



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 Neusiedlerkého jezera. V této oblasti se vyrábí jedny z nejlepších přírodně sladkých

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

Klasifikace vín

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 Kautal
- 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 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let

92-94
2016
Falstaff

Grüner Veltliner Smaragd Axpoint

[grýnr veltlínr smaragd akpoint]

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 2. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Riesling Smaragd Achleiten

[ryzlink smaragd achleiten]

Bohatá vůně s tóny ananasu, kdoule, meruněk 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

naš 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. Šťavnatá chuť 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 teras]

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

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 teras]

Zářivě zelenožlutá barva, ovocná vůně s aroma peckovitého ovoce, broskví, meruněk 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 doprovází různé rybí pokrmy (humra nebo mořské plody), ale třeba i vídeňský řízek.



Domäne Wachau, Wachau (Single Vineyard) DAC

Domäne Wachau, Wachau (Single Vineyard) DAC			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1	004231	Grüner Veltliner Smaragd Axpoint	2018/19	6	0,75	495,04	599	625	○
2	004232	Riesling Smaragd Achleiten	2018/19	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	2018/19	6	0,75	255,37	309	319	○

Domäne Wachau, Wachau Terrassen DAC

5	004239	Terrassen Grüner Veltliner Smaragd	2018/19	6	0,75	457,02	553	553	○
6	004277	Terrassen Riesling Smaragd	2018/19	6	0,75	323,14	391	391	○

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

[ryzlink fedršpíl terasn]

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

9

naš 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

92-94
2017
Falstaff



Terrassen Beerenauslese

[terasn bérausléze]

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



10



Domäne Wachau Marillenbrand (meruňkovice)

[doméne vachau marylénbrant]

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

11



Domäne Wachau Marillenlikör (meruňkový likér)

[doméne vachau marylénlykér]

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 Terrassen DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez 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	2018/19	6 1,50	409,09	495 515	○
8 004234	Terrassen Riesling Federspiel	2019/20	6 0,75	214,05	259 269	○
9 004200	Terrassen Beerenauslese (sladké)	2018/19	6 0,375	367,77	445 465	○

Domäne Wachau, Wachau speciality DAC

	alkohol					
10 004000	Domäne Wachau Marillenbrand (meruňkovice)	38 %	6 0,50	495,04	599 599	
11 004001	Domäne Wachau Marillenlikör (meruňkový likér)	25 %	6 0,50	329,75	399 399	



1 náš tip!

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

Zweigelt Rosé
Federspiel Terrassen

[cvajgl rozé fedršpil 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

[blau 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, jehněčímu nebo hovězímu masu.

3

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

Grüner Veltliner
Federspiel
„Katzensprung“

[grýnr veltlín 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 jidlům, 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
FalstaffGrüner Veltliner
Federspiel Dürnstein

[grýnr veltlín 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
FalstaffGrüner Veltliner
Smaragd Dürnstein

[grýnr veltlín 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 DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 004242	2018/19	6	0,75	202,48	245	●
2 004241	2018/19	6	0,75	202,48	245	● ●
3 004210	2019/20	6	0,75	194,21	235	245 ○

Domäne Wachau, Wachau, kolekce Dürnstein DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
4 004209	2018/19	6	0,75	210,74	255	265 ○
5 004229	2018/19	6	0,75	235,54	285	297 ○
6 004221	2018/19	6	0,75	318,18	385	399 ○

7 novinka

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



Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg

[grýnr veltlínr fedršpil hintr der burg]

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

8 novinka

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



Riesling Federspiel Steinriegl

[ryzlink fedršpil štajnrýgl]

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

9 novinka

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



Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein

[grýnr veltlínr smaragd wachstum bódenštajn]

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

Wachau DAC

Nová kategorizace vín platná od března 2020. Historicky známá o osvědčená klasifikace vín **Steinfeder / Federspiel / Smaragd** zůstává stále v platnosti a nová klasifikace tak s ní půjde jen ruku v ruce. Wachau DAC vína nyní budou klasifikována jako vína z daného regionu v kategoriích zemská – **Gebietswein**, místní – **Orstwein** (podobně jako ve Francii vína Village) a vína přímo z dané viniční trati – **Riedenwein** – (jako dané Crus). Všechny výše uvedené druhy vín musí být ze 100% ručně sbírány, takže za každou lahví z Wachau je přímá lidská práce ve vinohradu.

Gebietswein – je povoleno 17 místních odrůd, původ hroznů může být odkudkoli z regionu Wachau. Zde mají vinaři možnost i experimentovat ve stylu vína např. při práci se stařením v sudech apod.

Orstwein – víno musí pocházet přímo z dané vesnice a nesmí být dotvářeno stařením v sudu! Je registrováno 22 jednotlivých vesnic - komunit a vína ve spojení se jménem dané vesnice musí být odrůdově pro danou vesnici typická. Povoleny jsou odrůdy Grüner Veltliner, Riesling, Weißer Burgunder,

Grauer Burgunder, Chardonnay, Neuburger, Muskateller, Sauvignon Blanc a Traminer.

Riedenwein – jde o něco podobného jako Grand Crus jednotlivých vinic ve Francii – povoleny jsou pouze odrůdy Grüner Veltliner a Riesling. Opět se nesmí stařit v sudech. Víno musí pocházet pouze z dané vinice – celkem jich bylo na začátku DAC registrováno 157.

Jak je patrné, původní klasifikaci, která jasně popisovala intenzitu a komplexnost vína vzhledem k jeho vlastnímu stylu, závislému na času a místu vlastní sklizně, tak nová klasifikace ji doplňuje místopisně. Nová klasifikace DAC Wachau tak poskytuje všem milovníkům vína zcela vyčerpávající systém klasifikace vín dle jejich původu a je zcela nesrovnatelně podrobnější než bylo dosud v Rakousku zvykem. Novou klasifikaci také dochází k větší popularizaci jednotlivých vesnic v údolí Wachau – takže vína jako Spitzer nebo Loibner, která byla proslavená v 60tých letech minulého století se zase vrací na scénu a vlastní etiketu vín z Wachau.

10 novinka

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



Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein

[ryzlink smaragd wachstum bódenštajn]

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

Weingut Prager, Weißenkirchen, Wachau DAC

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 600485	Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg	2019/20	6 0,75	461,98 559	585	○
8 600480	Riesling Federspiel Steinriegl	2019/21	6 0,75	461,98 559	585	○
9 600490	Grüner Veltliner Smaragd Wachstum Bodenstein	2019/22	6 0,75	1 032,23 1 249	1 299	○
10 600498	Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein	2019/23	6 0,75	1 032,23 1 249	1 299	○



1 **novinka** **naš tip!**

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

**Grüner Veltliner
Forbidden***[grýnr veltliner forbídn]*

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

2 **naš tip!**

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

90
2016
Falstaff

**Grüner Veltliner
Singing***[grýnr veltliner zýngyn]*

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

3

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

90-92
2017
Falstaff

**Grüner Veltliner
Friendly
DAC***[grýnr veltliner frendli]*

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

4 **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 veltliner 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!



Laurenz V. Zöbing, Kamptal

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 603865	Grüner Veltliner Forbidden (polosuché)	2018/19	6	0,75	197,52 239	249 ○
2 603860	Grüner Veltliner Singing	2018/19	6	0,75	197,52 239	249 ○
3 603862	Grüner Veltliner Friendly DAC	2018/19	6	0,75	252,07 305	319 ○
4 603863	Grüner Veltliner Charming DAC Reserve	2017/18	6	0,75	359,50 435	455 ○
4 603864	Grüner Veltliner Charming DAC Reserve Magnum	2017/18	6	1,50	718,18 869	899 ○

5

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



Green Grüner Veltliner

[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.

6

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



Grüner Veltliner Strassertal

[grýnr 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.

7

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



Riesling Kamptal DAC

[ryzlink kamptal]

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

Johann Topf

Jedna z mnoha rakouských rodinných firem. Ukázkové vinařství z regionu Kamptal, které by mohlo být vzorem kdekoliv na světě. Čistě, 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 práve. Vyrábí se zde zhruba dvacet druhů vín z osmi velmi kvalitních viničních poloh. Můžeme jmenovat například jednu z nejznámějších vinic - Heiligenstein, kde se rodí nádherné Rieslingy. Nebo polohu Wechselberg, která je svým mikroklimatem přímo předurčena pro Veltlínské zelené. Pouze organická hnojiva a žádná chemie proti škůdcům, pečlivá práce se surovinou a moderní technologie zpracování hroznů i výroby a školení vín. Značka Topf nabízí šanci vyzkoušet umění našich blízkých sousedů. Jsou k dispozici stejné či velmi podobné odrůdy, vína vznikají v podobném klimatu a chuťově i stylově jsou našim vínům příbuzná – budou Vám chutnat.

8

naš 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.

9

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



Grüner Veltliner Ried Wechselberg

[grýnr veltlínr ríd vechslberk]

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

Johann Topf, Kamptal

		ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	015886	Green Grüner Veltliner, Kamptal DAC	2019/20	6	0,75	169,42 205	219 ○
6	005731	Grüner Veltliner Strassertal	2018/19	6	0,75	247,11 299	319 ○
7	601599	Riesling Kamptal DAC	2018/19	6	0,75	222,31 269	285 ○
8	005682	Zweigelt Strassertal	2017/18	6	0,75	271,90 329	349 ●
9	005599	Grüner Veltliner Ried Wechselberg, Kamptal DAC	2018/19	6	0,75	371,07 449	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 lilíí 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

náš tip!

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



Grüner Veltliner Falkenstein DAC

[grýnr veltlíner falknštajn]

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

[ryzlík 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

novinka

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	Zraje 5–8 měsíců v 500litrových dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 1. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



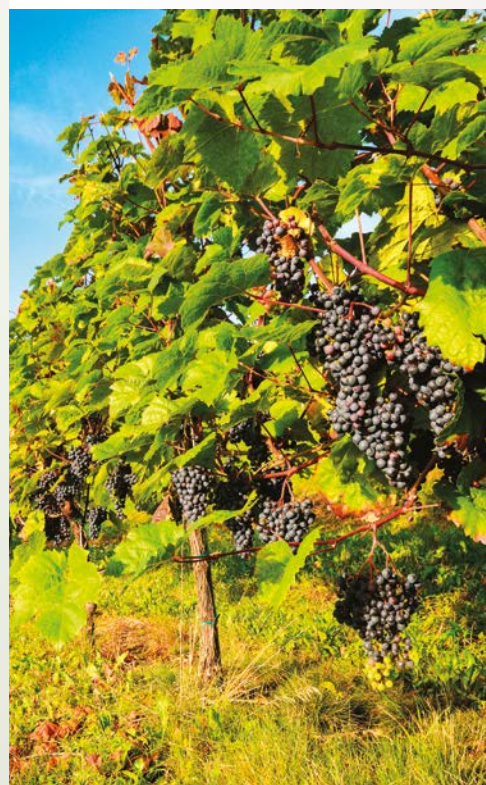
Zweigelt Falkenstein

[cvajlgt falknštajn]

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

Zweigelt – klasika z Rakouska

Zweigelt je odrůda vyšlechtěná v Rakouském Klosterneuburgu v roce 1922. Za jejím zrodem stál Fritz Zweigelt, který ji vyšlechtil zkřížením odrůdy St.Laurent (Svatovavřínecké) a Blaufränkisch (Frankovka). Odrůdu nejprve pojmenoval „Rotburger“, což je kombinace barvy (Rot) a původu (Klosterneuburg), teprve roku 1975 dostala na počest šlechtitele svůj současný název. O rozšíření Zweigeltu v Rakousku se později zasloužil vinař Dr. Lenz Moser a nyní je zde nejrozšířenější modrou odrůdou. Pěstována je především ve vinařských regionech Neusiedlersee a Dolní Rakousko. Právě Rakousko je dnes jejím největším producentem, malé množství najdeme také v Kanadě, Maďarsku nebo u nás, kde ji známe jako Zweigeltrebe. Zweigelt zdědil skvělé vlastnosti z obou svých původních odrůd - ze Svatovavříneckého především silně třešňové aroma a schopnost vytvářet hedvábná a elegantní vína, z Frankovky pak specifickou kořenitost a vyváženou kyselost. Odrůdová vína Zweigeltrebe jsou velmi čistá a příjemná, přesto je odrůda používána i do směsí.



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	177,69 215 225 ○
2	602159	Grüner Veltliner Falkenstein DAC	2018/19	6	0,75	177,69 215 225 ○
3	602156	Riesling Falkenstein	2019	6	0,75	210,74 255 265 ○
4	602153	Zweigelt Falkenstein	2018/19	6	0,75	177,69 215 225 ●

5 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

91-93
2017
FalstaffWeißburgunder
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.

6 novinka

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

Grüner Veltliner Tradition
Weinviertel DAC Reserve

[grýnr veltliner tradicón vajfirtl rezerve]

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

7 novinka

odrůda	Riesling
technologie výroby	Zrání na kalech v 1000 l dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	2–4 roky

Riesling
Peregrin Reserve

[ryzlink peregrin rezerve]

Skutečně prémiový ryzlink z vápencových útesů ve Falkensteinu. Zraje na kalech v 1000 l dubových sudech. V chuti je plný, bohatý s jemnými minerálními tóny. Velký potenciál zrání. Skvěle se hodí ke kambale, mořskému vlkovi nebo telecímu masu s fenylem. Vhodně doplní i pečené selátko se salátem coleslaw.

8 novinka

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

Pinot Noir
Ried Hocheck Reserve

[pino noár rid hóček rezerve]

Světle třešňová barva s bronzovým meniskem. Svěží chuť ovoce, ve které se mísí hrušky, višně a pomerančová kůra. Svěžest na patře podtrhuje jemná tříslovina a příjemná ovocná dochuť. Víno je elegantní a dobře pitelné s nižším obsahem alkoholu 13 %.

Weinviertel

Každý rakouský milovník vína zná tuto oblast. V současnosti si největší rakouský vinařský region pomalu získává také mezinárodní reputaci. Celkově se víno pěstuje na 13 858 hektarech vinic, zdejších téměř 14 tisíc producentů vína vyrobí 1/3 celé rakouské produkce. Region se táhne od Dunaje na jihu až po hranici s Českou republikou na severu a od Manhartsbergu na západě až po Slovenskou hranici na východě. Je rozdělený na 3 podregiony – západní (v okolí města Retz), severní (v okolí města Poysdorf) a jižní. Celý region nabízí širokou paletu používaných odrůd. Nicméně pomyslným „králem“ je odrůda Grüner Veltliner, která s výsadbou 6 700 hektarů zabírá téměř polovinu celé rozlohy. Od ročníku 2002 byla pro tuto odrůdu zavedena první regionální klasifikace Weinviertel DAC. Pro dosažení tohoto označení musí vína splňovat určené chuťové a charakterové aspekty – víno musí být vždy suché, s ovocným charakterem a bez použití sudů při výrobě. V případě intenzivnějšího a bohatšího stylu je pak možné od ročníku 2009 víno zařadit do kategorie Weinviertel DAC Reserve. Dalšími důležitými odrůdami jsou Zweigelt, Blauer Portugieser a Welschriesling.

9

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

Schlumberger
Brut Vintage

[šlumbergr bryt vyntáž]

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

Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5 602158	2018/19	6	0,75	255,37	309	325 ○
6 602199	2017/18	6	0,75	255,37	309	325 ○
7 602177	2017/18	6	0,75	379,34	459	479 ○
8 602160	2017/18	6	0,75	379,34	459	479 ●

Schlumberger, Weinviertel

9 075860	2018/19	6	0,75	280,17	339	359 ○
----------	---------	---	------	--------	-----	-------



1

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



Zweigelt

[cvajgl]

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

2

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



Blafränkisch Ried Fabian

[blaufrenkýs ryt fábijan]

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

3

novinka

odrůda	Frankovka, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
technologie výroby	17 měsíců zrání v barikových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ne
archivace	4–8 let



Quattro

[kvatro]

Tmavě rubínová barva. Aroma lesních plodů s mírnou kořenitostí a vůní pečeného ovoce. Na patře je víno harmonické a ovocné s příjemně elegantní tříslovinou a dlouhým závěrem.

4 náš tip!

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



Zweigelt

[cvajgl]

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

5

odrůda	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

[blaufrenkýs hóčekér]

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

6

odrůda	50 % Blafränkisch, 20 % Zweigelt, 20 % Merlot a 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	Zrání v nových barikových a velkých dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let



Cuvée Impresario

[kyvé impresáryjo]

Vůně tmavých lesních bobulí, které přecházejí až do čokoládových tónů. Víno má zvláštní minerálně kořenitý nádech. Zraje pouze v nových barikových a velkých sudech.



Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 601222	Zweigelt	2017/18	6	0,75	197,52 239	255 ●
2 601221	Blafränkisch Ried Fabian	2017/18	6	0,75	296,69 359	375 ● ●
3 601219	Quattro (CS, BF, ME, ZW)	2017/18	6	0,75	491,74 595	619 ●

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
3 601903	Zweigelt	2017/18	6	0,75	219,01 265	275 ●
4 601902	Blafränkisch Hochäcker	2016/17	6	0,75	321,49 389	409 ● ●
5 601901	Cuvée Impresario (BF, ZW, ME)	2017/18	6	0,75	784,30 949	985 ● ●

7 náš tip! bio

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

**Grüner Veltliner urban. GV**

[grýnr veltlíner urbán gé fau]

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

8 náš tip! bio

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

**Riesling urban. R**

[ryzlink urbán er]

Hrozny se pěstují na terasovitých vinicích se šterkovým 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, drůbežímu masu a vegetariánským jídlům.

9 novinka bio

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

**Grüner Veltliner Handwerk**

[grýnr veltlíner handverk]

Lehký, svěží, nekomplikovaný Ryzlink rýnský s harmonickou kyselinou a citrusovou vůní. Víno v sobě snoubí minerální a ovocné tóny. Velmi dobře se hodí k předkrmům, salátům, rybám nebo drůbežímu masu.

10 novinka

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

**Riesling Handwerk**

[ryzlink handverk]

Čistý, harmonický a vyvážený Riesling. Nádherná souhra čerstvé ovocné kyseliny, ovoce a minerality. Chuť po citrusech, limetkách a třešních. Elegantní víno, které se perfektně hodí k rybám a bílému masu.



Lesehof Stagård, Stein an der Donau, Kremstal, BIO

7	612601	Grüner Veltliner urban. GV, BIO	2018/19	6	0,75	233,88	283	297	○
8	612602	Riesling urban. R, BIO	2018/19	6	0,75	233,88	283	297	○
9	612605	Grüner Veltliner Handwerk BIO	2017/18	6	0,75	304,96	369	385	○
10	612606	Riesling Handwerk	2017/18	6	0,75	359,50	435	455	○



1 **bio**

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

**Rosito**

[rózyto]

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

2 **náš tip!** **bio**

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

**Grüner Veltliner**

[grýnr veltlíner]

Veltlín 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.

3 **bio**

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

**Zweigelt**

[cvaígt]

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

4 **náš tip!** **bio**

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

**Lupino**

[lupyno]

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

5 **náš tip!** **bio**

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

92
2015
Falstaff

**Blaufränkisch Leithaberg DAC**

[blaufrenkýš laithaberk]

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

6 **novinka** **bio**

odrůda	Frankovka, Cabernet Sauvignon a Syrah
technologie výroby	24 dní macerace, 20 měsíců v malých dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 3. roce
dekantace	ano
archivace	4–8 let

**Inkognito**

[inkognyto]

Silná rubínově červená barva s fialovými odlesky. Intenzivní bobulové aroma. Na patře lze cítit chuť tabáku, koření, pomerančové kůry a jemné bylinné tóny. Výrazné komplexní víno s dobře strukturovanými tříslovinami. Jemně kyselé s dlouhou minerální dochutí a velkým potenciálem.

**Weingut Toni Hartl, Reisenberg, Leithaberg (BIO)**

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 601245	Rosito	2018/19	6 0,75	210,74 255	265	●
2 601243	Grüner Veltliner	2018/19	6 0,75	233,06 282	295	○
3 601250	Zweigelt	2017/18	6 0,75	233,06 282	295	● ●
4 601255	Lupino (ZW, BF, PN, SY)	2016/17	6 0,75	233,06 282	295	● ●
5 601269	Blaufränkisch Leithaberg DAC	2016/17	6 0,75	338,02 409	425	● ●
6 601128	Toni Hartl Inkognito (BF, CS, SY)	2013/14	6 0,75	742,98 899	935	● ●



7

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



Rosé

[rozé]

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

8

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

91-93
2016
Falstaff

Grüner Veltliner Dornenvogel

[grýnr veltliner dornenfógl]

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.

9

naš tip!

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



Sauvignon Blanc

[saviñn 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.

10 novinka

odrůda	Blaufränkisch
technologie výroby	14 dní macerace, poté 12 měsíců v požitých barikových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Blaufränkisch Reserve

[blaufenkiš rezerve]

Víno rubínově červené barvy. Krásná vůně lesního ovoce a vanilky. Intenzivní chuť zralých bobulí. Na patře nasládlé s příjemným taninem v závěru.

11 novinka

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	14 dní macerace, poté 12 měsíců v požitých barikových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



Zweigelt Rubin Carnuntum

[cvaajlt rubín karnuntum]

Komplexní víno, plné a ovocné, ve kterém se elegantně snoubí bylinné tóny s ostružinami a sladkým kořením. Zweigelt Rubin Carnuntum je skvělým partnerem pro chladné večery strávené v teple domova nebo u ohně.



Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
7 601111	Rosé	2019/20	6 0,75	161,16	195 205	●
8 601118	Grüner Veltliner Dornenvogel	2018/19	6 0,75	230,58	279 292	○
9 601119	Sauvignon Blanc	2018/19	6 0,75	230,58	279 292	○
10 601134	Blaufränkisch Reserve	2016/17	6 0,75	346,28	419 439	● ●
11 601116	Zweigelt Rubin Carnuntum	2016/17	6 0,75	309,92	375 395	● ●



1

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



Veltliner & Friends

[veltlinr end frends]

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

2

novinka

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



Pinot Noir Reserve

[pino noár rezerve]

Elegantní plné víno s vůní červeného bobulového ovoce a bylinek. V chuti lze najít lesní ovoce, bylin-kovové koření a díky zrání v barikových sudech i sametové taniny a vanilku. Svou vyváženou chutí perfektně doplní hovězí nebo vepřové maso i těstoviny.

3

odrůda	90 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ano
archivace	3–6 let

91
2016
Falstaff



Zweigelt - CS Reserve

[cvaiglt 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.

4

odrůda	Merlot
technologie výroby	12 měsíců zrání v dubových sudech.
intenzita	●●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 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
1 696106	Veltliner & Friends	2018/19	6 0,75	177,69 215	225	○
2 696112	Pinot Noir Reserve	2017/18	6 0,75	263,64 319	333	●
3 696101	Zweigelt - CS Reserve	2017/18	6 0,75	243,80 295	309	●
4 696118	Merlot Reserve	2018/19	6 0,75	255,37 309	325	●

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. Kofenité Chardonnay s tóny ořechů, mandarinek a pikantní svěžestí zeleného pepře. Vhodně doprovodí saláty, studené předkrmy nebo ryby.

6 náš tip!

odrůda	Zweigelt
technologie výroby	6 měsíců zrání v dubových sudech – třetí použití.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

90
2017
Falstaff

Zweigelt DAC

[cvaiglt]

Tmavší rubínová barva. V komplexní a ovocné vůni převládá aroma třešní a višní. Dlouhá chuť s výraznější tříslovinou a silným, dlouhým závěrem. Vhodné k předkrmům, těstovinám a lehčím hlavním chodům.

7 novinka

odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
technologie výroby	16 měsíců v nových francouzských dubových sudech.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let



The Legends

[d ledžendz]

Jedná se o tradiční směs Cabernet Sauvignon a Merlot, která byla uložena po dobu 16 měsíců v nových francouzských dubových sudech. Hluboká rubínově červená barva. Sladká ovocnost, která přechází do karamelu a černého rybíz.

8

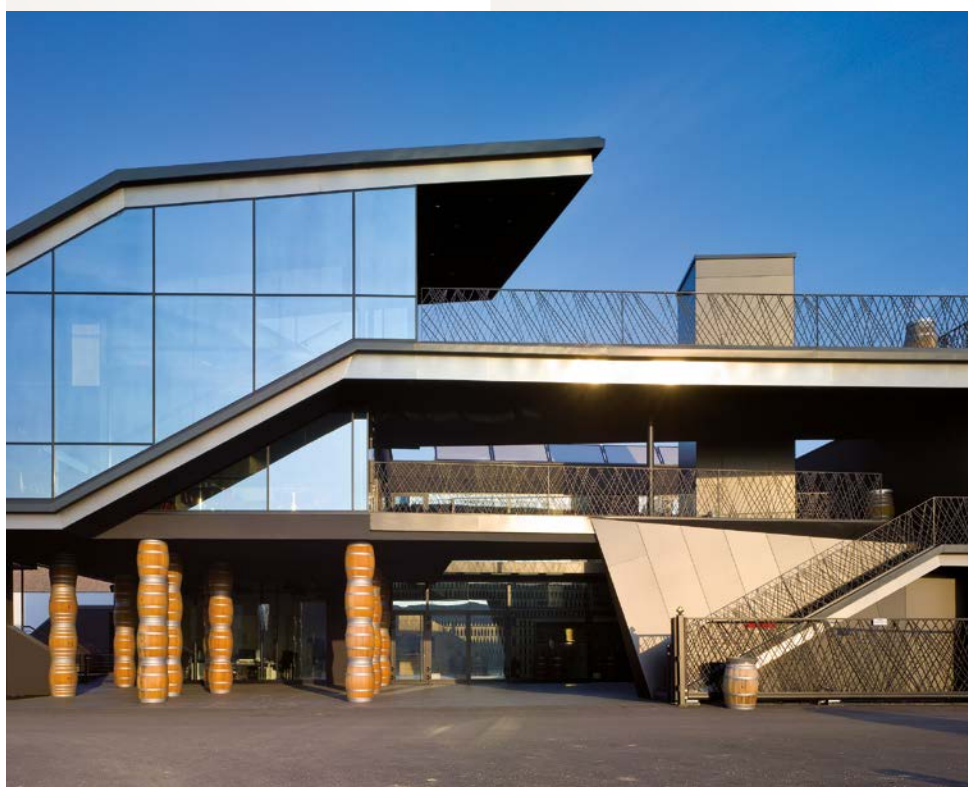
odrůda	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
technologie výroby	Zraje 12 měsíců v sudech z amerického dubu.
intenzita	● ● ● ●
kategorie	● ● ● ● ●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–6 let

92
2016
Falstaff

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 Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee			ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH		cena do 6 000 Kč s DPH	značky
5	670401	Chardonnay Classic	2018/19	6	0,75	180,99	219	229	○
6	670428	Zweigelt DAC	2018/19	6	0,75	180,99	219	229	● 
7	670410	Scheiblhofer The Legends (CS, ME)	2017/18	6	0,75	384,30	465	485	● 
8	670426	Scheiblhofer Big John Cuvée Reserve (ZW, CS PN)	2018/19	6	0,75	379,34	459	479	● 



1

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



Welschriesling

[velšryzlink]

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

2

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



Chardonnay Heideboden

[šardoné haidebódn]

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

3

náš tip!

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

91
2016
Falstaff

Zweigelt DAC

[cvajgl]

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

4

náš tip!

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



„Aviator“ Blafränkisch

[avyjator blaufenkyš]

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

5

náš tip!

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



St. Laurent Reserve „Commander“

[zant laurent rezerve komándr]

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

Region Neusiedlersee

Neusiedlersee je vinařská oblast, která se nachází na východním břehu velkého a mělkého jezera Neusiedl. Táhne se od města Gols na severu, přes rovinatý terén v okolí Heidenboden až po Seewinkel u maďarských hranic. Na 6.675 hektarech vinic se pěstuje celá řada odrůd. Celý region si „užívá“ dlouhých hodin slunečního svitu, kombinaci horkých, suchých lét a chladných zim, zároveň také vlivu obrovské vodní plochy jezera Neusiedl. Pravidelné podzimní mlhy a vysoká vlhkost vzduchu poskytují ideální podmínky pro tvorbu ušlechtilé plísně *botrytis cinerea*, která je základem vysoce kvalitních dezertních vín, jako jsou Beerenauslese a Trockenbeerenauslese, zejména z odrůdy Welschriesling. Tyto sladké speciality nepochybně přispěly k mezinárodnímu uznání zdejších vín a to navzdory tomu, že jde o mnohem mladší region než jiné tradiční oblasti v Rakousku. Od března 2012 mohou vína odrůdy Zweigelt využít klasifikaci Neusiedlersee DAC nebo Neusiedlersee DAC Reserve (a to pro odrůdu Zweigelt, ale i cuvée postavené na této odrůdě). Vedle Welschrieslingu zde najdeme také odrůdy Pinot Blanc, Chardonnay, Blauer Zweigelt, Blafränkisch, St. Laurent, Pinot Noir a další.



Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
1 603841	Welschriesling	2019/20	6 0,75	172,73	209	○
2 603856	Chardonnay Heideboden	2018/19	6 0,75	180,99	219	○
3 603831	Zweigelt DAC	2018/19	6 0,75	185,95	225	●
4 603829	Aviator Blafränkisch	2018/19	6 0,75	235,54	285	●
5 603838	St. Laurent Reserve „Commander“	2017/18	6 0,75	285,12	345	●

6 náš tip!

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

91
2015
Falstaff100 Days
Zweigelt

[handrid dejs cvajgt]

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

7

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

91
2016
Falstaff100 Days
Merlot

[handrid dejs merlot]

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

8 novinka

odrůda	Cabernet Sauvignon
technologie výroby	100 dní leželo na mrtu a poté v dubových sudech.
intenzita	●●●●
kategorie	●●●●●
konzumace	po 2. roce
dekantace	ne
archivace	3–8 let

100 Days
Cabernet Sauvignon

[handrid dejs kabernet soviñon]

Celých 100 dní leželo toto víno na mrtu a poté v dřevěných sudech. Má silnou barvu a vůni, která se pozvolna otevře do tónů černých bobulí jako jsou borůvky, černý rybíz a brusinky. Jemné taniny s dlouhou dochutí.



Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee

	ročník	karton	obsah	cena od 6 000 Kč bez DPH / s DPH	cena do 6 000 Kč s DPH	značky
6 603833	2017/18	6	0,75	404,13	489	509 ● ●
7 603847	2016/17	6	0,75	442,15	535	555 ● ●
8 603835	2016/17	6	0,75	437,19	529	549 ● ●



Otázky na vinaře

Odpovídá Roman Horváth, ředitel vinařství Domäne Wachau

Jaké je vaše osobní motto?

Jděte s proudem a nikdy se nevzdávejte!

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

S perfektním rakouským jídlem a skvělým domácím filmem!

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

S rodinou, přáteli a someliéry z celého světa.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Vína Domäne Wachau jsou perfektní s rakouskými regionálními potravinami.

Sýr, šunka nebo olivy?

Sýr a olivy.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Rakousko a Francie

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Něco mimořádně dobrého od Bordeaux & Burgundy.

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

Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten Stockkultur - Weingut Prager.

Zhodnocení ročníku 2019

Vinařský rok 2019 byl teplý a suchý, ale bez extrémního počasí. Díky dlouhé vegetační sezóně a ideálním podmínkám sklizně očekáváme elegantní, plná vína s velkým potenciálem a komplexitou chutí a vůní.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:



Otázky na vinaře

Odpovídá Robert Keringer, spolujitel rodinného vinařství

Jaké je vaše osobní motto?

Miluji to, co dělám! Jsem šťastný, že jsem vinař. Mým osobním mottem je svoboda vyrábět tak dokonalé víno, jaké je mou vizí.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Je tolik dobrých příležitostí k tomu si vychutnat sklenku dobrého vína. Ideální příležitost je pro mě ve chvíli, kdy naplníme nový ročník a mohu sledovat, jak se víno vyvíjí. Pak si ho nejlépe vychutnám se svou ženou.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

Nejraději si sklenku vína dopřejí se svou ženou. Zejména po práci. Víno si vybíráme v závislosti na náladě nebo tak, aby se hodilo k večeři, kterou má žena s láskou připravila.

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Rád piji silné červené víno společně se štav-

natým, kořeněným hovězím steakem z rakouského plemene.

Sýr, šunka nebo olivy?

Ano, v tomto pořadí.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Myslím, že Rakousko je krásná země, ve které žijeme. V zimě můžete lyžovat a v létě se koupat. Opravdu si můžu odpočinout. Proto rád trávím dovolenou v Rakousku, ale i v sousedních zemích.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Ne vždy je drahé víno i dobré víno. Pro mě je proto důležité, aby víno co nejlépe prezentovalo svůj původ.

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

Ne.

Zhodnocení ročníku 2019

S ročníkem 2019 jsem velmi spokojen. Horké suché léto, deště v ten správný čas a suchý slunečný podzim způsobily, že jsme mohli sklízet hrozny v ten správný čas. Díky tomu jsou bílá vína vynikající. Červená vína jsou také velmi slibná a stále zrají v sudech.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:





Otázky na vinaře

Odpovídá Hans Topf Junior, spolumajitel rodinného vinařství

Jaké je vaše osobní motto?

Spojení fantastického jídla, zajímavých lidí a skvělých vín patří k nejradostnějším věcem v životě.

Oblíbená příležitost k tomu otevřít si láhev vína?

Nejvzácnějším okamžikem je, když si ve své soukromé vinotéce otevřu láhev ročníku, který udělal můj dědeček.

S kým si dáte sklenku vína nejraději?

Slavný německý herec kdysi řekl: „Vino piju s lidmi, které mám rád nebo předtím než se mám setkat s těmi, které rád nemám.“

Máte nějakou oblíbenou kombinaci jídla s vínem?

Kromě výroby vína je mou vášní lov. Když zvu někoho na večeři, pravděpodobně bych mu připravil jelení steak s grilovanými brambory a sklenkou vlastního Pinot Noir Ried Stangl.

Sýr, šunka nebo olivy?

Všechno! Kombinace vytváří chuť. Existuje tolik různých druhů sýra, že bych se mezi nimi pravdě-

podobně nemohl rozhodnout, tak bych je spojil se šunkou a olivami.

Jaká je vaše oblíbená země nebo vinařská destinace?

Většina lidí by očekávala, že odpovím Kamptal, ale není to tak. Dávám přednost chladným klimatickým regionům po celém světě. Přináším si odtud poznatky, které mohu uplatnit v našem vinařství.

Jaké nejdražší víno jste kdy ochutnali?

Upřímně? Nevím. Jedním z vín, na které nikdy nezapomenu, byla láhev Egona Müllera, Scharzhofberger Beerenauslese ročník z 80. let.

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

Rozhodně není jen jeden! A to je dobře. Konkurence znamená, že se musíme soustředit na svou práci, což přináší světu celou řadu různých stylů vína. Tolik kvalitních vín, jako dnes, tu ještě nikdy nebylo.



Zhodnocení ročníku 2019

Ročník 2019 byl perfektním vinařským rokem. Počasí bylo v létě horké, srážky stačily a nebyly příliš velké a na podzim panovaly během sklizně mírné teploty.

Spokojenost s klimatickými vlivy:

Úroda:

