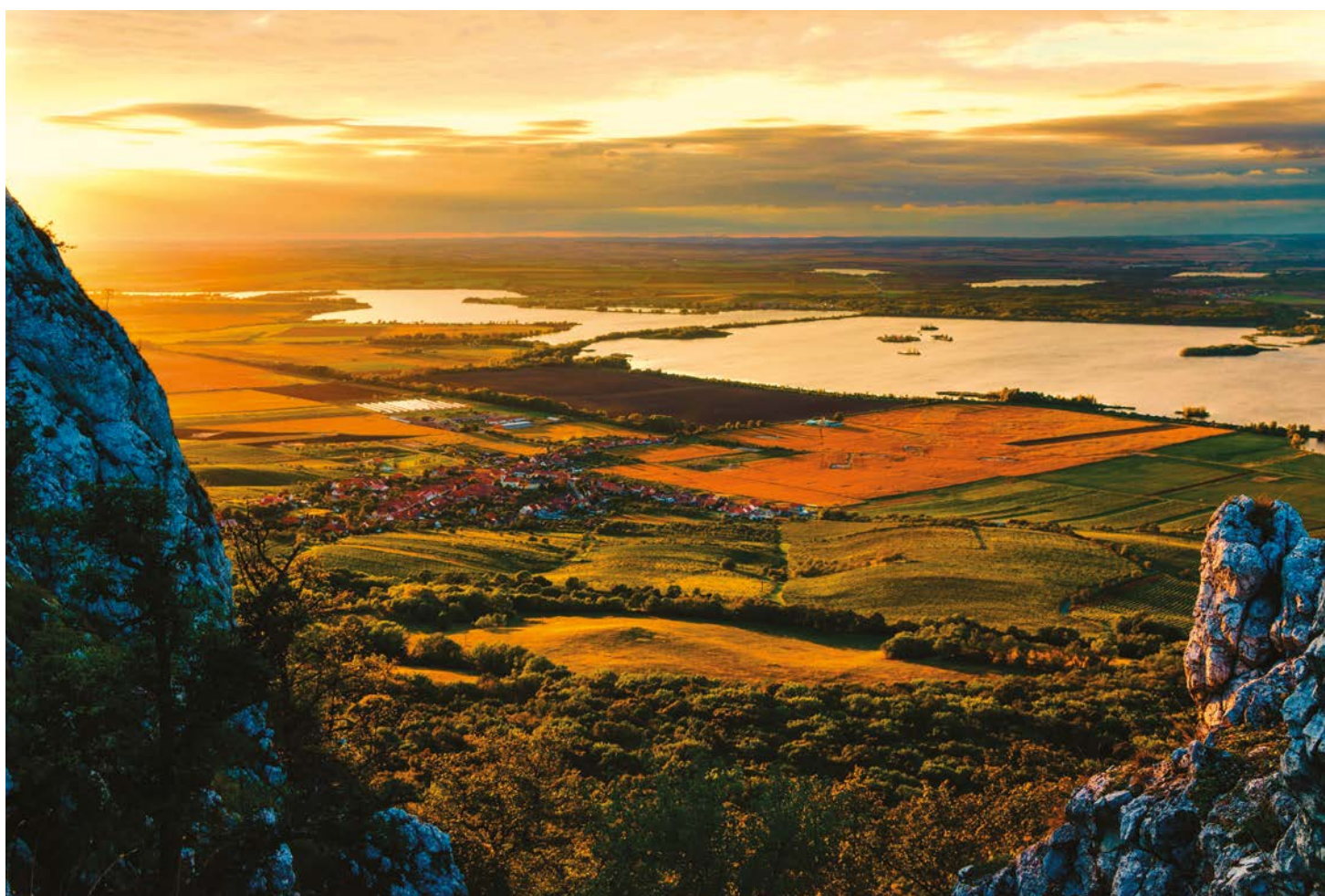
Teplota 5 / 5

Srážky 5 / 5

Úroda:

Výnos 4 / 5

Kvalita 4 / 5



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 SO_2 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, škvofí 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. Číření se provádí s pomocí vybraných přírodních látek, jako je bentonit nebo čerstvý vaječný bílek. Jsou omezeny i limity síry, které ovšem **nejdou 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, navrací 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	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Spontánně fermentováno. Zrání 12 měsíců v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Ryzlink rýnský
spontánně fermentováno
české zemské**

Víno zrálo přes 12 měsíců v sudech, barva je světle žlutá se slámovými odlesky. Vůně je bohatá, připomíná přezrálé citrusové plody, angrešt, ušlechtilé dřevo, pryskyřici, objevují se v ní lipové tóny. Víno je v závěru minerální, dlouhé, připomínající kameňité podloží vinice U všech svatých. Víno je vhodné pro archivaci.

2 **novinka** **naturální**

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



**Rulandské šedé
spontánně fermentováno
jakostní**

Typická vůně Pinotu Gris po broskvích, jablkách, hruškách, s trochou včelího vosku, je doplněna tóny citrusových plodů. V chuti můžeme najít broskvovo-grapefruitové tóny, med, koření. Víno je svěží, zrání se v něm budou objevovat tóny chlebové kůrky. Vinice má jižní expozici, s jílovitou půdou s vysokým obsahem vápníku. Víno je vhodné pro archivaci.

3 **novinka** **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.

4 **novinka** **naturální**

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



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

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

5 **novinka** **naturální**

odrůda	Sauvignon Blanc
technologie výroby	Vinařství pracuje v biorežimu. Bez průmyslových hnojiv, pesticidů, v souladu s přírodou a podporou užitečných organismů.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



**Edelspitz
Sauvignon Blanc
„Kráví hora“ (bez přídavku síry)**

Víno sytě žluté barvy. Vůně mohutná, karamelová připomínající přezrálé fíky. Chuť velmi nevšední, absolutně suchá, vysoce strukturovaná, připomíná jící pečený ananas.

6 **novinka** **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
(Gewürztraminer + Pinot Gris)
„Kráví hora“ oranžové víno**

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 předlouhá.

Vinné sklepy Kutná Hora, Biodynamický statek, Demeter klasifikace

Vinné sklepy Kutná Hora, Biodynamický statek, Demeter klasifikace					ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	97501	Ryzlink rýnský, spontánně fermentováno, české zemské, suché	2018/19	6	0,75	247,11	299	350	○	
2	97502	Rulandské šedé, spontánně fermentováno, jakostní, suché	2017/18	6	0,75	191,74	232	270	○	
3	97503	Tramín kořený, spontánně fermentováno, české zemské, polosladké	2018/19	6	0,75	191,74	232	270	○	
4	97504	Svatovavřínecké, spontánně fermentováno, české zemské (nefiltrované)	2018/19	6	0,75	198,35	240	280	●	

Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf, Znojemská podoblast

5	96518	Edelspitz Sauvignon Blanc „Kráví hora“ (bez přídavku síry)	2018	6	0,75	289,26	350	385	○
6	96519	Edelspitz Pigage (Gewürztraminer + Pinot Gris) „Kráví hora“ oranžové víno	2015	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**

[šardoné]

Má světle žlatožlutou barvu. Elegantní vůně s aroma ovoce, zralých broskví a kdoulí. V chuti je plné a krémové, podpořené dobrou kyselinou a s dlouhým závěrem. Je poměrně univerzální při párování s jídlem, například dobře doprovází ryby či drůbeží pokrmy nebo těstoviny.

3 **naš 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**

[cvajgl]

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.

4 **naturální**

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

**Blafränkisch**

[blaufrenkys]

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 zkomponovanou kyselinou, v delším závěru s tóny ovoce a koření.

5 **novinka**

odrůda	60 % Zweigelt, 35 % Frankovka, 5 % Svatovavřínecké
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. Ovocné 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, Svatovavřínecké 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 vyráběna z bio hroznů a z organicky certifikovaných vinic. Vinařství používá pouze místní odrůdy, které byly prověřeny staletími, a které reprezentují daný region. Výraz „udržitel“ hospodaření ve vinařství Heinrich znamená přemýšlet dlouhodobě, mít trpělivost, neplýtvat zásobami a být pokorný.

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	2018/19	6 0,75	252,07 305	318	○
2 650232	Chardonnay	2018/19	6 0,75	252,07 305	318	○
3 650233	Zweigelt	2018/19	6 0,75	247,11 299	309	●
4 650242	Blafränkisch	2018/19	6 0,75	247,11 299	309	●
5 650237	Pannobile Rot (ZW,BF, SL)	2017/18	6 0,75	599,17 725	749	●

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

[nejkyd 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, třešně „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

[cvaigt]

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.

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 noár]

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 šťavnaté a čerstvé, s jemnou tříslovinou v delším závěru.

10 **novinka** **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

[šardoné lajtaber]

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 **novinka** **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 šťavnaté, s hedvábnou texturou. V chuti lze krásně cítit zralé třešně. Plné, vyvážené víno s jemnými taniny. Skvěle se hodí k červeným masům a zvěřině.

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	2017/18	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,BF)	2016/17	6 0,75	640,50	775	799 ●

