



Němec

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

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

Klasifikace

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

Tafelwein (stolní víno)

Landwein (zemské víno)

QbA – Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (vína jakostní)

QmP – Qualitätswein mit Prädikat (vína s přívlastkem):

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

KO



OE (Oechsle stupnice) značení německých vín

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

Selection – označení pro suchá vína z nejlepších vinic

Erstes Gewächs – nejlepší vína VDP v regionu Rheingau

Riesling-Hochgewächs – nejlepší vína této odrůdy

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

Ostatní značení německých vín

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

Selection Rheinhessen – nejlepší vína regionu Rheinhessen

DC Pfalz – tradiční suchá a typická vína regionu Pfalz

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

Lorey – nejkvalitnější Rieslingy z regionu Mittelrhein

Erst Lage – absolutně nejlepší vína VDP podléhající přísným pravidlům, která následně mohou nést prestižní označení **Großes**

Gewächs (zkratka GG), obdoba francouzského označení Grand Cru

1 Ahr

2 Mittelrhein

3 Mosel-Saar-Ruwer

4 Rheingau

5 Rheinhessen

6 Nahe

7 Pfalz

8 Hessische Bergstraße

9 Baden

10 Württemberg

11 Franken

12 Saale-Unstrut

13 Sachsen

1

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



Riesling Secco Weiss

[ryzlink seko wajs]

Tento Riesling má jemnou květinovou vůni s aroma citrusů a jahodových květů. Velmi svěží a nekomplikovaná chuť s tóny jablek a kompotovaného ovoce. Přístupné a snadno pitelné víno s živým perlením.

2

náš tip!

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



Riesling Qualitätswein trocken

[ryzlink kvalitěsvajn trokn]

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

3

náš tip!

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



Riesling Steinberger Qualitätswein trocken

[ryzlink štajnbergr kvalitěsvajn trokn]

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

Odrůda Riesling

Ryzlink rýnský (německy Rheinriesling, nejčastěji pouze Riesling) je starobylá, velmi ceněná moštová odrůda určená k výrobě kvalitních bílých vín. Předpokládá se, že pochází z území dnešního Německa, konkrétně z údolí řeky Rýn. Kromě názvu „Ryzlink“ tato odrůda nemá nic společného s odrůdou Ryzlink vlašský. Dle posledních genetických výzkumů lze v rodokmenu odrůdy Ryzlink rýnský objevit odrůdy Gouais Blanc (Heunisch) a Tramín červený. Pěstování Ryzlinku v oblasti horního toku Rýna je možné doložit od roku 1435, odtud se dále šířilo do údolí Mosely a do všech vinařských oblastí Německa. Největší souvislé vinice s odrůdou Ryzlink rýnský jsou dnes v Německu v oblasti Mosely, ale odrůda se pěstuje na velkých plochách ve všech zdejších vinařských oblastech - je vysazena na více než 22 tisících hektarech, tedy na 22 % veškeré plochy vinic. Odrůda umí nabídnout velmi odlišná vína se širokou škálou aroma - po ovocných plodech, ale i kořenité, minerální či zemité, dále květinové, z teplejších regionů pak může zavánět petrolejem.



Kloster Eberbach

Vinařství Kloster Eberbach se řadí mezi největší státní vinařství v Německu a je ve vlastnictví spolkové země Hesensko. Jeho kořeny sahají již do středověku, kdy církevní instituce shromáždily ve svém majetku obrovské plochy vinic. K neúspěšnějším patřil právě cisterciánský klášter v Eberbachu, který v době svého rozkvětu provozoval přes 200 vinařství na 260 hektarech plochy. I v dnešní době vinařství obhospodařuje více než 200 hektarů těch nejvyšších vinic v oblasti Porýní. Červená vína pocházejí ze svahů v Assmannshausen, bílá vína pocházejí z vinic Steinberg, které jsou považovány za nejlepší vinice v regionu. Dnes se vína již nevyrobějí ve starém klášteře – Kloster Eberbach postavilo nedaleko nové, moderní vinařství zprovozněné teprve v roce 2012. Rozkládá se na třech podlažích, patří k oceňovaným architektonickým skvostům a zároveň k nejmodernějším vinným sklepům v celé Evropě. Odborníci je často označují za „katedrálu ryzlinků“. Vinařství také patří do svazu německých výrobců přívláskových a jakostních vín (VDP), což je sdružení 200 elitních německých vinařství, které vzniklo již v roce 1910.

Hessische Staatsweinkellerei Eberbach Hessische Bergstrasse, Rheingau

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
--	--------	--------	-------	----------------------------------	------------------------	--------

1	004414	Riesling Secco weiss (šumivé)	2017/18	6	0,75	230,58	279	299	○
Kloster Eberbach, Rheingau VDP									
2	004387	Riesling, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	247,11	299	319	○
3	541049	Riesling Steinberger, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	329,75	399	425	○

4

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



Riesling Qualitätswein trocken

[ryzlink kvalitěsvajn trokn]

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

5

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



Riesling Kabinett trocken

[ryzlink kabinet trokn]

Charakteristická, svěží, jemná a elegantní vůně s výrazným aroma lučních květů a zralého ovoce, zejména citrusů a jablek. Chuť je středně dlouhá, šťavnatá a extraktivní s harmonicky zakomponovanými tóny angrěstu, mirabelek a blum. Příjemné víno vhodné do gastronomie, které ocení laik i odborník. Doporučujeme kombinovat s výraznějšími těstovinami např. ravioli s lanýži.

6

naš tip!

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



Riesling Qualitätswein trocken

[ryzlink kvalitěsvajn trokn]

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

7

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



Riesling 101 Qualitätswein halbtrocken

[ryzlink hudrtajns kvalitěsvajn halbtrokn]

Atraktivní vůně, ve které dominují tóny žlutého peckovitého ovoce, minerality a bylinek. Jemná a elegantní chuť s ovocnými a minerálními tóny. Velmi příjemné víno s výborně vyváženou kyselinou a vyšším zbytkovým cukrem.

8

naš tip!

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



Riesling Qualitätswein trocken

[ryzlink kvalitěsvajn trokn]

Čistá, odrůdově charakteristická a květnatá vůně s tóny sladkého vyzrálého ovoce, bílých květů a lipového čaje. Chuť představuje přímý, čistý, šťavnatý a středně dlouhý Riesling s dotekem čerstvých hroznů a citrusů, především grapefruitů. V závěru se objevují stopy minerality a šťavnaté kyseliny. Čistý, příjemný Riesling, který je vhodný jak pro odborníky do gastronomie, tak i pro laiky.

9

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



Herr Doktor Qualitätswein trocken

[her doktor kvalitěsvajn trokn]

Příjemná vůně s ovocným aroma, převážně jablek. Jasná, jemně šťavnatá chuť s tóny peckovitého ovoce a lískových oříšků. Útlé víno s pevnou strukturou a živým projevem, podpořené mineralitou a čerstvými bylinkami v závěru.

Weingut Robert Weil, Rheingau VDP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4	115150	Riesling Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	354,55 429 459 ○
5	115165	Riesling Kabinett trocken	2017/18	6	0,75	437,19 529 559 ○

Spreitzer, Rheingau VDP

6	540509	Riesling, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	238,84 289 309 ○
7	540502	Riesling 101, Qualitätswein halbtrocken (polosuché)	2017/18	6	0,75	295,04 357 379 ○

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

8	550103	Dreissigacker Riesling, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	266,12 322 339 ○
9	551006	„Herr Doktor“ Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	191,74 232 249 ○



1 **náš tip!**

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

**Riesling
Qualitätswein trocken***[ryzlink kvalitětsvajn trokn]*

Příjemná ovocná vůně s tóny broskví, jablek a hruškových květů. Elegantní chuť s jemnou mineralitou a středně dlouhým závěrem. V podloží vinic najdeme prvky jako vápenec, jí, slín nebo žulu.

2

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

**Riesling
Kabinett halbtrocken***[ryzlink kabinet halbtrokn]*

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

3 **náš tip!**

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

**„Kirchenstück“
Riesling
Qualitätswein trocken***[kirchnštuk ryzlink kvalitětsvajn trokn]*

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

4

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

**Grauburgunder
Qualitätswein trocken***[grauburgundr kvalitětsvajn trokn]*

Jemná a ovocná vůně s tóny minerality, jablek a hrušek Williams. Šťavnatá, dobře vyvážená chuť s podobnými tóny jako ve vůni. Dobře pitelné víno pro každý den.

5

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

**Grüner Silvaner
Qualitätswein trocken***[grjnr sylvánr kvalitětsvajn trokn]*

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

6 **náš tip!**

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

**Sauvignon Blanc
Qualitätswein trocken***[saviñon blank kvalitětsvajn trokn]*

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

**Markus Pfaffmann, Pfalz**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	570889	Riesling, Qualitätswein trocken	2018/19	6	0,75	164,46 199 209	○
1	570890	Riesling, Qualitätswein trocken (1 liter)	2018/19	6	1,00	164,46 199 209	○
2	570888	Riesling Kabinett halbtrocken (polosuché)	2018/19	6	0,75	172,73 209 225	○
3	570893	Riesling „Kirchenstück“, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	247,11 299 319	○
4	570880	Grauburgunder Qualitätswein trocken	2018/19	6	0,75	169,42 205 219	○
5	570892	Grüner Silvaner Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	161,16 195 205	○
6	570891	Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken	2018/19	6	0,75	197,52 239 259	○

7

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



Dornfelder Qualitätswein trocken

[dornfeldr kvalitétsvajn trokn]

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

8 **náš tip!**

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



Dornfelder Rosé Qualitätswein trocken

[dornfeldr rosé kvalitétsvajn trokn]

Ovocná vůně s tóny třešní, bylinek a koření. Čerstvá a šťavnatá chuť, podpořená dobrou kyselinou a opět zřetelnými tóny třešní. Elegantní růžové víno se zbytkovým cukrem kolem 8,1 g/l.

9

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



Spätburgunder Qualitätswein trocken

[spätburgundr kvalitétsvajn trokn]

Ve vůni se objevují tóny dřeva, tmavého peckovitého ovoce s dotekem kouře, kůže a čokolády. Komplexní a šťavnatá chuť s tóny vanilky a výraznější tříslovinou. Příjemné červené víno hodící se například k pernaté zvěřině.

Weingut Markus Pfaffmann

Rodina Pfaffmannů byla běžnou farmářskou rodinou, kterých v regionu Pfalz bylo před druhou světovou válkou mnoho. Po válce však Karl Pfaffmann začal věnovat pěstování vína větší pozornost a v roce 1955 vyrobil své první víno. Od roku 1968 skončil s pěstováním zemědělských plodin a chovem hospodářských zvířat, svou veškerou pozornost věnoval už pouze výrobě vín. V roce 1974 postavil úplně nové vinařství. Syn Karla Pfaffmanna Helmut, vytvořil z rodinného podniku moderní vinařství a stará se dnes výhradně o prodej svých vín. Starost o vinice a výrobu vín předal svému synovi Markusovi. Hlavní rodinnou filozofií je především kvalita - zatímco ještě nedávno se vinaři soustředili na množství vyrobeného vína, je nezpochybnitelné, že v současné době musí být dodrženy nejvyšší standardy kvality. Vzhledem k tomu, že Markus zúročuje své studium na vinařské škole Fachhochschule Geisenheim v praxi, kvalita vín jde velmi rychle nahoru. Vína získávají významná ocenění, jako například od „Gourmet“, „Vinum“ nebo „Gault Millau Wine Guide“. Dnes k vinařství přiléhá 42 hektarů vinic, na kterých vyrobí přibližně 350 tisíc lahví ročně.

10 **náš tip!**

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



Riesling „Kalkmergel“ Qualitätswein trocken

[ryzlink kalkmergel kvalitétsvajn trokn]

Svěží vůně s ovocnými tóny a jemnou mineralitou. Přímá, šťavnatá a komplexní chuť opět s výraznými minerálními tóny a delším závěrem. Víno s pevným tělem a dobře zharmonizovanou kyselinou a sladkostí, kde zbytkový cukr je pouze okolo 2,1 g/l.

11 **náš tip!**

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



Rosé 365 Tage Qualitätswein trocken

[rozé kvalitétsvajn trokn]

Příjemná a svěží vůně se směsí ovocných a kořenitých tónů. Přímá, osvěžující a velmi jemná chuť s dotekem čerstvých třešní, ananasu a banánu, v závěru tóny bylin a koření. Příjemné víno s pevnou strukturou. Suché růžové víno jen se 4,5 g cukru potěší jako osvěžení v letních měsících.

Markus Pfaffmann, Pfalz

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 570870	Dornfelder Qualitätswein trocken	2017/18	6 0,75	161,16 195	205	●
8 570871	Dornfelder Rosé Qualitätswein trocken	2017/18	6 0,75	161,16 195	205	●
9 570850	Spätburgunder Qualitätswein trocken	2018/19	6 0,75	194,21 235	255	●

Rings, Pfalz

10 570003	Riesling „Kalkmergel“ Qualitätswein trocken	2017/18	6 0,75	247,11 299	319	○
11 570029	Rosé 365 Tage, Qualitätswein trocken	2017/18	6 0,75	210,74 255	275	●



1

odrůda	Riesling
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 10 % spontánní kvašení
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Riesling Stadtmauer Qualitätswein trocken

[ryzlink štatmauer kvalitétsvajn trokn]

Příjemná vůně s dotekem jablek, broskví a minerality, šťavnatá a svěží chuť s tóny peckovitého ovoce a kandovaných i čerstvých citrusů. Příjemný, lehce zemitý Riesling s tóny minerality, které jsou projevem půdního složení vinic (jílovo-vápenité).

2

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



Chardonnay Stadtmauer Qualitätswein trocken

[šardoné štatmauer kvalitétsvajn trokn]

Pikantní vůně s tóny zralých jablek. Svěží a přímá chuť s elegantní kyselínou, s tóny jablek, hrušek, melounu, bylinek a koření. Eleganční a svěží Chardonnay dokazuje svoji univerzálnost i v německém provedení.



3

odrůda	Dornfelder
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích, 10denní macerace slupek.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Dornfelder Stadtmauer Qualitätswein trocken

[dornfeldr štatmauer kvalitétsvajn trokn]

Bohatá vůně s nepřebírným množstvím aroma koření, zralých lesních plodů, červených bobulí, doutníků, moka kávy a třešní. Výrazná, komplexní a šťavnatá chuť s tóny pikantního ovoce, jahod a zralých švestek. Příjemné kulaté víno, kyselina s tříslovinou ve vzájemné harmonii, dlouhý závěr. Vhodné k pečenému masu, zvěřině nebo sýrům.

4

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



Rivaner Qualitätswein trocken

[rivavr kvalitétsvajn trokn]

Svěží vůně s tóny čerstvé trávy. Přímá, svěží a živá chuť s pevnou kostrou, tóny trávy, kandovaného ovoce a citrusových plodů např. mandarinek. Odrůda Rivaner je u nás známá jako Müller Thurgau. Název Rivaner se používá hlavně v Německu a Rakousku.

5

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



Müller Thurgau Qualitätswein halbtrocken

[myler turgau kvalitétsvajn halbtrokn]

Příjemná vůně s jemným aroma jablek, hrušek a světlých květů. Osvěžující, jasná a šťavnatá chuť s tóny peckovitého ovoce, citrusů, bylin a koření. Víno s kompaktním tělem a pevnou strukturou, podpořené slanou mineralitou.

Weingut Kirchner, Pfalz

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	570419	Kirchner Riesling Stadtmauer, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	177,69 215 229 ○
2	570417	Kirchner Chardonnay Stadtmauer, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	193,39 234 249 ○
3	570411	Kirchner Dornfelder Stadtmauer, Qualitätswein trocken	2015/16	6	0,75	161,16 195 205 ●

Winzergenossenschaft Jechtinger, Baden

4	510670	Rivaner, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	131,40 159 169 ○
5	510659	Müller Thurgau, Qualitätswein halbtrocken (polosladké)	2017/18	6	0,75	152,89 185 199 ○

6 **náš tip!** **bio**

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

**Riesling
Qualitätswein trocken**

[ryzlink kvalitěsvajn trokn]

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

7 **náš tip!** **bio**

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

**Weisburgunder
Qualitätswein trocken**

[vajsburgundr kvalitěsvajn trokn]

Čerstvá, decentní a komplexní ovocná vůně s odrůdově charakteristickými tóny zralých hroznů, čerstvých bílých květů a bílého rybízu. Rafinovaná, typická a čistá chuť s říznou kyselinou, s doteky vyzrálých broskví a tureckého medu. Vinná réva, ze které se toto víno vyrábí, se pěstuje na vinicích se sklonem přes 40 % bez použití hnojiv.

8 **náš tip!** **bio**

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

**Grauburgunder
Qualitätswein trocken**

[grauburgundr kvalitěsvajn trokn]

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

9 **náš tip!** **bio**

odrůda	50 % Lemberger, 20 % Spätburgunder, 20 % St. Laurent, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne

**„Cuvée Rosé“
Qualitätswein**

[kyvé rosé kvalitěsvajn]

Čerstvá vůně červeného ovoce, granátového jablka a banánu. Svěží, čistá a ovocná chuť bobulového ovoce, hrušek, zralého banánu, s jemnou ovocnou sladkostí v závěru. Elegantní růžové víno.

10 **náš tip!** **bio**

odrůda	50 % Lemberger, 20 % St. Laurent, 20 % Spätburgunder, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Částečné staření v dřevěných sudech - nových i použitých.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Cuvée No 1
Qualitätswein trocken**

[kyvé numr ains kvalitěsvajn trokn]

Výrazná a komplexní vůně s tóny kouře, třešni, mléčné čokolády a hodně druhů koření. Jasná, živá a šťavnatá chuť s dotekem peckovitého ovoce, mléčné čokolády a opět koření. Dobře vyvážené víno s hladkými tříslovinami. Víno je vyrobeno z ekologicky - dynamicky pěstovaných hroznů / organické víno.

11 **náš tip!** **bio**

odrůda	Spätburgunder
technologie výroby	Částečné staření v dřevěných sudech.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Spätburgunder
Qualitätswein trocken**

[špětburgundr kvalitěsvajn trokn]

Ovocná vůně s tóny nakládaných višní, koření a čokolády. Pevná, strukturovaná a ovocná chuť s tóny višní, sušených švestek a tmavé čokolády. Díky výraznější tříslovině má víno dobrý potenciál ke zrání.

Weingut Klumpp, Baden (BIO)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
6 514601							
	2018/19	6	0,75	280,17	339	369	○
7 514602							
	2017/18	6	0,75	285,12	345	375	○
8 514603							
	2017/18	6	0,75	288,43	349	375	○
9 514619							
	2017/18	6	0,75	252,07	305	325	●
10 514604							
	2015/16	6	0,75	321,49	389	419	● ●
11 514605							
	2015/16	6	0,75	329,75	399	429	● ●



1 **náš tip!**

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

87
2017
Eichelmann

Riesling Qualitätswein trocken

[ryzlink kvalitétswajn trokn]

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

2

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

86
2017
Eichelmann

Riesling Qualitätswein feinherb

[ryzlink kvalitétswajn fajnerb]

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

Josef Rosch

Vinařství Rosch se nachází v Leiwenu, což je obec, která leží uprostřed rozlehlých vinic u řeky Mosely. V této obci se vyrábí převážně víno z odrůdy hroznů Ryzlink a každoročně se zde pořádá velký vinařský festival, který je velkým lákadlem pro turisty. V roce 1985 převzal rodinné vinařství mladý Werner Rosch, který navázal na vinařskou revoluci započatou v roce 1980 v Leiwenu. V té době převzal vinice o rozloze 1,5 hektaru, v průběhu let se mu podařilo je rozšířit až na 8 hektarů. Všechny jeho vinice patří mezi nejlépe hodnocené v této oblasti. Hlavní odrůdou je Ryzlink, jeho největší snahou je dosažení křehkého a minerálního stylu vín. Vína nechává kvasit spontánně, převážně v nerezových tancích, přičemž asi 10 % vína stále vyrábí v klasických sudech. Ročně vyrobí přibližně okolo 40 tisíc lahví, což ho řadí mezi menší „butikové“ výrobce vín. Pokud mezi vaše oblíbená vína patří odrůda Ryzlink, věřte, že vás vinařství Josef Rosch určitě nezklame.

3

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



Riesling kabinett

[ryzlink kabinet]

Ovocná vůně žlutého peckovitého ovoce s dominantními tóny jablek, hruškového kompotu a akátového medu. Šťavnaté víno se zbytkovým cukrem okolo 45 g/l, výborně podpořeno výraznější kyselinou. Má pouze 8,9 % alkoholu!

4

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



Dhroner Hofberg Riesling Spätlese trocken

[drónr hofberk ryzlink špétléze trokn]

Nekomplikovaná vůně s aroma čerstvých bylinek, citrusového koláče a minerality. Výrazná chuť s tóny minerality, citrusů, kouře, bylinek a koření. Víno s pevným tělem, zralým a elegantním stylem a příjemnou ovocností.

5

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

90
2017
Eichelmann

Riesling Apotheke Auslese

[ryzlink apotéke ausléze]

Ovocná vůně s tóny broskví a mandarinek. Výrazná, sladká, ovocná chuť s dotekem jablek a liči. Příjemná ovocná sladkost a lehká kyselina jsou ve vzájemné harmonii. Výjimečné víno, výjimečný zážitek. Má 102 g/l zbytkového cukru. Přesto bude dobrým společníkem lehkým a jednoduchým pokrmům.



Weingut Josef Rosch, Leiwener Klostersgarten, Mosel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	522502	Josef Rosch Riesling, Qualitätswein trocken (suché)	2017/18	6	0,75	202,48 245 265 ○
2	522505	Josef Rosch Riesling, Qualitätswein feinherb (polosuché)	2017/18	6	0,75	202,48 245 265 ○
3	522507	Josef Rosch Riesling, kabinett (sladké)	2017/18	6	0,75	318,18 385 409 ○
4	522506	Josef Rosch Dhroner Hofberg Riesling Spätlese, Qualitätswein trocken	2017/18	6	0,75	458,68 555 595 ○
5	522510	Josef Rosch Riesling Apotheke, Auslese (sladké)	2017/18	6	0,50	450,41 545 585 ○

6

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

Rothlai Riesling Kabinett Qualitätswein feinherb

[rothlaj ryzlink kabinet kvalitěsvajn halbtrokn fajnherb]

Jemná, plně extraktivní a komplexní vůně s výrazným aroma broskví, sušených meruněk, pryskyřice a medu. Elegantní, harmonická a velmi dlouhá chuť je podpořena vyšší kyselinou a harmonickým, kulatým závěrem s tóny zralých červených jablek a drobenkového koláče. Víno pochází od nejslavnějšího vinaře Mosely – Dr. Loosena.

7 **náš tip!**

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

Riesling Fish Qualitätswein trocken

[ryzlink fiš kvalitěsvajn trokn]

Minerální vůně s tóny sušených bylin. Chuť je plná a šťavnatá s dotekem bylin, citrusových plodů, žlutého, ale také peckovitěho ovoce jako jsou broskve a meruňky. Má pevnou kostru, je středně plné a harmonické. Všechna vína z tohoto vinařství jsou vyráběna s ohledem na zachování biologických procesů.



8

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

Riesling Qualitätswein lieblich

[ryzlink kvalitěsvajn liblich]

Příjemná vůně s minerálním aroma a dotekem břidlice. Jemná, osvěžující a šťavnatá chuť s tóny minerality, ovoce, zralých jablek, ale i švestek a sladkých broskví. Víno s příjemným průběhem a pevnou kostrou, je živé a svěží. V delším závěru opět převládá mineralita.

Německo
Rakousko

Mosel

Region Mosel je jedním z nejslavnějších regionů Německa, který dostal jméno podle řeky, v jejímž povodí se nachází. Před 1. srpnem 2007 byl oficiální název regionu Mosel-Saar-Ruwer. Řeka Mosel pramení ve Francii, měří 545 km a je největším přítokem Rýna. Právě z Mosely pocházely první německé ryzlinky, které si postupně dobývaly srdce milovníků této odrůdy po celém světě. Je třetím největším regionem v Německu (měřeno množstvím vyrobeného vína), ale je považován za vůdčí region z pohledu mezinárodní prestiže. Je znám pro své prudké svahy osazené vinicemi, které se tyčí na řekou (nejprudší svahy mají až 65°). Pro svůj náročný profil je využití mechanizace velmi komplikované, ruční práce je pak časově přibližně 7x náročnější, než v rovinatějších regionech, jako např. Médoc. Hlavní odrůdou je zde Riesling, ale najdeme zde i odrůdy jako Elbling, Müller-Thurgau a další. Pro svoji severnější polohu jsou Rieslingy často lehčího charakteru, s nižším obsahem alkoholu, vyšší cukrem (ne nezbytně) a kyselinou. V posledních dvou desetiletích se začaly prosazovat také modré odrůdy – a to především Spätburgunder (Pinot Noir).

9

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

Riesling Blauschiefer Qualitätswein trocken

[ryzlink blaušifř kvalitěsvajn trokn]

Suché víno s harmonickou ovocností a mineralitou, které vytváří dojem sladkého vína. Svěží chuť podpořená tóny čerstvého ovoce, jako třeba bílé broskve a meruňky. Má dokonale zakomponovanou kyselinu a pevnou strukturu. Celkově působí velmi šťavnatým dojmem. Malý vinař, vyrábějící svá vína pouze na 20 ha vinic.



10

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

„By the glass“ Riesling Qualitätswein trocken

[baj d glás ryzlink kvalitěsvajn trokn]

Příjemná vůně s dotekem peckovitěho ovoce a minerality. Čistá, svěží, živá a jemně šťavnatá chuť s tenčím tělem, podpořené minerálními a ovocnými tóny v závěru. Už z názvu je jasné, že se víno hodí do restaurací (a nejen tam) k podávání „po skleničkách“.



Weingut Dr. Loosen, Mosel VDP

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 373510	Dr. Loosen Rothlai Riesling Kabinett, Qualitätswein feinherb (polosuché)	2016/17	6 0,75	296,69	359 385	○

Weingut Selbach-Oster, Mosel (BIO)

7 520571	Selbach Riesling Fish, Qualitätswein trocken	2017/18	6 0,75	205,79	249 265	○
8 520507	Selbach Riesling Qualitätswein lieblich (sladké)	2016/17	6 0,75	211,57	256 269	○
9 520509	Selbach Riesling Blauschiefer, Qualitätswein trocken	2016/17	6 0,75	266,12	322 339	○

Villa Huesgen, Mosel

10 520708	Riesling by the glass, Qualitätswein trocken	2017/18	6 0,75	180,99	219 235	○
-----------	--	---------	--------	--------	---------	---



Rakous



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

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

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

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

Klasifikace vín

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

Klasifikace rakouských vín

Tafelwein (stolní vína)

Landwein (zemská vína)

Bergwein (vína z prudkých svahů)

Qualitätswein (jakostní vína)

Kabinett (kabinet)

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

KO



Prädikatswein (víno s přívlastkem):

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

Rozdělení podle zbytkového cukru

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

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

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

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

1 Weinviertel

2 Kamptal

3 Kremstal

4 Wachau

5 Traisental

6 Donauland

7 Wien

8 Carnuntum

9 Thermenregion

10 Neusiedlersee-
Hügelland

11 Weinbaugebiet

Neusiedlersee

12 Mittelbudenland

13 Südburgenland

14 Süd-Oststeiermark

15 Weststeiermark

16 Südsteiermark

1

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

92-94
2016
Falstaff

Grüner Veltliner Smaragd Axpoint

[grýnr veltlínr smaragd akspoint]

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

2

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



Riesling Smaragd Achleiten

[ryzlink smaragd achleitin]

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

3

náš tip!

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

92
2016
Falstaff

Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg

[grýnr veltlínr fedršpil kajzeberk]

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

4

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



Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz

[grýnr veltlínr fedršpil kolmitz]

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

5

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



Grüner Veltliner Smaragd Terrassen

[grýnr veltlínr smaragd terasn]

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

6

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

92-94
2016
Falstaff

Riesling Smaragd Terrassen

[ryzlink smaragd terasn]

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

Domäne Wachau, Wachau (Single Vineyard)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	004231	Grüner Veltliner Smaragd Axpoint	2017/18	6	0,75	495,04 599 625	○
2	004232	Riesling Smaragd Achleiten	2017/18	6	0,75	577,69 699 729	○
3	004237	Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg	2018/19	6	0,75	255,37 309 319	○
4	004238	Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz	2017/18	6	0,75	255,37 309 319	○

Domäne Wachau, Wachau Terrassen

5	004239	Terrassen Grüner Veltliner Smaragd	2017/18	6	0,75	318,18 385 399	○
6	004277	Terrassen Riesling Smaragd	2017/18	6	0,75	318,18 385 399	○

7 **náš tip!**

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



Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

[grýnr veltlínr fedršpíl terasn]

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

8

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



Riesling Federspiel Terrassen

[ryzlínk fedršpíl terasn]

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

9

náš tip!

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



Terrassen Beerenauslese

[terasn bérausléze]

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

92-94
2017
Falstaff

10 **novinka** **náš tip!**

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



Rosé Reserve 1805

[rozé rezerve]

Číslo 1805 na etiketě odkazuje na slavnou bitvu tří císařů u Slavkova. Víno má jasně růžovou barvu. Intenzivní a komplexní vůně s aroma koření, červeného bobulového ovoce, černého rybízu a sušených bylin. Dobře strukturovaná, elegantní a pevná chuť se svěží kyselinou a ovocnými tóny. Vhodné na zahradní party nebo italským předkrmům.

11 **novinka**

Domäne Wachau Marillenbrand (meruňkovice)

[doméne vachau marylenbrant]

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

12 **novinka** **náš tip!**

Domäne Wachau Marillenkör (meruňkový likér)

[doméne vachau marylenkór]

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

Domäne Wachau, Wachau Terrasen

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 004235	Terrassen Grüner Veltliner Federspiel	2018/19	6 0,75	205,79	249	259 ○
7 004230	Terrassen Grüner Veltliner Federspiel Magnum	2017/18	6 1,50	409,09	495	515 ○
8 004234	Terrassen Riesling Federspiel	2018/19	6 0,75	214,05	259	269 ○
9 004200	Terrassen Beerenauslese (sladké)	2017/18	6 0,375	367,77	445	465 ○
10 004053	Rosé Reserve 1805	2017/18	6 0,75	309,92	375	389 ●

Domäne Wachau, Wachau speciality

	alkohol
11 004000	Domäne Wachau Marillenbrand (meruňkovice)
12 004001	Domäne Wachau Marillenkör (meruňkový likér)



1 **náš tip!**

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

**Zweigelt Rosé Federspiel Terrassen***[cvaigl rozé fedršpil teras]*

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

2

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

**Blauer Zweigelt Federspiel Terrassen***[blaué cvajgl fedršpil teras]*

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

3

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

**Grüner Veltliner Federspiel „Katzensprung“***[grýnr veltlínr fedršpil katsnšprunk]*

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

4 **náš tip!**

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

90
2017
Falstaff

**Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein***[grýnr veltlínr fedršpil dyrnštajn]*

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

5

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

**Riesling Federspiel Dürnstein***[ryzlink fedršpil dyrnštajn]*

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

6 **náš tip!**

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

92-94
2016
Falstaff

**Grüner Veltliner Smaragd Dürnstein***[grýnr veltlínr smaragd dyrnštajn]*

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

Domäne Wachau, Wachau Terrassen

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 004242	Terrassen Zweigelt Rosé Federspiel	2018/19	6 0,75	202,48 245	255	●
2 004241	Terrassen Blauer Zweigelt Federspiel	2017/18	6 0,75	202,48 245	255	● ●
3 004210	Grüner Veltliner Federspiel "Katzensprung"	2018/19	6 0,75	194,21 235	245	○

Domäne Wachau, Wachau, kolekce Dürnstein

4 004209	Dürnstein Grüner Veltliner Federspiel	2018/19	6 0,75	210,74 255	265	○
5 004229	Dürnstein Riesling Federspiel	2018/19	6 0,75	235,54 285	297	○
6 004221	Dürnstein Grüner Veltliner Smaragd	2017/18	6 0,75	318,18 385	399	○

7

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



Zweigelt

[cvajgl]

Má tmavou, rubínově červenou barvu. Příjemná, čistá a ovocná vůně s aroma třešní, ostružin, fialek a nugátu. Výrazná a intenzivní chuť opět s ovocným charakterem a jemnými tříslovinami. Vhodné k těstovinám s vepřovým masem.

8 **náš tip!**

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



Blafränkisch Klassik

[blaufrenkýš klasyk]

Odrůdově typické víno, které kombinuje aroma koření a ovoce jako například ostružin. Jemná a elegantní chuť se šťavnatým charakterem a dobře zakomponovanými tříslovinami, opět převažují ovocné tóny.

9

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



Blafränkisch Ried Fabian

[blaufrenkýš rýt fábijan]

Má tmavě rubínovou barvu. Odrůdově typická vůně s aroma lékořice, kardamomu a jemně také čokolády. Hladká a harmonická chuť s tóny červených bobulí a třešní, doplněná dotekem pepře a jiného koření.

10 **náš tip!**

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



Zweigelt

[cvajgl]

Má tmavší, rubínově červenou barvu s fialovými okraji. Jemná vůně s aroma třešní. Odrůdově typická a příjemná chuť s lehčím tělem a jemnými tóny pepře. Je vhodné pro pití s přáteli nebo k těstovinám.

11

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



Blafränkisch Horitschon

[blaufrenkýš horytšon]

Blafränkisch je klasikou odrůdou z Horitschonu. Proto se zdejší lokalitě přezdívá „Blafränkischland“. Má rubínově červenou barvu se světlejšími okraji. Odrůdová vůně s jemným dotekem nugátu. Chuť navazuje na vůni, objevují se tóny tmavého ovoce, podpořené harmonickými tříslovinami. Vhodné k masům s lehčími omáčkami, drůbeží nebo teplým předkrmům.

12

odrůda	Blafränkisch
technologie výroby	Zraje částečně v nových velkých dubových sudech a částečně v barikových sudech (třetí použití).
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Blafränkisch Hochäcker

[blaufrenkýš hócěkkr]

Hochäcker je největší vinicí, kterou vinařství Kerschbaum vlastní. Víno má tmavou rubínovou barvu s širokými fialovými okraji. Ovocná vůně s aroma ostružin a švestek. Chuť má opět čistý a ovocný charakter. Středně plné a nekomplikované víno, které se dobře pije samotné.

Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	601222	Zweigelt	2016/17	6	0,75	197,52 239 255 ●
8	601235	Blafränkisch Klassik	2016/17	6	0,75	197,52 239 255 ●
9	601221	Blafränkisch Ried Fabian	2016/17	6	0,75	247,11 299 315 ● ☺

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

10	601903	Zweigelt	2016/17	6	0,75	214,05 259 269 ●
11	601906	Blafränkisch Horitschon	2015/16	6	0,75	230,58 279 292 ● ☺
12	601902	Blafränkisch Hochäcker	2015/16	6	0,75	318,18 385 399 ● ☺



1

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

90
2016
Falstaff

Grüner Veltliner Singing

[grýnr veltlíner zyngyn]

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

2

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

90-92
2017
Falstaff

Grüner Veltliner Friendly DAC

[grýnr veltlíner frendli]

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

3

novinka

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

90-92
2017
Falstaff

Grüner Veltliner Charming DAC Reserve

[grýnr veltlíner čármynk rezerve]

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

4

náš tip! bio

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



Grüner Veltliner urban. GV

[grýnr veltlíner urbán gé fau]

Jasná, zelenožlutá barva. Živá vůně s aroma zelených jablek, hrušek, mandarinek a vodního melounu. Jemná, exotická chuť s tóny grapefruitu a citrusu v závěru. Víno je univerzální, dobře se snoubí s různými jídl.

5

náš tip! bio

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



Riesling urban. R

[ryzlink urbán er]

Hrozny se pěstují na terasovitých vinicích se štěrkovým a mírně hlinitým podloží. Čerstvá vůně s aroma broskví a meruněk. Šťavnatá chuť s tóny ovoce a citrusových plodů, jadrnější závěr. Dobře jde k rybám, polévkám, drůbežimu masu a vegetariánským jídlům.

Johann Topf

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

Laurenz V. Zöbing, Kamptal

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky	
1	603860	Grüner Veltliner Singing	2017/18	6	0,75	197,52 239 249	○
2	603862	Grüner Veltliner Friendly DAC	2017/18	6	0,75	252,07 305 319	○
3	603863	Grüner Veltliner Charming DAC Reserve	2017/18	6	0,75	359,50 435 455	○

Lesehof Stagård, Stein an der Donau, Kremstal, BIO

4	612601	Grüner Veltliner urban. GV	2018/19	6	0,75	230,58 279 292	○
5	612602	Riesling urban. R	2017/18	6	0,75	230,58 279 292	○

6 **náš tip!**

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

**Green Grüner Veltliner***[grýn grýnr veltlínr]*

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

7

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

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

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

8

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

**Riesling Kamptal DAC***[ryzlink kamptal]*

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

9

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

**„W“ (Weisser Zweigelt)***[vajsr cvajglt]*

Jemná, harmonická, živá a velmi ovocná vůně s výrazným aroma zralých červených jablek. Vůně je překvapivě bohatá, plná a šťavnatá s dotekem čerstvých hroznů a jablečných křížal. Zajímavý „klaret“ vyrobený z modré odrůdy Zweigeltrebe, která svým charakterem konkuruje především růžovým vínům. Toto víno kombinuje živost bílých a plnost červených vín.

10 **náš tip!**

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

**Zweigelt Strassertal***[cvajglt štrasrtal]*

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

11

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

**Grüner Veltliner Ried Wechselberg***[grýnr veltlínr ríed vechlsberk]*

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

Johann Topf, Kamptal

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6	015886	Green Grüner Veltliner, Kamptal DAC	2018/19	6	0,75	161,16 195 209 ○
7	005731	Grüner Veltliner Strassertal	2018/19	6	0,75	247,11 299 319 ○
8	601599	Riesling Kamptal DAC	2018/19	6	0,75	205,79 249 262 ○
9	005701	„W“ (Weisser Zweigelt)	2018/19	6	0,75	268,60 325 349 ○
10	005682	Zweigelt Strassertal	2016/17	6	0,75	268,60 325 349 ●
11	005599	Grüner Veltliner Ried Wechselberg, Kamptal DAC	2017/18	6	0,75	367,77 445 479 ○



1

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



Falko

[falko]

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

2

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



Grüner Veltliner Falkenstein DAC

[grýnr veltliner falknštajn]

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

3

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



Riesling Falkenstein

[ryzlink falknštajn]

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

90
2017
Falstaff

4

odrůda	Chardonnay
technologie výroby	Dozrává na kvasných kalech v nerezových tancích až do března.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Chardonnay Falkenstein

[šardoné falknštajn]

Víno jasné žlutozelené barvy a aroma jemných lučních květů, tropického ovoce, žlutých jablek a zralého ananasu. Šťavnatá a jemná chuť s ovocnou sladkostí, jemnou kyselinou a dotekem minerality. Dobře se hodí k humrové polévce, dušené tresce nebo grilované kambale.

5

novinka **náš tip!**

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



Weißburgunder Falkenstein Reserve

[vajsburgundr falknštajn rezerve]

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

91-93
2017
Falstaff

6

odrůda	Welschriesling
technologie výroby	Vyrábí se klasickou meto- dou kvašení v lahvi. Zraje 18 měsíců v lahvi.
intenzita	●●
kategorie	●●●●
konzumace	ihned
dekantace	ne
archivace	ne



Schlumberger Brut Vintage

[šlumbergr bryt vyntáž]

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

Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	602152	Falko (GM, WR, SB)	2018/19	6	0,75	180,99	219	229	○
2	602159	Grüner Veltliner Falkenstein DAC	2018/19	6	0,75	180,99	219	229	○
3	602156	Riesling Falkenstein	2017/18	6	0,75	219,01	265	275	○
4	602189	Chardonnay Falkenstein	2016/17	6	0,75	219,01	265	275	○
5	602158	Weißburgunder Falkenstein Reserve	2017/18	6	0,75	268,60	325	339	○

Schlumberger, Weinviertel

6	075860	Schlumberger Brut Vintage	2017/18	6	0,75	276,86	335	359	○
---	--------	---------------------------	---------	---	------	--------	-----	-----	---

7 **bio**

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

**Rosito***[rózyto]*

Rosito se prezentuje svojí jednoduchostí, elegancí a ovocností. Jedná se o směs různých červených a regionálně typických odrůd s lososově růžovou barvou. Ve vůni i chuti dominuje, pro růžová vína klasická, ovocnost a lehká sladkost.

8 **náš tip!** **bio**

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

**Grüner Veltliner***[grýnr veltlínr]*

Veltlín jasné slámově žluté barvy a aroma zralého žlutého ovoce. Má delikátní chuť s tóny zralého tropického ovoce, s elegantním a pikantním závěrem, podpořeným harmonickou a živou kyselinou.

9 **bio**

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

91
2017
Falstaff**Chardonnay***[šardoně]*

Hrozny pocházejí ze starších vinic na kopcích v okolí Purbach am Leithaberg. Různé polohy a rozdílný charakter podloží dodávají tomuto Chardonnay na komplexitě. Má jasnou, světle slámovou barvu, intenzivní vůni s charakterem burgundských Chardonnay. Plná, šťavnatá a elegantní chuť s tóny ovoce a minerality s harmonickým závěrem.

10 **bio**

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	Zraje 3–4 měsíce v malých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Zweigelt***[cvajgl]*

Tmavě rubínová barva s purpurovými okraji. Intenzivní vůně s aroma čerstvých třešní a višni. V chuti najdeme tóny třešní Bigarreau a dotek lékořice, v závěru minerální slanost a hladké třísliviny.

11 **náš tip!** **bio**

odrůda	Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir, Syrah
technologie výroby	Zraje v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**Lupino***[lupyno]*

Plná a vyzrálá vůně s aroma višni, malin, ostružin a lesního podhoubí. Chuť příjemně navazuje na vůni, dominují jasné ovocné tóny, podpořené výraznější kyselinou a harmonickou tříslivinou.

12 **náš tip!** **bio**

odrůda	Blaufränkisch
technologie výroby	Zraje 14 měsíců v malých a velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

92
2015
Falstaff**Blaufränkisch Leithaberg DAC***[blaufrenkyš laithaberk]*

Temná, rubínově červená barva s tmavým středem a purpurovými okraji. Intenzivní a komplexní vůně s aroma tmavého bobulového ovoce a kandovaných fialek. Komplexní, živá chuť s plným tělem a tóny tabáku a koření, s dlouhým závěrem, ve kterém jsou patrné doteky minerální slanosti.

Weingut Toni Hartl, Reisenberg, Leithaberg (BIO)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7	601245	Rosito	2017/18	6	0,75	197,52 239 249 ●
8	601243	Grüner Veltliner	2017/18	6	0,75	216,53 262 275 ○
9	601241	Chardonnay	2017/18	6	0,75	247,11 299 315 ○
10	601250	Zweigelt	2016/17	6	0,75	219,01 265 275 ●●
11	601255	Lupino (ZW, BF, PN, SY)	2015/16	6	0,75	219,01 265 275 ●●
12	601269	Blaufränkisch Leithaberg DAC	2015/16	6	0,75	318,18 385 399 ●●



1

odrůda	St. Laurent, Blaufränkisch
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●
kategorie	●●●●
konzumace	do 3 let
dekantace	ne
archivace	ne



Rosé

[rozé]

Světlá růžová barva. Ovocná vůně s tóny čerstvých jahod a zralých třešní. Chuť je ovocná, harmonická a čerstvá. Šťavnaté víno, které je vhodné jako aperitiv nebo pro zábavu.

2

odrůda	Weißburgunder
technologie výroby	10 % vína zráló krátkou dobu v dřevěných sudech
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Weißburgunder

[vajsburgundr]

Odrůdově typické víno, ve vůni se objevuje aroma květin, melounu Galia, bezinek a zralých hrušek. Chuť je s ovocnými tóny a s dotekem chlebové kůrky, jemnou kyselinou a mineralitou v závěru.

3

odrůda	Grüner Veltliner
technologie výroby	Zůstává 8 měsíců na kvasných kalcích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Grüner Veltliner Dornenvogel

[grýnr veltliner dornenvogel]

Má jasnou, žlutozelenou barvu. Objevuje se aroma žlutého ovoce, čerstvých bylin, koření a čerstvé pomerančové kůry. Šťavnatá a elegantní chuť s plnou strukturou a jemnými tóny medového melounu, v závěru podpořené výraznější kyselinou.

91-93
2016
Falstaff4 **náš tip!**

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



Sauvignon Blanc

[saviñon blank]

Má světle žlutozelenou barvu. Harmonická a vyvážená vůně s aroma angreštu, karamboly, kopřiv a anýzu. Šťavnatá chuť s čerstvými a zralými tóny černého rybízu a koření, s pikantní kyselinou v závěru.

5

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	9 měsíců zrání ve 2000litrových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Zweigelt Rebencuvée

[cavjgl rébenkuvée]

Má středně tmavou rubínovou barvu s jemnými fialovými okraji. Objevuje se aroma tmavých třešní, švestek, kardamomu, tmavé čokolády a lékořice. Chuť je šťavnatá s tóny ovoce, toastovosti, višni a jemně také kakaa, podpořená kyselinou a jemnými tříslovinami.

6

odrůda	Blaufränkisch
technologie výroby	9 měsíců zrání ve 2000litrových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Blaufränkisch

[blaufrenkyš]

Má odrůdově typickou vůni s aroma černých třešní, koření, hřebíčku, černého pepře, ostružiny a trochu i pomerančové kůry. Středně těžká, měkká a pikantní chuť s tóny bobulového ovoce, ostružin, švestek a opět hřebíčku. Velmi dobré víno.



Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	601111	Rosé	2018/19	6	0,75	161,16	195	205	●
2	601110	Weißburgunder	2017/18	6	0,75	222,31	269	282	○ ●
3	601118	Grüner Veltliner Dornenvogel	2017/18	6	0,75	230,58	279	292	○
4	601119	Sauvignon Blanc	2017/18	6	0,75	230,58	279	292	○
5	601117	Zweigelt Rebencuvée	2016/17	6	0,75	219,01	265	279	● ●
6	601114	Blaufränkisch	2016/17	6	0,75	219,01	265	279	● ●
7	601138	Peccadillo Zweigelt-Merlot	2015/16	6	0,75	260,33	315	329	● ●

7

odráda	Zweigelt, Merlot
technologie výroby	Zrání v dřevěných sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Peccadillo Zweigelt-Merlot

[pekadylo cvaigt merlot]

Harmonická vůně s aroma letních třešní, švestek a jemně také čokolády. V chuti se prezentují tóny červeného bobulového ovoce a koření, v závěru dobře zakomponovaná a pevná tříslovina.

8

odráda	90 % Grüner Veltliner, 5 % Sauvignon blanc, 5 % Chardonnay
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky



Veltliner & Friends

[veltlinr end frends]

Odrůda Grüner Veltliner je v tomto případě doplněna menším množstvím Sauvignonu Blanc a Chardonnay. Vzniklo tím osvěžující víno, které je vyrobené pro široké spektrum zákazníků. Chuť je ovocná, komplexní a harmonická, podpořená živou kyselinou.

9

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



Sauvignon Blanc

[saviñon blank]

Typicky odrůdový Sauvignon Blanc s živým a kořenitým projevem. Chuť je komplexní a svěží s tóny květin a vodního melounu. Ideální pro mladší milovníky vín, jako vstupní brána do světa Sauvignonů. Vhodné jako aperitiv, k rybím pokrmům – grilovaným či pečeným, chřestu nebo mozzarelle.

10

odráda	Zweigelt, Merlot, St. Laurent
technologie výroby	Fermentace v nerezových tancích.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Classic

[klasyk]

Classic Cuvée je červené víno z odrůd Zweigelt, St. Laurent a Merlot. Odrůdy byly zpracovány odděleně, poté bylo vytvořeno toto Cuvée. Víno získané ze zralých hroznů má jasnou, rubínově červenou barvu, ve vůni je ovocně pikantní. Chuť je měkká a příjemně zakulacená. Hodí se k různým druhům červených mas, těstovinám s rajčatovou omáčkou nebo slatinou.

11

odráda	90 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	2–6 let



Zweigelt - CS Reserve

[cvaigt kaberné saviñon rezerve]

V tomto případě se jedná o směs dvou odrůd, ve které dominuje Zweigelt. Výsledkem je složitější, ale harmonické víno s bohatým extraktem, které je dobře pitelné. Objevují se ovocné tóny, závěr je pevný a kulatý. Vhodné k hovězímu, telecímu, kachnímu nebo jehněčímu masu. Dekantace vínu jen prospěje.

12

odráda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Merlot Reserve

[merlot rezerve]

Hrozny na tento Merlot jsou sbírány výhradně ručně a jsou následně manuálně tříděny tak, aby na výrobu vína byla použita pouze ta nejlepší surovina. Výsledné víno je silné a komplexní s tmavě rubínovou barvou, elegantním a vyzrálým charakterem a velmi dlouhým závěrem. Vhodné k hovězím steakům nebo zvěřině.

Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
8 696106	Veltliner & Friends	2017/18	6 0,75	169,42	205	215 ○
9 696108	Sauvignon Blanc	2017/18	6 0,75	235,54	285	299 ○
10 696100	Classic (ZW, ME, SL)	2016/17	6 0,75	175,21	212	222 ●
11 696101	Zweigelt - CS Reserve	2016/17	6 0,75	235,54	285	299 ●🌀
12 696118	Merlot Reserve	2016/17	6 0,75	247,11	299	315 ●🌀



1 **bio**

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

**Naked RED***[nejkyd ret]*

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

2 **bio**

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

**Zweigelt***[cvajgt]*

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

3 **bio**

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

**Blaufränkisch***[blaufrenkyš]*

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

4 **bio**

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

**Pinot Noir***[pino noár]*

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



5

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

90
2017
Falstaff

**Chardonnay Classic***[šardoné klasyk]*

Má zářivě žlutou barvu se stříbrnými okraji. Kořenité Chardonnay s tóny ořechů, mandarinek a pikantní svěžesti zeleného pepře. Vhodné doprovází saláty, studené předkrmy nebo ryby.

Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee (BIO)

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	650220	Naked RED (BF, ZW, SL)	2015/16	6	0,75	210,74 255 269 ● ●
2	650221	Zweigelt	2015/16	6	0,75	296,69 359 375 ● ●
3	650222	Blaufränkisch	2015/16	6	0,75	296,69 359 375 ● ●
4	650195	Pinot Noir	2017/18	6	0,75	288,43 349 365 ● ●



6

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



Sauvignon Blanc

[saviñon blank]

Má zářivou, slámově žlutou barvu se zelenými okraji. Odrůdová vůně s aroma bezového květu a zeleného pepře. Chuť je lehká a nekomplikovaná, s jemným perlením. Ideální „letní“ víno. Vhodné na terasu, k lehkým salátům nebo grilovaným rybám.

7 novinka

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



The Chardonnay

[d šardoné]

Má zlatě žlutou barvu. Exotická vůně s aroma ananasu, manga a jemným dotekem vanilky. Jemná a krémová chuť s plným tělem dává vínu dlouhý potenciál zrání v lahvi. Vhodně doprovodí předkrm, těstoviny nebo hlavní chody lehčího charakteru.

8 náš tip!

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	6 měsíců zrání v dubových sudech – třetí použití.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Zweigelt DAC

[cvaigt]

Travší rubínová barva. V komplexní a ovocné vůni převládá aroma třešně a višně. Dlouhá chuť s výraznější tříslovinou a silným, dlouhým závěrem. Vhodné k předkrmům, těstovinám a lehkým hlavním chodům.

9

odrůda	Pinot Noir
technologie výroby	6 měsíců zrání v dubových sudech – třetí použití.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Pinot Noir Classic

[pino noár klasyk]

Víno třešňově červené barvy s až namodralými odlesky. Bohaté aroma, ve kterém se objevuje tropické ovoce, papaya a skořice. Středně plné a harmonické víno s jemnými tříslovinami a delikátní kyselinou. Vhodné k lehkým hlavním chodům nebo výraznějším předkrmům.

10

odrůda	Blafränkisch
technologie výroby	6 měsíců zrání v dubových sudech – třetí použití.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Blafränkisch

[blaufrenkyš]

Hlubší purpurová barva, kořenitě a ostružinové aroma. Elegantní chuť s tóny sladkého ovoce. Víno s pevným tělem a výraznější tříslovinou. Ideálně doprovodí lehčí jídla a předkrm.

11 novinka

odrůda	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z amerického dubu.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let



Big John Cuvée Reserve

[byg džon kyvé rezerve]

Má hlubokou rubínově červenou barvu s fialovými okraji. Ovocná vůně s aroma karamelu. Komplexní a dobře strukturovaná chuť s výraznými tříslovinami a tóny opáleného dubu. Dobře se hodí k masovým pokrmům, zvěřině a výrazným omáčkám.

Weingut Johann Scheiblhof, Andau, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	670401	Chardonnay Classic	2017/18	6	0,75	161,16 195 205 ○
6	670440	Sauvignon Blanc	2017/18	6	0,75	164,46 199 209 ○
7	670704	The Chardonnay	2017/18	6	0,75	387,60 469 489 ○ ●
8	670428	Zweigelt DAC	2017/18	6	0,75	164,46 199 209 ● ●
9	670402	Pinot Noir Classic	2017/18	6	0,75	164,46 199 209 ● ●
10	670429	Blafränkisch	2017/18	6	0,75	164,46 199 209 ● ●
11	670426	Big John Cuvée Reserve (ZW,CS PN)	2017/18	6	0,75	338,02 409 429 ● ●



1 **bio**

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

**Weißburgunder***[vajsburgundr]*

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

2 **bio**

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

**Chardonnay***[šardoné]*

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

3 **náš tip!** **bio**

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

**Zweigelt***[cvajgl]*

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

4 **bio**

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

**Blaufränkisch***[blaufrenkyš]*

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



5

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

**Welschriesling***[velšryzlink]*

Příjemný a typický zástupce tradiční místní odrůdy. Má ovocný charakter s aroma šťavnatých zelených jablek, lehkým dotekem angreštu, podpořený svěží kyselinou.

Judith Beck, Gols, Neusiedlersee, BIO

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky			
1	650231	Weißburgunder	2017/18	6	0,75	243,80	295	309	○ ●
2	650232	Chardonnay	2016/17	6	0,75	243,80	295	309	○ ●
3	650233	Zweigelt	2016/17	6	0,75	238,84	289	299	● ●
4	650242	Blaufränkisch	2017/18	6	0,75	238,84	289	299	● ●

6 novinka

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

**Chardonnay Heideboden**

[šardoné haidebódn]

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

7 novinka náš tip!

odrůda	St. Laurent
technologie výroby	Zrání v nových i použitých sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–6 let

**St. Laurent Reserve „Commander“**

[zant laurent rezerve komádr]

Víno má rubínově červenou barvu s tmavým středem. Elegantní a harmonické víno s komplexní strukturou a s aroma tmavého bobulového ovoce, čokolády, ostružin a černých třešní. Dobře se hodí ke zvěřinovým pokrmům nebo hovězím steakům.

8 náš tip!

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

**Zweigelt DAC**

[cvajlt]

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

9 náš tip!

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

**„Aviator“ Blaufränkisch**

[avyjator blaufenkys]

Ovocná vůně s aroma červeného bobulového ovoce, zralých třešní, ostružin a jahod. Příjemná a středně dlouhá chuť navazuje na vůni. Objevují se tóny ovoce a minerality. Komplexní a svěží víno, s dobrou kyselínou a vlastním charakterem.

10 náš tip!

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

**100 Days Zweigelt**

[hundrt dejs cvajlt]

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

11

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

**100 Days Merlot**

[hundrt dejs merlot]

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

Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	603841	Welschriesling	2017/18	6	0,75	164,46 199 209 ○
6	603856	Chardonnay Heideboden	2018/19	6	0,75	180,99 219 229 ○
7	603838	St. Laurent Reserve „Commander“	2016/17	6	0,75	285,12 345 359 ●
8	603831	Zweigelt DAC	2017/18	6	0,75	180,99 219 229 ●
9	603829	Aviator Blaufränkisch	2016/17	6	0,75	230,58 279 295 ●
10	603833	100 Days Zweigelt	2015/16	6	0,75	392,56 475 499 ●
11	603847	100 Days Merlot	2013/15	6	0,75	412,40 499 525 ●



Vinařské otázky

Odpovídá Roman Horvath, ředitel vinařství Domäne Wachau

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Začátek roku byl normální – s průměrnými teplotami pod bodem mrazu. Teploty se výrazněji zvýšily v dubnu, kdy dosahovaly až 30°C. Od července bylo extrémní horko s velkým krupobitím 21.7., což zničilo část vinic. Sklizeň začala z kraje září – zralost odrůd Grüner Veltliner a Riesling byla optimální. Počasí nám přálo v průběhu celé sklizně, excelentní podmínky v říjnu pak umožnily sběr hroznů na vína ze samostatných vinic v kategorii Smaragd. Díky pouze ručnímu sběru jsme sklízeli skvěle vyzrálé hrozny s pozoruhodnou kyselinou. Ročník 2018 je živý a svěží – můžeme říct, že jde klasický ročník, který odpovídá spíše chladnějším ročníkům. Například kyselina u Rieslingu je po tak teplém létě pozoruhodně živá. Vína jsou elegantní a kombinují zřetelnou a štavnatou texturu s čistým aroma a komplexitou.

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

Rok 2018 byl dalším rokem překvapení a teplotních rekordů. Každý rok má svá specifika – a o tom naše „práce s přírodou“ je. Rozložení dešťových srážek nebylo ideální, ale podstatně lepší, než v roce 2017. Díky tomu vinohrady netrpěly stresem ze sucha. Důležitou podporou byla i naše dlouhodobá strategie zvyšování obsahu přírodního humusu v půdě, který pomáhá udržet vlhkost na vinicích. Přestože v létě 2018 bylo dlouhé sucho, nedosáhli jsme teplotních hodnot roku 2015. Poslední fáze vyzrávání hroznů gradovala a nakonec jsme měli velmi dlouhou vegetační sezónu.

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

Hlavní rozdíl je v globalizaci – vína z celého světa jsou jednoduše dostupná všude a tím vzrostla konkurence. Na druhé straně se díky globalizaci otevřely nové exportní trhy, které jsou pro nás výrobce snadno dostupné. Tím můžou zákazníci po celém světě ochutnat naše skvělá vína Grüner Veltliner a Riesling, což je velkou výhodou.

A pokud jde o srovnání rozdílů v prodeji dnes a před 20 lety myslím, že prodat víno nebylo snadné nikdy. Víno je produkt o emocích, prodávat ho je o dost těžší, než prodávat jiné produkty – musíte k tomu mít zvláštní vztah. Právě tento vztah je klíčovým faktorem a je jisté, že všichni v Domäne Wachau si to užíváme – v minulosti i v budoucnosti.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jak se vyvíjí online trh v jiných zemích?

Také si tohoto trendu všímáme – obchod jak v klasických prodejnách, tak online prodej se za poslední dobu změnil. Významní online prodejci se budou muset pravděpodobně zaměřit na speciality – vína zajímavého stylu a původu. Osobní kontakt a poradenství bude i nadále důležité. Vznikne pravděpodobně jakási „hybridní“ forma, která nastaví standardy.

Vinařské otázky

Odpovídá Judith Beck, spolujatelka rodinného vinařství

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Báli jsme se jarních mrazů, ale naštěstí žádné nepřišly. Nakonec to byl docela horký ročník, ale zde, okolo jezera, jsme měli pořád dostatek deštivých dní, proto jsme měli velkou úrodu s vysokou kvalitou hroznů.

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

Každý ročník má vlastní aspekty komplexnosti. Já osobně preferuji studenější ročníky, protože mám ráda ve svých vínech dostatek kyselin.

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

Dobře – podívejme se na to, co se v posledních letech stalo. V minulosti měli výrobci vín menší množství spotřebitelů a to převážně v blízkém okolí. Pokud neměli rádi styl vašich vín, neměli jste šanci prodat. Dnešní moderní doba nám vinařům umožňuje vyrábět víno tak, jak se nám líbí a pak máme šanci najít svého zákazníka kdekoli na světě.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jak se vyvíjí online trh v jiných zemích?

Ano, také vidíme tento trend. Ale na druhé straně je vidět, že zákazník chce detailní informace o víně i o tom, odkud pochází. Tím, že zároveň roste i turismus, roste i návštěvnost u nás ve vinařství.

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

Důležitým tématem pro nás je nízký zásah do suroviny při výrobě vína a to, co ovlivňuje „nový styl“ vín, které jsou dnes na trhu. U nás vyrábíme hodně „přírodních vín“ – to znamená, že do našich vín nic nepřidáváme. Zákazník by to měl vědět :)





Vinařské otázky

Odpovídá Hans Topf Junior, spolumajitel rodinného vinařství

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

Rok 2018 byl z vinařského pohledu úplně jiný, než předchozí ročníky. Téměř jsme neměli jaro – studený březen byl okamžitě vystřídán teplým a suchým dubnem, což mělo za důsledek rychlý růst vegetace. Také léto bylo horké a suché. Všechny tyto faktory vedly k brzkému startu sklizně. Bílá vína jsou nakonec jemná s nižším obsahem kyselin a vyšším obsahem alkoholu.

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

To, čeho se obáváme nejsou výjimečně horká léta, ale celková změna klimatu. Zimy jsou stále mírnější, léta jsou teplejší a jaro také přichází podstatně dříve. To přináší vyšší rizika jarních mrazků, rychlejší průběh vegetačního období a hrozny s vyššími cukry a nižší kyselinou.

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

Kvalita vín je pro nás samozřejmě nejdůležitější. Stále více výrobců umí v současné době vyrobit výjimečná vína – sklepní technologie se v poslední dekádě zlepšují, stejně jako znalosti potřebné k výrobě takových vín. V kombinaci s logistickými systémy, větším počtem nových trhů, rychle rostoucími ekonomikami a novými komunikačními kanály vznikají pro výrobce nové platformy, jak budovat své značky a prezentovat svá vína.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jak se vyvíjí online trh v jiných zemích?

Koupit si dnes víno online je asi tak stejně běžné, jako si domů objednat pizzu. Tento prodejní kanál je velmi populární – především pro rychlé srovnávání cenových nabídek. Promítnutí specializované prodejny je pak prodej vín obtížnější. Zároveň vidíme, že stále více zákazníků vyhledává vína vyšší kvality. Chtějí znát příběh o původu a výrobě vína, stejně jako ochutnávat stále nové a nové druhy. V tomto směru si myslím, že online shopy dlouhodobě nenahradí takové prodejny, somméliéry v restauracích nebo samotné výrobce.

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

Vinařský svět bude muset v budoucnu projít řadou obtížných situací. Zdravý životní styl se často dostává do konfliktu s konzumací alkoholu. Klimatické změny jsou výzvou pro vysazování správných odrůd na správných místech. Také nové trendy přicházejí a odcházejí – což je pro vinaře s dlouhou historií, kde tradice hrají důležitou roli, často náročné.

Vinařské otázky

Odpovídá Robert Keringer, spolumajitel rodinného vinařství

Můžete v krátkosti zhodnotit ročník 2018?

V regionu Neusiedlersee byl ročník 2018 velmi dobrý. Hrozny dozrávaly rychle a tak jsme měli nejčasnější začátek sklizně posledních let. Také u nás přišlo přesně ve chvílích, kdy jsme to potřebovali. Ale to se týkalo pouze našeho regionu. Očekáváme tedy, že vína ročníku 2018 budou v excelentní kvalitě.

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

To, že jsme měli „horký“ ročník negativně nevnímáme, protože každý rok věnujeme velkou pozornost počasí a podle toho pak reagujeme při správě našich vinic. A navíc, jak už jsem zmínil, nám vždy v pravou chvíli zapršelo.

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

Věříme, že k úspěšnému prodeji vína může vést pouze konzistentní kvalita. A to je u nás nejdůležitější pravidlo. Vyrábíme vína pouze nejvyšší kvality a žádné víno nepouštíme na trh v okamžiku, kdy není na 100% připravené nebo nesplňuje naše standardy. Myslíme si, že mnoho vinařů v Rakousku má stejné zásady a to by mělo nakonec vést k celkovému úspěchu.

Na českém trhu je patrný trend nákupu vín online. Jak se vyvíjí online trh v jiných zemích?

V online prodeji vidíme velký potenciál. Nicméně pořád upřednostňujeme prodej našich vín přes partnery, protože jsme díky nim blíže zákazníkovi. V konečném důsledku je to ale na zákazníkovi, kde se rozhodne vína nakoupit.

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

U nás, ve vinařství Keringer, se snažíme o vinohradnictví bez kompromisů a i naše vína jsou taková. Snažíme se o výrobu různorodých vín a tak si u nás každý najde svého favorita.

