



O víně

VINAŘSKÉ OBLASTI A PODOBLASTI ČR

Podle nového vinařského zákona je Česká republika rozdělena na dvě vinařské oblasti a šest vinařských podoblastí. Se změnou tohoto zákona došlo také ke změnám názvu vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, včetně jejich územního vymezení.



ROZDĚLENÍ VÍN PODLE KVALITY

Toto dělení upřednostňuje odrůdu a vyzrálost hroznů, tj. minimální cukernatost hroznů. Jedná se o obsah cukru v hroznech, resp. moštu, v době jejich sklizně a udává se ve stupních normalizovaného moštoměru (NM^o). Jeden stupeň NM představuje jeden kilogram přírodního cukru ve 100 litrech hroznového moštu.

Kategorie vín podle kvality

Stolní víno

Je to víno, které může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních, a neregistrovaných. Je to nejnižší kategorie vín. Nesmí být označeno názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. Cukernatost hroznů v ČR musí být min. 11° NM.

Zemské víno

Zemské víno je stolní víno splňující následující požadavky:

- je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti nebo z povolených odrůd,
- výnos na vinici nesmí překročit 12 t/ha,
- cukernatost hroznů musí být min. 14° NM.

Na rozdíl od stolního vína může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

Jakostní víno

Na jeho výrobu mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 12 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15° NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky a být zatříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI), a to buď jako:

- jakostní víno odrůdové,
- jakostní víno známkové.

Jakostní víno s přívlastkem

Hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SPZL. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu. Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše tří odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí. Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy:

Kabinetní víno

Je kategorie vín vzniklých moštů, které dosáhly 19–21° NM. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

Pozdní sběr

Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhla 21–24° NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

Výběr z hroznů

Jsou to vína vyrobená z hroznů, které vyzrály na 24–27° NM. Bývá to víno plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

Výběr z bobulí

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27° NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká, sladká, ale i suchá vína.

Výběr z cibéb

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyzrály na vinici na min. 32° NM. Takto vyzrálé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou přeměnily na hrozinky – ciběby. Bývá to víno velmi extraktivní a sladké.

Ledové víno

Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň -7 °C, získaný mošt musí vykazovat alespoň 27° NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevyliisovaná v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní a sladká.

Slámové víno

Víno vyrobené z hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu, nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň tří měsíců. Tímto se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Pro takovou výrobu se musí nechat hrozny dobře vyzrát a nesmějí být poškozené. Většinou se užívá hroznů bílých odrůd. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27° NM. Slámová vína bývají velmi extraktivní a sladká.

ROZDĚLENÍ VÍN PODLE OBSAHU ZBYTKOVÉHO CUKRU

Suchá

Víno, které prokvasilo na nízký obsah zbytkového cukru, který smí obsahovat buď:

- max. 4 gramů zbytkového cukru na litr, nebo
- max. 9 gramů cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně.

Polosuchá

Vína se zbytkovým cukrem, který je větší než nejvyšší hodnota stanovená pro vína suchá, ale nepřesahuje 12 gramů v litru vína.

Polosladká

Obsah zbytkového cukru ve víně je větší než nejvyšší hodnota stanovená pro vína polosuchá, ale dosahuje nejvýše 45 gramů na jeden litr.

Sladká

Vína s vyšším obsahem zbytkového neprokvašeného cukru, a to jak senzorycky tak analyticky. Zpravidla se jedná o vína speciální, určená pro dlouhé zrání. Obsah alkoholu je u našich tichých sladkých vín nižší (7–11 %, toto je časté u vín slámových, ledových či bobulových výběrů). Podle legislativních předpisů se jedná o víno se zbytkovým cukrem ve výši nejméně 45 gramů na litr.

Kyseliny ve víně

V révovém moštu jsou nejvíce zastoupeny kyselina jablečná a kyselina vinná, které přecházejí do vína. Obsah kyselin se zjišťuje titrací louhem. Obsah titrovatelných kyselin se u nás udává v přepočtu na kyselinu vinnou, ve Francii a dalších jižních zemích v přepočtu na kyselinu sírovou. Francouzské údaje o obsahu kyselin je třeba násobit 1,53, abychom je mohli srovnávat s našimi údaji, a obráceně je třeba násobit 0,65.

Extrakt ve víně

Veškeré látky zůstávají po odpaření z určitého množství vína nazýváme extrakt. Jsou to cukry, kyseliny, minerální látky, třísloviny, barviva, glycerin a bílkoviny. Množství extraktu kolísá podle odrůdy, ročníku, vyzrálosti hroznů, podle množství hroznů zrajících na jednom keři. Červená vína mají více extraktu než bílá. Pod pojmem bezcukerný extrakt rozumíme zůstatkové množství extraktivních látek po odečtení zkvasitelných cukrů.

Víno rozlévané

Pálava	0,125 l	25,-
<i>Vinařská oblast Mikulovská, vinařská obec Mikulov</i>	0,250 l	50,-
Tramín červený	0,125 l	33,-
<i>Vinařská oblast Slovácká, Augustiniánský sklep</i>	0,250 l	66,-
Zweigeltrebe rosé	0,125 l	33,-
<i>Vinařská oblast Velkopavlovická, vinařská obec Velké Bílovice</i>	0,250 l	66,-
Modrý Portugal	0,125 l	33,-
<i>Vinařská oblast Slovácká, Augustiniánský sklep</i>	0,250 l	66,-
Frankovka	0,125 l	33,-
<i>Vinařská oblast Velkopavlovická, vinařská obec Velké Bílovice</i>	0,250 l	66,-

Víno jakostní bílé



Rulandské šedé 0,75 l 190,-

Suché Tato francouzská odrůda patří do rodiny burgundských. Víno mívá zlatožlutou barvu, někdy s vyšší intenzitou. Vůně je silná, odrůdově vyhraněná, chuť velmi plná, pikantně kořenitá. Doporučujeme k těžší úpravě drůbeže nebo k rybím specialitám.

Augustiniánský sklep



Tramín červený 0,75 l 190,-

Suché Jde o velmi starou odrůdu, z níž prý vyráběli víno již staří Římané. Vyznačuje se sytější zlatožlutou barvou, typickým nezaměnitelným buketem a stejně typickou, silně kořenitou chutí s nižším obsahem kyselin. Podává se k lehčím pokrmům z drůbeže, ale také k sýrům s výraznou chutí.

Augustiniánský sklep

Víno jakostní červené



Cabernet Sauvignon 0,75 l 180,-

Suché Tato stará francouzská odrůda dává prvotřídní vína intenzivně červené barvy, se specifickým buketem, připomínajícím černý rybíz. Chuť je plná, harmonická, odrůdově vyhraněná. Doporučujeme zejména k jehněčí pečení, bifteku a krůtímu masu.

Augustiniánský sklep



Modrý Portugal 0,75 l 170,-

Suché Jeho původ není přesně znám. Dává vynikající vína nepřilíš tmavé barvy, s velmi jemnou, někdy až květinovou vůní. Chuť je měkce sametová, s mírnou tříslovinkou. Jeho nevědění vlastnosti vyniknou nejlépe s drůbežím masem nebo se sýrem, stejně tak ale může být předkládáno samostatně.

Augustiniánský sklep

Víno bílé s přívlastkem



Sauvignon
r. 2010, pozdní sběr

0,75 l 430,-

Suché Barva světle zlatá s jemnou vůní květu černého bezu a ananasu. Chuť plná, vyvážená, s ovocnou bohatostí především po broskvích. Doporučujeme podávat například k pečeným a grilovaným rybám, polotvrdým a plísňovým sýrům.

Vinařská obec Mikulov, Moravino Valtice



Chardonnay
r. 2010, pozdní sběr

0,75 l 390,-

Suché Zlatá barva s vůní tropického ovoce, především ananasu. Chuť harmonická, nasládlá kompotem exotického grapefruitu a papaje. Doporučujeme k vepřovému či kuřecímu masu na grilu, výborně se snoubí také se všemi polotvrdými sýry.

Vinařská obec Mikulov, Moravino Valtice



Ryzlink vlašský
r. 2009, výběr z hroznů

0,75 l 390,-

Suché Víno světle zlaté barvy s vůní sušených lučních květů a čerstvého sena. Chuť kořenitá, sladce svěží, s příjemnými minerálními tóny šťavnatého žlutého ovoce. Doporučujeme ke grilovanému jehněčímu nebo vepřovým kotletkám, zeleninovým salátům s těstovinami, polotvrdým a ovčím sýrům.

Vinařská obec Mikulov, Moravino Valtice



Tramín červený
r. 2009, výběr z hroznů

0,75 l 540,-

Polosuché Víno upoutá slámově žlutou barvou. Vůně je jemná, ovocně medová se stopami koření a růže. V chuti dominuje harmonie. Příjemné kořenité ovocné tóny jsou doplněny dlouhou medovou dochutí. Doporučujeme podávat k masitým pokrmům s jemnými omáčkami, sýrům s modrou plísní a lehkým dezertům.

Vinařská obec Velké Pavovice, Vinařství Baloun



Ryzlink rýnský
r. 2009, pozdní sběr

0,75 l 450,-

Suché Víno má zlatě zelenkavou barvu, lákavou květinovou až rostlinnou vůni po lípě, akátu, limetce, s jemnými podtóny medu, s lahodnou, dlouhou a šťavnatou dochutí. Je vhodné ke sladkovodním rybám nebo bílým masům.

Vinařská obec Popice, Vinařství Sonberk



Pálava
r. 2010, výběr z hroznů

0,75 l 370,-

Polosuché Víno světle zlaté barvy, vůně květinové se sladce medovými tóny kvetoucího bezu. V chuti kořenité, jemně nasládlé s nádechem akátu. Doporučujeme servírovat s pečenou drůbeží, mořskými plody či měkkými sýry.

Vinařská obec Mikulov, Moravino Valtice



Rulandské šedé

r. 2010, kabinet

0,75 l

320,-

Suché Svěží, ale přesto plné víno s jemným odrůdovým charakterem. Kyselina není agresivní, a tak je víno dobře pitelné. Doporučujeme podávat k drůbeži s rýží a ovocem, skvěle se hodí také k pečené krůtě.

Vinařská obec Velké Bilovice, „Malý vinař“ František Mádl

Víno růžové s přívlastkem



Frankovka rosé

r. 2010, kabinet

0,75 l

260,-

Suché Víno velmi jemné lososové barvy. Ve vůni je možné najít tóny malin a třešní nebo třešňové kostky, na konci vůni hruškového kompotu. V chuti jsou nejpatrnější třešně a maliny. Vhodné na jarní a letní posezení u salátů nebo ovocné zmrzliny.

Vinařská obec Velké Bilovice, „Malý vinař“ František Mádl



Frankovka rosé

r. 2009/10, zemské

0,75 l

220,-

Suché Elegantní víno s pivoňkovým šatem a svěžím ovocitým buketem. V chuti příjemně pikantní kyselinka, lehké třísloviny a minerální dochuť. Doporučujeme v létě jako aperitiv, výtečně doprovází zeleninové a ovocné saláty, čerstvé sýry bryzna a feta nebo např. bílé maso a plátky lilku na roštu s česnekovým dresinkem.

Vinařská obec Dolní Kounice, Vinařství Regina Coeli

Víno červené s přívlastkem



Cuvée Svatovavřinecké Frankovka

r. 2007

0,75 l

345,-

Suché Víno syté rubínové barvy s fialovými odlesky. Vůně je výrazně kořenitá, v závěru můžeme cítit aroma černého pepře s jemnými až čokoládově-marmeládovými tóny. Chuť je plná, kořenitě pikantní se svěží kyselinou, s peckovou dochutí. Doporučujeme podávat k hovězím úpravám masa, huse a tvrdým sýrům.

Vinařská obec Dolní Dunajovice, Vinařství Mikrosvín Mikulov



Svatovavřinecké

r. 2009, kabinet

0,75 l

220,-

Suché Jemné višňovo-peckové aroma s buketností sušených švestek harmonizuje s jižní ovocností, vyváženými tříslovinami a příjemnými karamelovými tóny v dochuti. Doporučujeme k ragú z pernaté zvěřiny na česneku, špagetám po neapolsku, dobře harmonizuje s tvrdými sýry holandského typu – Gouda, Eidam.

Vinařská obec Přitluky, vinařství Vinselekt Michlovský, řada Latitude 49



Zweigeltrebe

r. 2009, pozdní sběr

0,75 l

340,-

Suché Syté červená barva, výrazné ovocné aroma višně v hořké čokoládě doplněné jemným vanilkovým tónem, podtrhuje plná vyvážená ovocná chuť s dlouhou perzistencí. Pečený divočák je s tímto vínem skvělá kombinace.

Vinařská obec Žarošice, Vinařství Spielberg



Rulandské modré

r. 2009, výběr z hroznů

0,75 l

430,-

Suché Víno jiskrné barvy s rubínovými odlesky. Jemná intenzivní vůně kompotovaných švestek a třešní. V chuti najdeme višně v čokoládě a sametově vyzrálé třísloviny. Doporučujeme ke grilované zvěřině, sušené šunce, tvrdým sýrům a paštikám.

Vinařská obec Mikulov, Moravino Valtice



Cabernet Sauvignon

r. 2010, pozdní sběr

0,75 l

390,-

Suché Víno rubínové barvy s fialovými odlesky a ovocnou vůní s tóny sušených květů a červeného ovoce. Chuť černého rybízu s jemnými tříslovinami, doplněná o sladké koření a čokoládu. Doporučujeme ke kořeněným úpravám hovězího masa, zvěřinovým paštikám a tvrdým sýrům.

Vinařská obec Mikulov, Moravino Valtice



Modrý Portugal

r. 2010, pozdní sběr

0,75 l

370,-

Suché Víno rubínové barvy a intenzivní vůně s bohatým projevem lesního ovoce. Chuť ovocná s tóny vyzrálého ovoce, především malin, ostružin a jahod. Doporučujeme k těstovinovým salátům, pečeným rybám nebo sýrům s bílou plísní.

Vinařská obec Mikulov, Moravino Valtice



Merlot

r. 2007, výběr z hroznů

0,75 l

630,-

Suché Výrazná, sytá a hluboká barva typická pro jakost vína. Odrůdově charakteristické aroma černých třešní, které je obohaceno vůní švestek a vanilky s nádechem dubového sudu barrique. Doporučujeme k srnčímu nebo jelenímu ragú, k pokrmům z pernaté zvěře nebo k ementalu.

Vinařská obec Bavory, vinice Pod Pálavou, Vinařství Tanzberg

Víno přírodně sladké



Tramín červený

r. 2009, ledové

0,20 l

880,-

Sladké Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě -6 °C. Získaný mošt obsahuje minimálně 27 stupňů cukernatosti. Nízká teplota při sklizni má za následek zmrznutí vody v bobulích. Po jejich vylisování je v moštu vysoká koncentrace cukrů, kyselin a aromatických látek. Po vykvašení získáváme víno vyznačující se vysokým obsahem extraktivních látek a zbytkového cukru. Ledové víno je vhodné k zakončení slavnostní tabule jako doplněk k dezertu nebo moučníku. Doporučená teplota při konzumaci je 6-8 °C.

Vinařská obec Šardice, Augustiniánský sklep



Pálava

r. 2009, výběr z bobulí

0,50 l

595,-

Sladké Víno světle zlaté barvy, velmi jemné, elegantní a noblesní květinově kořenitě vůně. Na patře lahodné, s jemnou pikantní kyselinkou, podpořené lehkým zbytkovým cukrem. V dochuti je víno lahodné a harmonické, připomínající chuť měkké máslové hrušky. Výborné k široké škále sýrů, s bílou plísní, teplých úprav kozích sýrů.

Vinařská obec Popice, Vinařství Sonberk



Šaler červený

r. 2008, dezertní víno

0,50 l

486,-

Sladké Cuvée odrůd Modrý Portugal a Frankovka. Víno rubínově červené barvy s vůní nakládaných višní, sladkou karamelovou chutí a dlouhou dochutí. Vychlazený doporučujeme podávat jako aperitiv, lépe jako digestiv s kouskem sýra s modrou plísní. Dá se použít i k dochucení jemných omáček, paštik a k výrobě sladkých řežů

Vinařská obec Nový Šaldorf, Vinařství rodiny Špalkovy

Víno zahraniční

Francie



Cuvée Bastide

des Oliviers rouge

0,75 l

440,-

Toto biovíno má tmavou intenzivní barvu a kořeněný charakter s výrazem tmavých bobulí. Komplexní aroma sladkého koření, fiků a tabáku. Na patře je plně, zakulacené s jemným taninem v dlouhém závěru.

Oblast Coteaux de Pierrevert, vinařství Château Régusse



Château Cousteau

Cadillac AOC

0,75 l

630,-

Bílé, přírodně sladké botrytické víno z odrůd Sémillon (95%) a Muscadelle (5%). Víno je zlaté až jantarové barvy s intenzivní jiskrou. Má aroma medu, banánů, s jemným nádechem ananasu, kandovaného ovoce a koření. Má bohatou strukturu, jeho chuť je lahodně harmonická s vyváženým obsahem kyselin a zbytkového cukru. Jemná dochuť po vysušených hroznkách pochází z ušlechtilé plísně Botrytis cinerea, typické pro sladká vína z oblastí Sauternes, Barsac a Cadillac. Výjimečný chuťový zážitek.

Oblast Bordeaux, vinařství Réglat & Fils



Chablis

Château de Viviers

0,75 l

800,-

U nás pravděpodobně nejznámější francouzské bílé víno vyrobené z odrůdy Chardonnay. Barva nazlátlá s nádechem do zelena. Vůně po ovoci a hroznech, koriandru, grapefruitu, zeleném chřestu. Křídově suchá, přitom ovocná chuť s podtónem minerálů. Výborné ve spojení s ústřicemi, plody moře a k rybám.

Oblast Bourgogne, vinařství Lupé Cholet

Itálie



Chardonnay del Veneto

0,75 l

320,-

Víno slámově žluté barvy. Vůně a chuť výrazně kořeněná po exotickém ovoci s intenzivním aroma. Doporučujeme k mořským plodům, drůbeži, tvrdým sýrům.

Oblast Veneto, vinařství Casa Vinicola Bennati



Bardolino Chiaretto DOC Villa Rocca

0,75 l 220,-

Suché jemné růžové víno. Příjemně živoucí, ovocné a svěží vůně. Chuť ovocná, jemně nahorklá. Vychlazené je vhodné k bílým masům, rybám, salátům. Při mírně pokojové teplotě pak k barbecue, telecímu, jehněčímu, těstovinám.

Oblast Bardolino, vinařství Campagnola



Chianti Superiore Poggio al Casone

0,75 l 490,-

Víno rubínové barvy, výrazné a delikátní hroznové vůně. Chuť vyrovnaná, sametově suchá, lahodná. Vhodné k pokrmům z tmavých mas, k tvrdým sýrům, výrazným mořským a sladkovodním rybám.

Oblast Toscana, vinařství Castellani



Barolo DOCG

0,75 l 1 100,-

Tradiční příprava macerací bobulí v délce 15 až 20 dnů. Zrání v dubových sudech a následně v láhvi v celkové délce tři roky. Toto Barolo se vyznačuje granátově červenou barvou s oranžovými odlesky. Je plné, harmonické chuti. Velmi vhodné k pečeným masům, zvěřině a silným sýrům.

Oblast Piemonte, vinařství Beni di Batasiolo

Španělsko



Campo Viejo Crianza

0,75 l 360,-

Plné a dlouhé víno s vůní zralých ostružin, borůvek, povidel a vanilky. Crianza zraje minimálně 18 měsíců v sudech z amerického dubu a dalších 1 měsíců v láhvích.

Oblast Rioja, vinařství Campo Viejo



Campo Viejo Reserva

0,75 l 580,-

Velmi vyzrálé, hluboké a tělnaté víno s nádechem vůně zralých ostružin, černého rybízu, tabáku a hořké čokolády. Reserva zraje minimálně 2 roky v sudech z amerického dubu a další 2 roky dozrává v láhvích.

Oblast Rioja, vinařství Campo Viejo



Campo Viejo Grand Reserva

0,75 l 790,-

Víno, které svého vyjimečného charakteru dosahuje zráním po dobu minimálně 30 měsíců v sudech z amerického dubu a dalších nejméně 5 let v láhvích. Tím získává bohaté aroma s převahou višňových tónů a vůni cedru.

Oblast Rioja, vinařství Campo Viejo

Chile



Chardonnay Reserva

0,75 l

540,-

Víno zářivě žluto zelené barvy. Intenzivní odrůdové aroma zejména tropického ovoce – grapefruit a ananas – je zaobleno jemnými náznaky vanilky a lískových oříšků. Plné víno s příjemnou kyselinkou. Díky zrání v sudech z amerického dubu bylo dosaženo komplexní struktury, jemné sladkosti a dlouhého závěru. Vhodné k bílému masu, rybám či výrazněji kořeněné úpravě malých koryšů.

Oblast Central Valley, vinařství Santa Rita



Cabernet Sauvignon Reserva

0,75 l

580,-

Cabernet Sauvignon Reserva je aromatické víno s tóny orientálních dřevin a lesního ovoce. Je rudé, granátové barvy s jemným nařalovělým odstínem. V chuti dominují tóny višně v alkoholu a černé čokolády. Zrálo v sudech z bílého amerického dubu. Hodí se k hovězím steakům.

Oblast Maipo Valley, vinařství Santa Rita

Argentina



Chardonnay Doña Paula

0,75 l

540,-

Víno krásné zlatožluté barvy se zelenkavými záblesky. Svěží intenzivní vůně žlutých melounů, tropického ovoce, pražených oříšků a vanilky se snoubí s nádechem vůně koření a kouře. Chuť je plná, mocná, měkká a krásně harmonická. Příjemně dlouhý závěr připomene správně dlouhé zrání v dubových sudech. Doporučujeme k mořským plodům a rybám ve smetanových omáčkách, drůbeží, modrým sýrům.

Oblast Mendoza, vinařství Doña Paula



Malbec Doña Paula

0,75 l

540,-

Skvostné víno velmi intenzivní červené barvy s fialovými záblesky. Ve vůni naleznete komplexní aroma švestek a zralých třešní dokreslené vůní sušeného ovoce. Na jazyce je to víno velmi harmonické a plné, se sladkými a měkkými tříslovinami, které mu dodávají na objemu a které podpoří jeho další pozitivní vývoj v láhvi.

Oblast Mendoza, vinařství Doña Paula



Cabernet Sauvignon Doña Paula

0,75 l

540,-

Víno má tmavou rubínovou barvu, komplexní a koncentrované aroma zralého rybízu s minerálním podtextem kombinovaným příchutí dřeva. Na patře pevné tříslovinky s dlouhým a mohutným závěrem. Dokonale se hodí k pečenému masu, steakům, gulášům, grilované zelenině, těstovinám, studeným masům, masovým kuličkám, kuskusu a ratatouille.

Oblast Mendoza, vinařství Doña Paula

Víno portské



Calém Porto White Dry 0,04 l 50,-

Mladé a lehké bílé portské víno. Barva je slámově žlutá, vůně s jemným květinovým aroma a podtextem tropického ovoce. Chuť suchá, plně sametová a vyvážená. Doporučujeme jako aperitiv, s předkrmy a ovocem, vhodné pro přípravu koktejlů.

Oblast Douro, Portugalsko



Calém Porto Fine White 0,04 l 50,-

Mladé bílé portské víno vyrobené ze směsi různých odrůd. Barva je slámově žlutá, vůně s jemným květinovým aroma a podtextem tropického ovoce. Chuť je sametová, ovocná a elegantní. Doporučujeme jako aperitiv, k salátům, ovoci a desertům. Obsah alkoholu 20%. Podávejte při teplotě 10–12 °C.

Oblast Douro, Portugalsko



Calém Porto Fine Ruby 0,04 l 50,-

Jemné portské víno, jehož výroba je založena na harmonii ovocné chuti a ohnivosti destilátu v podtextu. Barva je rubínová a vůně ovocná s mladým dynamickým aroma. Chuť je jemná, elegantní a vyvážená. Doporučujeme k ovoci, zmrzlinovým desertům a sýrům. Obsah alkoholu 20%. Podávejte při teplotě 14–15 °C.

Oblast Douro, Portugalsko



Calém Porto Fine Tawny 0,04 l 50,-

Odborně scelené mladé víno s jemnou ovocně dřevitou chutí. Barva je červenohnědá a vůně s jemným buketem po oříškách a dřevu. Chuť je sametová, ovocná a vyvážená. Doporučujeme k ovocným a čokoládovým desertům a různým druhům oříšků. Obsah alkoholu 20%. Podávejte při teplotě 14–15 °C.

Oblast Douro, Portugalsko



**Grahams Porto Tawny
10 years old** 0,04 l 95,-

Portské víno oranžově hnědé barvy, s komplexním bouquetem s nádechem ořechů a jemnými tóny medu a fíků. Na patře bohatá chuť zralého ovoce s velmi jemným a dlouhým finále. Pije se mírně chlazené, aby vynikla jeho harmonická stavba pro potěchu smyslu.



**Grahams Porto Tawny
20 years old** 0,04 l 180,-

Vyvážené a komplexně harmonické portské víno. Barva zlatavě jantarová s tmavočervenými záblesky, bouquet s příznačným ořechovým charakterem po mandlích s nádechem po zralém ovoci a pomerančové kůře. Bohaté a jemné na patře, perfektně vyvážené, s dlouhým a přetrvávajícím finišem.



Kopke Porto Vintage 2006

0,04 l 220,-

Portské víno s fialové barvy s růžovým okrajem. Neproniknutelně tmavé, husté a bohaté na první pohled. Chutí je horká a ostřejší, evokuje fialové bobule s komponenty čokolády.



Kopke Porto Colheita 1976

0,04 l 420,-

Portugalské dezertní víno - cuvée místních odrůd z vinařské oblasti povodí řeky Douro. Portské víno připomínající chutí jemné marmelády, pomeranče a med.



Burmester Porto Colheita 1985

0,04 l 315,-

Výběrová jednorodičková tawny, elegantní s překrásnými a vyrovnanými tóny marmelád a sušeného ovoce s podtextem koření. Doporučujeme k sušeným plodům, ořechům, dezertům, zmrzlině a čokoládě.



Víno šumivé



Bohemia Sekt demi sec

0,75 l 265,-

Příjemná svěží barva s dlouhotrvajícím perlením, svěží, středně plná, květnatá vůně a typická jemně polosladká chuť. Doporučujeme jako aperitiv, k zeleninovým i masitým předkrmům, krémovým polévkám, rybám a sýrům s modrou plisní.



Bohemia Sekt brut

0,75 l 320,-

Světle žlutá barva s bohatým perlením, středně plná, svěží, ovocná vůně a osvěžující, harmonická, středně plná chuť. Doporučujeme jako aperitiv, ke studeným i teplým předkrmům, rybám i různým druhům sýrů.



Bohemia Sekt Prestige demi sec

0,75 l 480,-

Šumivé víno nezaměnitelné chuti, jemného dlouhotrvajícího perlení a dlouho dozívající perzistence. Kombinace rýnského a vlašského ryzlíku dodává svým charakterem a kyselinkou sektu svěžest a hladkost. Rulandské bílé pak svou jedinečnou vůni dokresluje jeho charakter. Sekt je vyroben tradiční metodou kvašením v láhvi.



Bohemia Sekt Prestige brut

0,75 l 480,-

Vyniká jiskrným vzhledem, nezaměnitelnou chutí, příjemnou zelenkavě zlatavou barvou a jemným dlouhotrvajícím perlením. Víno má okouzlující harmonii, jeho osvěžující jemná vůně citrusových plodů je v chuti doprovázena příjemným svěžím ovocným výrazem připomínajícím vyzrálé plody. Je výjimečným aperitivem, skvěle doprovodí variaci kozích sýrů, parmskou šunku v kombinaci se žlutým melounem, pokrmy z mořských plodů a ryb.



Le Contesse Prosecco Treviso

0,75 l 220,-

Světle slámové šumivé víno s velmi jemnou a lahodnou chutí. Skvělé Prosecco díky své svěží a ovocné chuti, zvláště vhodné jako aperitiv.

Oblast Veneto, vinařství Le Contesse, Itálie

