



JAKOSTNÍ BÍLÁ VÍNA 0,75 L



Vetlínské zelené jakostní

Svěží víno žlutozelené barvy, muškátové chuti, kořenité vůně s vyšší kyselinkou. Doporučujeme ke všem úpravám ryb, drůbežního masa i ke studené kuchyni. Suché.



Chardonnay jakostní

Jasně žluté víno se svěžím a intenzivním aroma. Ve vůni můžeme naléznout tóny po sušených rozinkách a jemnou chlebovou kůrku. Velmi se hodí ke smetanovým omáčkám, k játrovým paštikám. Suché.



Ryzlink rýnský jakostní

Jedno z nejušlechtlejších vín se vyznačuje plnou, pepně kořenitou chutí zvýrazněnou pikantní kyselinkou. Vhodné doplnění předkrmů nebo tučnějších masitých pokrmů. Suché.



JAKOSTNÍ ČERVENÁ VÍNA 0,75 L



Modrý Portugal jakostní

Víno jemné fialkové vůně, v chuti se projevují tóny sušeného ovoce. Jemné lahodné víno. Doporučujeme k pokrmům z vepřového a krůtího masa. Suché.



Zweigeltrebe jakostní

Příjemné víno s vyšší kyselinkou s chutí a vůní po vyzrálé višni až čokoládě. Doporučujeme ke zvěřině a tmavým masům. Suché.



Frankovka jakostní

Mladá vína jsou živá s výraznější tříslovinou, neutrální vůní, ale chuťově bohatá. Při zrání se objeví vůně skořice a ostružin. Hodí se ke zvěřině, ostřejším úpravám vepřového masa a k plísňovým sýrům. Suché.



Jakostní vína rozléváme

0,1 L

21 Kč



PŘÍVLASTKOVÁ BÍLÁ VÍNA 0,75 L



Sauvignon pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Horní Bojanovice, trať Staré hory
Vysoce aromatické víno s bohatou koncentrací bezinkových, kopřivových a angreštových tónů. V chuti komplexní, harmonické, s dotekem citrusové kyseliny dokonale navazující na vůni. Doporučujeme podávat ke grilované zelenině, chřestu a k lehkým pokrmům italské kuchyně. Sauvignon vhodně kombinujeme i s bílým masem. Polosuché.



Sylvánské zelené pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Boleradice, trať Nové hory
Harmonické, jemně kořenité víno s příjemnou kyselinkou, které se snoubí s tóny angreštu a pomerančové kůry. Víno je vhodné podávat k jednoduše upraveným bílým masům, k rybám a plodům moře. Suché.



Muškat moravský pozdní sběr

podoblast slovácká, obec Prušánky, viniční trať Podkovné
Lahodné víno s muškátově květinovou vůní a chuti citrusových plodů. Je vhodné k předkrmům z husích jater nebo k plodům moře. Suché.



Tramín červený výběr z bobulí 0,5 L

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trať Růženy
Ocenění: Stříbrná medaile GRAND PRIX VINEX 2011
Plné, velmi aromatické víno připomínající vůni rozkvetlé růže a fialky. Chuť je výrazná, kořenitá, přecházející do medu a rozinek. Doporučujeme ke grilované drůbeži, sladké kuchyni a jižnímu ovoci. Polosladké.



Rulandské bílé ledové 0,375 L

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trať Růženy
Ocenění: Zlatá medaile Austria wine challenge – Wien 2006
Velmi vzácné harmonické víno s vůní jahod. Jemná kyselinka s přírodní sladkostí dotváří unikátní chuť. Výborně se hodí k moučkářům, k jemným úpravám drůbeže se sladkými omáčkami a k jižnímu ovoci. Sladké.



PŘÍVLASTKOVÁ RŮŽOVÁ VÍNA 0,75 L



Zweigeltrebe rose pozdní sběr

podoblast slovácká, obec Prušánky, trať Úlehle
Lahodné víno s krásnou cihlovou barvou a ovocnými tóny, které jsou v chuti podporovány příjemnou kyselinkou. Je vhodné podávat k sýrům, zeleninovým salátům a těstovinám. Polosuché.



PŘÍVLASTKOVÁ ČERVENÁ VÍNA 0,75 L



André pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trať Růženy
Ocenění: Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2010
Vino s typickou tříslovinou. Ve vůni se projevuje buket po sušených švestkách a přezrálých višních jenž provází i chuť vína. Doporučujeme podávat k hutnějším úpravám zvěřiny a k červeným masům. Suché.

260 Kč



Dornfelder pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Horní Bojanovice, trať Staré hory
Ocenění: Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2012
Exkluzivní víno s velmi koncentrovanou a výraznou vůní višni a čokolády. V chuti plné, hutné s tóny čerstvě vařených višňových a švestkových povidel. Podáváme k pečeným masům, zvěřině, jehněčímu masu, těstovinám a lahůdkovému sýru. Suché.

320 Kč



Rulandské modré výběr z hroznů

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trať Růženy
Příjemné víno granátové barvy s cihlověrubínovým odstínem. Hořkomandlový buket je v chuti podporován jemnými tóny přezrálých švestek. K pečeným masům, jemným úpravám zvěřiny, nadívané drůbeží a doporučují se rovněž k pokrmům z hub a k mnoha druhům sýrů. Polosuché.

320 Kč



Cabernet Moravia pozdní sběr barrique

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trať Růženy
Příjemné víno temně červenofialové barvy s vůní lesního ovoce, která v chuti přechází do černého rybízu a borůvek. Víno zrálo v sudech barrique. K zeleninovým polévkám, k vařenému hovězímu masu, k pečenému bažantu, k roštěné, k polotvrdým sýrům. Suché.

320 Kč



Cabernet Sauvignon slámové 0,2 L

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trať Růženy
Ocenění: Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2010
Hrozny vysychají před lisováním 3 měsíce na slamových rohožích. Lisují se prakticky rozinky. Aroma i chuť jsou zkoncentrovány do noblesní sladkosti s tóny po granátovém jablku a kandovaném ovoci. Doporučujeme podávat ke sladkým dezertům a moučníkům s tvarohem, rozinkami, kandovaným ovocem či ovocem naloženým v likérech. Sladké.

590 Kč

Rozdělení jakostních vín podle vinařského zákona České republiky

Jakostní víno

Na 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.

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 SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu.

Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 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

Jakostní víno s přívlastkem - kabinetní víno je kategorie vín vzniklých z 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 dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

Výběr z hroznů

Název přívlastkového vína vyrobeného 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 vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27 °NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká 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 změnilly na hrozinky - ciběby. Bývá to víno velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé.

Ledové víno

Stejně jako ostatní vína s přívlastkem je lze vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň - 7 °C a získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevylišována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

Slámové víno

Název vína s přívlastkem, které vzniklo z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců po sklizni na slámě či rákosu, nebo byly zavěšeny v dobře větraném prostoru. Tím 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, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.