



Vinnij listek
Wine list

Rozdělení českých a moravských vín dle jakosti:

STOLNÍ VÍNO

Nejnižší kategorie kvality, cukernatost do 14,9° ČMN, víno lehčí, méně extraktivní, doslazováno řepným cukrem.

ZEMSKÉ VÍNO

Vyšší kategorie kvality, cukernatost moštu nejméně 14° ČMN, vyrobeno výhradně ze zemských hroznů, doslazováno řepným cukrem.

JAKOSTNÍ VÍNO ODRŮDOVÉ

Vyšší kategorie kvality, cukernatost v rozmezí 15 - 18,9° ČMN, doslazováno řepným cukrem.

JAKOSTNÍ ZNÁMKOVÉ VÍNO

Jakostní víno vyrobené scelováním vín několika odrůd podle předem dané receptury.

VÍNO S PŘÍVLASTKEM

Víno nejvyšší kategorie kvality odrůdových vín, původ i cukernatost a hmotnost hroznů musí být ověřena SZPI, vyrobeno výhradně z nedoslazovaného moštu - nesmí se zvyšovat cukernatost.

Přívlastková vína se dělí na další kategorie kvality podle přirozené cukernatosti moštu:

KABINET 19 - 20° ČMN, příjemné, lehké, svěží víno

POZDNÍ SBĚR 21 - 23,9° ČMN, plné a extraktivní víno

VÝBĚR Z HROZNŮ 24 - 26,9° ČMN, bohatě plné a extraktivní víno

VÝBĚR Z BOBULÍ 27 - 31,9° ČMN, těžší plné víno se zbytkem cukru

VÝBĚR Z CIBÉB NAD 23° ČMN, mohutné víno z přežralých bobulí

LEDOVÉ VÍNO

Speciální víno, jehož mošt je získáván lisováním zmrzlých hroznů. Při lisování hroznů sbíraných při maximální teplotě -7°C zůstává voda v krystalizované formě (ledu) v lisovém filtru a získává se „odvodněný“ mošt s vysokou přirozenou cukernatostí - minimálně 27° ČMN. Prokvašením moštu vznikají mohutná extraktivní „ledová vína“ s vysokým obsahem zbytkového cukru.

SLÁMOVÉ VÍNO

Produkce se zakládá na totožném principu snížení obsahu vody v moštu jako u „ledového vína“. Snížení obsahu vody zde však probíhá přirozenější cestou - sušením hroznů na slaměné podestýlce. Po vysušení hroznů se běžným lisováním získává mošt s minimální cukernatostí 27° ČMN. Kvašením vznikají unikátní mohutná „slámová vína“ s vysokým obsahem zbytkového cukru.

Klasifikace vín podle přirozeného obsahu cukru ve víně:

SUCHÉ DO 4 g/l zbytkového cukru*

POLOSUCHÉ 4,1 - 12 g/l zbytkového cukru

POLOSLADKÉ 12,1 - 45 g/l zbytkového cukru

SLADKÉ NAD 45 g/l zbytkového cukru

1° ČMN je množství přirozeného cukru odpovídající 1 kg hroznového cukru na 100 litrů moštu. Cukernatost moštu je měřena hustoměrem.

* Suché víno obsahuje max. 4 g/l zbytkového cukru nebo je rozdíl mezi obsahem kyselin a přirozeného cukru menší než 2 g/l.

ŠUMIVÁ VÍNA / SPARKLING WINES

VINSELEKT MICHLOVSKÝ

CHARMAT DE VINSELEKT BRUT 0,75 L 630,- Kč

ITÁLIE / ITALY

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY CONTIRICCATI 0,75 L 650,- Kč

CHAMPAGNE

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN BRUT 0,75 L 2 700,- Kč

ROZLÉVANÁ VÍNA

BÍLÉ / WHITE

PINOT GRIGIO VENETO BERTIOLLO ITÁLIE 0,2 L 65,- Kč

CHARDONNAY VENETO BERTIOLLO ITÁLIE 0,2 L 65,- Kč

RŮŽOVÉ / PINK

ROSATO VILLA TERESA ITÁLIE 0,2 L 65,- Kč

ČERVENÉ / RED

CABERNET FRANC BONATO ITÁLIE 0,2 L 65,- Kč

BÍLÁ VÍNA / WHITE WINES

NOVÉ VINAŘSTVÍ, DRNHOLEC

RYZLINK RÝNSKÝ CEPAGE 0,75 L 720,- Kč

POZDNÍ SBĚR / SUCHÉ

Vyzrállost hroznů dává vínu plnost, tělo, delikátní aromatické látky, jemnou kořenitost a decentní kyselinu. Víno je velmi vhodné k tučnějším masitým pokrmům, moravskému uzenému, zabíjačce, rybám, bílému masu a jemným sýrům.

LATEHARVEST / DRY

High fruitiness of the grapes gives to the wine the fullness, body, delicate aromatic substances, soft spice and decent acid. This wine is right for rich meals, Moravian smoked meat, fish, white meat and soft cheese.

BALGOVO MALÉ VINAŘSTVÍ TVRDONICE

TRAMÍN ČERVENÝ 0,75 L 700,- Kč

VÝBĚR Z HROZNŮ / POLOSUCHÉ

Víno intenzivně zlatožluté barvy. Vůně je bohatá, omamující s tóny čajové růže, skořice a květů pomeranče. Typické aroma i chuť jsou podpořeny harmonií mezi cukrem a kyselinkou. Chuť je podbarvena sladce medovými tóny rozinek.

SELECTION OF GRAPES / SEMI DRY

The wine of intensive gold-yellow colour. The smell is rich, narcotic with tones of tea rose, cinnamon and blooms of orange tree. Typical aroma even taste are buttressed of harmony between sugar and acid. The taste is tinged by sweetly honey tones of raisins

MORAVÍNO VALTICE

PÁLAVA 0,75 L 770,- Kč

VÝBĚR Z HROZNŮ / POLOSLADKÉ

Ve vůni se projeví banánové, citrusové a muškátové tóny. Chuť je medová, harmonická, středně plná, s lehkou kyselinkou na konci. Toto víno může být dobrým průvodcem celého večera, velmi se líbí ženám.

SELECTION OF GRAPES / HALF SWEET

In the aroma of this wine are shown banana and citrus tones. The taste is honey, harmonic, middle full and with light acid at the end. This wine can be very good company during the whole night.

RAKOUSKO / AUSTRIA

GRÜNER VELTLINER HEITSATZ VEINGUTHEBENSTREIT 0,75 L 750,- Kč
REZERLAND-WEINVIERTEL / SUCHÉ
Lehké, příjemné, hodí se k odlehčení a povzbuzení nálady, pro širokou společnost.
REZERLAND-WEINVIERTEL / DRY
Light and pleasant, this is a great wine for enhancing the mood of the moment for all occasions.

ORANŽOVÉ VÍNO / ORANGE WINE

ITÁLIE / ITALY

PINOT GRIGIO RAMATO TENUTA DI CORTE GIACOBBE 0,75 L 730,- Kč
VENETO / POLOSUCHÉ
Toto víno, vytvořené podle staré tradice Benátské republiky, se získá z PinotGrigio hroznů zralých na slunci, které jsou zpracovány s nejvyšší opatrností a jemností. Mošt zůstává v kontaktu se slupkou po dobu 12 hodin, což dává vínu jeho velmi výrazný měděný odstín. Jeho květinová vůně je nejlepší, když sevíno vychutnává mladé.
VENETO / SEMI DRY
This wine, created according to the ancient tradition of the Republic of Venice, is obtained from Pinot Grigio grapes ripened in sunlight and processed with extreme care and delicacy. The must remains in contact with the peel for 12 hours, giving the wine its very distinctive coppery hue. With its special, elegant copper tonality, this wine is not improved by lengthy ageing. Its floral scent is best savored when the wine is young and its pleasantness on the palate should be enjoyed between one grape harvest and the next.

ČERVENÁ VÍNA / RED WINES

MORAVÍNO VALTICE

GRAND CUVÉE 0,75 L 660,- Kč
POZDNÍ SBĚR / SUCHÉ
Vino má intenzivní rudou barvu, typickou bylinně ovocnou vůni s tóny černého rybízu, fialek a cedrového dřeva. Chuť je mohutná, komplexní, zakulacená zráním vína v dubových sudech. Hodí se k hutnějším úpravám hovězího masa, k zvěřinovým specialitám a k ušlechtilým sýrům s plísní.
LATEHARVEST / DRY
Wine have an intensive red color, typical herbal-fruity aroma with tones of black currant, violets, and cedarn wood. Its flavour is robust, comprehensive, rounded by maturing of the wine in oak casks. It goes well with hearty dishes of beef meat, game specialities and ennobled blue cheese.

VINAŘSTVÍ ČECH, TVRDONICE

CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE 0,75 L 850,- Kč
VÝBĚR Z HROZNŮ / SUCHÉ
Výrazná cabernetová vůně černého rybízu, lesního ovoce a fialek. Chuť je komplexní, strukturovaná s vyzrálou švestkou a čokoládou. Příjemně svěží, sametové víno s charakteristickou tříslovinou v závěru.
SELECTION OF GRAPES / DRY
Expressive cabernet aroma of black currant, forest fruit and violets. The taste is complex, structured with ripe plum and chocolate. Pleasantly fresh, velvety wine with a characteristic tannin in the finish.

ARGENTINA

MALBEC RAMANEGRA CASARENA 0,75 L 1 040,- Kč
MENDOZA / SUCHÉ
Vino hluboké, tmavě fialové barvy s vůní fialky, černého ovoce a nádechem čerstvých jahod. V chuti je husté, sladké, s chutí černých plodů, měkkého tabáku a sladkého koření se známkami stárnutí ve francouzských dubových sudech. Dominuje minerální charakter s doznívající chutí.
MENDOZA / DRY
Wine of deep, dark violet colour, the aroma shows violets, black fruits and a hint of fresh strawberries. The taste is dense, with sweet black fruit flavours and soft tobacco and sweet spice notes from French oak aging. The finish presents marked minerality and lingering flavours

FRANCIE / FRANCE

FAMILLE BRÉCHET

LA JEROME COTESDU RHONE VILLAGES

0,75 L

1 150,- Kč

Grenache 80% - Syrah 20%

Sklizeň / Vinifikace: Ruční sklizeň. Oddělené drcení. Při nízké teplotě macerace a kvašení. Dlouhá fermentace s čerpáním a míchání měkké usazeniny. Zrání 12 měsíců. Výnos: 29 hl / ha. Oblast 2,5 ha leží na rovině na úpatí obce Séguret. Jílovitá půda a aluviální terasy podél Ouvèze. Zatravněné vinice.

COTESDU RHONE DOMAINE DENISE AMIEL ROUGE

0,75 L

950,- Kč

Barva: červená (deep granátově červená s fialovými odstíny).

Vínos: 70% Grenache, 30% Syrah, vápenaté půdy, průměrný výnos 45hl / ha, Handlee.

Fermentace: v chladírenské nádrže z nerezové oceli s přírodními kvasinkami.

Zrání: ve velkých dřevěných sudech "Alk.: 15% vol.

CHATEAUNEUF DU PAPE

0,75 L

2 200,- Kč

Grenache 74% - Syrah 26%

Barique 14 měsíců

Základy harmonického snoubení vína s pokrmy:

Cesta za tajemstvím harmonie vína s pokrmem je vskutku dobrodružnou výpravou za pokladem nádherné krajiny pestrých chutí, představ a snů. Pro tuto cestu neexistuje mapa, jen několik orientačních bodů, jež každého dovedou do jiných míst a k odlišným zážitkům. Vzdáleně a nezávazně určují směr hledání:

- Hlavní zásadou harmonického snoubení je spojování chutí, které se doplňují.
- Chuťová plnost vína by měla odpovídat výraznosti pokrmu. Přebíjením chutí se ochuzujeme o jeden z požiteků.
- Víno s výraznější kyselinou dobře harmonizuje se sladkým pokrmem a v kombinaci s ním působí svěžím pocitem.
- Víno s vyšší kyselostí rozpouští tuky, což působí blahodárně.
- Tříslové víno působí harmonicky s tučným jídlem, tuk a tříslovina se vzájemně doplňují.
- Sladké víno se slaným jídlem se zcela nedoplňují, ale chuťové vjemy se vzájemně zjemňují.
- Sladké víno se dobře doplňuje s tříslovitými a kyselějšími pokrmy, jejichž chuť zmírňuje.
- Sladké víno působí harmonicky se sladkým pokrmem. Tato sladkosladká kombinace se neprojevuje přeslazeně, nýbrž naopak snižuje pocit sladkosti.
- Mladé červené víno s ořechy tvoří jedinečný, harmonický soulad chutí. Hořkost se nezvyšuje.
- Hořce tříslovitá chuť mladého červeného vína se eliminuje chutí uzených nebo grilovaných jídel. S ostatními pokrmy se chuťově ruší.
- Zralá kyselinka ve víně působí harmonicky s chutí uzeného, nezralá kyselost v této kombinaci neladí.
- Víno s výraznou kyselinkou společně s jídlem kyselého charakteru se umocňuje a způsobuje pocit překyselenosti.
- Kyselina vinná a alkohol zvyšuje ostrost koření.
- Výraznější kyselinka ve víně v kombinaci s hořkou chutí pokrmu zvyšuje hořkost.
- Tříslovité víno kombinované se slaným pokrmem způsobuje chuťový zmatek.
- Tříslovité víno zvyšuje hořkost jídla.

Základy harmonického snoubení vína s pokrmy:

Lehká, málo tučná a lehce kořeněná jídla, jako jsou ryby, bílé maso a drůbež, doporučujeme kombinovat s lehkými víny - např. suchými kabinetními víny odrůd Sylvánské, Müller-Thurgau, Ryzlink rýnský, Modrý Portugal.

Hutná, tučná jídla - např. prorostlé vepřové, pečená ryba či pokrmy s majonézou, je dobré zapíjet plnými víny s vyšším objemem alkoholu a extraktu ve víně. Vhodné jsou zejména pozdní sběry nebo jakostní vína Chardonnay, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Neuburské, Kerner, Rulandské modré, Dornfelder.

Kořeněná jídla vyžadují plná a výrazná vína. Výtečně chutnají se suchými, výrazně chutnajícími a lahkově zralými červenými víny odrůd Frankovka, Rulandské modré, Svatovavřínecké, Merlot, Cabernet Sauvignon, které se dobře snoubí především s hovězí pečení, steaky, skopovým a zvěřinou. Sladká jídla chutnají harmonicky v kombinaci s vyzrálými sladkými - dezertními víny.

RYZLINK VLAŠSKÝ

Mladé víno s typicky příjemnou kyselinkou a vůní angreštu i červeného rybízu nádherně lahodí se sladkovodní rybou, zeleninovými pokrmy či polévkami. Zralé víno s vůní medu a lučních květin je dokonalým průvodcem zrajícího sýru i jemné paštiky. Teplota podávání: 9 - 11°C.

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

Víno s lokálním charakterem podle půdy a oblasti vonící lipovým květem, jehož chuť se mísí s jemnou mandlovinou nebo chutně kořenité víno s pepřnatým akcentem tvoří harmonické kombinace s domácími pokrmy, jako je vařené hovězí, drůbež a smažená ryba. Teplota podávání: 9 - 11°C.

SVATOVAVŘINECKÉ

Víno granátové barvy, sametově plné chuti s tóny černého rybízu, višní, zralých švestek až povidel se jedinečně snoubí s pečenou husou, tmavým nebo výrazně kořeněným masem a zvěřinou i se sýrem dvojí plísňě. Teplota podávání: 14 - 16°C.

FRANKOVKA

Extraktivní víno tmavě rubínové barvy, v jehož chuti se setkává kořenitý charakter s ovocností a ve vůni ostružiny se skořicí, vytváří harmonické celky se zvěřinou, tmavým masem, steakem a uzeninou i různými druhy sýrů. Teplota podávání: 14 - 16°C.

