

KATALOG VÍN

2 0 1 9

2 0 2 0

Platnost od 1. 7. 2019



Global Wines & Spirits



ASOCIACE
SOMMELIERŮ
ČESKÁ REPUBLIKA

GW členem od roku 2010





Vážené milovnice a vážení milovníci dobrého vína,

v novém katalogu vín Vám jako každoročně přinášíme mnoho novinek a inspiraci nejen do nové sezóny. Po loňském velkém úspěchu rakouských vín jsme jejich nabídku rozšířili a musíme s respektem uznat, že země našich sousedů dovede ukázat kvalitu nejen v bílých, ale i v červených odrůdách. Některá jejich červená vína dosahují světové prvotřídní úrovně a řadí Rakousko mezi nově vycházející hvězdy vinařského světa. Tradiční region pro pěstování merunek ve Wachau nás dovedl i k zajímavé meruňkovici a dále k meruňkovému likéru – opravdu můžeme doporučit – koncentrovaná čistá meruňková chuť v plné ovocné sladkosti. Moravští a čeští výrobci využili příznivé loňské klima a nenechávají nikoho na pochybách o svém umu a i u nich dochází k přirozenému růstu nabídky jako např. ve vinařství Beneš, Filip Mlýnek nebo vinařství Volařík ve své řadě Classic. V tradičních regionech jako je Španělsko nebo Itálie je nemálo změn opět směrem kvality a výjimečných vín, která stojí za zaznamenání. K největší změně dochází u nabídky vín z Chile a Argentiny. Podařilo se nám do sortimentu zavést opravdu jedny z nejprestižnějších výrobců – Montes za západní stranu And v Chile a Kaiken za Argentinu. Oba výrobci dokazují, že vína z nového světa mohou nabídnout mnohem více než je v ČR zvykem, kdy bohužel maximální spotřebitelská regálová cena vína z nového světa ze supermarketů diktuje i jeho průměrnou kvalitu. Cabernety i malbeksy zvláště z vyšších exklusivních řad jsou opravdu nádhernou ukázkou toho, co regiony mohou nabídnout.

Dále došlo k rozšíření „bublinek“ a to opět směrem kvality, kdy řada prosecco byla rozšířena o některá vína z Valdobbiadene – nejprestižnější DOP oblasti pro výrobu tohoto stále populárnějšího vína. Francie, jako světový hegemon ve světě vína, se nenechala zahanbit a výsledkem je další rozšíření nabídky vín crémant, které přímo vybízí ke srovnání. Tato levnější alternativa k vínům Champagne je u nás stále nedoceněná, ale sami Francouzi jí konzumují násobně více ve srovnání se světově proslulou sesterskou apelací.

Jak vidíte, novinek je opět víc než dost a to jsme ještě nezmiňovali svět destilátů, kde zvláště kategorie ginu, rumů a whisky prochází opravdovou explozí nových značek. Uvidíme, zda některým dojde dech, či zda se stanou novými hvězdami destilátového nebe. Nás ale daný vývoj může jen potěšit. Vždy je lepší výběr, když je z čeho a ten vede i k větší konkurenci, která dále nutí výrobce ukázat se v co nejlepším světle. Vaše spokojenost nám bude soudcem, zda se nám letošní výběr novinek povedl a proto se pojdme pustit do dobrodružství objevování a hledání receptu na to jak lépe žít! Vždyť slovy klasika –

„Dobrodružství je šampaňským vínem v našem životě.“

(Wilhelm von Humboldt, 1767-1835)



Minerální vody

• Itálie – *San Pellegrino & Acqua Panna* – minerální vody & soft drinks • Nealkoholická vína

6 – 9

Česká republika

• Sekty • Speciální vína • Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách • Velkopavlovická podoblast – *Sedlák, Baloun, Tetur, Veverka, Horák* • Mikulovská podoblast – *Volařík, Moravino Valtice, Kadrnka, Mlýnek, Ilias, Reisten, Gala, Nové Vinařství, Gotberg, Mikrosvin Mikulov* • Slovácká podoblast – *Beneš, Šůkal* • Znojemská podoblast – *Špalek, Trpělka & Oulehla* • Mělnická podoblast – *Kraus*

10 – 65

Německo Rakousko

• Rheingau – *Hessische Staatsweinkellerei Eberbach, Kloster Eberbach, Robert Weil, Spreitzer* • Rheinhessen – *Dreissigacker* • Pfalz – *Pfaffmann, Rings, Kirchner* • Baden – *Klump, Winzergerossenschaft Jechtingen* • Mosel – *Josef Rosch, Dr. Loosen, Selbach-Oster, Villa Huesgen* • Wachau – *Domain Wachau* • Kamptal – *Johan Topf, Laurenz V.* • Kremstal – *Stagård, Dürnberg* • Weinviertel – *Schlumberger* • Leithaberg – *Hartl* • Carnuntum – *Glatzer* • Thermenregion – *Aumann* • Neusiedlersee – *Heinrich, Scheiblhofer, Judith Beck, Keringer* • Mittelburgenland – *Gager, Kerschbaum*

66 – 93

Itálie Černá Hora

• Lombardia – *Tenuta Montenisa / Antinori* • Trentino – *Bottega Gold, Terlan* • Vermuth – *Martini* • Piemonte – *Prunotto, La Scolca, Cordero di Montezemolo, Bersano* • Umbria – *Antinori* • Friuli – *Marco Felluga, Collavini, Sacchetto* • Veneto – *Sacchetto, Martini Prosecco, Serego Alighieri, Masi, Canevel* • Toscana – *Antinori, Vila Poggio Salvi, Guicciardini Strozzi, Casale del Bocso, Argiano, Il Grillesino, Tenuta di Biserno, Tenuta San Guido, Tenuta dell'Ornellaia* • Puglia – *Tormaresca* • Sardinie – *Ferruccio Deiana, Agricola Punica* • Sicília – *Firriato, Planeta, Roccaperciata* • Abruzzo – *Farnese Vini* • Černá Hora – *Plantaže*

94 – 131

Francie

• Champagne – *Barons de Rothschild, Lanson, Pol Roger, Champagne mix* • Alsace – *F. E. Trimbach* • Chablis – *Domaine Laroche, Domaine Faiveley* • Bourgogne – *Domaine Faiveley, Chateau Corton C.* • Beaujolais – *Domaine Faiveley* • Côtes du Rhône – *Paul Jaboulet Aîné, Domaine Du Vieux Télégraphe, Cuvée du Vatican, Clos de l'Oratoire, Léon Pedrigal* • Côtes du Gascogne – *Plaimont* • Provence – *Caves d'Esclans, Château Gassier, AdVini* • Languedoc-Roussillon – *Michel Laroche, Domaines Barons de Rothschild Lafite, Jean-Luc Baldes, Gerard Bertrand* • Bordeaux – *Domaines Barons de Rothschild Lafite, Bordeaux mix* • Val de Loire – *Guy Saget, Bouvet Ladubay*

132 – 179

Španělsko

• Catalonia – *Torres* • Penedés – *Torres* • Priorat – *Torres* • Ribera del Duero – *Torres* • Rioja – *Torres, Baron de Ley, El Meson* • Cigales – *Museum* • Sherry – *Williams & Humbert*

180 – 189

Portugalsko

• Douro – *Real Companhia Velha* • Porto – *Royal Oporto (Real Companhia Velha), Quinta das Carvalhas*

190 – 197

Nový Zéland Austrálie

• Marlborough – *Villa Maria, Cloudy Bay, Mount Nelson* • Jižní a východní Austrálie – *Penfolds*

198 – 205

USA

• Napa Valley – *Robert Mondavi, Delicato Family* • Russian River Valley – *Marimar Estate (Torres)* • Washington State – *Columbia Crest, Chateau Ste Michelle*

206 – 209

Chile

• Aconcagua Valley – *Sena (Eduardo Chadwick)* • Colchagua Valley – *Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite)* • Almadillo – *Maipo Valley – Haras de Pirque, Cordillera (Torres)* • Casablanca Valley – *Montes, Los Vascos (Barons de Rothschild Lafite)* • Central Valley – *Montes, Santa Digna (Torres)*

210 – 217

Argentina

• Mendoza – *Kaiken, Bodega Lurton, Masi Tupungato, Domaines Barons de Rothschild Lafite, Puro Dieter Meier*

218 – 223

Jižní Afrika Catering Ostatní

• Stellenbosch – *Kanonkop, Vriesenhof, Anthonij Rupert, Ken Forrester, Lourensford* • Constantia – *Buitenverwachting* • Western Cape – *Nederburg, Man Vintners* • vína na rozlévání • dárkové tašky a kazety, obchodní podmínky, kontakty

224 – 236

Destiláty

část Destiláty
na druhé straně
katalogu

• Rum – *Facundo, Bacardi, Dos Maderas, Embargo, El Pasador, Depaz, Pyrat, rumy mix* • Irská Whiskey • Skotská single malt Whisky – *skotská whisky mix* • Bourbon Whisky • Japonská Whisky – *Fuyu, Kurayoshi, Kamiki* • Brandy – *Torres, William & Humbert* • Armagnac – *Janneau* • Cognac – *Courvoisier, Baron Otard, Hennessy, Martell* • Vodka – *Grey Goose, Koskenkorva, Eiko, Czechoslovakia* • Gin – *Bombay, Botanic, Marconi, Finsbury, Etsu, gin mix* • Grappa – *Jacopo Poli, Paganini* • Tequila – *Sierra Tequila, Patron* • Calvados – *Papadoux* • Ovocné destiláty – *Ziegler, Etter, Poli, pálenky mix* • Ostatní – *TatraTea, Underberg, Mezcal, Cachaca, Aperol, Saint German, Airone*

4 – 32

Global Wines & Spirits kamenné prodejny

Od roku 2013 provozujeme kamenné obchody. V těchto specializovaných prodejnách můžete koupit všechna vína, destiláty a ostatní produkty ze sortimentu Global Wines & Spirits, které prezentujeme v našem internetovém obchodě www.global-wines.cz. Kamenné obchody slouží jak k přímému nákupu na prodejně, tak k vyzvednutí objednávek z internetu. Pro jejich rychlé vyřízení je většina internetových objednávek nachystána ze zásob dané prodejny, čímž se zkracuje doba pro vyzvednutí a zároveň se tím udržuje velmi rychlá rotace vín v regálech prodejny. Dostupnost jakékoliv položky v dané prodejně lze ověřit telefonicky nebo na internetu.

Všechny prodejny mají shodnou otevírací dobu: Po–Pá 10.00–20.00 hodin, So 9.00–13.00 hodin

Praha

Global Wines & Spirits Anděl

Karla Engliše 3211/3,
Praha 5 – Smíchov

telefonní číslo: **+420 725 013 577**

e-mail: **andel@g-w-s.cz**

Global Wines & Spirits Dejvice

Wuchterlova 18,
Praha 6 – Dejvice

telefonní číslo: **+420 702 177 077**

e-mail: **dejvice@g-w-s.cz**

Global Wines & Spirits Karlín

Sokolovská 100/94,
Praha 8 – Karlín

telefonní číslo: **+420 777 098 668**

e-mail: **karlin@g-w-s.cz**

Global Wines & Spirits Panská

Panská 891/5,
110 00 Praha 1

telefonní číslo: **+420 725 545 130**

e-mail: **panska@g-w-s.cz**

Global Wines & Spirits Pražského povstání

Bohuslava ze Švamberka 790/2,
Praha 4 - Nusle

telefonní číslo: **+420 601 359 124**

e-mail: **prazskehopovstani@g-w-s.cz**

Global Wines & Spirits Náměstí Míru

náměstí Míru 820/9,
120 00 Praha, Vinohrady

telefonní číslo: **+420 702 241 070**

e-mail: **namestimiru@g-w-s.cz**

Brno

Global Wines & Spirits Brno

Štefánikova 126/56,
Brno – Královo Pole – Ponava

telefonní číslo: **+420 601 129 934**

e-mail: **brno@g-w-s.cz**

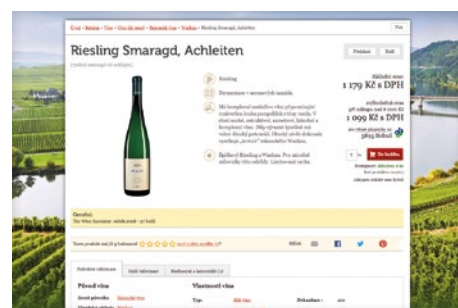
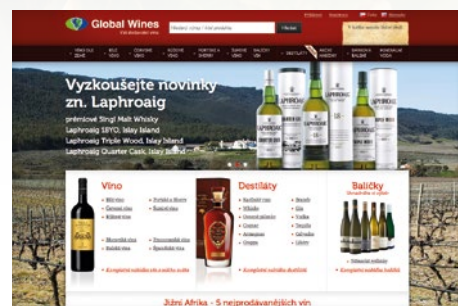




E-shop www.global-wines.cz

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

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



Global Wines – program pro firemní zákazníky

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

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





Historie San Pellegrino

Město San Pellegrino bylo založeno v roce 1395. Již od počátků své existence bylo známo, že město má léčivé prameny a velmi chutnou vodu. Tato informace se rychle šířila po okolí a zanedlouho se dostala i do Říma. Řada bohatých měšťanů začala navštěvovat lázně San Pellegrino a léčit svoje zažívací ústrojí lahodnou minerální vodou. Jedním z „pacientů“ byl v roce 1509 tehdy ještě celkem neznámý malíř, sochař a učenec Leonardo da Vinci, který zde zdravotně pobýval půl roku. Charakteristická chuť zdejší vody pochází ze skalnatého podloží, které brání propustnosti a kontaminaci z povrchových vod. Šest let lopotné práce trvalo propojení měst San Pellegrino a Bergamo zpevněnou, na tehdejší poměry bezpečnou a moderní cestou. Od tohoto okamžiku se lázně staly proslulými. Jako houby po dešti zde vznikaly lázeňské domy, hotely a promenády. V roce 1841 nabídl hotel Palazzolo první pobyty, které byly zaměřeny více na dovolenou a relaxaci než na léčbu. Jedinou podmínkou byla hojná konzumace místní vody, která byla v té době již vyvážena do celé Itálie. V roce 1908 byla minerálka San Pellegrino známá na všech kontinentech a ve všech světových metropolích. V roce 1957 úspěšná firma San Pellegrino koupila značku minerální vody Acqua Panna

pokračování na protější straně



San Pellegrino

[san pelegrino]

Jedinečná, přírodně perlivá minerální voda, pocházející z Lombardie, z provincie Bergamo. Její neutrální, čistá a minerální vůně je podpořena živou, harmonickou a komplexní chutí. Jemné perlení, které je pro San Pellegrino typické, pochází z přírodních pramenů. Tyto prameny jsou 400 metrů hluboké a jejich podloží je tvořeno vápencem a břidlicí. Teplota vody v okamžiku vyvěření dosahuje 22 stupňů. Její unikátnost je ve vysokém počtu minerálních látek, které jsou harmonicky zakomponované v ideálním množství. San Pellegrino vhodně doplní silnější a aromatictější červená a bílá vína, stejně tak i výraznější pokrmy, jako například Boloňské ragù a Chianti, nebo steak z roštěné s vínem Malbec. Doporučujeme podávat chlazenou na 6 stupňů a pokud to není nutné, neservírovat ani s citrónem ani s ledem.

San Pellegrino (přírodní minerální voda perlivá)

			karton	obsah	cena	značky
1	SPS025	San Pellegrino sklo 0,25	24	0,25	19	
2	SPS050	San Pellegrino sklo 0,50	24	0,50	27	
3	SPS075	San Pellegrino sklo 0,75	15	0,75	34	
4	SPP050	San Pellegrino PET 0,50	24	0,50	19	
5	SPP100	San Pellegrino PET 1,00	6	1,00	32	





ACQUA PANNA

pokračování z předchozí strany

v Toskánsku. Od této doby tvoří Acqua Panna a San Pellegrino nerozlučnou dvojici. San Pellegrino a Acqua Panna patří mezi světovou špičku v oboru minerálních vod. Jejich proslulé etikety a design lahví pozná každý gurmán kdekoli v světě. Díky harmonickému vyvážení minerálních látek je chuť těchto vod nezaměnitelná a specifická. Nejedná se o stolní vody, které pocházejí z povrchových vod a jsou později dosyceny, ale o vysoce kvalitní a prémiové minerálky. Gastronomické kombinace vody a jídla vyžadují stejnou pozornost, jako kombinace jídel a vín. Díky vyššímu obsahu minerálů a jemných bublinek doplní San Pellegrino skvěle večerní párty s tancem a pikantnější nebo výraznější kuchyni. Poskytne vám výborné osvěžení a dodá energii unavenému organismu. Opakem je tichá Acqua Panna, která vhodně doplní a podpoří klidnou atmosféru večere s delikátními a méně výraznými jídly a harmonickými víny. Obě vody zaručují tu nejvyšší možnou kvalitu, prověřenou léty praxe. San Pellegrino a Acqua Panna nejsou pouze skvělé minerální vody, ale i výjimečné produkty, které podtrhují image podniku i samotných konzumentů. Typická láhev na stole tak znamená zařazení do moderní a sofistikované společnosti.

Acqua Panna

[akva pana]

Lahodná a delikátní neperlivá minerální voda z Toskánska z okolí města Florencie. První zmínky pocházejí z doby 187 let před Kristem. Vybudování vily, ze které se později stala stáčírna a lázně, se datuje do roku 1562. Podloží vrtu se skládá z toskánského pískovce a typického jílu. Díky těmto faktorům musí být pramen čerpán z hloubky 900 m. Čistá a neutrální vůně s harmonickou, typicky měkkou chutí. Charakteristickými rysy minerálky Acqua Panna jsou její delikátnost a měkkost, díky které výborně doplní „velká“ bílá i červená vína a harmonické pokrmy s jemnými chutěmi a decentními nuancemi. Například Chablis s ústřicemi, nebo Brunello di Montalcino s Carpacciem. Teplota servírování by neměla přesáhnout 6 stupňů a pokud si chcete vychutnat její unikátnost, doporučujeme opět podávat bez ledu a bez citrónu.

Acqua Panna (přírodní minerální voda bez bublinek)

		karton	obsah	cena	značky
6	APS025 Acqua Panna sklo 0,25	24	0,25	19	
7	APS050 Acqua Panna sklo 0,50	24	0,50	27	
8	APS075 Acqua Panna sklo 0,75	15	0,75	34	
9	APP050 Acqua Panna PET 0,50	24	0,50	19	
10	APP100 Acqua Panna PET 1,00	12	1,00	32	



1



Sanpellegrino Limonata

Šťáva z čerstvě vymačkaných italských citrónů, perlivá voda S.Pellegrino a malé množství cukru. Jedinečné osvěžení.

2



Sanpellegrino Aranciata

Šťáva z čerstvě vymačkaných italských pomerančů, perlivá voda S.Pellegrino a malé množství cukru. Jedinečné osvěžení.

3



Sanpellegrino Chinotto

Šťáva z italských pomerančů Chinotto, perlivá voda S.Pellegrino a malé množství cukru. Osvěžení pro milovníky této sladkohořké chuti.

4



Sanpellegrino Tonic

Osvěžující tonic vyrobený z prvotřídních surovin. Vyvážená rovnováha perlení a hořkosti. Vhodný pro míchané nápoje i samostatně.

5



Sanbitter Rosso

Nalkoholický nápoj s typickou chutí italského nahořklého aperitivu. Chuť citrusových plodů a hořkých alpských bylinek osvěží a báječně chutná.

6



7



8



9



10



11



12



novinka



novinka



novinka

Sanpellegrino - přírodní limonády ve skle

			karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	LIM020	Sanpellegrino Limonata sklo 20 cl	6	0,20		25	
2	ARA020	Sanpellegrino Aranciata sklo 20 cl	6	0,20		25	
3	CHI020	Sanpellegrino Chinotto sklo 20 cl	6	0,20		25	
4	TON020	Sanpellegrino Tonic sklo 20 cl	6	0,20		25	

San Pellegrino - nealkoholické aperitivy

5	SBR010	SANBITTER Rosso sklo 10cl	24	0,10		18	
---	--------	---------------------------	----	------	--	----	--

Sanpellegrino - přírodní limonády v plechu

6	LIM033	Sanpellegrino Limonata (citrón) plech 33 cl	6	0,33		24	
7	ARA033	Sanpellegrino Aranciata (pomeranč) plech 33 cl	6	0,33		24	
8	ROS033	Sanpellegrino Aranciata Rossa (pomeranč červený) plech 33 cl	6	0,33		24	
9	POM033	Sanpellegrino Pompelmo (grapefruit) plech 33 cl	6	0,33		24	
10	CLE033	Sanpellegrino Clementina (mandarinka) plech 33 cl	6	0,33		24	

Sanpellegrino - ledový čaj v plechu

11	LIT025	Sanpellegrino Limone + Tea (ledový čaj citrón) plech 0,25	6	0,25		25	
12	PET025	Sanpellegrino Pesca + Tea (ledový čaj broskev) plech 0,25	6	0,25		25	



13 0,0% alk.

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



Torres Natureo Muscat

[natureo muskat]

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

14 0,0% alk.

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



Torres Natureo Rose

[natureo rosé]

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

15 0,5% alk.

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



Torres Natureo Syrah

[natureo syra]

Natureo Syrah je prvním dealkoholizovaným červeným vínem ve Španělsku, vyrobeným pro ty chvíle, které vyžadují zdravý životní styl nebo absenci alkoholu. Má třešňově červenou barvu, aroma granátového jablka, rybízu, vanilky a toastu. Kulatá a harmonická chuť s jemnými tříslovinami a příjemnou kyselinou.

16 0,0% alk.

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



Santa Digna Sauvignon Blanc Chile

[santa digna saviñon blank]

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

17 5,5% alk. novinka

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



Sangre de Toro Blanco 5,5%

[sangre de toro blanco]

Světle zlatá barva. Lahodná květinová a ovocná vůně s aroma jablek a banánového dortu. Chuť je svěží, lehká, s velmi jemnou kyselinou. Ideální s těstovinami, risottu a smetanovými sýry. Podávejte při teplotě 11 °C.

18 5,5% alk. novinka

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



Sangre de Toro Tinto 5,5%

[sangre de toro tynto]

Má tmavě třešňovou barvu. Bohatá vůně červeného ovoce (maliny) se sladkým aroma třešňového džemu. Chuť je jemná, lehká a dobře vyvážená. Vhodné s masovým carpacciem, uzeninami a jemnými ovčímí nebo kozími sýry. Podávejte při 14 °C.

Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Španělsko

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
13 008328	2018/19	6	0,75	190,43	219	235 ○
14 008325	2017/18	6	0,75	207,83	239	259 ●
15 008318	2017/18	6	0,75	207,83	239	259 ●

Vína bez alkoholu, Miguel Torres, Chile

16 008311	2018/19	6	0,75	207,83	239	259 ○
-----------	---------	---	------	--------	-----	-------

Vína se sníženým obsahem alkoholu, Miguel Torres, Španělsko

17 008330	2018/19	6	0,75	161,16	195	209 ○
18 008331	2018/19	6	0,75	161,16	195	209 ●





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.

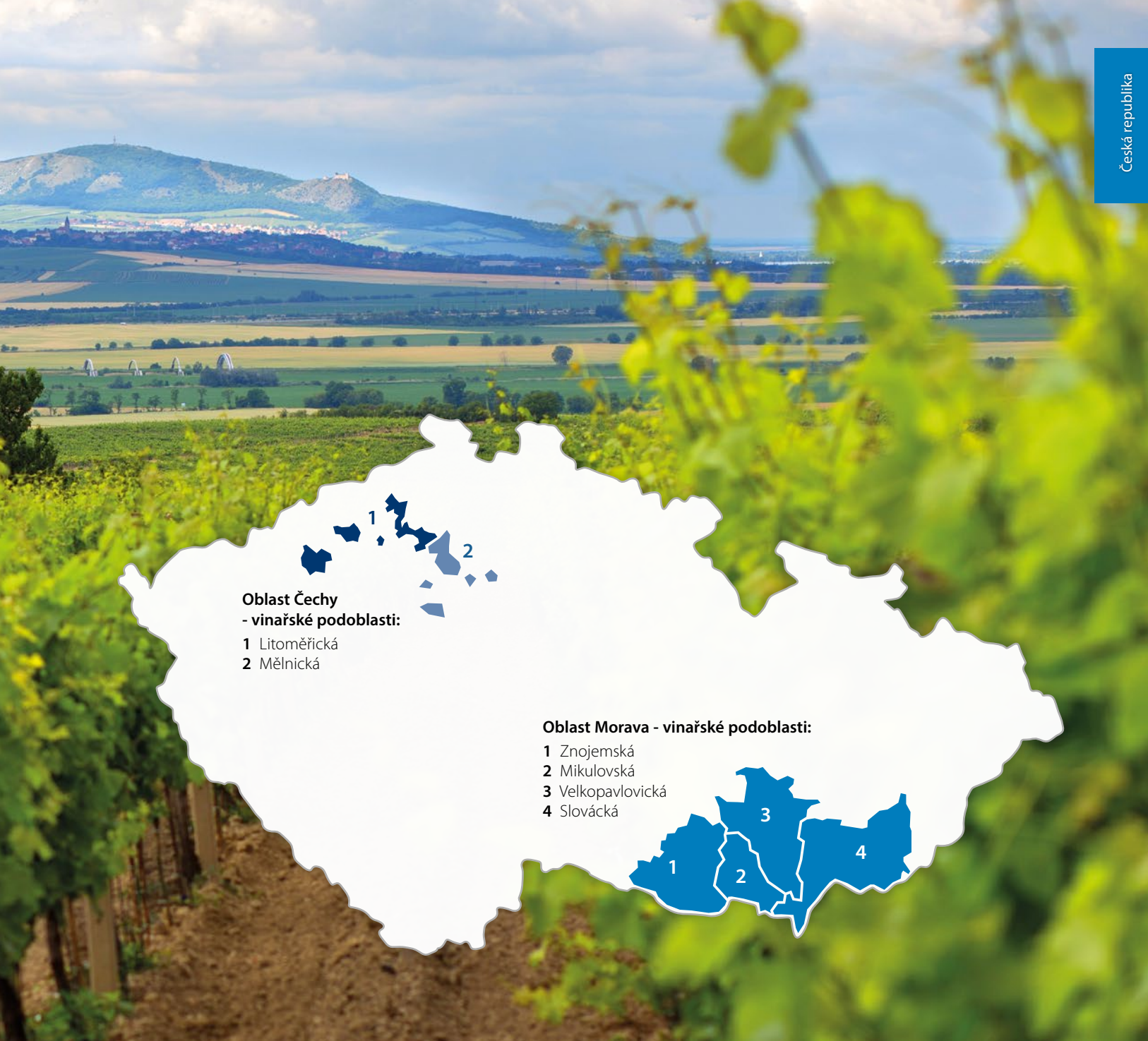
V posledních 20 letech začaly do vinařství plynout investice, přišly moderní technologie a začala nová tradice rodinných a středních firem. Vznikají nová vinařství, vedená mladými lidmi, pružně reagujícími na poptávky trhu, se snahou o zvyšující se kvalitu. Ve světovém měřítku se stále jedná spíše o „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 Znojemská
- 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 Hustopečecko – patří sem pouze odrůdy Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Tramín červený a Rulandské modré.
- VOC Kraví Hora – patří sem pouze odrůda André.
- VOC Bzenec – patří sem pouze odrůdy Ryzlink rýnský a Rulandské bílé.
- VOC Slovácko – patří sem pouze odrůdy Muškát, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Rulandské modré a Frankovka.



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 VŘBICE

Vinařství
Leoš Horák

4 str. 28–29


VINAŘSTVÍ BALOUN

Vinařství
Baloun

5 str. 32–34

Gala
VINAŘSTVÍ

Vinařství
Gala

11 str. 44–45


NOVÉ VINAŘSTVÍ

Nové
Vinařství

12 str. 46–47

Gotberg
VINAŘSTVÍ

Vinařství
Gotberg

13 str. 48–49


**MIKROSVÍN
MIKULOV**
SKLEPY DOLNÍ DUNAJOVICE

Vinařství
Mikrosvín Mikulov

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. 35–37



**Vinařství
Moravíno**

7 str. 38–39



**Vinařství
Jindřich Kadrnka**

8 str. 40–41



**Vinařství
Ilias**

9 str. 42



**Vinařství
Reisten**

10 str. 43



**Rodinné vinařství
Beneš**

16 str. 54–55



**Rodinné vinařství
Milan Sůkal**

17 str. 56–57



**Rodinné vinařství
Špalek**

18 str. 58–59



**Vinařství
Trpělka & Oulehla**

19 str. 60–61



**Vinařství
Kraus**

20 str. 62–63

1

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



Gala Sekt Pinot – Ryzlink Brut Nature

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

2

novinka

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



Mikrosvín Mikulov Sekt Brut

Zajímavé cuvée Ryzlinků vlašského a rýnského a Chardonnay tvoří klasický sekt vyráběný tradiční metodou, druhotným kvašením v lahvi, dozraje je sladký Ryzlink vlašský ze Železné, víno leželo celých 42 měsíců na kvasných kalech, se 7 gramy zbytkového cukru spadá do kategorie brut.

4

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



Volařík Sekt Ryzlink vlašský „Perná, Železná“ Brut

Jednodrudivý 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.



5

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

Sekty, 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	323,97 392 435 O L
2	95030	Gala Sekt Chardonnay Extra Brut	2015/16	6	0,75	323,97 392 435 O L
3	98266	Sekt Mikrosvín Mikulov Brut (RV, RR, Ch)	2013/15	6	0,75	280,17 339 369 O
4	93066	Sekt Ryzlink vlašský Brut „Perná, Železná“ Volařík	2014	6	0,75	272,73 330 347 O

Likérová vína, Česká republika

5	96507	Šaler červené, likérové víno 17 % (sladké), Špalek	2015/17	6	0,50	181,82 220 242 ● L
---	-------	--	---------	---	------	--------------------

6 novinka

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 nechýbá opět ovocnost, ale i příjemná kyselina.

7

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 bohatě medové chuti nalezneme tóny sušeného ovoce, kompotovaných švestek a vlašského ořechu. Víno je svým charakterem vhodné k dřebežím játřím, jemným paštíkám a jako digestiv k ukončení slavnostního menu.

8

odrůda	Tramín červený
technologie výroby	Fermentace ve skle.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–15 let



Sůkal Tramín červený slámové víno

Víno má výraznou, slámově zlato-žlutou barvu. Ve vůni se pojí květinové a citrusové tóny s tóny sušeného ovoce, sena a medu. Chuť je dlouhá, harmonická, vícevrstvá a vyvážená. Doporučujeme podávat ke sladkým dezertům, sýrům s modrou plísní a různým úpravám foie gras. Potenciál zrání 10–15 let.

9 novinka

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 hroznu.

10 novinka

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 chuťovým projevem. Tato Pálava je mohutným vínem s vysokým stupněm bezcukernatého extraktu, velmi harmonické v aroma i chuti. Sladká tečka, ideální na závěr slavnostního menu.

11 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.

Speciální vína, Česká republika

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	96511	Veltlínské zelené, ledové víno BIO (sladké), Špalek	2017/18	6	0,20	322,31 390	429 ○ L
7	070002	Cabernet Moravia, ledové (sladké, dárková krabička) Baloun	2018	6	0,20	280,17 339	373 ● L
8	95607	Tramín červený, slámové (sladké) Sůkal	2013	12	0,20	314,05 380	418 ○ L
9	47035	Ryzlink rýnský, slámové (sladké, dárková krabička) Gotberg	2016	12	0,20	326,45 395	415 ○ L
10	47036	Pálava, výběr z bobulí (sladké) Gotberg	2018	6	0,50	247,93 300	309 ○ L
11	21955	Tramín červený, výběr z bobulí (sladké), Nové vinařství	2017	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

novinka

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



Veltlínské zelené zemské, 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	2018/19	6 0,75	109,09	132	149 ○
2 98114	Rulandské modré, jakostní, Mikrovín Mikulov	2016/17	6 0,75	100,00	121	139 ●
3 98121	Ryzlink rýnský, jakostní, Mikrovín Mikulov	2017/18	6 0,75	106,61	129	145 ○
4 95509	Cabernet Moravia, jakostní, Beneš	2018/19	6 0,75	105,79	128	144 ●
5 95515	Veltlínské zelené, zemské, Beneš	2018/19	6 0,75	100,00	121	140 ○
6 97307	Müller Thurgau, jakostní, Kraus	2018/19	6 0,75	99,17	120	139 ○

7

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 **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 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.

Cenově výhodná vína pro prodej po skleničkách

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 96418	Palava zemské, Trpělka & Oulehla	2018/19	6 0,75	120,66 146	156	○ L
8 96408	Veltlínské zelené, zemské, Trpělka & Oulehla	2017/18	6 0,75	100,00 121	139	○
9 96409	Rulandské šedé, zemské, Trpělka & Oulehla	2017/18	6 0,75	120,66 146	156	○
10 96410	Frankovka rose, zemské, Trpělka & Oulehla	2018/19	6 0,75	100,00 121	139	●



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 **novinka** **náš tip!**

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

**Ryzlink rýnský Village jakostní, Nové Vínařství**

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

3 **novinka** **náš tip!**

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

**Rulandské šedé 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 měkká. 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	2018/19	6 0,75	100,00 121	140	○
2 21703	Ryzlink rýnský Village, jakostní, Nové Vínařství	2015/18	6 0,75	100,00 121	140	○
3 21705	Rulandské šedé Village, jakostní, Nové Vínařství	2017/18	6 0,75	100,00 121	140	○
4 97313	Cuvée Kraus bílé, jakostní Kraus	2018/19	6 0,75	94,21 114	132	○
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

novinka náš tip!

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



Rulandské šedé 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	2017/18	6 0,75	90,08	109	128 ○
8 95720	Muškát moravský, jakostní, polosuché, Tetur	2017/18	6 0,75	96,69	117	136 ○
9 95724	Rulandské šedé, jakostní, Tetur	2017/18	6 0,75	100,00	121	140 ○
10 95721	Zweigeltrebe rosé, 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 novinka

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 novinka

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	2018	6 0,75	110,74	134	148 ○
2 95818	Veltlínské zelené, zemské, Sedlák	2018/19	6 0,75	96,69	117	135 ○
3 95811	Müller Thurgau, zemské, Sedlák	2018/19	6 0,75	96,69	117	135 ○
4 95828	Cabernet Moravia, zemské Sedlák	2018/19	6 0,75	100,00	121	140 ●
5 95820	Frankovka rose, zemské, polosuché, Sedlák	2018/19	6 0,75	100,00	121	140 ○
6 95810	Modrý portugal, zemské, Sedlák	2018/19	6 0,75	100,00	121	140 ●

Vinařství Sedlák

Mladí pokračovatelé rodinného vinařství Sedlák, bratři Milan a Jaroslav, navazují v předávání zkušeností svých otců již čtvrtou generací. Již v roce 1918 postavil ve Velkých Bílovicích pradědeček František Sedlák první sklep. Novodobou historií vinařství začali psát otcové obou dnešních majitelů – Milanův otec František začal v roce 1994 profesionálně vyrábět víno, následně se připojil jeho bratr Rostislav, začali spolu vysazovat vinohrady a také postavili nový sklep. Milan s Jaroslavem nahlovali své první víno pod společným názvem Rodinné vinařství Sedlák v roce 2006, jednalo se o prvních 10 000 lahví převážně moravských zemských vín. Od tohoto roku se oba mladí vinaři naplno pustili do vinařského podnikání. Sklepní hospodářství je vybaveno špičkovou technologií s výrobní kapacitou až 200 000 litrů. Vína se vyrábí metodou řízeného kvašení, bílá vína zrají v nerezových tancích, červená vína zrají v tradičních dřevěných sudech. Mezi hlavní pěstované odrůdy patří Veltlínské zelené, Neuburské, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Tramín červený. Mezi červené pak Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Rulandské modré a Merlot. Vlastní vysázená plocha vinic je přibližně 17 hektarů.

7 novinka

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



Velká Červená Slípka Cuvée Limitovaná edice

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

8

odrůda	50 % Merlot, 30 % Zweigeltrebe, 20 % Frankovka
technologie výroby	14 měsíců zrání v nových barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–10 let



Renomé Cuvée Limitovaná edice

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

9 náš tip!

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



Merlot Limitovaná edice

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

10

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



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.

11

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	2016	6 0,75	290,08 351	369	● L
8 95821	Renomé Cuvée, Limitovaná edice	2015/16	6 0,75	390,08 472	496	● L
9 95823	Merlot, Limitovaná edice	2016	6 0,75	290,08 351	369	● L

Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice

10 95825	Muškát Moravský FRIZZANTE, perlivé, polosuché	2018/19	6 0,75	130,58 158	166	○
11 95826	Sauvignon, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	190,08 230	242	○



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 vyzrálou pikantní kyselinou a jemnými medovými tóny.

5

náš tip!

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

Neuburské
pozdní sběr

Víno má ovocnou a květnatou vůni. To vše doprovází plná, svěží chuť s potenciálem delšího zrání. Při delším ležení se zvyšuje viskozita vína a vzroste sametový dojem v ústech. Dochuť vína je harmonická a svěží. Neuburské je srdeční záležitost vinářství. 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)	2017/18	6 0,75	190,08 230	242	○
2 95816	Chardonnay, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	190,08 230	242	○
3 95801	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	150,41 182	192	○
4 95812	Ryzlink vlašský, kabinet	2018/19	6 0,75	130,58 158	166	○
5 95802	Neuburské, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	150,41 182	192	○
6 95805	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6 0,75	190,08 230	242	○

7

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr

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

8

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



Rulandské šedé pozdní sběr

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

9

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



Frankovka pozdní sběr

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

10

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



Zweigeltrebe pozdní sběr

Má výraznou ovocnou vůni 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	2017/18	6 0,75	190,08	230 242	○
8 95804	Rulandské šedé, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	170,25	206 216	○ ●
9 95817	Frankovka, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	170,25	206 216	● ●
10 95806	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2016/17	6 0,75	170,25	206 216	● ●
11 95807	Merlot, výběr z hroznů	2017/18	6 0,75	190,08	230 242	● ●
12 95808	Rulandské modré, výběr z hroznů	2017/18	6 0,75	190,08	230 242	● ●



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

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

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	2017/18	6 0,75	139,67 169	178	○
2 95705	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	119,83 145	152	○
3 95713	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	144,63 175	184	○
4 95703	Rulandské šedé, pozdní sběr (polosuché)	2017/18	6 0,75	144,63 175	184	○
5 95704	Tramín červený, pozdní sběr (polosuché)	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 **novinka**

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



Cabernet Sauvignon pozdní sběr

Víno 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 **novinka**

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)	2018/19	6 0,75	144,63 175	184	○
8 95710	Pálava, výběr z hroznů (polosladké)	2018/19	6 0,75	170,25 206	216	○
9 95712	Merlot rose, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6 0,75	139,67 169	178	●
10 95707	Frankovka, pozdní sběr	2016/17	6 0,75	139,67 169	178	●
11 95725	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr	2015	6 0,75	165,29 200	210	●
12 95726	Velká Červená Slípka Cuvée (Pinot Noir + Frankovka)	2016/17	6 0,75	247,93 300	315	●



1 novinka

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



Muškat Moravský kabinet

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

2

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr

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

3 náš tip!

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



Sauvignon Blanc pozdní sběr

Víno zelenožluté barvy. Svěží vůně s tóny květového cího 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 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

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

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

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	2018/19	6 0,75	157,85	191	210 O L
2 95901	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	171,90	208	229 O L
3 95902	Sauvignon Blanc, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	171,90	208	229 O L
4 95903	Rulandské šedé, pozdní sběr (polosuché)	2017/18	6 0,75	189,26	229	252 O L
5 95905	Tramín, výběr z hroznů, polosuché	2017/18	6 0,75	200,00	242	266 O L
6 95908	Chardonnay „Minimum“, pozdní sběr	2016/17	6 0,75	274,38	332	365 O L



7 náš tip!

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

Neronet
pozdní sběr

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

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

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

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

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
„Minimum“
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 novinka

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 sytě červené až višňové barvy. Bohatá ovocná vůně s aroma vanilky, hřebíčku a cedrového dřeva. Středně plná chuť s tóny bobulovitého ovoce, podpořené sametově hladkými tříslovinami, v závěru s ovocnou svěžestí a tóny sušených švestek.

Rodinné vinařství Libor Veverka, Čejkovice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 95907	Neronet, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	162,81	197 217	● L
8 95904	Frankovka, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	189,26	229 252	● L
9 95906	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	200,00	242 266	● L
10 95909	Pinot Noir „Minimum“, výběr z hroznů	2016/17	6 0,75	400,00	484 532	● L
11 95911	Cuvée Hrdost (PN+CS+FR), dárkový obal	2015	6 0,75	857,02	1 037 1 140	● 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 pozdní sběr

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

2

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



Veltlínské zelené „Kukle“ pozdní sběr

Víno má světle zelenou barvu. Příjemná, ovocná vůně s aroma připomínajícím citrusové plody. Chuť je suchá, podpořená příjemnou kyselinou. Doporučujeme ke studeným masům, různým úpravám ryb a smetanovým omáčkám.

3

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



Pálava pozdní sběr

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 **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 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

novinka

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

novinka **náš tip!**

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



Frizzante Horák

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

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	2018/19	6 0,75	130,58 158	168	○ L
2 96307	Veltlínské zelené „Kukle“ pozdní sběr	2018/19	6 0,75	156,20 189	199	○ L
3 96303	Pálava, pozdní sběr (polosuché)	2017/18	6 0,75	200,00 242	266	○ L
4 96310	Hibernal, výběr z hroznů (polosuché)	2018/19	6 0,75	200,00 242	266	○ L
5 96314	Tramín, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6 0,75	200,00 242	266	○ L
6 96313	Frizzante Horák (polosuché)	2017/18	6 0,75	156,20 189	199	○ L



7 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.

8

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

Modrý portugal
pozdní sběr

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

9

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.

10

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.

11 novinka

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.

12 náš tip!

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

Cabernet Sauvignon
výběr z hroznů

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

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 96312	Rosé Horák, Cabernet Moravia, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6 0,75	156,20 189	199	● L
8 96309	Modrý portugal, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	130,58 158	168	● L
9 96308	Dornfelder, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	156,20 189	199	● L
10 96311	Svatovařínecké VOC Modré hory	2016/17	6 0,75	156,20 189	199	● L
11 96315	Frankovka VOC Modré hory	2017/18	6 0,75	156,20 189	199	● L
12 96305	Cabernet Sauvignon, výběr z hroznů	2016/17	6 0,75	214,05 259	285	● ● L



Vinařské otázky

Odpovídá Milan Sedlák, spolumajitel rodinného vinařství Sedlák

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Ročník 2018 bude patřit k vynikajícím zejména pro červená vína, která jsou pro naši podoblast typická. Díky teplému a slunnému jaru začala vegetace velice brzkým nástupem. Během roku sice chyběly srážky, ale réva si s tím poradila a mohli jsme tak začít sklízni zdravých hroznů výborné vyzrállosti a kvality.

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

Ano, určitě byl, ale momentálně to vnímáme pozitivně. Samozřejmě se musíme trochu přizpůsobit, aby se nám například podařilo zvýšit množství humusu v půdě a zvýšit tak zadržování vody. Při sklizni a zpracování hroznů se musí více hlídat teplota, která zásadně ovlivňuje jakost vína. Díky teplým ročníkům dozrávají modré hrozny do vynikajících kvalit, ze kterých máme velkou radost.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Máme velkou výhodu, že jsme začali značku Rodinného vinařství Sedlák budovat již před více než 12 lety. Za tu dobu jsme si získali široké spektrum stálých zákazníků, kteří od nás očekávají vysokou kvalitu našich vín. Před 20 lety zde sice taková produkce kvalitních vín nebyla, nicméně je dobře, že mnoho vinařství jde touto cestou, která vede k maximálnímu využití potenciálu moravských a českých vín. Situace na trhu je tedy složitější, ale co se týče nabídky, daleko příjemnější.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jde podle vás o „prodejní kanál budoucnosti“ nebo zůstane zákazník věrný „tradičním zdrojům“?

My v našem vinařství preferujeme osobní styk se zákazníkem, kterému naše víno můžeme představit a poznat se s ním. Není nad spokojeného zákazníka, který se vrátí a postupem času takový vztah kolikrát přejde i v přátelství. Nákup vína on-line je z mého pohledu tedy jakousi doplňkovou službou pro konzumenty, kteří například nemají možnost přijet za vinařem. Nemyslím si, že by se jednalo o prodejní kanál budoucnosti, protože víno je přece jen trochu jiný produkt.

Je nějaká otázka, o které byste rád mluvil a nebyla položena?

Chtěl bych pouze jménem celé naší firmy poděkovat za dosavadní spolupráci, které si moc vážíme a také za perfektní profesionální servis, který tým Global Wines & Spirits odvádí.

Vinařské otázky

Odpovídá Vladimír Tetur – majitel rodinného vinařství

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Za sebe musím říct – luxusní ročník! To platí jak na bílá vína, tak především pro červená!

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

Tak především je potřeba si uvědomit, že v zemědělství není na výběr. A teplo a sucho jde vždy spolu. Výsledná vína jsou ale zajímavá a nadějná.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Není to ani lehčí, ani těžší! Dnes jsou zákazníci schopni utratit za dražší láhev. Ale víno musí být v kvalitě, která odpovídá této ceně. Tvorba ceny je soulad více faktorů - zajímavosti vína, vinohradu, obce, jména vinaře a jeho oblíbenosti.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jde podle vás o „prodejní kanál budoucnosti“ nebo zůstane zákazník věrný „tradičním zdrojům“?

Online nákup je poměrně oblíbenou možností, jak víno dostat domů a šetřit svůj čas. Pokud má nakupující jasno co kupuje, tak je vše perfektně funkční. Z mého pohledu je tento způsob prodeje na vrcholu nebo těsně před ním. Tradiční forma nákupu vín má svoje kouzlo a přednosti, které k prodeji vína patří. Nárůst a pokles online prodeje bude vždy závislý na nárůstu či poklesu tradičního prodeje. Pokud bude tradiční prodejce nevyhovující a nekompetentní, zákazník se uchýlí k online prodeji.

Je nějaká otázka, o které byste rád mluvil a nebyla položena?

Víno a jídlo patří k sobě. Ale můžeme pít víno i když nejíme. Poměrně snadno si každý vybaví, jak moc je pestré jídlo. A stejně tak je rozdílné i víno. Baví mě rozmanitost a styl jednotlivých vinařských zemí. Odborná i laická veřejnost si má možnost vybírat víno, které je pro něj nejlepší. Ale co je nejlepší pro jednoho, nemusí být nejlepší pro druhého. Důležité je respektovat, že někdo dělá víno jinak. Nechceme přece, aby se všechna vína tvářila stejně. Je dobře, že jsou vína levnější, dražší i drahá, nebo vyrobená starým a nebo naopak moderním způsobem. A pokud si někdo myslí, že nějaké víno není pro něj, má přece možnost si takové víno nekupovat :)





Vinařské otázky

Odpovídá Leoš Horák – majitel rodinného vinařství

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

2018 byl další vynikající ročník. Není moc ročníků, kdy je dost hroznů a ještě kvalitně vyzrálých. Bílá vína jsou spíše plnější a mohutnější, žádné „vodičky“, některá mají našlápnuto k velkému vínu. O skvělé kvalitě červených vín ročníku 2018 ještě uslyšíme.

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

Celkově jsem optimista – teplo vnímám pozitivně, ale sucho je problém a to hlavně u mladých vinic. Starý vinohrad si dokáže poradit. Snad sem tam zaprší.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodát víno dnes než před 15-20 lety?

To může být i otázka na vás. Těžší to nebude, jen trochu jiné, musíte neustále pracovat se zákazníky... Jsou náročnější a vínu rozumí. Z malého jsme se posunuli do středně velkého vinařství, vyrábíme jen střední a vyšší kategorie vín, velikost šarží hraje taky svou roli.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jde podle vás o „prodejní kanál budoucnosti“ nebo zůstane zákazník věrný „tradičním zdrojům“?

Novým trendům se neubráníme. Já dávám přednost „tradičním zdrojům“. Online nákupy necháváme na našich obchodních partnerech. Naštěstí víno nejde ochutnat online, po ochutnání je ale objednání pohodlnější.

Je nějaká otázka, o které byste rád mluvil a nebyla položena?

Snad bych jen rád upozornil na naši novou provozovnu. Je radost tam košťovat a vlastně i pracovat.



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.

Vinařství Baloun, Velké Pavlovice

Radomil Baloun pochází z vinařského rodu ve Velkých Bílovicích, jehož předkové vinařili po mnoho generací. Postupem let přibývala zkušenost, která se velmi hodila v roce 1991, kdy založil vinařskou firmu v prostorách bývalého sklepního hospodářství Státního statku ve Velkých Pavlovicích.

Hned v prvním roce podnikání bylo vyrobeno cca 850 000 lahví perlivého vína Casius. Od roku 1992 výroba přešla na tichá lahvová vína, která jsou z vinařského hlediska to pravé. V roce 1993 firma získala do vlastnictví sklepní hospodářství ve Velkých Pavlovicích a pobočku v Hustopečích u Brna. Kapacita obou provozů je více než milion litrů, přičemž středisko v Hustopečích je využíváno jako zpracovatelský provoz a pojme cca 850 000 litrů vína. Jsou zde též rekonstruované archivní sklepy, kde zraje přibližně 150 000 lahví vína.

Sklep a budovy ve Velkých Pavlovicích pocházejí z let 1750 a byly postaveny jako panský dvůr Marie Terezie, který pro ni zakoupil hrabě Esterházy. Samotný sklep, kde ve velkých sudech leží převážně červené víno, má kapacitu 150 tisíc litrů a ve své době sloužil jako tzv. desátkový, tedy pro odvod desátého dílu vína poddaných své vrchnosti.

Vinařství dnes obhospodařuje cca 100 hektarů vlastních vinic. 40 ha modrých odrůd je vysázeno přímo ve Velkých Pavlovicích ve viniční trati Nadzahrady. Další 60 ha převážně bílých odrůd leží v katastru Mikulova na pálavských vrších. Firma svá vína každoročně prezentuje na prestižních výstavách vín doma i v zahraničí. Odměnou za účast na těchto výstavách jsou získaná medailová ocenění vín, ať už červených, bílých nebo růžových. Tato ocenění mají svůj význam hlavně pro potenciálního zákazníka, který se s vínem od Balouna setkává poprvé.

Být úspěšný na výstavách vín samo o sobě pro dobrý obchod ještě nestačí. Každé víno daného ročníku prochází selektivním výběrem a podle výsledku je zařazeno do základní řady nebo do výběrové řady. Získaná ocenění přitom na jejich zařazení nemají žádný vliv. Vína základní řady se zásadně neoznačují přívlastkem ani oceněními, i když je získala, nebo byla přívlastková. Tato vína přitom plně odpovídají konkurenci vín běžně prodávaných v České republice. Tím vinařství Baloun udržuje své vysoké nároky na TOP vína a zvyšuje svou prestiž.



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	2016/17	6	0,75	180,17 218 229 O
2	070012	Pálava, pozdní sběr, polosuché	2017/18	6	0,75	190,08 230 242 O L
3	070004	Veltlínské zelené, pozdní sběr	2017	6	0,75	165,29 200 210 O
4	070021	Tramín červený, pozdní sběr	2017/18	6	0,75	185,12 224 236 O

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 pokrmý z ryb.

7

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

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 drůbežího masa, jemným paštikám a měkkým sýrům s bílou plisín.

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



Zweigeltrebe rose kabinet

Barva je lehce růžová s oranžovými odlesky, připomíná slabě nakrájené plátky lososa. Víno má svěží, výrazně ovocnou vůni podobnou čerstvě natrhaným listům jahodníku a maliníku. V chuti se harmonicky doplňuje zbytkový cukr a pikantní kyselina.

Vinařství Baloun, Velké Pavlovce

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5 070016	Sauvignon, pozdní sběr	2017	6 0,75	180,17	218	229 ○
6 070010	Rulandské šedé, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	165,29	200	210 ○
7 070028	Rulandské bílé, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	180,17	218	229 ○
8 080006	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2016/17	6 0,75	165,29	200	210 ○
9 070011	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	180,17	218	229 ○
10 070023	Zweigeltrebe rose, kabinet	2018	6 0,75	135,54	164	172 ●



1

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



André pozdní sběr

Víno tmavě rubínové barvy s fialovými odlesky. Dobře vyzrálé hrozny vytvářejí výraznou vůni s tóny rozinek, višní a švestek v kvasu. Chuť je plná a poměrně dlouhá s ovocnými tóny višní, švestek a lesního ovoce, doplněná příjemnou tříslovinou.

2

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



Dornfelder pozdní sběr

Už na první pohled víno zaujme intenzivní, tmavě granátovou barvou s fialovými a černými odlesky. Vůně je osobitá, nezaměnitelná, připomínající směs vyzrálého drobného lesního ovoce, datlí a čokolády. Plnou, extraktivní a především velmi dlouhou chuť, která přesně kopíruje vůni, doplňují nasládlé třísloviny, které jsou způsobeny dlouhou macerací hroznů.

3

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.

4

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 višní, 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.

5

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



Merlot výběr z hroznů

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

Velké Pavlovice

Velkopavlovická vinařská podoblast je jednou z podoblastí Moravy. Zahrnuje 75 vinařských obcí, mnoho z nich se může pochlubit písemnými zmínkami o vinařství, které jsou staré více jak 750 let. Po celou dobu si generace vinohradníků a vinařů předávaly umění, aby na konci jejich každoročního snažení bylo víno, které dalo kraji proslulost. Pro centrální část podoblasti jsou typická červená vína, jimž dává charakter sprašová vápenitá půda s vysokým obsahem hořčíku. Viniční tratě v kopcovitém terénu, který se táhne od Židlochovic přes Hustopeče, Velké Pavlovice až k Čejkovicím, s jižní a jihozápadní expozicí, dávají hroznům možnost vyzrát do jedinečné kvality. Dominují odrůdy Frankovka, Modrý Portugal, Svatovavříneček a André. První písemná zmínka o kvalitním červeném víně z Pavlovic je z roku 1586, kdy olomoucký biskup Stanislav Pavlovský posílá fúru vína do Prahy panu hofmistrovi za přímluvu u císaře. Největší plochy vinic zaznamenávají historické prameny ve 14. až 17. století, kdy rozkvět vinohradnictví ukončila třicetiletá válka. V 18. století moravský zemský fyzik Řehoř Volný rozdělil moravská vína do tří tříd. Do první, nejlepší třídy, zařadil vína z pěti obcí, mezi něž patřily i Pavlovice.

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 070026	André, pozdní sběr	2012	6	0,75	150,41 182	192 ●
2 070025	Dornfelder, pozdní sběr	2016/17	6	0,75	180,17 218	229 ●
3 070036	Modrý Portugal, pozdní sběr	2016/17	6	0,75	155,37 188	198 ●
4 070015	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2016/17	6	0,75	155,37 188	198 ●
5 070008	Merlot, výběr z hroznů	2016/17	6	0,75	185,12 224	236 ●

6

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



Muškat moravský pozdní sběr „Mikulov, Za 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 lehčím pokrmům, salátům či jako doplněk příjemného odpoledne na zahradě.

7

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



Veltlínské červené rané pozdní sběr „Bavory, Růžová hora“

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

8

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.

9

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



Pálava výběr z hroznů „Perná, 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.

10

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



Tramín červený výběr z hroznů „Dolní dunajovice, Plotny“

Příjemná vůně s minerální slaností a květinovo-ovocným aroma s nádechem limetky, fialky a červené růže. V chuti převládá minerální tón zdejšího terroiru, který doplňuje liči, med a skořice. Vinice Plotny, ze které Tramín červený pochází, má 5,5 ha se středně těžkými hlinitými půdami.

11

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 klenčícká“

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

Vlnářství Volařík, Mikulov, řada Classic

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	Muškat moravský, zemské - mladé víno od 10/2019	2019	6	0,75	148,76	180	189	○ L
6	93001	Muškat moravský, pozdní sběr „Mikulov, Za Turolidem“	2018/19	6	0,75	165,29	200	210	○ L
7	93018	Veltlínské červené rané, pozdní sběr „Bavory, Růžová hora“	2018/19	6	0,75	157,02	190	200	○
8	93014	Pálava, pozdní sběr „Perná, U Boží muky“ (polosuché)	2018/19	6	0,75	181,82	220	231	○ L
9	93015	Pálava, výběr z hroznů „Perná, Purmice“ (polosladké)	2018	6	0,75	247,93	300	315	○ L
10	93010	Tramín červený, výběr z hroznů „Dolní dunajovice, Plotny“ (polosladké)	2018	6	0,75	206,61	250	263	○ L
11	93019	Sauvignon, pozdní sběr „Perná, Levá klenčícká“	2018/19	6	0,75	206,61	250	263	○ L



1

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.

2

naš tip!

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



Ryzlink vlašský pozdní sběr „Perná, Pravá klenčícká“

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

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 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 podloží.

4

novinka náš tip!

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Zimní vrch“

Unikátní „Rýňák“ ze Zimního vrchu, nabízí aroma šťavnatých meruněk v kombinaci s minerálním projevem. Pikantní kyselina dobře doplňuje zbytkový cukr a slanost v závěru.

5

novinka náš tip!

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Perná, Věstonsko“

Tento Ryzlink rýnský pochází z Věstonska a přináší příjemné spojení meruněk a citrusů, díky vápencovému podloží vinice také s výraznější mineralitou. Dobrou harmonii v chuti doplňuje lehká slanost a kořenitost.

6

novinka náš tip!

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 klenčícká“

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



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	93016	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Zimní vrch“	2018/19	6	0,75	165,29	200	○ L
2	93004	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Pravá klenčícká“	2018/19	6	0,75	206,61	250	○ L
3	93012	Ryzlink rýnský, výběr z hroznů „Břeží, Ořechová hora“ (polosuché)	2018/19	6	0,75	206,61	250	○ L
4	93022	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Zimní vrch“	2018/19	6	0,75	206,61	250	○ L
5	93023	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Perná, Věstonsko“	2018/19	6	0,75	206,61	250	○ L
6	93024	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Perná, Pravá klenčícká“	2018/19	6	0,75	214,88	260	○ L

7

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.

8

novinka náš tip!

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



Solaris výběr z hroznů „Mikulov, Za Turoidem“

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

9

novinka náš tip!

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



Frankovka Rosé pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Plotny“

Tato lehká Frankovka rosé má svěží vůni, v chuti se objevují tóny jahod a třešní se smetanou. Harmonický poměr mezi cukrem a kyselinou doplňuje lehká kořenitost. Ideální kombinace pro horké letní večery.

Vlnařství Volařík Mikulov

„Vino je náš život. Naučili jsme se rozeznávat jedinečnou povahu každé odrůdy a starostlivě ji respektovat v každém kroku pěstování i zpracování. Jedinou hodnotou je pro nás kvalita bez kompromisů.“ Vlnařská tradice rodiny sahá do roku 1945, avšak Vlnařství Volařík vstoupilo na trh pod tímto označením až v roce 2008. V současné době obhospodařuje v integrované produkci 90 ha vlastních vinic v Mikulovské vlnařské podoblasti. Roční produkci kolem 220 tisíc lahví se řadí mezi středně velká vlnařství. Vlnařství pěstuje a zpracovává odrůdy typické pro oblast pod Pálavou, nejvíce zastoupen je Ryzlink vlnařský a rýnský, Pálava, Veltlínské zelené, Chardonnay, Müller Thurgau a Rulandské bílé. Vlnařství se specializuje na bílá přívlastková vína, ale v nabídce nechybí ani hroz-nový mošt, rosé a sekty. V roce 2011 byla na trh uvedena řada vín „TERROIR“, která vychází z filozofie jedinečnosti vlnařských tratí. Každá trať svou polohou a podloží výrazně ovlivňuje charakter hroznů, určuje způsob pěstování i zpracování. V roce 2013 byla na trh uvedena nová řada vín z ekologické produkce „ORGANIC“ a portfolio rozšířilo nově také perlivé růžové víno z odrůdy Merlot.

10

novinka

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



Pálava výběr z hroznů „Horní věstonice, U Venuše“

Bobulový a lehce botrytický sběr Pálavy z trati „U Venuše“ nadchne vůni s aroma přezrálého exotického ovoce, zejména ananasu a kandované ovocné kůry. Velmi intenzivní chuť vyzrálého ovoce se spojila s jemnými tóny rozinek a medu v závěru.

11

novinka

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



Ryzlink vlnařský pozdní sběr „Perná, Železná“

Zajímavý Ryzlink vlnařský 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. Sytá zlatavá barva a výjimečná mohutnost vína jen doplní zážitek z vína.

Vlnařství Volařík, Mikulov, řada Classic

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	93020	Chardonnay, pozdní sběr „Perná, Purmice“	2018/19	6	0,75	206,61	250	263	○ L 
8	93025	Solaris, výběr z hroznů „Mikulov, Za Turoidem“	2018/19	6	0,75	165,29	200	210	○ L
9	93026	Frankovka Rosé, pozdní sběr „Dolní Dunajovice, Plotny“	2018/19	6	0,75	165,29	200	210	○ L

Vlnařství Volařík, Mikulov, řada Terroir

10	93027	Pálava, výběr z hroznů „Horní věstonice, U Venuše“	2017/18	6	0,75	272,73	330	347	○ L
11	93031	Ryzlink vlnařský, pozdní sběr „Perná, Železná“	2017/18	6	0,75	272,73	330	347	○ 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	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Ryzlink rýnský VOC „Valtice, Kačisdorfské pole“

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

3

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



Sauvignon pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“

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

4

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



Chardonnay Barrique pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“

Víno má zlatožlutou barvu a zajímavou vůni tropického ovoce. Chuť je plná a harmonická s tóny citrusového a ušlechtilého dřeva. Hodí se ke grilovaným rybám a polotvrdým sýrům.

5

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



Grand Cuvée bílé pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem II“

Hrozny na toto víno se zpracovávají odděleně včetně fermentace, k finálnímu smíchání dochází až po úplném vyškolení vín. Grand Cuvée bílé má barvu bílého zlata. Intenzivní vůně akátu a bílých broskví. Ovocná a elegantní chuť, ve které převládají citrusové plody jako pomeranče, mandarinky, ale i sušené meruňky.

6

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



Pálava výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“

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



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“	2017/18	6	0,75	145,45	176	185	○
2	95113	Ryzlink rýnský VOC „Valtice, Kačisdorfské pole“	2017/18	6	0,75	169,42	205	216	○ 
3	95104	Sauvignon, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2017/18	6	0,75	159,50	193	203	○
4	95114	Chardonnay Barrique, pozdní sběr „Valtice, Kačisdorfské pole“	2017/18	6	0,75	145,45	176	185	○ 
5	95109	Grand Cuvée bílé, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem II“	2017/18	6	0,75	145,45	176	185	○
6	95110	Pálava, výběr z hroznů (polosladké) „Valtice, Kačisdorfské pole“	2017/18	6	0,75	169,42	205	216	○

7

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



Tramín červený výběr z hroznů „Valtice, Kačisdorfské pole“

Tento polosladký Tramín má zlatožlutou barvu, intenzivní a aromatická vůně má tóny damascénské růže. Chuť je výrazná, s medovými tóny a kořenitým závěrem. Hodí se k pikantním úpravám drůbeže, pečeným rybám a zrajícím sýrům.

8

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 o 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 pozdní sběr „Valtice, Pod Resitnou“

Víno má rubínovou barvu s fialovými odlesky. Harmonická vůně s aroma exotického koření, vanilky a tabákových listů. V chuti převládají tóny lesního ovoce, skořice a vanilky. Perfektní s hovězími 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 pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem II“

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 95115	Tramín, výběr z hroznů (polosladké) „Valtice, Kačisdorfské pole“	2016/17	6 0,75	159,50	193 203	○
8 95105	Cabernet Sauvignon, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem“	2017/18	6 0,75	150,41	182 191	● ●
9 95111	Merlot, pozdní sběr „Valtice, Jižní svahy“	2017/18	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, pozdní sběr „Valtice, Pod Resitnou“	2017/18	6 0,75	159,50	193 203	● ●
12 95108	Svatovavřínecké, pozdní sběr „Mikulov, Pod Svatým kopečkem II“	2017/18	6 0,75	159,50	193 203	● ●



1 **novinka** **náš tip!**

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

**Ryzlink vlašský „Barrel“**

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

2 **náš 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 „Mikulov, Valtická“**

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

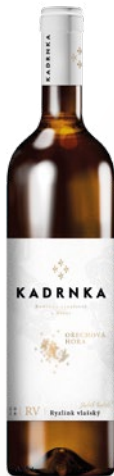
odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink rýnský pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“**

Hrozny 12 hodin 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 kalech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink vlašský pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“**

Ve vůni se mísí tóny jablek, zelených ořechů a směsí koření. V chuti zaujme svou výraznou kořenitostí a krémovitostí s tóny ořechů. Jde o plné, minerální víno s kořenitou a mandlovou dochutí. Ořečová hora patří mezi nejlepší polohy zdejšího regionu a Ryzlink vlašský z této vinice pak k nejlepším vínům u nás.

5 **novinka**

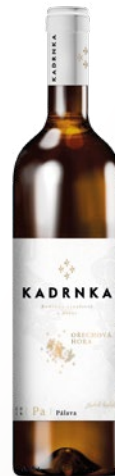
odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Ryzlink vlašský pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“**

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

6

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

**Pálava pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“**

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



Rodinné vinařství Jindřich Kadrnka, Březí

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 95211	Ryzlink vlašský „Barrel“	2017/18	6 0,75	250,41 303	333	○ L
2 95204	Jindřich IV. Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Mikulov, Valtická“	2017/18	6 0,75	230,00 266	293	○ L
3 95207	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“	2018/19	6 0,75	200,00 242	267	○ L
4 95201	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“	2018/19	6 0,75	200,00 242	267	○ L
5 95212	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Březí, Liščí vrch“ polosuché	2018/19	6 0,75	200,00 242	267	○ L
6 95202	Pálava, pozdní sběr „Březí, Ořečová hora“ polosuché	2018/19	6 0,75	190,00 230	253	○ L

7 náš tip!

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



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

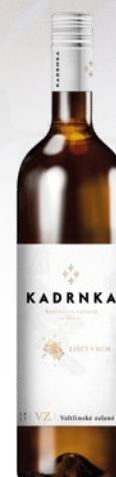


Sauvignon Blanc pozdní sběr „Mikulov, Turolď“

Tento Sauvignon má výrazně svěží a ovocnou vůni s aroma černého rybízu, přezrálého angreštu a kvetoucího bezu s dotekem kopřivy. Chuť je ovocná, šťavnatá, živá a minerální a v závěru je pak opět jemně cítit kopřiva.

9

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



Veltlínské zelené pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“

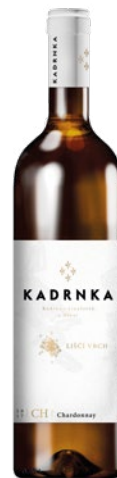
Veltlín zlatožluté barvy. Má krásně kořenitou a krémovitou vůni s aroma pepře, červeného jablka a květin. Chuť je ovocná, výrazně kořenitá a mohutná s mandlovou a minerální dochutí.

Vino z Břeží – vinařství Kadrnka

Rodinné vinařství Kadrnka se nachází ve vinařské obci Břeží u Mikulova v blízkosti slavné Pálavy a Dunajovských vrchů. Vinohradnictví a výroba vína se rodina věnuje již řadu let. Jindřich se svou rodinou jsou již čtvrtou generací, která ve vinařství pokračuje. Ve vinici a ve sklepě pracuje Jindřich už od dětství, ale prvním a nejdůležitějším profesním krokem bylo jeho první zaměstnání - v roce 2001 nastoupil do Mikrovín Mikulov, kde získal mnoho zkušeností a vědomostí. Ve svém rodinném vinařství se snaží produkovat kvalitní surovinu, protože věří, že pouze ta je základem pro vynikající víno. Klade důraz na všechny práce ve vinici, co nejméně chemických zásahů, co nejšetnější přístup ke keři, hroznu a vínu celkově. Pěstuje odrůdy pro region typické a nové odrůdy, u kterých věří, že mohou být kvalitativně na vysoké úrovni. Jsou to Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Chardonnay, Pálava, z nových Johanniter. Z modrých odrůd jsou to Zweigeltrebe a Merlot. Všechny jsou vysázené na jeho dvou hlavních viničních tratích - Ořechová hora a Liščí vrch. Ročně vyrobí 40-60 tisíc lahví dle ročníku.

10

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.

11

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



Rulandské bílé pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“

Hrozny z 31 let staré vinice. Staré keře už dávají hrozny podle představ vinaře - charakteristické svému terroiru, který se projevuje vyžralostí, 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.

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, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“	2017	6 0,75	190,00 230	253	○ L
8 95208	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Mikulov, Turolď“	2017	6 0,75	170,25 206	227	○ L
9 95209	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“	2018/19	6 0,75	170,25 206	227	○ L
10 95210	Chardonnay, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“	2018/19	6 0,75	180,17 218	240	○ L
11 95206	Rulandské bílé, pozdní sběr „Břeží, Liščí vrch“	2018/19	6 0,75	190,00 230	253	○ L



1 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.

2 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 pozdní sběr „Slunný vrch“

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

3 náš tip! bio

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



Tramín červený pozdní sběr „Slunný vrch“

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

4 bio

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



Chardonnay pozdní sběr „Slunný vrch“

Barva vína je sytě zlatá. Ovocná a harmonická vůně s aroma letních jablek a dozrávajících broskví. Chuť je překvapivě mohutná a kulatá s dlouhým závěrem.

5 novinka bio

odrůda	Merlot
technologie výroby	Víno zrálo ve francouzských sudech François Frères a Seguin Moreau.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Merlot Family Reserve pozdní sběr „Slunný vrch“

Víno má temně granátovou až neprůhlednou barvu. Vůně lesního ovoce se mísí s vůní ušlechtilého dřeva. V chuti dominují zralé černé třešně a hořká čokoláda a v závěru vyzrálá, ale přesto jemná, tříslovina.

6 novinka bio

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	Víno zrálo v sudech ze slavonského dubu s objemem 600 litrů.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Pinot Noir Family Reserve pozdní sběr „Slunný vrch“

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



Rodinné vinařství Ilias, Pavlov (BIO)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 95409	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „U tří pannen“	2018/19	6 0,75	231,40 280	294	○ L
2 95407	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Slunný vrch“	2018/19	6 0,75	190,08 230	242	○ L
3 95404	Tramín červený, pozdní sběr „Slunný vrch“ (polosuché)	2018/19	6 0,75	223,14 270	284	○ L
4 95405	Chardonnay, pozdní sběr „Slunný vrch“	2018/19	6 0,75	231,40 280	294	○ L
5 95412	Merlot Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2017/18	6 0,75	404,96 490	539	● L
6 95413	Pinot Noir Family Reserve, pozdní sběr „Slunný vrch“	2018/19	6 0,75	404,96 490	539	● L

7 náš tip!

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

Pinot Blanc pozdní sběr „Pavlov, U Božích muk“

Svěží, květnatá vůně s příjemným chlebovým aroma, v závěru čerstvě rozkrojený pomeranč a výraznější mineralita. Plná, šťavnatá chuť s nádechem květin, který doplňuje chlebovina, ale také tóny pomerančů, v delším závěru podpořené mineralitou. Vinice „U Božích muk“ patří k výjimečným vinicím a to díky svému podloží, sklonu svahu a typickým mikroklimatickým podmínkám. Chudá, vápenitá půda nutí révu k tvorbě aromatických látek, typických pro místní terroir.



8

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 „Pavlov, U Božích muk“

Má hlubokou vůni s tóny kompotovaných hrušek, minerality, pomerančové šťávy a jemným dotekem badyánu. V chuti můžeme vnímat vzájemnou harmonii zbytkového cukru a kyseliny. Závěr je dlouhý a ovocný.



9 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 „Mikulov, Valtická“

Ovocná a svěží vůně s aroma minerality, tropického ovoce, jemné smetanovosti, podtržené lehkou vůní čerstvých citrusů. Chuť je plná, vyšší cukr a šťavnatě kyselé jsou v dobré harmonii, doplněné o tóny jablek a grepové šťávy. V delším závěru se opět objevují lehké doteky tropického ovoce.



10

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

Ryzlink rýnský pozdní sběr „Mikulov, Valtická“

Výrazná minerální vůně s jemnými tóny jablka a limetky. V pozadí můžeme vnímat jemné aroma lipových květů. Pikantní, pevná chuť opět s dotekem zeleného jablka a příjemným minerálním závěrem.



11

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

Pálava výběr z hroznů „Pavlov, Slunný vrch“

Velmi jemná, nasládlá vůně květin je u této aromatické odrůdy typická. Objevují se jemné medové podtóny a ovocnost v podobě citrusů a datlí. Aroma bylin přechází z vůně i do chuti, objevují se i tóny zralého peckového ovoce. Vyšší zbytkový cukr je v harmonii s živou kyselinou.



12

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

Pinot Noir pozdní sběr „Mikulov, Valtická“

Typická, světle cihlová barva s rezavě granátovými odlesky. Vůně je typicky odrůdová, má elegantní kořenitě aroma, doplněné o jemnou vůni dřeva a černých višní. V chuti je patrná pevná struktura tříslovin s výraznějšími tóny peckovin a lehkým dotekem sudu. Závěr je jemné kořenitý, s lehkým dotekem mladé borovice.



Vinařství Reisten, řada Classic, Pavlov

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 95303	Pinot Blanc, pozdní sběr „Pavlov, U Božích muk“	2017/18	6 0,75	164,46	199	209 ○
8 95306	Pinor Gris, pozdní sběr „Pavlov, U Božích muk“	2016/17	6 0,75	190,08	230	242 ○
9 95307	Chardonnay, pozdní sběr „Mikulov, Valtická“	2016/17	6 0,75	190,08	230	242 ○
10 95310	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Mikulov Valtická“	2016/17	6 0,75	164,46	199	209 ○
95314	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Pavlov, U Božích muk“	2017/18	6 0,75	164,46	199	209 ○

Vinařství Reisten, řada Maidenburg, Pavlov

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
11 95308	Pálava, výběr z hroznů „Pavlov, Slunný vrch“ (polosladké)	2017/18	6 0,75	206,61	250	263 ○ L
12 95313	Pinot Noir, pozdní sběr „Mikulov, Valtická“	2017/18	6 0,75	206,61	250	263 ●



1 náš tip!

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



Sauvignon Blanc „Bavory, Perná“

Světle žlutá barva připomínající slámu a citrónovou kůru s velmi dobrou viskozitou. Svěží vůně s aroma citrusů, grapefruitu a angreštu. Šťavnatá plnější chuť s tóny angreštu, bílých moruší, s minerálním podtónem a dlouhým, jemně kořenitým závěrem. Víno je vhodné k velkému množství pokrmů, ideální ale s kozím sýrem.

2

odrůda	70 % Chardonnay, 30 % Rulandské šedé
technologie výroby	Kvašení a zrání 6 měsíců na sudech o objemu 500 l.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Chardonnay - Pinot „Bavory, Perná“

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

3

odrůda	60 % Pálava, 40 % Solaris
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Cuvée Pálava „Bavory, Perná“

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

4

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



Merlot - Pinot Rosé „Bavory, Perná“

Víno světle růžové barvy a čerstvého, řízného a suchého stylu. Ve vůni je aroma divokého bobulového ovoce, ostružin, malin a červených mirabelek. Chuť je čerstvá a ovocná, se šťavnatou kyselinou. Má středně dlouhý závěr.

5 náš tip!

odrůda	Ryzlink vlašský
technologie výroby	Zrání 10 měsíců v použitých dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Ryzlink vlašský Hermes pozdní sběr

Ryzlink vlašský Hermes je čiré průzračné víno zelenožluté barvy s velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá, ovocná, nasládlá, s tóny tropického ovoce a s nádechem karamelu a vanilky. Chuť je plná, vyvážená s příjemnou mineralitou. Víno má dlouhý závěr a potenciál k dalšímu zrání v lahvi.

6

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání 10 měsíců v nových dubových sudech a 1 rok v použitých barikových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Chardonnay Hermes pozdní sběr

Chardonnay Hermes je víno průzračné, žluté barvy se zlatavými odlesky a s velmi dobrou viskozitou. Vůně je čistá a intenzivní, s tóny sladkého koření, vanilky, sušené pomerančové kůry a ušlechtilého dřeva. Chuť je plná, šťavnatá, s příjemnou kyselinou a nádechem exotického ovoce. Dlouhý závěr.

Vinařství Gala, Bavory u Mikulova

			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	95016	Sauvignon „Bavory, Perná“	2018/19	6	0,75	222,31	269	290 ○ L
2	95024	Chardonnay - Pinot „Bavory, Perná“	2018/19	6	0,75	222,31	269	290 ○ L
3	95019	Cuvée Pálava „Bavory, Perná“	2018/19	6	0,75	222,31	269	290 ○ L
4	95020	Merlot - Pinot Rosé „Bavory, Perná“	2017/18	6	0,75	222,31	269	290 ● L

Vinařství Gala, řada Hermes

5	95021	Ryzlink vlašský, Hermes, pozdní sběr (od 10/2019)	2018	6	0,75	314,05	380	410 ○ L
6	95022	Chardonnay, Hermes, pozdní sběr (od 10/2019)	2018	6	0,75	314,05	380	410 ○ L
7	95023	Sauvignon, Hermes, pozdní sběr	2017/18	6	0,75	314,05	380	410 ○ L



7

odrůda	Sauvignon blanc
technologie výroby	1/3 vína zraje 10 měsíců v nových dubovo-akátových sudech (228 l) a 2/3 v nerezových tancích.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Sauvignon Hermes pozdní sběr

Sauvignon Hermes je víno zelenožluté barvy s platinovými odlesky a s vysokou viskozitou. Vůně je čistá, svěží, připomíná citrusové plody a akátový květ. Chuť je plná, harmonická, doplněná šťavnatou kyselinou. Víno s dlouhým závěrem a potenciálem k dalšímu zrání v lahvi.

8 **náš tip!**

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



Pinot – Merlot Bergus výběr z hroznů

Bergus je označení pro nejvyšší řadu červených vín z vinařství Gala (podle stejnojmenné vinice). Pro vína řady Bergus 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 doprovádí kohouta na víně, drobnou zvěřinu či jehněčí.

9

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	6 měsíců zrání na jemných kalech - 30% vína v sudu o objemu 600 l.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Gurdau Riesling pozdní sběr „Kurdějov“

Víno průzračné žlutozlaté barvy s dobrou viskozitou. Vůně je čistá, odrůdová, s tóny zralých meruněk, mirabelek, zeleného jablka a s jemným nádechem petroleje. Chuť je ovocná, plná s pevnou šťavnatou kyselinou. Dlouhý závěr.

10

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



Gurdau Veltliner pozdní sběr

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.

11 **novinka**

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



Gurdau Pinot Blanc pozdní sběr

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.

12 **novinka**

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



Gurdau Riesling pozdní sběr „Stará Hora“

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.

Vinařství Gala, řada Bergus

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8 95025	Pinot - Merlot Bergus, výběr z hroznů (od 10/2019)	2018	6	0,75	326,45 395	430 ● ● L

Vinařství Gala, Gurdau, Kurdějov

9 95026	Gurdau Riesling, pozdní sběr „Kurdějov“ (od 9/2019)	2018/19	6	0,75	222,31 269	290 ○ ● L
10 95027	Gurdau Veltliner, pozdní sběr	2017/18	6	0,75	222,31 269	290 ○ L
11 95028	Gurdau Pinot Blanc, pozdní sběr	2017/18	6	0,75	222,31 269	290 ○ L
12 95029	Gurdau Riesling, pozdní sběr „Stará Hora“	2017/18	6	0,75	314,05 380	410 ○ L



1 **novinka** **naš tip!**

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


Petanque
Ryzlink rýnský
výběr z hroznů
„Langewarte“

Víno zlatohlavé barvy s jasným odrůdovým aroma zahradního ovoce, zejména meruněk. Chuť je elegantní, plná, harmonická s dlouhým šťavnatým a minerálním závěrem.

2

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.

3

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.

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
„Slunečný vrch“

Víno z tradiční odrůdy má typické ovocné aroma s jemnými tóny lískových ořechů, rozinek a sušeného ovoce. Chuť je živá, svěží a ovocná, podpořená říznou kyselinou s dobře zakomponovanými tóny angreštu, zelených jablek a mirabelek. Svěží, řízná a čerstvé víno, které vhodně doprovodí saláty a lehké zeleninové pokrmy.

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
„Langewarte“

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

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
„Langewarte“

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



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 219103	Petanque Ryzlink rýnský, výběr z hroznů „Langewarte“	2016/19	6 0,75	299,17 362	381	○
2 219105	Petanque Chardonnay, výběr z hroznů „Slunečný vrch“	2016	6 0,75	249,59 302	318	○
3 219101	Petanque Pinot Noir, výběr z hroznů „Langewarte“	2016/17	6 0,75	299,17 362	381	●

Nové Vinařství, Drnholec, řada Cépage

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4 21809	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Slunečný vrch“	2018/19	6 0,75	172,73 209	220	○
5 21904	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Langewarte“ (polosuché)	2017/19	6 0,75	180,99 219	230	○
6 218022	Rulandské šedé, pozdní sběr „Langewarte“ (polosuché)	2017/18	6 0,75	180,99 219	230	○

7

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



Tramín červený pozdní sběr „Langewarte“

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

8

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 „Langewarte“

Víno je světlé, žlutozelené barvy. Ovocná vůně s tóny broskví a listů rybízového keře. V chuti výrazné, ovocné s tóny bílého bobulovitého ovoce a citrusů. I v tomto případě je víno uzavřeno skleněnou zátkou - pro Nové Vinařství typický uzávěr.

9

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 jeřábů, smetan a jahod. Pěkné, nekomplikované víno, vhodné nejen pro letní osvěžení.

10

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



Ryzlink rýnský VOC „Šibeniční vrch“

Odrůdově charakteristická vůně, ve které je dominantní aroma sušené meruňky a meruňkové marmelády. Chuť plynule navazuje na vůni, podpořená pikantní kyselinou v závěru. Vhodné ke svičkové na smetaně.

11

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. Vhodně doprovodí zvěřinový guláš.

12

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 afrodiziakum ze sklepů Nového Vinařství. Nyní si můžete nejen na svatého Valentína otevřít víno lásky, speciální cuvée LOVE 69.

Nové Vinařství, Drnholec, řada Cépage

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 218023	Tramín červený, pozdní sběr „Langewarte“ (polosladké)	2017/19	6 0,75	180,99	219	230 ○
8 218024	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Langewarte“	2017/18	6 0,75	180,99	219	230 ○ L
9 21805	Rulandské modré rosé, pozdní sběr „Langewarte“	2017/19	6 0,75	144,63	175	184 ●
10 218010	Ryzlink rýnský VOC „Šibeniční vrch“	2016/18	6 0,75	208,26	252	265 ○
11 218018	Pinot Noir VOC „Langewarte“	2016/18	6 0,75	208,26	252	265 ● L

Nové Vinařství, Drnholec, řada Cuvée

12 218069	Cuvée Love, pozdní sběr, Tramín - Muškát (polosladké)	2018/19	6 0,75	161,98	196	206 ○
-----------	---	---------	--------	--------	-----	-------



1 náš tip!

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



Sylvánské zelené pozdní sběr „Stará Hora“

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

novinka

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „Svidrunk“

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

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



Sauvignon pozdní sběr „Svidrunk“

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

5

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



Tramín červený pozdní sběr „Panenský kopec“

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 pozitivním, šťavnatým dojmem, což u Tramínů nebývá obvyklé. Odrůda, jenž patří v dané lokalitě k nejvyhlášenějším, si i v ročnících, kterým počasí zrovna nepřeje, zachovává vždy svoji kvalitu.

6

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 „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 lékořicí. 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 „Stará hora“	2017/18	6 0,75	190,08	230	237 ○
2 47021	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Sonberk“ (akátový sud)	2016/18	6 0,75	223,14	270	279 ○
3 47025	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Svidrunk“	2017/18	6 0,75	190,08	230	237 ○
4 47009	Sauvignon, pozdní sběr „Svidrunk“	2017/18	6 0,75	190,08	230	237 ○
5 47010	Tramín červený, pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)	2018	6 0,75	190,08	230	237 ○
6 47012	Chardonnay, pozdní sběr „Panenský kopec“ (polosuché)	2017/18	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

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 „Panenský kopec“

Tradiční moravská odrůda dává svěží víno, se světle zelenožlutou barvou, příjemnou květinovo-muškatovou vůní s jemnými tóny lékořice a šťavnatou chutí, typickou pro mladé muškáty z Popic.

9

naš tip!

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



Pálava výběr z hroznů „Panenský kopec“

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

10

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



Rulandské modré výběr z hroznů „Svidrunk“

Má temně rubínovou barvu. V bohaté vůni vynikají ostružiny, divoká třešeň a kouřovost. Chuť je mohutná, minerální, v závěru višň v hořké čokoládě. Jemné třísloviny ve spojení s nízkým obsahem kyselin předurčují víno pro dlouhé zrání na lahvi.

11

naš tip!

odrůda	Frankovka
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, dále 10 % vína zraje v barikových 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 sušených švestek a borůvek. V chuti jsou přítomny jadrnější třísloviny v kombinaci s dostatkem kyselin a svěžesti. V dochuti aroma připomínající kávu a hořkou čokoládu. Severní typ červeného vína s vyšším extraktem než bychom u podobného vína očekávali. Milovníky Frankovek příjemně překvapí.

12

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



Merlot výběr z hroznů „Svidrunk“

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

Gotberg, Popice

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 47018	Rulandské šedé, pozdní sběr „Svidrunk“	2017/18	6 0,75	190,08	230 237	○
8 47024	Muškát moravský, pozdní sběr „Panenský kopec“	2017/18	6 0,75	148,76	180 185	○
9 47006	Pálava, výběr z hroznů „Panenský kopec“ (polosladké)	2017/18	6 0,75	223,14	270 279	○
10 47019	Rulandské modré, výběr z hroznů „Svidrunk“	2015/16	6 0,75	223,14	270 279	●
11 47011	Frankovka, výběr z hroznů „Svidrunk“	2016/17	6 0,75	190,08	230 237	●
12 47014	Merlot, výběr z hroznů „Svidrunk“	2016/17	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 novinka 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	Chardonnay
technologie výroby	1/3 vína zraje v dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Chardonnay výběr z hroznů „Dobré Pole, Rosentické“

Víno zlaté barvy se zelenavými odlesky. Výrazná vůně s projevem zralého žlutého ovoce, lískových oříšků a propolisu. Chuť je ovlivněna zráními jedné třetiny vína na nových barikových sudech. Je tedy velmi krémová, s výraznou středovou plností a citrusovou kyselinou. V závěru se projevuje minerální charakter vína.

5

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.

6 náš tip!

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



Ryzlink vlašský pozdní sběr

Vyzrálá ovocná vůně připomínající máslové hrušky a lechce 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.



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)	2016/17	6	0,75	289,26 350	389 ○ L
2 98120	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Perná, Goldhamer“ (2017 VZH)	2016/17	6	0,75	259,50 314	349 ○ L
3 98123	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Břeží, Ořechová Hora“ (2017 VZH)	2016/17	6	0,75	239,67 290	319 ○ L
4 98124	Chardonnay, výběr z hroznů „Dobré Pole, Rosentické“	2017	6	0,75	272,73 330	365 ○ L
5 98210	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Dobré Pole, Daniel“ (2017 VZH)	2016/17	6	0,75	219,01 265	295 ○ L

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

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.

8

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

Charakteristická, odrůdově jasná a extraktivní vůně s dotekem hroznovosti, lipových květů, pomerančové kůry a medu. Vůně kontinuálně přechází do chuti, kde dominují tóny tropického ovoce, zejména banánů, liči a ananasu. Líbívé polosuché víno. Doporučujeme k ovocným dezertům.

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. Chut 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

Světlé žluté víno se zlatavými odlesky. Příjemně ovocná vůně s tóny třešní, kompotovaných jahod a čajové růže. Chut 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, přimá 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
6 98209	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	169,42	205 225	○
7 98111	Ryzlink rýnský, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	169,42	205 225	○
8 98216	Muškát moravský, pozdní sběr (polosuché)	2016/17	6 0,75	169,42	205 225	○
9 98242	Pálava, výběr z hroznů (polosladké)	2018/19	6 0,75	197,52	239 263	○
10 98219	Tramín červený, pozdní sběr (polosladké)	2017/18	6 0,75	179,34	217 239	○
11 98220	Sauvignon Blanc, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	179,34	217 239	○
12 98233	Rulandské šedé, pozdní sběr	2017/18	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 „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

novinka **náš tip!**

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



Rulandské bílé 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

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 „Turoid”

Toto víno má zeleno zlatavou barvu. V ovocné vůni můžeme nalézt aroma angreštu a citrusových plodů s výraznějším dotekem černého rybízu. Chuť je plná, s minerálním podtónem.

4

novinka **náš tip!**

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



Ryzlink vlašský pozdní sběr „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

novinka **náš tip!**

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



Ryzlink rýnský pozdní sběr „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” (od 8. 2019)	2018/19	6 0,75	157,85 191	212	○ L
2 96607	Rulandské bílé, pozdní sběr „Lusy”	2018/19	6 0,75	175,21 212	236	○ L
3 96603	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Turoid”	2018/19	6 0,75	195,87 237	263	○ L
4 96608	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Plotny”	2018/19	6 0,75	207,44 251	279	○ L
5 96604	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Valtická”	2018/19	6 0,75	175,21 212	236	○ L
6 96609	Ryzlink rýnský, pozdní sběr „Purmice”	2018/19	6 0,75	227,27 275	305	○ L

7

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.

8 novinka

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



Pinot Noir výběr z hroznů „Brodsko“

Pěkný zástupce ovocných Pinotů. Vůně s aroma lesních plodů, jako jsou maliny a ostružiny, v závěru je lehký nádech barikového sudu. Chuť je plná, lehce nasládlá, s příjemnou perzistencí, opět s dotekem lesního ovoce.

9 novinka 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-kávovým nádechem a sladkými tříslovinami.



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 96606	Pálava, pozdní sběr „Dunajovský kopec“	2018/19	6 0,75	207,44 251	279	○ L
8 96610	Pinot Noir, výběr z hroznů „Brodsko“ (od 8/2019)	2018/19	6 0,75	302,48 366	407	● ● L
9 96611	Zweigeltrebe, výběr z hroznů „Lusy“ (od 8/2019)	2018/19	6 0,75	302,48 366	407	● ● L



1

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.

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 „Hastrmany“

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

3

náš tip!

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



Chardonnay pozdní sběr „Hastrmany“

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

4

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



Veltlínské zelené pozdní sběr „Staré keře“

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

5

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



Aurelius výběr z hroznů

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

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
1 95510	Sauvignon, pozdní sběr „Hastrmany“	2018/19	6 0,75	165,29 200	220	○ L
2 95503	Rulandské šedé, pozdní sběr „Hastrmany“	2018/19	6 0,75	180,17 218	240	○ L
3 95504	Chardonnay, pozdní sběr „Hastrmany“	2018/19	6 0,75	180,17 218	240	○ L
4 95512	Veltlínské zelené, pozdní sběr „Staré keře“	2018/19	6 0,75	139,67 169	186	○ L
5 95514	Aurelius, výběr z hroznů (polosuché)	2018/19	6 0,75	165,29 200	220	○ L

6 náš tip!

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

Merlot
výběr z hroznů

Víno tmně 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.

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

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 novinka 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

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



Rodinné vinařství Beneš, Hrušky

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 95511	Merlot, výběr z hroznů	2017/18	6 0,75	280,17	339	373 ● ● L
7 95513	Zweigeltrebe, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	160,33	194	213 ● L
8 95508	Frankovka, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	165,29	200	220 ● 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, šťavnatá, minerální a středně dlouhá. Doporučujeme podávat se smaženým řízkem a roštěné na cibuli.

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 kabinet „Podkovné“

Víno má syté zlatožlutou barvu. V harmonické vůni se pojí tóny bylinkového čaje, rozinek, medu a citrusů. Chuť je svěží, tělnatá a odrůdově typická. Doporučujeme ke grilovaným sladkovodním a mořským rybám na citrusech. Má delší potenciál ke zrání.

3

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.

4 náš tip!

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



Sauvignon Blanc pozdní sběr „Krásná hora“

Má světlou, zlatozelenou barvu. Ovocná vůně s aroma vyzrálých citrusů, angreštu a bělomasé broskve. Svěží, harmonická a odrůdově charakteristická chuť. Vhodné podávat s mořskými plody jako jsou krevety či langusty, nebo také ke kozímu sýru.

5 náš tip!

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



Ryzlink vlašský pozdní sběr „Kukvička“

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

6

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



Tramín výběr z hroznů „Krásná hora“

Víno má zlatožlutou barvu a aroma kvetoucích růží, vyzrálého ananasu, akátového medu a sladkého koření. Má dlouhou a odrůdově charakteristickou chuť s nasládlými tóny medu. Podávejte k ovocným salátům nebo kuřeti se švestkovou omáčkou.



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“	2017/18	6 0,75	128,93	156	172 O L
2 95604	Ryzlink rýnský, kabinet „Podkovné“	2018	6 0,75	164,46	199	219 O L
3 95601	Rulandské šedé, pozdní sběr „Krásná hora“	2018/19	6 0,75	185,95	225	248 O L
4 95603	Sauvignon Blanc, pozdní sběr „Krásná hora“	2018/19	6 0,75	185,95	225	248 O L
5 95609	Ryzlink vlašský, pozdní sběr „Kukvička“	2018/19	6 0,75	200,00	242	266 O L
6 95602	Tramín, výběr z hroznů „Krásná hora“ (polosladké)	2018/19	6 0,75	214,05	259	285 O L

7 náš tip!

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Chardonnay Reserve 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 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 „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 novinka

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

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 novinka 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 náš tip!

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



Cuvée Pro přátele pozdní sběr

Víno má temně rubínovou barvu. V harmonické vůni se objevuje aroma kompotovaného peckového ovoce, ušlechtilé tóny dřeva, fialek a aromatického koření. Chuť je dlouhá, harmonická a vícevrstvá. Doporučujeme podávat ke steakům z tmavých mas a zvěřině. Má delší potenciál dalšího zrání.

Rodinné vinařství Milan Sůkal, Nový Poddvorov

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	znacky
7 95605	Chardonnay Reserve, pozdní sběr „Krásná hora“	2017/18	6 0,75	257,02	311 342	○ ● L
8 95612	Ryzlink rýnský Terroir, pozdní sběr „Na Stráni, Lužice“	2017	6 0,75	214,05	259 285	○ ● L
9 95613	Ryzlink vlašský Terroir, pozdní sběr „Kukvička“	2017	6 0,75	242,98	294 323	○ ● L
10 95606	Pinot Noir Terroir, výběr z hroznů	2016/17	6 0,75	300,00	363 399	● ● L
11 95614	Merlot Terroir, pozdní sběr „Podkovné“ (od 8/2019)	2017	6 0,75	357,02	432 475	● ● L
12 95611	Cuvée Pro přátele (Merlot - Zweigeltrebe), pozdní sběr	2015/16	6 0,75	357,02	432 475	● ● L



1 náš tip!

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



Rulandské bílé zemské

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

2

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



Veltlínské zelené kabinet „Kráví hora“

Víno má zelenožlutou barvu a svěží ovocitou vůni. V chuti se objevují jemné tóny zeleného pepře. Lehké suché víno s příjemnou kyselinou. Vhodné k drůbeží i tučnějšímu vepřovému. Hodí se i jen tak pro osvěžení.

3

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



Zweigeltrebe jakostní

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 novinka

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



Svatovavřínecké jakostní „Kráví hora“

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

5

bio

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



Pinot Blanc SUR LIE pozdní sběr

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

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)	2018/19	6 0,75	136,36 165	182	○
2 96501	Veltlínské zelené, kabinet „Kráví hora“	2018/19	6 0,75	123,97 150	165	○
3 96502	Zweigeltrebe, jakostní	2017/18	6 0,75	136,36 165	182	● ●
4 95612	Svatovavřínecké, jakostní „Kráví hora“	2017/18	6 0,75	136,36 165	182	●
5 96503	Pinot Blanc SUR LIE, pozdní sběr, BIO	2016/17	6 0,75	227,27 275	303	○ ●
6 96505	Ryzlink rýnský, pozdní sběr (polosuché) BIO	2018/19	6 0,75	206,61 250	275	○

7 **novinka** **bio**

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

**Cuvée Gryllus bílé kabinet**

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

8 **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.

9 **bio**

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

**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.

10 **náš tip!** **bio**

odrůda	45 % Zweigeltrebe, 45 % Svatovavřínecké, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

**Cuvée Gryllus rose kabinet**

Má světle růžovou barvu. Vůně drobného červeného ovoce (především červeného rybízu) se smetanovým nádechem. Chuť je suchá, ovocná, s nižším obsahem kyselin a tudíž kulatá. V závěru jsou příjemné sladké třísloviny.

11 **náš tip!** **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**

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

12 **novinka** **náš tip!**

odrůda	Rulandské modré
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

**Rulandské modré pozdní sběr „Dívčí hora“**

Světle granátová barva. Odrůdová vůně s aroma kompotovaných jahod. Chuť je sametová, středně dlouhá a příjemně ovocná. Doporučujeme podávat k pečeným kachním prsům nebo ke králíkovi pečenému na kořenové zelenině.

Rodinné vinařství Špalek, Nový Šaldorf

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 95613	Cuvée Gryllus bílé BIO, kabinetní	2018/19	6 0,75	173,55	210 231	○
8 96504	Sauvignon „Kráví hora“ BIO, VOC Znojmo	2017/18	6 0,75	190,08	230 253	○
9 96509	Sauvignon Blanc Šaldorfský Kravák, pozdní sběr BIO	2016/17	6 0,75	247,11	299 329	○
10 96510	Cuvée Gryllus rose, kabinetní BIO	2018/19	6 0,75	136,36	165 182	●
11 96506	Cuvée Gryllus červené BIO	2015/16	6 0,75	247,11	299 329	● ●
12 95614	Rulandské modré „Dívčí hora“, pozdní sběr	2015/17	6 0,75	247,11	299 329	●



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

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

Chardonnay pozdní sběr „Karlo, Sur lie“

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

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 „Karlo“

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

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, krůtí roládě plněné špenátem a šťouchanými bramborami nebo ke kozímu či zrajícímu sýru.



5

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

Pálava pozdní sběr

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

Pinot Noir klet pozdní sběr

Víno jemně šedo-nazlátlé barvy. Má aroma drobného červeného ovoce (rybíz, maliny) s pikantní kyselinou a jemně kořenitým závěrem. Doporučujeme podávat při letním stolování dobře vychlazené jako aperitiv, výtečně doprovodí ovocné saláty (meloun + máta + limetka), dušené bílé maso nebo sladkovodní ryby.



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 „Staré keře“, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	150,41 182	201	○
2 96415	Chardonnay „Karlo, Sur lie“, pozdní sběr	2016/17	6 0,75	190,00 230	253	○
3 96402	Sauvignon Blanc „Karlo“, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	150,41 182	201	○
4 96403	Pinot Gris, pozdní sběr	2016/18	6 0,75	170,25 206	227	○
5 96407	Pálava, pozdní sběr (polosuché)	2018/19	6 0,75	170,25 206	227	○
6 96421	Pinot Noir klet, pozdní sběr	2017	6 0,75	150,41 182	201	●



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 višňí 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

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

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



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 „Staré keře“, pozdní sběr	2016/18	6 0,75	150,41 182	201	● L
8 96416	Frankovka, pozdní sběr	2017/18	6 0,75	150,41 182	201	● L
9 96405	Pinot Noir, pozdní sběr	2016/17	6 0,75	250,41 303	333	● L



1

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



Ryzlink rýnský

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

2

náš tip!

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



Ryzlink rýnský polosladké

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

3

odrůda	Ryzlink rýnský
technologie výroby	Fermentace v dřevěných sudech, delší kontakt s kvasnými kaly.
intenzita	● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Ryzlink rýnský „Klamovka“

Nová prémiová řada vín, kde je zdůrazněné spojení lokality, odrůdy a mimořádné kvality hroznů. Ideálně vyzrálé hrozny pochází z horní partie trati Klamovka, kde je čistě opukové podloží. Výsledné víno má výraznou vůni a plnou, extraktivní chuť s aroma grapefruitu, liči a jemného podtónu meruněk. Kyselina je dobře zakomponovaná do celkového projevu vína.

4

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



Pinot Gris

Víno s atraktivním aroma citrusů a bílých květů. Zajímavá chuť s tóny medu a zralé hrušky. Víno lze vhodně kombinovat s pokrmy z drůbeže či ryb.

5

náš tip!

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



Solaris

Solaris je nová a odolná odrůda, pěstování moderních a rezistentních odrůd révy je šetrné k životnímu prostředí. Toto svěží, polosuché víno má příjemné aroma citrusů, meruněk a tropického ovoce. Malý zbytek přírodního cukru zakulacuje svěží kyselinu.

6

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



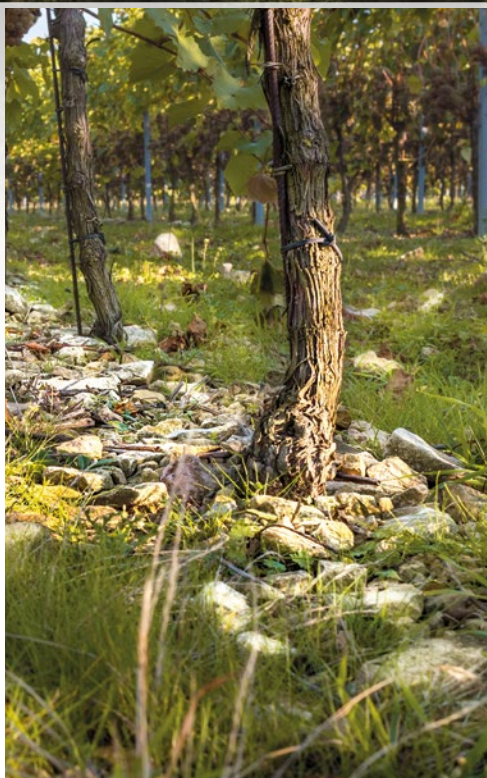
Hibernal

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.

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	140,50	170	187 ○
2 97316	Ryzlink rýnský, polosladké	2018/19	6 0,75	148,76	180	198 ○
3 97302	Ryzlink rýnský „Klamovka“	2017/18	6 0,75	206,61	250	275 ○
4 97303	Pinot Gris	2018/19	6 0,75	148,76	180	198 ○
5 97304	Solaris, polosuché	2018/19	6 0,75	123,97	150	165 ○
6 97305	Hibernal, polosuché	2018/19	6 0,75	165,29	200	220 ○





7 náš 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.

8

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 vyžralých hroznů s typickým odrůdovým aroma květů růže a citrusových plodů.

9

odrůda	Dornfelder
technologie výroby	Zrání v barikových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Dornfelder

Dornfelder je odrůda, která pochází z Německa. Víno má odrůdově typickou sytou, inkoustovou barvu. V chuti je plné a vyrovnané s jemnými tříslovinami a tóny přezrálé višně. Výborně se hodí ke zvěřině.

10 náš tip!

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

Roučí malé
Pinot Noir

Lehčí varianta ročníkových Pinotů. Příjemně pitelné víno s tóny lesních jahod, červeného zahradního ovoce s jemnou kořenitostí v závěru. Struktura vína je dostatečně pevná a podpořená zráním v sudech typu „barrique“. Víno se hodí nejen k pokrmům a paštikám ze zvěřiny, ale i ke každodennímu pití mělnického vína.

11 náš tip!

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



Pinot Noir

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

Rodinné vinařství KRAUS, Mělník

Rodinné vinařství KRAUS, Mělník			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	97306	Souvignier Gris	2018/19	6	0,75	123,14	149	164	○
8	97308	Tramín, polosuché	2016/17	6	0,75	148,76	180	198	○
9	97310	Dornfelder	2017/18	6	0,75	132,23	160	176	● 
10	97311	Roučí malé - Pinot Noir	2017/18	6	0,75	107,44	130	143	● 
11	97312	Pinot Noir	2017/18	6	0,75	148,76	180	198	● 



Vinařské otázky

Odpovídá Jindřich Kadrnka – majitel rodinného vinařství

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Ročník 2018 byl na Mikulovsku ve více směrech jedním z těch nadprůměrných. Réva začala rašit poměrně brzy, teploty se rychle dostaly dost vysoko, už se výrazně neochladilo a srážek bylo na jaře i v létě velmi málo. Byl to jeden z nejteplejších a nejsušších ročníků za poslední roky. Tak se nám vyhnuly po 5 letech jarní mrazíky a začala se rýsovat brzká sklizeň. Předpověď se naplnila a sklizeň začala naplno v druhé polovině srpna, v polovině října bylo vše téměř sklizeno. Hrozny byly vyzrálé, sklizeň velmi dobrá a nebylo moc komplikací. Závěr sklizně byl ovlivněn botrytidou, která dala bílým vínům velmi zajímavý charakter. Jsou tak výrazně ovocitá, kořenitá, minerální s vyzrálým závěrem. Je v nich nižší kyselina, a i s velmi nízkým zbytkovým cukrem vína působí plně a harmonicky. Červená vína už delší dobu vykazují vzrůstající kvalitu a poslední ročníky jim velice svědčí.

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

Máme tady sušší periodu, ale nikde není psané, že nebude za 3-4 roky perioda mokrá. Sucho má samozřejmě vliv i na révu. Mladé vinice se s tím vyrovnávají hůře, ale staré vinice si poradí. Spíše je pak zásadní, jak vinohradník přistoupí k práci s půdou, zátěží hroznů na keři, zeleným pracím, termínu sklizně, otevírá se otázka dělení sklizně hroznů na vinici atd. Zkrátka to je život a práce na vinici. Vinaři si poradí a vždy se budou snažit udělat rok co rok to nejlepší víno, co jim ročník dovolí.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Spotřeba vína neustále stoupá, kultura vína se zlepšuje a naši vinaři už výrazně svou produkci nezvyšují. Dovoz vína byl a pořád bude více než polovina naší spotřeby. Proto si myslím, že prostor pro prodej našich vín pořád je. Zákazník se už výrazně posunul v rozeznávání kvality a pokud má víno odpovídající úroveň, tak je ochotný ji patřičně i ocenit. Není už tak důležité vypít „kýbl vína a hlavně, že se motám“. Lidi si chtějí i pochutnat, užít si a aby jim bylo dobře na těle i na duši.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jde podle vás o „prodejní kanál budoucnosti“ nebo zůstane zákazník věrný „tradičním zdrojům“?

Doba je trochu uspěchaná, času málo, lidé jsou různí a různě vyzítení a dle toho volí i způsob nákupu. Věřím však, že víno je produkt, u kterého je důležitý i kontakt. Když se podívám do zahraničí, jak funguje obchod s vínem, tak nedílnou součástí mezi vinařem a zákazníkem je spolehlivý obchodník. Ten, který vinaře zná, komunikuje s ním, zná úskalí ročníku, vína kontroluje, vybere, má o nich maximální informace, garantuje tak kvalitu a zajistí spolehlivý servis zákazníkovi. A ve finále musí být všichni spokojeni. Tudy asi povede ta hlavní a zásadní cesta.

Je nějaká otázka, o které byste rád mluvil a nebyla položena?

Ano – například: „Jak se dnes žije vinařům a vinohradníkům?“ Řekl bych, že dobře a dobře nám tak. Za posledních 10–15 let udělali vinaři veliký pokrok z pohledu kvality vín, vybavenosti sklepního hospodářství, obnovy vinohradů, techniky do vinic, přístupu k vínu, lidem atd. Už dost vinařů si taky řeklo, co opravdu chtějí dělat a kudy vede cesta. Tvrdě po ní jdou a u některých skončila doba experimentů a náhod. A to je dobře hlavně pro zákazníky – už vědí, co mají očekávat. Více se začíná mezi vinaři komunikovat a spolupracovat kolegiálně a ne konkurenčně. A to je hlavní pozitivum a moc mě to těší.





Vinařské otázky

Odpovídá Milan Sůkal – majitel rodinného vinařství

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

S ročníkem 2018 jsme nadmíru spokojeni. Kvalitu bílých vín celkově hodnotím jako nadprůměrnou. Kvalita červených vín je zatím excelentní, ale na ta opravdu velká červená vína si budou muset zákazníci minimálně 2 roky počkat. Extrémně teplý podzim ročníku 2018 prověřil každého sklepmistra – kdo technologické zpracování zvládl, ten rozhodně vyrobil zajímavá a silná vína.

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

Sklizeň začala proti normálu o 3 týdny dříve. Některé odrůdy si se suchem a teplem poradily lépe, u jiných se suché počasí negativně podepsalo na kvalitě hroznů. Extrémy v počasí nemám rád, ale vypadá to, že si na ně budeme muset zvyknout a přizpůsobit se.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Hodnotí se to docela složitě. V našem vinařství jsme před 20 lety vyráběli jenom zlomek toho, co v dnešní době. Víím, že konkurence nespí a že musíme odvádět 100% práci a kvalitu vína dále zdokonalovat. Věřím našemu terroiru, stejně jako věřím našim vínům – jen tak můžeme být v obchodě úspěšní.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jde podle vás o „prodejní kanál budoucnosti“ nebo zůstane zákazník věrný „tradičním zdrojům“?

Vlastní e-shop nemáme, tak to nemůžu potvrdit. Z doslechu ale víím, že si online nákup pochvalují hlavně mladí lidé. Myslím, že to může fungovat hlavně u vín nižší a střední kategorie. Vína vyšší kategorie zůstanou z větší části záležitostí specializovaných prodejen, kde dochází k doporučení školeného personálu.

Vinařské otázky

Odpovídá Ing. Ludvík Budín
– majitel rodinného vinařství Moravino

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Ročník to byl velmi suchý a teplý. Prioritou byla pečlivá práce ve vinici v celém průběhu vegetace, zvláště načasování termínu sklizně. Především pro bílé odrůdy. S odstupem času dnes můžeme říci, že pro nás je ročník 2018 ročníkem velmi dobrým.

Rok 2018 byl dalším „teplým“ a navíc na spoustě míst i „suchým“ rokem. Vnímáte to jako vinař spíše pozitivně nebo negativně?

Pro výrobu červených vín byl ročník pozitivní, protože hrozny před zpracováním vykazovaly optimální zralost s dobrým poměrem tříslovin, kyselin, cukru a aromatických látek. Vína se jeví jako harmonická, elegantní s jemnou tříslovinou a s příjemným aroma. Vína jsou komplexní s dlouhým závěrem. U bílých vín bylo nutno každodenně sledovat dynamiku kyselin v hroznech před sklizní, protože obvyklé čekání na vysoké cukry by v tomto ročníku nevedlo k vynikajícím výsledkům. Jen ten, kdo tento úkol zvládl, může být s ročníkem 2018 u bílých vín spokojen.

V posledním desetiletí je zřetelný nárůst produkce vín střední a vyšší kategorie. O kolik těžší je prodat víno dnes než před 15-20 lety?

Naše firma se systematicky snaží o to, aby značka Moravino byla spotřebitelem chápána jako záruka nejvyšší a absolutně vyrovnané kvality všech předkládaných vín, bez akcentace jednotlivých odrůd. To je podle nás jediná cesta k úspěšnému zvládnutí zvyšujícího se konkurenčního boje, protože první část vaší otázky je skutečností.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jde podle vás o „prodejní kanál budoucnosti“ nebo zůstane zákazník věrný „tradičním zdrojům“?

Význam budou mít určitě oba prodejní kanály. Nákup online využívají hlavně odběratelé, kteří již znají vinařství, jeho vína a mají je „přechutnaná“. Tradiční prodej z vinařství bude mít i do budoucna své kouzlo. Zákazník je přímo v kontaktu s vinařem, kde najde poradenství a vína může degustovat.

