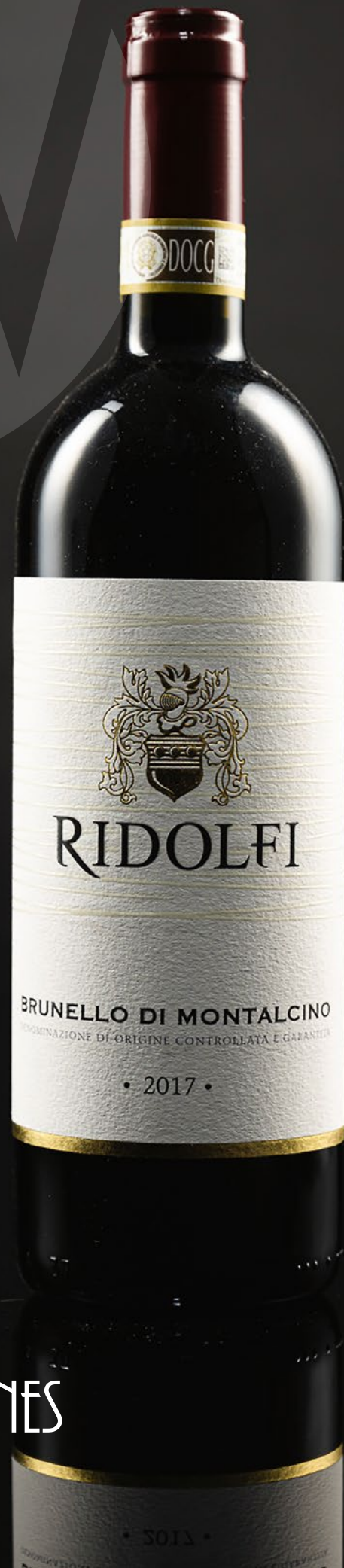


2024/2025

KATALOG VÍN



SIMPLY WINES



Milé dámy, vážení pánové,

rok utekl jako voda a náš první Katalog vín se dočkal aktualizace. Za uplynulých dvanáct měsíců se svět vína nezastavil, a tak vám s potěšením představujeme řadu novinek.

U vinařů, se kterými spolupracujeme dlouhodobě, dochází průběžně k úpravě sortimentu, tak jak každý z výrobců představuje novinky.

K těmto „stálícím“ našeho výběru jsme přidali několik nových a velmi zajímavých výrobců – vinařství Wilhelm Walch ze severoitalského Alto Adige, mladé a velmi dynamicky se rozvíjející vinařství Ridolfi z toskánského Montalcina a Decugnano dei Barbi – výrobce nejenom krásných vín Orvieto z Umbriie. Z domácích vinařů jsme s radostí připojili vína od Libora Veverky z Čejkovic.

Další důležitou novinkou v katalogu je QR kód u každého vína. S ohledem na nestabilní ekonomickou situaci, vývoj kurzu k euru a dalším faktorům, jako je cena dopravy atd., nejsou v katalogu uvedeny ceny. Ty totiž nenastavujeme jednou ročně, ale podle aktuální situace. Díky vloženému QR kódu se snadno z mobilního telefonu dostanete na stránku vína, kde se dozvíte nejenom další zajímavé informace, ale samozřejmě i cenu.

A jaký by to byl svět vín bez jejich ochutnávání... Pravidelně jsme se s vámi setkávali v naší oblíbené Noi Restaurant na pražském Újezdě. Také jsme měli na jaře příležitost prvního setkání s brněnskými milovníky vín. V obou těchto „Setkáních s vínem“ budeme i nadále pokračovat. Sledujte proto naše stránky www.simplywines.cz, kde vás vždy s předstihem o jednotlivých akcích budeme informovat.

Těšíme se na to, co nám přinese nadcházející rok.

Na zdraví!

Simply Wines Team ☺



Obsah

ITÁLIE

str. 4–41

- *Toscana* – La Bracesca, Le Mortelle, Fattoria Aldobrandesca, Abbazia Monte Oliveto, Podere San Cristoforo, Sant'Ilario, Ridolfi, Borgo SanLeo, Rocca di Montemassi, Cantine Leonardo da Vinci, Tenuta Moraia, Tenute Silvio Nardi, Villa Poggio Salvi, Brancaia, Tenuta Campo di Sasso, Casa di Terra, Terre del Marchesato, Fattoria del Cerro, Fattoria Piazzano, Tolaini, Agricola San Felice, Castello di Fonterutoli, Nittardi, Cantina di Montalcino, La Poderina, Tenuta Il Poggione, Ciacci Piccolomini d'Aragona, Tenuta Viglione, Feudi San Gregorio, Masseria Surani, Mottura, San Marzano, Terre Cevico, Feudi Salentini, Cantine Paolo Leo
- *Umbria* – Castelo della Sala, Santa Cristina, Decugnano dei Barbi
- *Puglia* – Bocca di Lupo, Masseria Settearchi, Masseria Altemura
- *Piemonte* – Prunotto, Azienda Mario Giribaldi, Enrico Serafino
- *Veneto* – De Stefani, Barocco, Ca' Bolani, Montecampo, Azienda Buglioni
- *Friuli* – Volpe Pasini, Schiopetto
- *Alto Adige* – Wilhelm Walch
- *Sicilia* – Principi di Butera

FRANCIE

str. 42–59

- *Champagne* – Doyard-Mahé, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Dom Pérignon, Ruinart, GH Mumm, Perrier-Jouët, Billecart Salmon
- *Loire* – Chapin & Landais, Domaine Paris-Simoneau
- *Alsace* – Domaine Fritsch
- *Chablis* – Domaine Pascal Bouchard
- *Bourgogne* – Domaine Henri Delagrangue et Fils, Domaine Perraud
- *Côtes du Rhône* – Famille Ravoire
- *Provence* – Famille Ravoire, Château d'Esclans
- *South of France* – Château Saint Auriol, Maison Vialade, Montmija Biologique
- *Bordeaux* – Château Guillebot Plaisance, Château Beauregard Ducasse, Château Haut Bonneau, Château Beaumont, Château Bel Orme, Bordeaux Grands Crus Classes – mix

NĚMECKO & RAKOUSKO

str. 60–67

- *Mosel* – Heinz Eifel
- *Rheingau & Rheinhessen* – Balthasar Ress, J. Bäumer
- *Wagram* – Josef Fritz
- *Wachau* – Weingut Sigl

ŠPANĚLSKO & PORTUGALSKO

str. 68–73

- *Rioja* – Hacienda López de Haro, La Rioja Alta
- *Castilla y León* – Abadía Retuerta
- *Rueda* – Cuatro Rayas
- *Porto* – Smith Woodhouse
- *Douro* – Symington Family Estates
- *Alentejo* – Quinta da Fonte Souto

NOVÝ SVĚT

str. 74–81

- *USA* – Chateau Ste Michelle, Columbia Crest, Stag's Leap
- *Nový Zéland* – Claudy Bay, Marlborough Ridge
- *Chile* – Haras De Pique
- *Argentina* – Terrazas de los Andes, Susana Balbo

Morava

str. 82–89

- *Velkopavlovická oblast* – Vinařství Sedlák, Vinařství Libor Veverka
- *Mikulovská oblast* – Vinařství Kadrnka
- *Znojemská oblast* – Vinařství Simenon



Itálie



Itálie je největším producentem vína na světě. Víno se zde vyrábí v každém regionu na celkem 702 000 hektarech vinic, ročně se vyrobí přes 48 milionů hektolitrů vína. To v roce 2018 představovalo 19 % celosvětové produkce vína. Export tvoří velkou část prodeje, samotní Italové mají roční spotřebu 42 litrů na osobu, a to je řadí na 5. místo ve světové spotřebě vína.

V roce 1963 byl v Itálii zaveden první klasifikační systém, který byl zásadně upraven v roce 1992. Poslední úprava systému proběhla již pod kontrolou Evropské unie v roce 2010.

Přehled klasifikace italských vín

- **VDT (Vino Di Tavola)** – stolní vína, jako základní kategorie italské klasifikace, nemohou na etiketě podle daných zákonů uvádět ročník, odrůdu a oblast původu, ale pouze barvu (bílá, růžová a červená) a druh členství (šumivé víno atd.). Nemají výrobní specifikace. Jsou určena pro každodenní spotřebu.
- **IGT – Indicazione Geografica Tipica / IGP – Indicazione Geografica Protetta (od ročníku 2012)** – označení regionálních vín vyšší kvality, která jsou označena obecným zeměpisným názvem dané oblasti (např. Salento, Delle Venezie, Colli della Toscana atd.). Vína jsou také nazývána jako oblastní vína. Ve srovnání s DOC víny mají méně omezující výrobní specifikace.

- **DOC (Denominazione di Origine Controllata) / DOP (Denimazione di Origine Protetta) (od ročníku 2012)** – označení kontrolovaného původu je udělováno vínům s přesným teritoriálním původem, a to jak celých regionů (např. Piemonte), tak i místního označení (např. Langhe). U vín se kromě původu kontrolují také technologické postupy, kvalita a výnosy hroznů nebo doba zrání. Kvalita výsledných vín je vyšší než u IGT, má ale stále velké rozdíly od průměrných až po velmi kvalitní.
- **DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita)** – od roku 1973 platí tento nejvyšší stupeň kvality pro špičková a nejkvalitnější vína v zemi. Prvním vínem DOCG bylo uznáno Barolo a dnes se takto označuje poměrně malé množství italských vín, přičemž polovina z nich pochází z Toskánska a Piemonte.

V kategorii DOC se můžeme setkat s označením „Classico“ (původ v historické chráněné oblasti), „Superiore“ (přísnější pravidla při sklizni a zpracování hroznů) nebo „Riserva“ (regulace minimální doby zrání v sudech). Obecně se dá říct, že označení IGT, DOC a DOCG nesouvisí striktně s kvalitou vína. Například již v kategorii IGT můžeme objevit vysoce kvalitní vína. Někteří významní vinaři používají technologie nebo odrůdy, které nespádají do kategorií DOC nebo DOCG. Označení „Super Tuscans“ je například pro vína velmi vysoké kvality, která jsou v kategorii IGT.

Existuje také celá řada kategorií týkající se šumivých vín. Jsou to například Vino Spumante, Vino Spumante di Qualità, Vino Spumante di Qualità di Tipo Aromatico nebo Vino Frizzante atd.

La Braccessa

La Braccessa je usedlost, která svým názvem navazuje na jméno původní farmy. Marchese Antinori ji pak do svého majetku získal v roce 1990. Rozkládá se na více než 508 hektarech půdy, ze kterých je 340 osázeno vinicemi. V kompletní harmonii se zde bok po boku pěstují dvě rozdílné „osobnosti“ – tradiční Nobile di Montepulciano a inovativní výsadba odrůdy Syrah. Z regionu Cortona se tak stala oblast pěstující víno s velkým potenciálem. Zdejších 340 hektarů vinic je rozděleno do dvou hlavních částí. První má rozlohu 237 hektarů a leží na hranicích mezi městy Montepulciano a Cortona. Ta druhá má 103 hektarů a najdeme ji poblíž města Montepulciano. Patří sem známé a vyhlášené vinice Corvignano, Santa Pia a Gracciano.

vinařství	La Braccessa
odrůda	Syrah
výroba	70 % vína se vinifikuje v použitých francouzských dubových sudech
obj. kód	A1000

**Achelo
Toscana DOC**

Jedná se o delikátní víno vyrobené pouze z odrůdy Syrah, která je pro region Cortona historicky velmi důležitá. Název Achelo pak byl inspirován etruskou historií. Samotné víno má purpurovou barvu. Vůně nabízí aroma červeného a černého bobulového ovoce, koření, jako je vanilka a černý pepř. Chuť je plná a bohatá s jemnou ovocnou sladkostí a dlouhým závěrem, ve kterém se objevuje aroma tmavého ovoce, černého rybízu a ostružinového džemu.



vinařství	La Braccessa
odrůda	Syrah
výroba	Zraje 18 měsíců v malých sudech z francouzského dubu (první a druhé použití)
obj. kód	A1001

**Bramasole
Toscana DOC**

První ročník Bramasole byl vyroben z ročníku 2000. Jde o víno, které je schopné vyvíjet se v čase. Dokonale odráží charakter terroiru, dlouholeté vinařské tradice s využitím nové, regionálně netradiční odrůdy. Hrozny na toto víno pocházejí z nejslunnějších vinic v Cortoně. Tento 100% Syrah má tmavou, rubínově červenou barvu, ve vůni s aroma černého bobulového ovoce a fialek, v kombinaci s pepřem a vanilkou. Chuť je plná a bohatá s jemnými tóny černých bobulí.



vinařství	Le Mortelle
odrůda	Vermentino Viognier
výroba	Fermentuje v nerezových tancích
obj. kód	A1002

**Vivia
Toscana DOC**

Vivia je směsí odrůd Vermentino a Viognier, které jsou doplněné odrůdou Ansonica. Hrozny jsou sklizeny z vinic, které se rozkládají na toskánském pobřeží. Víno má zářivou, slámově žlutou barvu se zelenými odlesky. Vůně je intenzivní s aroma bílých broskví, ananasu, citrónů a bílých citrusových květů. Chuť je jemná a minerální, v závěru s tóny aromatického středomořského koření a citrusových květů.



vinařství	Le Mortelle
odrůda	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc
výroba	Zraje 12 měsíců v barikových sudech
obj. kód	A1003

**Botrosecco
Toscana DOC**

Jde o přímočaré a harmonické víno, vyrobené z odrůd Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Je to zajímavé a rozhodné víno s velkou rovnováhou, dokonale odrážející jedinečné vlastnosti regionu Maremma. Víno má rubínovou barvu. Vůně je bohatá a intenzivní s aroma zralého bobulového ovoce, malin, ostružin, divoké máty a eukalyptu a dotekem bílého pepře. Chuť je plná a pikantní, s hebkými tříslovinami a dlouhým závěrem, ve které se objevují tóny.



vinařství	Le Mortelle
odrůda	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Carmenère
výroba	Zraje 16 měsíců v barikových sudech
obj. kód	A1004

**Poggio alle Nane
Toscana DOC**

Název vína je odvozený od místa původu, „Nane“ pak znamená v lokálním dialektu slovo „kachna“. Je vyrobené z odrůd Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon a Carmenère. Víno má temně červenou barvu. Bohatá vůně s aroma zralého tmavého bobulového ovoce, horských bylin, tymiánu a černého rybízu. Vše je podpořeno dotekem lékořice, fialek, balzamik a sladkého koření. Chuť je bohatá, elegantní a výrazná.

**Castello della Sala**

Toto vinařství se nachází v regionu Umbria, kousek od hranic s Toskánskem, asi 18 km od historického města Orvieto. O regionu se říká, že je to „území bílého vína, kde stále stojí čas“. Castello della Sala je velkolepé středověké panství postavené už v roce 1350. Vinařství se rozkládá se na 500 hektarech půdy, kdy 170 hektarů je osázeno vinicemi. Ty jsou v nadmořských výškách mezi 220 a 470 m n. m. Vysázené jsou tradiční odrůdy, jako jsou Procanico a Grechetto, ale také Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Pinot Blanc, Viognier a malé množství Tramineru and Rieslingu. Region Umbria je výjimečný produkcí bílých vín až na jednu výjimku – Pinot Noir. Tato odrůda zde našla ideální podmínky pro rozvinutí plného potenciálu. Všechny vinice jsou na hlinitých a vápenatých půdách, které jsou bohaté na fosílie. Jsou dobře vystaveny stoupajícímu slunci, a tak je dosaženo vynikajícího rozdílu teplot.

vinařství	Castello della Sala
odrůda	Chardonnay
výroba	Část vína je vinifikována (ale ne již dále stařeno) v dubových sudech
obj. kód	A1006

**Bramito della Sala
Umbria IGT**

Bramito se vyrábí z hroznů, které se pěstují v bezprostředním okolí středověkého zámku Castello della Sala. Chardonnay je zároveň jedinou odrůdou, která je zde vysazena. Toto víno má slámově žlutou barvu se světle zelenými odlesky. Delikátní vůně s aroma zralého exotického ovoce a lehce také citrusových plodů.



vinařství	Le Mortelle
odrůda	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Carmenère
výroba	Zraje 18 měsíců v sudech z francouzského dubu a 12 měsíců v lahvi
obj. kód	A1005

**Ampio delle Mortelle
Toscana IGT**

Na výrobu Ampia byly použity odrůdy Carmenère, Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Hrozny pocházejí z regionu Maremma a dávají vínu tmavou, rubínově červenou barvu. Vůně je charakteristická aroma černého pepře, lékořice, tmavého ovoce, aromatických bylin, levadulových květů, s jemným podtónem tabáku, máty a čokolády. Svůdná, elegantní chuť s výraznými tříslovinami.

**Le Mortelle**

Le Mortelle stojí v samém srdci regionu Maremma v Toskánsku, nedaleko města Grosseto a na dohled od Tyrhénského moře. Vinařství bylo založeno v roce 1999 rodinou Antinori. Celý projekt vinařství Le Mortelle je odlišný od jiných, které rodina vlastní. Vinařství totiž nevzniklo na základě jiného, již existujícího vinařského domu, ale vzniklo v podstatě na „zelené louce“. V roce 1999 rodina Antinori koupila pozemky, na kterých se do té doby pěstovaly ovocné stromy. Nikdy předtím zde nebyly žádné vinice, přesto zde rodina viděla veliký potenciál pro vína prvotřídní kvality. Pozemek se rozkládá na 270 hektarech půdy, 170 hektarů je osázeno vinicemi. Spojuje se zde fascinující krása zdejší přírody s historickým a kulturním dědictvím. První roky svého zdejšího působení tak věnovali právě výsadbě vinic. U modrých odrůd se zaměřili na Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc, doplněné malým množstvím odrůdy Carmenère. Vyrábí se zde také bílé víno – na jeho výrobu jsou vysázeny odrůdy Vermentino a Viognier, které jsou doplněné odrůdou Ansonica. Samotné vinařství bylo postaveno později – až ve chvíli, kdy si Antinori byl jistý kvalitou hroznů a očekávaný potenciál terroiru byl po prvních sklizních potvrzen. Celé vinařství je technologicky velmi moderní stavbou, která je postavena tak, aby co nejméně „rušila“ okolní přírodu. Je z větší části skrytá pod povrchem, viditelná je pouze jeho část. Budova má tři patra, tak aby se víno mohlo zpracovávat gravitačním způsobem – tedy sklizené hrozny se přijímají v horní části, až se víno postupně dostane do spodního patra, ve kterém jsou sudy na konečné školení vín. To podle druhu vína a ročníku probíhá od 9 do 15 měsíců.

Fattoria Aldobrandesca

Fattoria Aldobrandesca se nachází v jižní části toskánského regionu Maremma. Maremma je často spojována s pobřežím a lesy piniových borovic. Starověké civilizace v této lokalitě stavěly fascinující pevnosti a osady na strmých tufových útesech, které jsou dnes skanzeny a nacházející se v těsném okolí vinařství – jsou to například městečka Pitigliano, Sorano a Sovana. Fattoria Aldobrandesca se nachází v samém středu této krajiny, která je bohatá nejen na historii, ale má také velký vinařský význam. Celé vinařství zahrnuje 100 hektarů vinic, které jsou vysázené na svazích s tufovým podlozím okolo Sovany. Jsou obklopené nádhernou krajinou. Odrůdy Aleatico, velmi stará a tradiční odrůda, a Malbec, pro italské vinohradnictví nová odrůda, zde našly ideální terroir.

vinařství	Fattoria
odrůda	Aldobrandesca Aleatico
výroba	Fermentuje v nerezových tancích
obj. kód	A1020

**„A“ Rosato Toscana IGT**

Exkluzivní toskánské růžové víno ve stylu francouzské Provence, kterého se vyrobí limitované množství okolo 15 000 lahví! Je pojmenované prostě „A“: A – Aleatico, A – Aldobrandesca, A – Albiera, Alessia, Allegra – tři dcery Piera Antinoriho a konečně A – Antinori. Víno má světle korálovou růžovou barvu. Vůně je jemná a delikátní s aroma růží a s dotekem drobného červeného ovoce. Chuť je elegantní a svěží s tóny čerstvého červeného ovoce.



vinařství	Fattoria
odrůda	Aldobrandesca Malbec
výroba	10 měsíců zrání v sudech typu barrique z francouzského dubu
obj. kód	A1019

**Vie Cave Toscana IGT**

Název tohoto vína je spojený s etruskými jeskyněmi – přístupovým cestám „Via Cave“. Víno je vyrobené ze 100% odrůdy Malbec. Zrálo v sudech typu barrique z francouzského dubu po dobu 10 měsíců a následně několik měsíců v lahvi. Má intenzivní rubínovou barvu. Vůně je podmanivá a komplexní s aroma tmavého zralého ovoce, ostružin a borůvek. Chuť je dlouhá s jemnými minerálními tóny a vytrvalým závěrem. Ročně se vyrobí pouze okolo 18 000 lahví.



vinařství	Tenuta Bocca di Lupo
odrůda	Fiano delle Puglie
výroba	Zraje částečně v dubových sudech
obj. kód	A1035

**„Fiano“ di Bocca di Lupo IGT**

100% Fiano dekle Puglie, kdy 50 % vína fermentuje v 500litrových sudech z francouzského dubu, kde také zůstává několik měsíců dále zráet na kvasných kalech. Druhá polovina se zpracovává v nerezových tancích. Víno má světlou, žlutou barvu se zelenými odlesky. Podmanivá vůně má aroma bílých broskví, květů pomeranče, doplněné o sladké tóny lískových ořechů a vanilky. Rafinovaná chuť je svěží a minerální.



vinařství	Tenuta Bocca di Lupo
odrůda	Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah
výroba	Zraje 12 měsíců v sudech a 8 měsíců v lahvi
obj. kód	A1012

**„Trentangeli“ Castel del Monte DOC**

Vinicemi prochází historická železniční trať. Legenda říká, že zde zastavovali ovčáci na jejich dlouhých cestách, aby si odpočinuli. Byli zde údajně pod ochranou třiceti andělů (italsky trentangeli). Víno je vyrobené z odrůd 70 % Aglianico, 20 % Cabernet Sauvignon a 10 % Syrah. Všechny odrůdy fermentují v nerezových tancích odděleně, poté následuje 12 měsíců zrání v sudech a po sčelení odrůd dalších 8 měsíců v lahvi. Intenzivní a bohaté víno, s výraznou strukturou a délkou.



vinařství	Tenuta Bocca di Lupo
odrůda	Cabernet Sauvignon
výroba	Zraje v dubových sudech
obj. kód	A1037

**„Locone“ Castel del Monte DOC**

Název tohoto vína „Locone“ je odvozen od jména umělé vytvořeného jezera, v jehož blízkosti se vinice nacházejí. Toto místo se v průběhu let stalo důležitým hydrologickým místem pro místní faunu a flóru. Tento 100% Cabernet Sauvignon má živou purpurovou barvu. Příjemné ovocná vůně nabízí aroma malin, divokého bobulového ovoce, dotekem čerstvého rozmarýnu a máty, ale také kakaa a lékořice. Jemná a elegantní chuť s plnými tříslovinami a dlouhým závěrem. Podávejte vychlazené na 18–20 °C.

**Tenuta Bocca di Lupo**

Tenuta Bocca di Lupo je vinařstvím, které se nachází v oblasti Castel del Monte. Je vůdčím vinařstvím v regionu Puglia a jediným vinařstvím, které kombinuje klasické zpracování hroznů s moderními vinařskými technikami. Všechna vína jsou vyrobená pouze z vlastních hroznů. Bocca di Lupo se rozkládá na 140 hektarech převážně křídové půdy v nadmořské výšce okolo 300 m n. m. Dostatek slunce a vysokých teplot dává vzniknout svěžímu a elegantnímu vínu z odrůd Chardonnay, Aglianico, Fiano, Moscato a Cabernet Sauvignon. Ve sklepích vinařství je uskladněno před 1 000 dřevěných sudů určených k dalšímu stažení červených vín.

vinařství	Tenuta Bocca di Lupo
odrůda	Fiano delle Puglie
výroba	Fermentuje v nerezových tancích
obj. kód	A1010

**„Roycello“ Salento IGT**

Hrozny pocházejí z vinic usedlosti Masseria Miame. Původ hroznů tohoto vína je na malé vinici Roycello. Jméno odkazuje na původního „obyvatele“ ze začátku 20. století – euroasijského jeřába. Víno je vyrobené z lokální odrůdy Fiano. Má slámově žlutou barvu se zelenými okraji. Vůně je delikátní a elegantní, s aroma citrónů, bílých broskví, růží a šalvěje. Chuť je čerstvá, intenzivní, pikantní a minerální s dobrou délkou.



vinařství	Tenuta Bocca di Lupo
odrůda	Chardonnay
výroba	Fiano delle Puglie Chardonnay je vinifikováno v malých dřevěných sudech
obj. kód	A1011

**„Pietrabianca“ Castel del Monte DOC**

Jedná se o směs odrůd 90 % Chardonnay a 10 % Fiano. Chardonnay fermentuje v malých dubových sudech s kontrolovanou teplotou, poté v nich zraje v kontaktu s kvasnými kaly. Fiano se naopak zpracovává pouze v nerezových tancích. V lednu po sklizni Chardonnay „opouští“ dřevěné sudy a dochází ke smíchání obou vín. Výsledné víno má čerstvou, pikantní a minerální chuť s lehkým dotekem dřeva.



vinařství	Tenuta Bocca di Lupo
odrůda	Aglianico
výroba	Zraje 15 měsíců v sudech z francouzského dubu a 24 měsíců v lahvi
obj. kód	A1013

**„Bocca di Lupo“ Castel del Monte DOC**

Víno je vyrobené z odrůdy Aglianico. Víno má hlubokou, rubínově červenou barvu. Vůně je intenzivní a komplexní s aroma červeného ovoce, sušeného ovoce, koření, bylinek a balzamik. Elegantní, strukturovaná a harmonická chuť má dobře zakomponované třísloviny a dlouhý závěr.



vinařství	Tenuta Bocca di Lupo
odrůda	Cabernet Franc
výroba	Zraje v sudech z francouzského dubu
obj. kód	A1036

**„Arso“ Puglia IGT**

Arso je vlajkovou lodí vinařství Bocca di Lupo. Vyrábí se ze 100% odrůdy Cabernet Franc, po fermentaci zraje v nových sudech z francouzského dubu. Má tmavě červenou barvu. Bohatá vůně se prezentuje aroma ostružin, borůvek, černých třešní a lesního podrostu, doplněné tóny bílého pepře, lékořice, hořké čokolády nebo rozmarýnu. Plná chuť má hedvábné třísloviny. Arso patří mezi top vína Itálie a má obrovský potenciál dalšího zrání.



Prunotto

Historie Prunotto sahá až na začátek 20. století a je spojena s Albertem Prunottem, který později dal vinařskému domu i své jméno. Rodina Antinori se s tímto vinařstvím spojila v roce 1989, v roce 1994 pak získala vinařství celé. Nachází se v městě Alba, které je na poloviční cestě mezi slavnými vinicemi v Barolo a Barbaresco. Svě vinice má vysazené na 65 hektarech v nejlepších polohách zdejšího regionu. K historicky nejdůležitějším patří vinice jako Bussia, Bussia Vigna Colonnello, Costamiòle, Bansella, Bric Turot, Pian Romualdo nebo Occhetti. Základní hodnotou výroby vín je pečlivá a pozorná práce ve vinohradech. Pouze velmi kvalitní hrozen je základem pro skvělá vína, která odrážejí charakter odrůdy i místa původu.

vinařství Prunotto
odrůda Syrah, Barbera
výroba 12 měsíců zrání
v dřevěných sudech
obj. kód A1028

**Mompertone DOC**

Mompertone je směsí odrůd Barbera (50 %) a Syrah (50 %). Po dokončení fermentace zraje přibližně 12 měsíců v sudech. Mompertone má tmavou, rubínově červenou barvu s fialovými okraji. Vůně je bohatá s ovocným aroma a tóny švestek a třešní, také fialek, koření a kávy. Chuť je plná, bohatá na třísloviny, které jsou pevné a elegantní.



vinařství Prunotto
odrůda Nebbiolo
výroba Zraje 18 měsíců
v sudech a lahvích
obj. kód A1007

**Nebbiolo „Occhetti“ Langhe DOC**

Hrozny na toto Nebbiolo pocházejí z vinic, které Alfred Prunotto začal spravovat již v roce 1922. Víno má rubínovou barvu, přecházející místy až do granátové. Elegantní vůně s aroma malin, růží a lékořice. Vyvážená a harmonická chuť je podpořená výraznějšími tříslovinami. Dobře se hodí k překrmům nebo lehkým masovým jídlům.



vinařství Prunotto
odrůda Nebbiolo
výroba Zraje 18 měsíců
v dubových sudech
obj. kód A1040

**Barolo „Mosconi“ Piemonte DOCG**

Barolo Mosconi se vyrábí z hroznů, které se pěstují na krásných vinicích v Mosconi di Monforte d'Alba. V hroznech Nobbio z této oblasti se rozvíjí výjimečně komplexní charakter. Po dokončení výroby zraje víno v 50hektolitrových sudech po dobu 18 měsíců. Barolo Mosconi má intenzivní, granátově červenou barvu. Ve vůni se objevuje aroma šalvěje, rozmarýnu a lesního podloží, doprovázené nádechem květin a koření. Chuť je velkorysá a elegantní, s dobrou strukturou tříslovin, má dlouhý a vytrvalý závěr.



vinařství Prunotto
odrůda Nebbiolo
výroba Zraje 18 měsíců
v dubových sudech
obj. kód A1038

**Barolo „Cerretta“ Piemonte DOCG**

Barolo Cerretta (čti „čereta“) bylo poprvé vyrobeno v ročníku 2017. Po sklizni a fermentaci zraje víno v po dobu 18 měsíců v dubových sudech různých velikostí. Barolo Cerretta má sytou, granátově červenou barvu. Vůně je rafinovaná a aromatická s intenzivními tóny drobného červeného ovoce, růží, fialek, růžového pepře a hřebíčku. Chuť je elegantní a vyvážená, s dobře vyváženými tříslovinami. V dlouhém závěru se objevují ovocné tóny.



vinařství Prunotto
odrůda Nebbiolo
výroba Zraje 18 měsíců
v sudech z francouzského dubu
obj. kód A1008

**Barbaresco Piemonte DOCG**

Noblesní Barbaresco, které je již nyní dostatečně přístupné a příjemné. K dosažení dobré harmonie a jemnosti se při jeho vinifikaci a zrání používají velké dubové sudy různých velikostí. Výsledné víno má intenzivní granátově červenou barvu. Komplexní vůně nabízí aroma červeného ovoce a koření. Chuť je plná a hedvábná s dlouhotrvajícím závěrem.



vinařství Prunotto
odrůda Nebbiolo
výroba Zraje 12 měsíců
v sudech z francouzského dubu
obj. kód A1009

**Barbaresco „Bric Turot“ Piemonte DOCG**

Barbaresco Bric Turot má jasnou, granátově červenou barvu s tmavě rubínovými odlesky. Komplexní vůně s aroma lékořice, malých bobulí, skořice, hřebíčku a fialek. Bohatou chuť podporují dobře zakomponované třísloviny, v dlouhém závěru s tóny zralého ovoce.



vinařství Prunotto
odrůda Nebbiolo
výroba Zraje minimálně 12 měsíců
v dřevěných sudech
obj. kód A1018

**Barbaresco „Secondine“ Piemonte DOCG**

„Secondine“ je jednou z nejstarších oblastí v Barbaresco. Představuje odrůdu Nebbiolo s výjimečnou elegancí a strukturou, s kulatými a sametovými tříslovinami. Víno má rubínově granátovou barvu se světle cihlovými okraji. Komplexní vůně nabízí aroma malin a růží, doplněné o doteky tabáku, bílého pepře a lékořice. Chuť je elegantní, dobře strukturovaná a harmonická, s hedvábnou tříslovinovou texturou a dlouhým závěrem.

**Santa Cristina**

První vína pod značkou Santa Cristina byla vyrobena v roce 1946. Od samého počátku udávala trend kvality vín ve své kategorii. A stejně jako dobrý příběh ani Santa Cristina nestárne. Neustálé hledání inovací a nových domácích i mezinárodních odrůd vedlo ke vzniku celé řady nových a zajímavých vín – vždy ale s respektem k jednotnému stylu, jako důsledek spojení mezi vinicemi, terroirem a prací člověka. Vinice se rozkládají okolo města Cortona v nadmořské výšce okolo 585 m n. m. Pečlivě uspořádané vinice jsou rozlehlé, poseté místními historickými vilami a zemědělskými usedlostmi. Podloží je složené převážně z pískovce, břidlice a slídy, spojené směsí jílu, hlíny a jemného i hrubého písku.

vinařství Santa Cristina
odrůda Sangiovese
výroba Fermentace
v nerezových tancích
obj. kód A1014

**Giardino Rosé Santa Cristina**

Giardino Rosé je novou „perlou“ mezi víny z vinařství Santa Cristina. Již název vína Giardino (zahradka) evokuje směs vůní zahradních květů, jejichž aroma je průvodním znakem vína. Víno má lososově růžovou barvu. Uchvacující, příjemná vůně nabízí aroma květin (růže) a ovoce, například růžový grapefruit, divoké jahody nebo zralá jablka. Chuť je jemná, harmonická a svěží, s pikantním závěrem. Ideální aperitiv na zahradní párty, ale také k letním salátům nebo rybám.



vinařství Santa Cristina
odrůda Grechetto, Procanico
výroba Fermentace
v nerezových tancích
obj. kód A1015

**„Campogrande“ Orvieto Classico Umbria DOC**

Toto Orvieto Classico pochází z vinic v okolí nádherného skalního města stejného názvu, které najdeme v jihozápadní části regionu Umbria. Campogrande je směsí odrůd Grechetto a Procanico. Má slámovou barvu, intenzivní vůni s ovocným aroma broskví a meruněk, ale také pomerančových květů. Chuť je jemná, čerstvá a svěží s minerálními a ovocnými tóny v závěru.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Cortese
výroba Fermentuje
v nerezových
tancích
obj. kód ES1000



„Grifo del Quartaro“ Gavi del Comune di Gavi DOCG

Víno má slámově žlutou barvu s typickými zelenkavými odlesky. Krásná vůně je bohatá na tóny divokých květů, bílého a žlutého ovoce, jako jsou jablka, hrušky, bílé švestky nebo angrešt. Chuť skvěle navazuje na vůni – je intenzivní, svěží a harmonická s příjemnými ovocnými tóny a vyváženou kyselinou. Dobře se hodí ke studeným předkrmům a mořským plodům. Vhodné také jako aperitiv, případně k sushi nebo sashimi.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Cortese
výroba Fermentuje
v nerezových
tancích
obj. kód ES1010



„Poggio della Rupe“ Gavi DOCG del Comune di Gavi Monterotondo

Hrozný na toto Gavi mají původ v oblasti „Monterotondo“ v okolí Gavi a jsou sbírány výhradně ručně. Po sklizni jsou ihned chlazeny, aby nedocházelo k nechtěné oxidaci. Po fermentaci zůstává zrát na kvasných kalech v nerezových tancích po dobu 6–7 měsíců. Víno má slámově žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Vůně je bohatá a komplexní, s aroma divokých květů, levandule, šalvěje, ovoce, broskví a meruněk. Čerstvá, minerální a intenzivní chuť s plným tělem, harmonickými kyselinami a dlouhým závěrem.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Cortese
výroba Fermentuje
v nerezových
tancích
obj. kód ES1011



„Maneo Gavi“ DOCG del Comune di Gavi

Název Maneo, vycházející z latinského výrazu pro „čekání“, naznačuje dlouhé zrání vína. Po fermentaci zraje v nerezových tancích v kontaktu s kvasnými kaly a následně v lahvi po dobu minimálně 5 let. Víno má slámově žlutou barvu s typickými zelenkavými odlesky. Vůně je komplexní, s aroma divokých květů, máty, levandule a šalvěje, s dotekem minerálních tónů, také ovocnými tóny bergamotu a bílých broskví. Čerstvá, minerální a velmi dlouhá chuť s pevným tělem. Má dlouhý potenciál – 10–12 let zrání v lahvi!!!



vinařství Enrico Serafino
odrůda Nebbiolo
výroba 20 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1004



Barbaresco „Bricco di Neive“ DOCG

Víno zrál 20 měsíců ve středně velkých dubových sudech (2 500 litrů). Má hlubokou rubínovou barvu s granátovými odlesky. Vůně je široká, intenzivní a příjemná s aroma ostružin, lékořice, tabáku, koření a uvadajících růží. Chuť pěkně navazuje na vůni – je hebká se středně plným až plným tělem. Jemné třísloviny jsou dobře zakomponované, víno má elegantní závěr. Balení 6 lahví je v originálním dřevěném boxu.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Nebbiolo
výroba 20 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1005



Barolo „Monclivio“ DOCG

Víno zrál 20 měsíců ve středně velkých dubových sudech (2 500–4 000 litrů). Má hlubokou rubínovou barvu s granátovými odlesky. Intenzivní a příjemná vůně s bohatým aroma rybízu, lékořice, tabáku, koření, kávy a kůže. Chuť je harmonická a jemná, s plným tělem, poddajnými tříslovinami a příjemným závěrem. Kombinujte se zvěřinou, pečenými masy nebo zralými sýry. Příjemné víno, které zpříjemní i čas po večeři.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Nebbiolo
výroba 12–16 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1006



Barolo „Serralunga“ DOCG

Víno částečně zrál 12 měsíců v dubových sudech tonneaux a částečně 16 měsíců ve středně velkých dubových sudech (2 500 litrů). Má hlubokou rubínovou barvu s granátovými odlesky. Bohatá, intenzivní a komplexní vůně s aroma ostružin, lékořice, tabáku, koření, kávových zrn a uvadajících růží. Chuť krásně navazuje na vůni – je široká, pestrá, plná, harmonická a elegantní, s bohatými a jemnými tříslovinami a příjemným závěrem. Potenciál zrání – 15–20 let!!!



vinařství Enrico Serafino
odrůda Barbera
výroba 14 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1001



Barbera d'Asti Superiore „Cruva“ DOCG

Víno má hlubokou rubínově červenou barvu s typickými purpurovými odlesky. Vůně je bohatá, elegantní a svěží s aroma malého červeného ovoce, fialek a zralých hroznů, s jemným dotekem koření. Chuť je jemná, svěží, se středně plným tělem a dobře zakomponovanými hebkými tříslovinami. V dlouhém závěru se objevují tóny koření. Dobře se hodí k těstovinám, risottu, pečeným masům nebo italským uzeninám.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Nebbiolo
výroba 12 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1002



Nebbiolo d'Alba „Tovasacco“ DOC

Má lehce rubínově červenou barvu s granátovými odlesky. Vůně je elegantní, s aroma malého červeného ovoce a květů. Chuť je jemná, elegantní, se středně plným až plným tělem a velmi dobře zakomponovanými příjemnými tříslovinami. Víno je poměrně univerzální – dobře se hodí k těstovinám, polévkám, masovým pokrmům a středně výrazným sýrům. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Nebbiolo
výroba 20 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1003



Barbaresco „Sanavento“ DOCG

Víno zrál 20 měsíců ve středně velkých dubových sudech (2 500–4 000 litrů). Má hlubokou rubínovou barvu s granátovými odlesky. Vůně je intenzivní a příjemná s aroma lékořice, tabáku, koření, kůže a uvadajících růží. Chuť je jemná, hebká, se středně plným až plným tělem. Jemné třísloviny jsou dobře zakomponované, víno má elegantní závěr. Kombinujte se zvěřinou, pečenými masy, zralými sýry nebo pokrmy s lanýži.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Nebbiolo
výroba 28 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1007



Barolo „Carpegna“ DOCG

Víno zrál 28 měsíců ve středně velkých dubových sudech (2 400 litrů). Má hlubokou rubínovou barvu s granátovými odlesky. Intenzivní a komplexní vůně s aroma ostružin, lékořice, tabáku, koření, kávových zrn a uvadajících růží. Je velmi typická pro vína odrůdy Nebbiolo. Chuť je bohatá, plná, harmonická a elegantní, s bohatými a jemnými tříslovinami, minerálními tóny a příjemným závěrem. Potenciál zrání – 20–25 let!!! Balení 6 lahví je v originálním dřevěném boxu.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Nebbiolo
výroba 26 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1008



Barolo „Meriame“ DOCG

Víno zrál 26 měsíců v dubových sudech o objemu 1 000 litrů. Má hlubokou rubínovou barvu s purpurovými odlesky. Mohutná, intenzivní a komplexní vůně s tóny, jako jsou maliny, růže a fialky, nebo lékořice, koření a tabák. Chuť je bohatá a dobře strukturovaná s živými tříslovinami. Závěr elegantní a dlouhý, s osobitým charakterem. Potenciál zrání – 15–20 let!!! Balení 6 lahví je v originálním dřevěném boxu.



vinařství Enrico Serafino
odrůda Nebbiolo
výroba 28 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód ES1009



Barolo „Briccolina“ DOCG

Víno zrál 28 měsíců ve středně velkých dubových sudech (2 400 litrů). Má hlubokou rubínovou barvu s granátovými odlesky. Mohutná, intenzivní a komplexní vůně s aroma ostružin, lékořice, tabáku, koření a kávových zrn a uvadajících růží. Chuť je bohatá, plná, harmonická a elegantní, s bohatými a jemnými tříslovinami, minerálními tóny a příjemným závěrem. Potenciál zrání – 20–25 let!!! Balení 6 lahví je v originálním dřevěném boxu.



vinařství Azienda Mario
Giribaldi
odrůda Arneis
výroba Fermentuje
v nerezových
tancích
obj. kód Gi1000



Langhe Arneis DOC BIO

Víno má světlou, slámově žlutou barvu se zlatavými odlesky. Vůně je bohatá na květinové aroma, objevují se zvláště tóny bílých květů, ale také broskví, melounu a květů mučenky. Plná a jemná chuť s dotekem jablek a melounu příjemně navazuje na vůni. Doporučujeme jako aperitiv, k předkrmům, rybám, sushi a jemným sýrům.



vinařství Azienda Mario
Giribaldi
odrůda Cortese
výroba 10 % vína
fermentuje
v dřevěných
sudech
obj. kód Gi1001



Gavi „i Risi“ Piemonte DOCG

90 % hroznů fermentuje v nerezových tancích, fermentace zbylých 10 % hroznů probíhá v dřevěných sudech. Víno má slámově žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Vůně je plná a svěží s ovocným aroma. Chuť je kulatá a plná s jemnou strukturou a tóny exotického ovoce a zlatých jablek. Jemná kyselina, typická pro Gavi, dodává vínu svěžest. Víno je univerzální a dobře se kombinuje s různými druhy jídel.



vinařství Azienda Mario
Giribaldi
odrůda Barbera
výroba Fermentuje
v nerezových
tancích
obj. kód Gi1002



Barbera Piemonte „Alma“ DOC

Hrozný odrůdy Barbera pocházejí z vinic, které leží na pravé straně údolí Santa Rosalia v Albě, v kopcovité oblasti ve výšce okolo 300 m n. m. Víno má jasnou, rubínově červenou barvu. Vůně je ovocná a bohatá s aroma zralých jahod a černých třešní. Chuť je jemná s tóny čerstvého červeného ovoce s lehkou sladkostí v závěru, připomínající opět právě sesbírané čerstvé ovoce.



vinařství Azienda Mario
Giribaldi
odrůda Nebbiolo, Pinot Noir
výroba Barbera, Dolcetto
24 měsíců zrání
v dřevěných
sudech
obj. kód Gi1003



Langhe Rosso Piemonte DOC

Toto víno je směsí 4 odrůd – Dolcetto, Barbera, Nebbiolo a Pinot Noir. Všechny odrůdy jsou zpracovávány odděleně, po smíchání následuje 24měsíční zrání v sudech typu tonneaux a barrique. Víno má středně intenzivní rubínovou barvu. Ovocná vůně se prezentuje aroma třešní a rybízu, objevují se také jemné tóny tabáku. Chuť je plná, elegantní a teplá s tóny tabáku, lékořice a ovoce.



vinařství Azienda Mario
Giribaldi
odrůda Nebbiolo
výroba 24 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Gi1006



Barbaresco Piemonte DOCG

Barbaresco se vyrábí ze 100% odrůdy Nebbiolo. Po kompletním zpracování a fermentaci zůstává víno 5 měsíců v nerezových tancích. Poté zraje 24 měsíců v dubových sudech a následně zraje v lahvích. Výsledkem je víno rubínově červené barvy s granátovými odlesky. Elegantní vůně nabízí aroma divokých růží, malin a skořice. Chuť je suchá a teplá s tóny vanilky, tabáku, kůže a listů zeleného čaje.



vinařství Azienda Mario
Giribaldi
odrůda Nebbiolo
výroba 24 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Gi1007



Barolo Piemonte DOCG

Barolo se vyrábí ze 100% odrůdy Nebbiolo. Po zpracování hroznů a fermentaci zůstává víno 4 měsíce v nerezových tancích. Poté zraje 2 roky v dubových sudech a následně zraje v lahvích. Víno má intenzivní rubínově červenou barvu s cihlovými odlesky. Krásná vůně se zřetelným aroma červeného ovoce, jahod, třešní a černého lesního ovoce. V elegantní, jemné a teplé chuti se objevují tóny vanilky, červeného ovoce a koření.



vinařství De Stefani
odrůda Glera
výroba Po zchlazení
na 0 °C fermentuje
pouze jedenkrát
při 15 °C
obj. kód S1001



Prosecco „0,15“ Extra Dry DOC

Toto Prosecco je vyráběno inovativní vinifikační metodou. Vinný mošt je zchlazený na teplotu okolo 0 °C, po zahájení fermentace se teplota přirozeně zvedá, při dosažení 15 °C je opět snížena na 0 °C a celý proces se opakuje. Na rozdíl od ostatních vín Prosecco zde probíhá pouze jedna fermentace, která trvá déle, než je obvyklé. Vůně je ovocná s intenzivním aroma jablek, banánů a květů. Chuť pak je hladká se středně plným tělem a osobitým charakterem.



vinařství De Stefani
odrůda Glera
výroba Po zchlazení
na 0 °C fermentuje
pouze jedenkrát
při 15 °C
obj. kód S1011



Prosecco Rosé „0,15“ Brut DOC

Toto Prosecco je vyrobené z odrůd Pinot Nero a Glera. Je vyrobené inovativní technologií jedné fermentace – po zchlazení na 0 °C fermentuje pouze jedenkrát při teplotách do 15 °C. Výsledkem je Prosecco s jemným, vytrvalým perlením a světlou, lososově růžovou barvou. Vůně je ovocná s aroma hrušek jahod, malin a fialek. Chuť je elegantní, jemná a lehká s jemným aroma a strukturou. Je ideálním aperitivem.



vinařství De Stefani
odrůda Glera
výroba Fermentace
probíhá v lahvi,
sediment se
neodstraňuje
obj. kód S1013



Prosecco „Col Fondo“ DOC Frizzante

Col Fondo je originální a tradiční verzi Prosecca. Vinifikace probíhá bez přidání sířičitanů – víno „frizzante“ (jemně perlivé) se z něho stává přirozenou fermentací v lahvi. Přírodní kvasinky zůstávají po fermentaci v lahvi v podobě jemného sedimentu. Víno můžeme před pitím dekantovat a zbavit ho sedimentu nebo nalévat i se sedimentem (je potřeba ho v lahvi zvířit) a užít si tak plně jeho bohaté aroma. Lahev je zavřena zátkou, nikoliv klasickým sekto- vým uzávěrem – víno je v kategorii Frizzante, a je zde tak nižší tlak.



vinařství De Stefani
odrůda Glera
výroba Fermentuje
Charmatovou
metodou
obj. kód S1002



Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Brut

Hrozný pocházejí z vinic Colvendrame, které jsou vysázené v kopcovitém terénu mezi Coneglianem a Valdobbiadene a mají sníženou výsadbu na 3 333 keřů na hektar. Víno má světlou slámovou barvu, jemné ovocné aroma s dotekem zlatých jablek a květů akácie. Středně plné víno s jemným dlouhotrvajícím perlením. Oceníte ho jako skvělý aperitiv, dobře se hodí i v kombinaci s jídlem.



vinařství De Stefani
odrůda Glera
výroba Fermentuje
Charmatovou
metodou
obj. kód S1012



„Rive di Refrontolo“ Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Brut Nature

Významný vinařský magazín Wine Enthusiast zařadil Rive di Refrontolo do svého výběru „TOP 100 wines 2020“ na 43. místě s 93 body. Vyrábí se ze 100% odrůdy Glera, její hrozny se pěstují ve vinařství Colvendrame – jeho vinice leží mezi městečky Conegliano a Valdobbiadene. „Rive“ označuje strmé svahy strání v Refrontolu, které jsou považovány za nejlepší polohy pro pěstování Glery. Výsledkem je harmonické Prosecco, které se hodí k jakékoliv příležitosti.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Pinot Grigio
Fermentace
v betonových
tancích

obj. kód
S1003



Pinot Grigio Veneto DOC

Fermentace probíhá v betonových tancích, kde zůstává okolo 6 měsíců na kvasných kalech. Víno má slámovou barvu s měděnými okraji. Má delikátní a elegantní vůni s aroma ovoce. Chuť je plná, kulatá a minerální s tóny oříšků a pražených mandlí v závěru. Dobře doprovodí složitější předkrm, pokrmy z ryb nebo vajec.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Chardonnay
Zraje v dubových
sudech

obj. kód
S1014



Vitàlys Veneto DOC

Název vína „Vitàlys“ pochází z latinského slova „vitalis“, což znamená „vitální“ nebo také „plný života“. Toto víno svou chuť vyvolává pocity štěstí a touhy. Jedná se o 100% Chardonnay, jehož fermentace probíhá v betonových tancích. Poté zraje několik měsíců v dřevěných sudech. Víno má slámově žlutou barvu. Vůně je ovocná s aroma jablek a mandlí. Delikátní chuť s dlouhým a elegantním závěrem. Podávejte vychlazené na 8–10 °C. Je vhodné k předkrmům, risottům nebo salátům z mořských plodů.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Sauvignon blanc
Fermentuje
v betonových
tancích
a dřevěných
sudech

obj. kód
S1004



Vènis Veneto DOC

Vènis je vyrobeno ze 100% odrůdy Sauvignon blanc. Hrozny mají původ na vinicích Le Ronche. Po fermentaci zraje víno cca 6 měsíců v nerezových tancích. Víno má slámově žlutou barvu. Aromatická vůně s tóny exotického ovoce, citrusových plodů a bezového keře. Chuť je bohatá s výraznější mineralitou. Krásné a zajímavé víno, které spolek dobře doprovodí těstoviny s mušlemi, grilovaného mořského vlka nebo divokého lososa. Výborné v kombinaci s pokrmy z chřestů.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Refosco
24 měsíců zrání
v dřevěných
sudech

obj. kód
S1015



Kréda Grand Cru IGT

Víno dostalo název „Kréda“ podle jména vinice, ze které jsou hrozny na jeho výrobu. Samotný název Kréda pak v místním dialektu znamená „jíl“, který je hlavní složkou místní půdy. Víno je vyrobeno ze 100% odrůdy Refosco. Po dokončení fermentace zraje víno 24 měsíců v sudech typu barrique. Výsledkem je víno s rubínovou barvou. Vůně je intenzivní a elegantní s aroma zralého ovoce, švestek a fialek. Chuť je plná, s pěknou strukturou, jemnými tříslovinami a bohatými tóny, které navazují na vůni.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Raboso
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
S1016



Malanotte del Piave DOCG

Malanotte se vyrábí ze 100% odrůdy Raboso, která je známa dlouhým potenciálem zrání. Název odrůdy je odvozen od slova „rabioso“, což v překladu znamená „naštvaný“. K výrobě se nepoužívají dřevěné sudy – zraje 36 měsíců v nerezových tancích v kontaktu s kvasnými kaly a následně 18 měsíců v lahvi. Víno má rubínově červenou barvu s granátovými okraji. Vůně je plná a široká, s aroma ostružin a třešňové marmelády, také mleté čokolády a tabáku. Chuť je přímá a suchá, s jemnými kyselinami v závěru.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Marzemino
Zraje 36 měsíců
v dubových
sudech

obj. kód
S1017



Stěfen 1624 Refrontolo DOCG

Název „Stěfen 1624“ je odvozen od historického příjmení rodiny De Stefani, nalezeného v Refrontolu v dokumentech z roku 1624. Víno se vyrábí z odrůdy Marzemino použitím historických vinifikačních postupů – hrozny jsou po sklizni sušeny, poté probíhá fermentace, kdy je veškerý cukr přeměněn na alkohol. Vzniká tak výjimečné suché víno s vyšším obsahem alkoholu. Po fermentaci víno zraje 36 měsíců v barikových sudech a dalších 18 měsíců v lahvi. Víno má potenciál zrání až 50 let.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Merlot, Cabernet
Sauvignon
Zraje 12 měsíců
v barikových
sudech
na kvasných
kalech

obj. kód
S1010



Venezia Veneto DOC

Venezia získalo své jméno podle města Benátky (italsky Venezia) a je směsí odrůd – 58 % je Merlot a 42 % Cabernet Sauvignon. Má intenzivní rubínovou barvu. Vůně je ovocná s aroma červeného ovoce. Chuť je plná a jemná, podpořená jemnými tříslovinami a tóny divokého ovoce v závěru. Díky své struktuře a komplexnímu charakteru má potenciál k dalšímu zrání – doporučujeme 10 až 15 let.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Cabernet Sauvignon
Zraje 8–12 měsíců
v dřevěných
sudech

obj. kód
S1005



Cabernet Sauvignon Veneto DOC

Hrozny mají původ na vinicích až 35 let starých, sklízí se velmi vyzrálé na přelomu září a října. Výsledné víno má intenzivní rubínovou barvu. Ovocná vůně s aroma zralého červeného ovoce. Chuť je hladká, má plné tělo s dobrou tříslovinou a tóny divokého ovoce. Dobře doprovodí tagliatelle s boloňskou omáčkou, pokrmy z červeného nebo dušeného hovězího masa. Víno s potenciálem dalšího zrání 10 až 15 let.



vinařství
odrůda
výroba

De Stefani
Merlot
Cabernet Sauvignon
Carmenere, Refosco
Marzemino
Zraje 12 měsíců
v barikových
sudech
a 12 měsíců
v lahvi

obj. kód
S1007



Solèr Veneto IGT

„Solèr“ je z benátského nářečí a znamená „podkroví“. Tento prostor byl využíván k sušení nejlepších hroznů, protože zde k tomu byly nejlepší podmínky. Víno samotné je směsí odrůd v poměru 20 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Carmenere, 20 % Refosco a 20 % Marzemino. Má temně rubínovou barvu. Ovocná vůně s aroma zralého ovoce, švestek, fialek a koření. Plná, komplexní a velmi dobře strukturovaná chuť s hedvábnými tříslovinami.



De Stefani

Vína rodiny De Stefani mají původ v severoitalském regionu Veneto. Vinařství založil Valeriano de Stefani ve druhé polovině 18. století – vybral si místo s nejlepší půdou na panství Colvendrame v Refrontolu, na kopcích mezi Coneglianem a Valdobbiadene, severně od Benátek, které jsou v současnosti na seznamu památek UNESCO World Heritage. Jeho syn Velariano nastavil přístup k výrobě vín, který v De Stefani dodnes dodržují. Po Tizianovi, který byl třetím v rodinné řadě a přinesl do výroby důležité nové trendy v oblasti správy vinic a vinifikace, převzal vedení Alessandro. Ten dnes řídí vinařství a vyrábí vína na starých vinicích (přes 30 let) s velmi vysokou hustotou keřů (8 400 keřů na hektar). Výroba je limitována počtem 400 000 lahví.



vinařství Montecampo
odrůda Glera
výroba Fermentuje
Charmatovou
metodou
v nerezových
tancích
obj. kód Z1000



„Montecampo“ Prosecco Spumante Brut DOC

Prosecco Spumante Montecampo má jasnou, světle slámovou barvu. Perlení je jemné a vytrvalé, po nalití vytváří bohatou pěnu. Vůně je intenzivní a krásně ovocná s aroma květů vistárie a čerstvých červených jablek. Chuť je podmanivá a velmi harmonická, s jemnými a delikátními tóny mandlí, typickými pro odrůdu Glera. Je skvělým a cenově dostupným aperitivem nebo vhodným vínem pro přípitek při jakékoliv příležitosti.



vinařství Barocco
odrůda Glera
výroba Fermentuje
Charmatovou
metodou
v nerezových
tancích
obj. kód B1000



„Barocco“ Prosecco Spumante Extra Dry DOC

Hrozny na toto Prosecco mají původ v okolí města Treviso. Víno má světle žlutou barvu s typickým jemným perlením. Komplexní a ovocná vůně s aroma broskví, zelených jablek a dotekem akácie a šeríku. Chuť je lehká a svěží, s harmonickou kyselinou a pevným tělem v déletrvajícím závěru. Je vhodné jako aperitiv, dobře se hodí k lehkým předkrmům a prvním chodům. Vhodné také v kombinaci se sushi nebo rybami.



vinařství Ca' Bolani
odrůda Glera
výroba Fermentuje
Charmatovou
metodou
v nerezových
tancích
obj. kód Z1046



„Ca' Bolani“ Prosecco Frizzante DOC

100% Glera, víno se zpracovává v nerezových tancích tzv. Charmatovou metodou. Prosecco má zářivou slámovou barvu se smaragdovými odlesky. Vůně je delikátní s ovocným a květinovým aroma. Chuť je kulatá s příjemnou kyselinou. Objevují se tóny ovoce a sladkých mandlí. Je výborným aperitivem, stejně tak se hodí k vybraným jídlům a dezertům.



vinařství Ca' Bolani
odrůda Glera
výroba Fermentuje
Charmatovou
metodou
v nerezových
tancích
obj. kód Z1044



„Ca' Bolani“ Prosecco Spumante Brut DOC

Harmonické a příjemné Prosecco s čistou, slámovou barvou a jemným perlením. Vůně je ovocná a aromatická s tóny květů vistárie a zelených jablek. Velmi harmonická chuť má pro Prosecco typické tóny sladkých mandlí. Je skvělým aperitivem, také dobře doprovodí jakoukoliv fázi stolování – od předkrmů až po dezerty. Podávejte vychlazené na 5–7 °C.



vinařství Ca' Bolani
odrůda Glera, Pinot Nero
výroba Fermentuje
Charmatovou
metodou
v nerezových
tancích
obj. kód Z1036



„Ca' Bolani“ Prosecco Rosé DOC

Ca' Bolani leží jižně od Udine – napůl cesty mezi Alpami a friulským mořem. Toto růžové Prosecco je vyrobené z odrůdy Glera a povolených 15 % odrůdy Pinot Nero. Výsledkem je Rosé s jasnou růžovou barvou, jemným, bohatým a dlouhotrvajícím perlením. Vůně je příjemně ovocná s aroma jablek a červeného ovoce. Chuť dobře navazuje na vůni, je svěží, elegantní a velmi příjemná. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.



vinařství Ca' Bolani
odrůda Pinot Grigio
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1045



Pinot Grigio Friuli DOC Aquileia

100% Pinot Grigio z Friuli – hrozny pocházejí z vinic v regionu města Aquileia, v blízkosti Středozemního moře. Víno má slámově žlutou barvu s měděnými odlesky. Vůně je bohatá s aroma zralého ovoce, jablek Golden Delicious a citrusů nebo také rozkvetlého akátu. Chuť je svěží a šťavnatá, s minerálními tóny v závěru. Je vhodné jako aperitiv, k předkrmům, plněným těstovinám, rybám nebo zeleninovým jídlům.



vinařství Ca' Bolani
odrůda Chardonnay
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1047



Chardonnay Friuli DOC Aquileia

100% Chardonnay z Friuli – hrozny pocházejí z vinic v regionu města Aquileia, v blízkosti Středozemního moře. Má zářivou sladovou barvu se zelenkavými okraji. Vůně je elegantní a jemná, s květinovými a ovocnými tóny, jako jsou jablka, hrušky, šalvěj, tymián a rozmarýn. Chuť je harmonická, s dostatečnou svěžestí a delším ovocným závěrem. Hodí se ideálně k rybím pokrmům, vegetariánským předkrmům nebo jenom tak k popíjení.



vinařství Ca' Bolani
odrůda Pinot Bianco
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1048



Pinot Bianco Friuli DOC Aquileia

100% Pinot Bianco z Friuli – hrozny pocházejí z vinic v regionu města Aquileia, v blízkosti Středozemního moře. Barva vína je slámově žlutá. V elegantní vůni se objevují tóny květů hlohu a akácie, podpořené ovocností, připomínající bílé broskve a tropické ovoce. Chuť je odrůdové charakteristická, jemná, plná a svěží, s jasnou strukturou a dobrou kyselinou. Je výborným aperitivem, ale snadno se také kombinuje s jídlem – s předkrmy, těstovinami, omáčkami, rybami nebo bílými masy.



vinařství Ca' Bolani
odrůda Sauvignon blanc
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1049



Sauvignon Blanc Friuli DOC Aquileia

100% Sauvignon Blanc z Friuli – hrozny pocházejí z vinic v regionu města Aquileia, v blízkosti Středozemního moře. Víno má jasnou, slámově žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Vůně je elegantní a odrůdová, s aroma ovoce a květin – růžový grapefruit, bílé broskve, hloh, zelený pepř, rajčatové listy nebo šalvěj. Chuť dobře navazuje na vůni, má příjemnou kyselinu a výrazný, delší závěr. Dobře se hodí jako aperitiv nebo s vaječnými pokrmy, vegetariánskými nebo rybími předkrmy, ale také k chřestu.



vinařství Ca' Bolani
odrůda Friulano
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1050



Friulano Friuli DOC Aquileia

100% Friulano z Friuli – hrozny pocházejí z vinic v regionu města Aquileia, v blízkosti Středozemního moře. Má slámovou barvu se zlatavými odlesky. Vůně je ovocná s aroma jablek, citrusových plodů a čerstvých mandlí, také jemné minerality. Chuť plynule navazuje na vůni, podpořená jemnou kyselinou, s intenzivním a delším závěrem. Je skvělým aperitivem, ale také skvělým průvodcem celé řady jídel, jako jsou zeleninové koláče, studené pokrmy z masa nebo ryby.



vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Garganega Durella
výroba	Vyrobeno Charmatovou metodou
obj. kód	BU1000



„Lo Spudorato“ Spumante Brut

Klasický italský sekt vyráběný Charmatovou metodou (druhotné kvašení probíhá v nerezových tancích). Vyrábí se z odrůd Garganega 80 % a Durella 20 % (odrůda pochází právě z Veneta a pro vysoký obsah kyselin se používá převážně na sekty). Víno má slámově žlutou barvu se zlatavými odlesky, jemné a vytrvalé perlení. Intenzivní vůně s aroma tropického ovoce a smetanovosti. Vyzrává chuť je kulatá a pikantní, s dobrou strukturou a dostatečnou kyselinou.



vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Garganega Incrocio Manzoni
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	BU1001



„Il Disperato“ Bianco Trevenezie IGT

Il Disperato se vyrábí z 90 % odrůdy Garganega a 10 % Incrocio Manzoni. Po fermentaci zůstává v tanku 4 měsíce a další 2 měsíce v lahvi. Víno má slámově žlutou barvu se zlatavými okraji. Intenzivní vůně s aroma květin a tropického ovoce, manga a ananasu. Harmonická chuť je kulatá a pikantní, s dobrou strukturou a dostatečnou kyselinou. Hodí se ke krájeným šunkám, lehkým předkrmům, letním jídlům, jako je caprese, grilované drůbeží maso nebo tatarská z tuňáka.



vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Trebbiano di Lugana
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	BU1002



„Gabriella“ Lugana DOC

Tato Lugana se vyrábí na vinicích v okolí jezera Garda ze 100% odrůdy Trebbiano di Lugana. Před uvedením do prodeje zraje 5 měsíců v nerezových tancích a 2 měsíce v lahvi. Víno má slámově žlutou barvu se zlatavými okraji. Intenzivní a bohatá vůně s aroma květin a ovoce, lehce také citrusových plodů. Chuť je dobře strukturovaná, s dobrou kyselinou a delikátními minerálními tóny.



vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Corvina Corvinone Rondinella
výroba	Zraje 10 měsíců v dubových sudech
obj. kód	BU1005



„44 Verticale“ Superiore Della Valpolicella Classico DOC

Tato Valpolicella se vyrábí ve složení: 65 % Corvina, 20 % Corvinone a 15 % Rondinella. Po fermentaci víno zraje 10 měsíců v sudech z francouzského dubu a 15 měsíců v lahvi. Má světle rubínovou barvu. Vůně je čistá a elegantní, s aroma čerstvých třešní a bílého pepře. Chuť je svěží s tóny čerstvého ovoce a jemným a elegantním závěrem. Skvěle se hodí k bílým lanýžům, mladým sýrům a bílým masům. Ročně se jí vyrobí pouze 9 999 lahví a dostupnost vína je omezená.



vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Corvina, Corvinone Rondinella
výroba	Zraje 30 měsíců v dubových sudech
obj. kód	BU1006



„Il Lussurioso“ Amarone Della Valpolicella Classico DOC

Složení odrůd: 60 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella, 5 % Croatina a 5 % Oseleta. Hrozny se suší do ledna, víno po fermentaci maceruje se slupkami po dobu 25 dní. Část vína pak zraje v dubových sudech po dobu 30 měsíců, následně 12 měsíců v lahvi. Výsledkem je víno intenzivní rubínové červené barvy. V koncentrované vůni se objevuje aroma třešní, černých třešní a bílého pepře, také minerální tóny. Chuť je jemná, svěží a velmi elegantní.



Azienda Buglioni

Alfredo a Mariano Buglioni nikdy nesnili o tom, že by vlastnili vinařství. V roce 1993 ale Alfredo koupil v srdci regionu Valpolicella Classico starou farmářskou usedlost, kterou si vždy přál. A k ní patřily i 4 hektary vinic, na kterých byly vysázeny odrůdy Corvina, Corvinone, Molina a Rondinella. V roce 2000 Mariano se svým otcem poprvé založili vlastní sklep a vyrobili prvních 12 000 lahví. V roce 2004 k již existujícímu vinům přibyl první ročník Amarone. Rozloha jejich vinic ve Valpolicella vzrostla na 55 hektarů (k tomu 5 hektarů v regionu Lago di Garda), ze kterých ročně vyrobí 280 000 lahví vína pod vlastní etiketou. Z tohoto množství se 50 000 lahví vyrobí metodou „appassimento“ – tedy ze sušených hroznů (Amarone a Ripasso).

vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
výroba	Zraje 6–8 měsíců v dubových sudech
obj. kód	BU1003



„(l'm) Perfetto“ Superiore Della Valpolicella Classico DOC

Složení odrůd: 50 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Croatina. Po sklizni se z většiny hroznů vyrábí víno hned, menší část hroznů se nechává sušit do listopadu. Obě vína se následně smíchají a následně zraje 6–8 měsíců v dubových sudech a dalších 9 měsíců v lahvi. Výsledné víno má hlubokou, rubínově červenou barvu. Výrazná a elegantní vůně s aroma zralého ovoce, červených třešní, koření a vanilky. Chuť je kulatá, sametová a harmonická.



vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta
výroba	Zraje 12 měsíců v dubových sudech
obj. kód	BU1004



„Il Bugiardo“ Ripasso Della Valpolicella Classico Superiore DOC

Toto Ripasso se vyrábí z 60 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella, 5 % Croatina a 5 % Oseleta. Víno je vyráběno tradiční Ripasso technikou – hrozny jsou po sklizni rozděleny na 2 části. První část hroznů se zpracovává ihned v září, v lednu se pak míchá se slupkami po Amarone a projde druhotnou fermentací. Druhá část prochází procesem sušení až do listopadu. Hotová vína se smíchají – následně zraje 12 měsíců ve velkých sudech a minimálně 6 měsíců v lahvi.



vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
výroba	Zraje v dubových sudech
obj. kód	BU1007



„Cru“ Amarone Della Valpolicella Classico Riserva DOC

Víno se vyrábí z tradičních místních odrůd: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina a Oseleta. Hrozny se ve speciálně ventilovaných místnostech suší až do ledna následujícího roku po sklizni. Víno zraje v 50hektolitrových sudech po dobu 36 měsíců a 24 měsíců v lahvi. Výsledné víno má intenzivní rubínovou barvu s granátovými odlesky. Bohatá vůně nabízí aroma ostružin, černých třešní a balsamica. Jemné a elegantní víno s jemnou mineralitou. Víno otevřete alespoň 4 hodiny před konzumací, případně hodinu dekantujte v karafě.



vinařství	Azienda Buglioni
odrůda	Corvina, Corvinone Rondinella, Croatina Oseleta
výroba	Zraje v amfoře a v dubových sudech
obj. kód	BU1008



„Teste Dure Amphora“ Amarone Riserva Della Valpolicella Classico DOC

Toto výjimečné a přísně limitované Amarone se vyrábí z 60 % Corvina, 15 % Corvinone, 10 % Rondinella, 10 % Oseleta a 5 % Croatina. Hrozny se po sklizení suší až do ledna, po fermentaci probíhá 50denní macerace se slupkami. Poté zraje v hliněné amfoře po dobu 12 měsíců a další 3 měsíce v sudech. Následuje minimálně 30 měsíců zrání v lahvi. Díky zrání v amfoře je to plné, bohaté a sametové víno, kterého se vyrobí pouze okolo 3 200 lahví ročně.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Pinot Grigio
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WW1000



„Prendo“ Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT

„Prendo“ je 100% Pinot Grigio, které plní roli „každodenního“ vína. Víno má světlou, slámově žlutou barvu. Vůně je svěží a elegantní s charakteristickými tóny ovoce a květín, také aroma zralé bílé broskve a citrusů, doplněné o náznaky bílých květů. V chuti se projevuje harmonickým a osvěžujícím profilem a s jemným minerálním závěrem. Je dobře vyvážené s jemnou kyselinou, což z něj dělá ideálního společníka k lehkým salátům, mořským plodům nebo jemným těstovinám.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Müller Thurgau
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WW1002



Müller Thurgau Alto Adige DOC

Tento 100% Müller Thurgau je osvěžující víno s původem z regionu Alto Adige. Víno má zelenkavou barvu se žlutými odlesky. Vůně se vyznačuje jemnými a harmonickými tóny bílého ovoce, jako jsou hrušky a zelená jablka, doplněnými svěžími náznaky citrusových plodů. Chuť je suchá s jemnou kyselinou, která dodává vínu živost a eleganci. Müller Thurgau je ideální volbou pro ty, kteří hledají lehké a snadno pitelné víno. Skvěle doplní lehká jídla, jako jsou saláty, ryby nebo drůbež.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Pinot Bianco
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WW1003



Pinot Bianco Alto Adige DOC

Jde elegantní a vyvážené 100% Pinot Bianco. Víno má slámovou barvu se zelenými odlesky. Vůně se vyznačuje svěžím ovocným charakterem s náznaky zralých bílých broskví, jablek a citrusových plodů. Jeho jemná minerálnost, plnost a vyvážená kyselina dodávají vínu harmonii a živost. Pinot Bianco je ideální volbou pro milovníky bílých vín, kteří hledají sofistikovanou chuť a širokou škálu možností k párování s jídlem. Toto víno skvěle doplňuje předkrmy, lehká jídla z ryb a kuřecího masa nebo také poslouží jako aperitiv.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Gewürztraminer
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WW1007



Gewürztraminer Alto Adige DOC

Toto víno je 100% Gewürztraminer, původ hroznů je v Alto Adige. Má slámově žlutou barvu se zlatavými odlesky. Vůně je výrazná, s kořenitým aroma a tóny růží, liči a aromatických bylin. Chuť je bohatá a aromatická, s jemnou texturou a plným tělem. Je ideálním společníkem k pikantním asijským pokrmům, foie gras, uzrávajícím sýrům nebo dezertům s exotickým ovocem.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Pinot Noir
výroba Zraje ve velkých
dubových
sudech
obj. kód WW1001



„Prendo“ Pinot Noir Vigneti delle Dolomiti IGT

„Prendo“ je 100% odrůda Pinot Noir, která odvozuje svůj název od italského výrazu „prendere“ („chytit“ nebo „zachytit“), což odkazuje na dokonale zachycené nuance této odrůdy. Po fermentaci zraje ve velkých sudech ze slavonského dubu. Vůně je plná s aroma červeného ovoce, jako jsou třešně a lesní jahody, doplněné o kořeněné tóny a náznaky dubu. Chuť je jemná a bohatá, s jemnými tříslovinami, které dodávají strukturu a eleganci. Je ideálním doplňkem k pokrmům z grilovaných mas, ke zvěřině nebo sýrům.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Merlot
výroba Zraje v dubových
sudech
obj. kód WW1008



Merlot Alto Adige DOC

Tento 100% Merlot má původ hroznů v Alto Adige. Po fermentaci zraje ve velkých sudech ze slavonského dubu a také ve 20hektolitrových sudech z francouzského dubu Allier. Má plnou, tmavě rubínovou barvu. Vůně je intenzivní s aroma černého ovoce, jako jsou ostružiny a švestky, které jsou harmonicky doplněny kořeněnými a tříslovinnými tóny. Chuť je plná a hebká s dlouhým a harmonickým závěrem. Víno je skvělým doplňkem k pokrmům z červeného masa nebo zvěřiny, také k pečeným hovězím žebříkům nebo zralým sýrům.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Chardonnay
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WW1004



„Pilat“ Chardonnay Alto Adige DOC

„Pilat“ je 100% Chardonnay z oblasti Alto Adige. Víno se vyznačuje bohatými a komplexními tóny tropického ovoce, jako jsou ananas a mango, doplněné dotekem vanilky a dřeva z dubových sudů. Jemná textura dodává vínu elegantní a vyvážený charakter. „Pilat“ Chardonnay je ideálním společníkem k vybraným pokrmům, jako jsou lehké předkrmy, maslové ryby, pečená drůbež nebo jemné těstoviny s krémovými omáčkami.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Pinot Grigio
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WW1005



„Marat“ Pinot Grigio Alto Adige DOC

„Marat“ je 100% Pinot Grigio z Alto Adige. Má zářivou slámovou barvu. Vůně má jemné a harmonické aroma bílého ovoce, čerstvého ovoce a svěží citrusové tóny. Chuť je kulatá a plná s jasnými ovocnými tóny a jemnou texturou. „Marat“ Pinot Grigio je ideální volbou pro milovníky lehkých a snadno pitelných vín, která skvěle doplňují různé příležitosti od pikniků po elegantní večeře – vyzkoušejte se sladkovodními i mořskými rybami, ke studeným nebo teplým předkrmům nebo bílým masům.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Sauvignon blanc
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WW1006



„Krain“ Sauvignon Blanc Alto Adige DOC

„Krain“ je 100% Sauvignon Blanc z Alto Adige. Má slámově žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Ve vůni je patrné aroma bezu, kopřivy a čerstvě posečené trávy, lehce také tropického ovoce, jako jsou marakuja a grapefruit. Šťavnatá a minerální chuť s osvěžující kyselinou a jemným ovocným závěrem. „Krain“ Sauvignon Blanc je ideálním společníkem k široké škále pokrmů, jako jsou mořské plody, chřest, saláty s kozím sýrem nebo je vhodný jako aperitiv.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Lagrein
výroba Zraje v dubových
sudech
obj. kód WW1009



Lagrein Alto Adige DOC

Víno z lokální odrůdy Lagrein vyniká svojí charakteristickou osobností a výjimečným terroirem oblasti Alto Adige. Po fermentaci zraje ve velkých sudech ze slavonského dubu a také ve 20hektolitrových sudech z francouzského dubu Allier. Má jasnou, temně granátovou barvu. Vůně je elegantní a ovocná s intenzivním aroma tmavých lesních plodů, jako jsou ostružiny a švestky, a také koření a bylinek. Chuť je plná a hebká s dlouhým závěrem, kde jsou patrné komplexní a harmonické třísloviny.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Cabernet
Sauvignon
výroba Zraje v dubových
sudech
obj. kód WW1010



Cabernet Sauvignon Prestige Alto Adige DOC

Cabernet Sauvignon Prestige je vrcholem v produkci červených vín vinařství Wilhelm Walch. Víno po fermentaci zraje ve 20hektolitrových sudech z francouzského dubu Allier, v kombinaci s klasickými sudy typu barrique. Má výraznou granátovou barvu. Vůně je hluboká s komplexní strukturou a výrazným ovocným aroma černého rybízu, černých třešní a ostružin, doplněnými o jemné tóny koření. Má plné, kulaté tělo a elegantní třísloviny, které dodávají vínu vyváženost a dlouhý závěr.



vinařství Wilhelm Walch
odrůda Pinot Nero
výroba Zraje v dubových
sudech
obj. kód WW1011



Pinot Nero Prestige Alto Adige DOC

Pinot Nero Prestige je exkluzivní červené víno, které ztělesňuje vrchol vinařské excelence v oblasti Alto Adige. Víno po fermentaci zraje ve velkých dubových sudech. Víno má rubínovou barvu s jemným a komplexním aroma černého ovoce, jako jsou třešně a ostružiny, doplněné o tóny koření a bylin. Chuť má plné tělo a hedvábné třísloviny, které dodávají vínu eleganci a strukturu. Víno se hodí k pokrmům, jako jsou jemné drůbeží pokrmy, červené pečené nebo grilované maso nebo tvrdé sýry.





vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Volpe Pasini
Pinot Grigio
Fermentace
v nerezových
tancích
V1001



Pinot Grigio „Grivò“ Friuli DOC

Víno slámově žluté barvy se zelenými odlesky. Má intenzivní ovocnou vůni s aroma citrusových květů, zelených jablek a jemným dotekem čerstvého chleba. Chuť je středně plná, svěží a harmonická s dobrou kyselinou a tóny bílých hrušek, bílých broskví a citrusů. Skvělý Pinot Grigio a příkladný zástupce z regionu Friuli. Hodí se pokrmům z ryb nebo chřestu.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Volpe Pasini
Chardonnay
Fermentace
v nerezových
tancích
V1002



Chardonnay Friuli DOC

Odrůda Chardonnay nalezla ve Friuli jedny z nejlepších podmínek pro pěstování a je dnes považována za regionálně typickou odrůdu. Ovocné, svěží a komplexní víno se slámově žlutou barvou. Ve vůni se objevuje aroma ananasu, švestek, cedru a minerality. Harmonická a svěží chuť s pikantním závěrem. Víno je vhodné jako aperitiv, dobře také doprovází pokrmy z ryb nebo korýšů.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Schiopetto
Friulano
Fermentace
v nerezových
tancích
V1007



Friulano Collio DOC

Tradiční regionální víno vyrobené z odrůdy Tocai Friulano – po fermentaci zůstává 8 měsíců v kontaktu s kvasnými kaly, dále zraje 5 měsíců v lahvi. Víno má jasnou, slámově žlutou barvu se zelenavými odlesky. Má intenzivní vůni s aroma hrušek a meruněk, jemně také mandlí. To je doplněné tóny divokých květů, které přispívají k větší komplexnosti. Chuť je plná a živá, s aristokratickou harmonií vycházející z dokonalého spojení vůní a chutí.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Schiopetto
Pinot Blanc
Fermentace
v nerezových
tancích
V1008



Pinot Bianco Collio DOC

Víno vyrobené z odrůdy Pinot Bianco – po fermentaci zůstává 8 měsíců v kontaktu s kvasnými kaly, dále zraje 5 měsíců v lahvi. Víno má jasnou, světle žlutou barvu se zlatavými odlesky. Vůně je elegantní s aroma zralého ovoce a citrusových plodů, spolu s krémovostí a květinovými tóny, díky nimž je vůně svěží. Chuť je pikantní a skvěle navazuje na vůni. Je bohatá, dlouhá se svým charakterem.



Schiopetto

Historie vinařství Schiopetto se datuje do roku 1970 na vinicích v okolí Arcibiskupského paláce v Caprivě, které zdejší církev pronajala Mariovi Schiopettovi. Mario vinice kompletně zrekonstruoval, mnoho let využíval, aby se nakonec, po mnoha odkladech v roce 1989, staly jeho majetkem. V dubnu 2014 přešel podnik do rukou rodiny Rotolo (majitelé vinařství Volpe Pasini), která má v úmyslu zachovat neporušenou Mariovu filozofii.

K vinařství v současné době patří 30 hektarů Cru vinic v Capriva, Zegla, Pradis a Oleis. Vína se vyrábějí a skladují v moderních sklepích původní budovy, které se dočkalo své rekonstrukce v roce 1990. V srdci sklepa se nachází tzv. Mariova místnost – zde probíhá rozmnožování vlastních autochtonních kvasinek.

vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Volpe Pasini
Sauvignon blanc
Fermentace
v nerezových
tancích
V1003



Sauvignon Friuli DOC

Tento Sauvignon má slámovou barvu s jiskrnými odlesky. Odrůdově typická vůně s čerstvým aroma angréstu, koření, melounu a limetkových květů. Chuť dobře navazuje na vůni, je šťavnatá, dobře strukturovaná a kořenitá, opět se objevují jemné a elegantní tóny ovoce. Je ideálním aperitivem, dobře se také hodí k mořským plodům, rybám nebo předkrmům s rajčaty a paprikami.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Volpe Pasini
Merlot
Fermentace
v nerezových
tancích
V1004



Merlot „Togliano“ Friuli DOC

Původem francouzská odrůda Merlot je dnes pro Friuli typickým vínem. Má rubínově fialovou barvu, zajímavou vůni s aroma zralého ovoce a koření. Plná chuť s tóny tmavých třešní, ostružin, borůvek a dalšího bobulového ovoce, podpořená pevnou tříslovinou. Jasný a přímý Merlot, který se dalším zráním vylepší (6–7 let). Podávejte s červenými masy nebo rafinovanými úpravami drůbežního masa.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Volpe Pasini
Cabernet
Sauvignon
Cabernet Franc
Fermentace
v nerezových
tancích
V1005



Cabernet Friuli DOC

Tento „Cabernet“ je směsí dvou Cabernetů – 85 % Cabernet Sauvignon a 15 % Cabernet Franc. Má intenzivní rubínově červenou barvu. Má středně plné tělo, dobře zakomponovanou bohatou tříslovinu a dobrou kyselinou. Objevují se typické tóny černého rybízu, ostružin, bylin a malého červeného ovoce. Podávejte vychlazené na 18–20 °C.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Schiopetto
Pinot Grigio
Fermentace
v nerezových
tancích
V1011



Pinot Grigio Collio DOC

Víno vyrobené z odrůdy Pinot Grigio – po fermentaci zůstává 8 měsíců v kontaktu s kvasnými kaly, dále zraje 5 měsíců v lahvi. Víno má zlatavě žlutou barvu. Ve vůni je patrné svěží aroma marakuji a banánů. Pikantní a komplexní chuť s příjemnou svěžestí a dlouhým závěrem. Dobře se hodí jako aperitive, k rybím předkrmům. Lahvově zralé víno pak k mečounovi nebo grilovaným rybám.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Schiopetto
Friulano, Riesling
Fermentace
v nerezových
tancích
V1009



Mario Schiopetto Collio DOC

Jedná se o vlnkovou loď vinařství Schiopetto vyrobené z odrůdy Friulano (95 %), s malým podílem odrůdy Riesling (5 %). Vyrábí se v nerezových tancích a jen v nejlepších ročnících. Zraje v tancích 9 měsíců a následně minimálně 6 měsíců v lahvi. Vůně vína je sofistikovaná a velmi komplexní s aroma zralého ovoce, léčivých bylin a mandlí. Chuť je bohatá a živá s ovocnými tóny Friulano a minerálními tóny Rieslingu.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Schiopetto
Cabernet Sauvignon,
Merlot
Zraje 15 měsíců
v dubových
sudech
V1012



Rivarosa Venezia Giulia IGT

Rivarossa je jedním z nejdelší vyráběných vín ve Schiopetto (vyrábí se již od roku 1968) a jeho název „Riva Rossa“ je odvozen od názvu části vinařství. Víno je směsí odrůd v poměru 90 % Merlot a 10 % Cabernet Sauvignon a zraje v dubových sudech po dobu 15 měsíců. Má rubínově červenou barvu. Vůně je intenzivní a jemná s aroma černých třešní, malého červeného ovoce a také tabáku, lékořice nebo černého pepře. Chuť je hedvábná a harmonická se zralými a elegantními tříslovinami a živým kořenitým závěrem.





vinařství Decugnano dei Barbi
odrůda Vermentino
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód TD1000



„Casa Pica“ Vermentino Umbria IGT

Vermentino Casa Pica získalo svůj název podle jména staleté budovy, která upoutá vaši pozornost hned, jakmile do vinařství vstoupíte. Název „Pica“ je pak v Orvietu název pro „straku“. Toto 100% Vermentino je svěží, pikantní a minerální, osloví vás svou svěží, přímořskou a plnou chutí. Vína se vyrobí okolo 10 000 lahví ročně.



vinařství Decugnano dei Barbi
odrůda Vermentino,
Grechetto, Procanico,
Sauvignon blanc
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód TD1001



„Frammento“ Orvieto Classico DOC

Frammento je směsí odrůd v poměru: 50 % Grechetto, 20 % Vermentino, 20 % Sauvignon Blanc a 10 % Procanico. Jeho název evokuje „fragmen-ty“ mušlí, které jsou nedílnou součástí složení půdy vinic. Vůně vína otevírá aroma zeleného melounu, limetky, čerstvé máty a mokřích kamenů. Chuť je přímá, s dobrou strukturou a minerálním charakterem, objevují se tóny žlutého ovoce. Víno je elegantní, velmi příjemné a univerzální – perfektní společník pro každodenní chvíle.



vinařství Decugnano dei Barbi
odrůda Cabernet Sauvignon,
Sangiovese,
Merlot
výroba 1/3 vína zraje
v dubových
sudech
obj. kód TD1004



„Battito“ Umbria IGT

Battito je směsí odrůd ve složení: 34 % Sangiovese, 33 % Cabernet Sauvignon a 33 % Merlot. Po fermentaci zraje 1/3 vína v dubových sudech a zbytek v nerezových tancích. Ročně se ho vyrobí okolo 30 000 lahví. Víno má rubínovou barvu. Vůně je ovocná s aroma třešňí Morello, ibišku, čokolády a červeného koření. Chuť je komplexní, podpořená pikantními tříslovinami, má vyvážený a dlouhý závěr. Dobře se hodí k červenému i vepřovému masu nebo sýrům.



vinařství Decugnano dei Barbi
odrůda Syrah, Cabernet
Sauvignon,
Montepulciano
výroba 80 % vína zraje
8 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód TD1005



„A.D.1212“ Umbria IGT

Název vína odkazuje na rok 1212, ke kterému jsou datovány nejstarší zmínky o Decugnano dei Barbi. Víno je směsí odrůd – 65 % Syrah, 20 % Cabernet Sauvignon a 15 % Montepulciano. Po fermentaci zraje 80 % vína v dubových sudech typu barrique po dobu 8 měsíců, zbytek v nerezových tancích. Ročně se ho vyrobí okolo 20 000 lahví. Víno má rubínovou barvu. Vůně nabízí aroma červeného ovoce a koření, například černého pepře. Chuť je bohatá a intenzivní, s tóny černého ovoce.



Decugnano dei Barbi

Počátky historie Decugnano dei Barbi jsou staletí staré, ale jaksí nejasné, ztracené v čase. Podle dochovaných záznamů se víno na pozemcích Decugnano vyrábělo již od roku 1212. Od té doby se na zdejších panstvích střídali majitelé z řad duchovenstva. V roce 1973 objevil Decugnano mladý, v té době 28letý Claudio Barberi. První vína se na trh dostala v roce 1978 – Decugnano Bianco, Decugnano Rosso (obě jsou ve výrobě dodnes) a Metodo Classico. A právě šumivé víno bylo velkým krokem – do té doby se v Umbrii žádná šumivá vína nevyráběla. V jeho práci dnes pokračuje jeho syn Enzo, který začal svou práci ve vinařství již v roce 2008. K vinařství dnes patří 32 hektarů půdy, na 10 hektarech jsou vysázeny vinice. Ročně zde vyrobí okolo 120 000 lahví vína.

vinařství Decugnano dei Barbi
odrůda Vermentino,
Chardonnay,
Grechetto,
Procanico
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód TD1002



„Mare Antico“ Orvieto Classico Superiore DOC

Toto víno je „esencí“ vinařství Decugnano. Název „Mare Antico“ (starověké moře) evokuje mořské fosílie, které jsou v půdách vinic bohatě obsaženy. Jde o cuvée ve složení: 55 % Grechetto, 20 % Vermentino, 20 % Chardonnay a 5 % Procanico. 5 % vína fermentuje v dubových sudech, zbytek v nerezových tancích. Svěží vůně mísí aroma „drceného kamení“ s tóny mandlí, šalvěje a zázvoru. Chuť je jemná, dobře strukturovaná a dlouhá s tóny citrusů, limetek.



vinařství Decugnano dei Barbi
odrůda Sauvignon blanc
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód TD1003



„L'Inquisitore“ Umbria IGT

Víno se vyrábí z mezinárodních odrůd Sauvignon blanc, a to v době, kdy mnoho vinařských kritiků a odborníků preferuje lokální odrůdy. Proto je na zadní etiketě jasně napsáno: „Inkvizitor jste vy, kdo hodnotí toto víno ještě předtím, než ho ochutná.“ První víno bylo vyrobeno až v roce 2016 ve velmi limitované produkci, která se dnes pohybuje okolo 3 000 až 3 500 lahví. Tento Sauvignon působí na první dojem spíše lehce, ale zanechává obrovský dojem!



vinařství Podere
odrůda San Cristoforo
výroba Sangiovese
10 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1023



Amaranto Toscana DOC

Název vína „Amaranto“ je odvozen od odstínu červené barvy tohoto vína. Je vyrobené ze 100% odrůdy Sangiovese. Zraje 10 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu. Má hlubokou, rubínově červenou barvu. Vůně je ovocná s aroma rybízu, divokých třešní, malin a zralého granátového jablka, také sladkého koření. Jde o výrazné a pevné víno – jeho chuť je jemná a elegantní, ale také šťavnatá, s harmonickými tříslovinami a dlouhým závěrem.



vinařství Podere
odrůda San Cristoforo
výroba Sangiovese
10 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1024



Carandelle Toscana DOC

Carandelle je esencí odrůdy Sangiovese. Výroba Carandelle se vyznačuje velmi nízkými výnosy a množstvím manuální práce bez většího využití technologií. Hrozný kvasí spontánně s původními kvasinkami. Výsledné víno zraje 10 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu. Vůně je ovocná, jemná, svěží a bohatá s aroma třešní, ostružin a černého rybízu, také tabáku, koření nebo kardanu. Chuť je působivě harmonická, s dostatečnou kyselinou.



vinařství Podere
odrůda San Cristoforo
výroba Petit Verdot
10 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1025



San Cristoforo Toscana IGT

100% odrůda Petit Verdot. Po fermentaci zraje 10 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu. Jedná se o velmi příjemné extraktivní víno s velmi tmavou barvou a ovocnými tóny. Chuť je pronikavá a tóny černých třešní, ostružin a sušeného rybízu, v závěru s dotekem koření, kůže a hořké čokolády. Výroba je velmi limitována – ročně se ho vyrobí okolo 5 000–7 000 lahví.



vinařství Abbazia
odrůda Monte Oliveto
výroba Vernaccia
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1026



Vernaccia di San Gimignano DOCG

Tato 100% Vernaccia se vyrábí výhradně v nerezových tancích. Má světlou, slámově žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Vůně je jemná, pronikavá a ovocná s delikátním aroma zelených jablek. Chuť je plná, aromatická a harmonická s jemnými tóny mandlí v závěru. Skvěle se hodí k jídlům s těstovinami nebo rýží s zeleninovými omáčkami, také ke grilovaným rybám. Doporučujeme také jako aperitiv. Podávejte vychlazené na 10–12 °C.



vinařství Sant'Ilario
odrůda Sangiovese
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1030



Chianti DOCG

Chianti je vyrobeno ze 100% odrůdy Sangiovese. Fermentuje v nerezových tancích, kde zůstává 8–10 dní v kontaktu se slupkami. Výsledkem je víno s tmavě rubínovou barvou. Vůně je jemná s aroma třešní Morello, lesního ovoce a fialek. Chuť je suchá, plná, svěží a s jemnými tříslovinami. Dobře se bude hodit k masovým předkrmům, výraznějším prvním chodům, jemným polévkám, grilovaným masům a středně vyzrálým sýrům.



vinařství Sant'Ilario
odrůda Sangiovese
výroba 6 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1031



Chianti Classico DOCG

Chianti je vyrobeno ze 100% odrůdy Sangiovese. Po dokončení fermentace zraje 6 měsíců v dřevěných sudech ze slavonského dubu a další 4 měsíce v lahvi. Má jasnou, rubínově červenou barvu. Vůně je jemná a elegantní s charakteristickým aroma fialek, malého červeného ovoce a koření. Chuť je plná, dobře strukturovaná a dlouhá, s klasickým charakterem odrůdy Sangiovese.



vinařství Ridolfi
odrůda Sangiovese
výroba Zraje 12 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód RD1002



Rosso di Montalcino DOC

100% Sangiovese, kterému se občas přezdívá „Baby Brunello“. Hrozny se pěstují na stejných vinicích jako Brunello a přístup k jejich zpracování zachovává stejné postupy. Po sklizni na konci září / začátkem října a následné fermentaci zraje víno 12 měsíců ve velkých sudech ze slavonského dubu. Příjemná vůně se prezentuje aroma zralého červeného ovoce a koření. Elegantní chuť je harmonická a svěží, s dlouhým závěrem. Doporučujeme s masovými omáčkami, drůbežím masem nebo k italskému rizotu.



vinařství Ridolfi
odrůda Sangiovese
výroba Zraje 36 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód RD1003



Brunello di Montalcino DOCG

Hrozny na toto 100% Sangiovese pocházejí z vinic na východních straně kopců v Montalcino. Po sklizni probíhá 14denní alkoholová fermentace a přibližně 40denní macerace. Následuje 36 měsíců zrání ve velkých sudech ze slavonského dubu a 12 měsíců zrání v lahvi. Vůně má jasné aroma tmavého bobulového ovoce, třešní, fialek, sladkého koření a balzamička v závěru. Chuť je elegantní, bohatá a perfektně harmonická, s jemnými slavnými tóny a dlouhým závěrem.



vinařství Ridolfi
odrůda Sangiovese
výroba zraje 55 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód RD1004



Brunello di Montalcino „Riserva Mercatale“ DOCG

Momentálně nedostupné – nový ročník by měl být uvolněn v prvním čtvrtletí 2025!!! Toto 100% Sangiovese se vyrábí pouze z nejlepších hroznů v nejlepších ročnících – jeho dostupnost je tak velmi limitována. Po sklizni probíhá 14denní alkoholová fermentace a přibližně 50denní macerace. Následuje 55 měsíců zrání ve velkých sudech a minimálně 12 měsíců zrání v lahvi. Chuť je elegantní, bohatá a perfektně harmonická, s jemnými slavnými tóny a dlouhým závěrem.



vinařství Ridolfi
odrůda Sangiovese
výroba Vyrobeno metodou
druhotného
kvašení
v lahvi
obj. kód RD1000



Rosa di Mercatale

Růžové víno ze 100% odrůdy Sangiovese Brunello, vyrobené technikou dvojité fermentace. První fermentace probíhá jako u bílých vín – pouze s rozdílem zhruba 2hodinové macerace hroznů. Druhá fermentace probíhá přímo v lahvi. Víno není filtrováno. Pozor – vzhledem k tomu, že víno není filtrováno, je na dně lahve sediment. Pokud se s lahví zatřese, sediment se ve víně rozptýlí a víno se pak zda „zakalené“. To je ale pro tento typ vín obvyklé a není to chyba vína.



vinařství Ridolfi
odrůda Sangiovese,
Merlot
výroba Zraje 12 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód RD1001



Fiero IGT

Fiero je směs odrůd ve složení 50 % Merlot a 50 % Sangiovese Montalcino. Obě odrůdy se sbírají, fermentují a zrají odděleně. Sangiovese zraje 12 měsíců ve velkých sudech ze slavonského dubu a Merlot 12 měsíců v malých sudech z francouzského dubu. Víno má tmavě rubínovou barvu. Aromatická vůně nabízí tóny divokých ostružin a malin, rudých růží a lehce také bílého pepře. Hladká a elegantní chuť s harmonickými tříslovinami a příjemným, dlouhým závěrem.



vinařství Ridolfi
odrůda Sangiovese
výroba Zraje 24 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód RD1005



Brunello di Montalcino „Donna Rebecca“ DOCG

Fermentace vína probíhá v malých dubových sudech – sudy se naplní celými hrozny, po skončení fermentace probíhá 90 dní macerace. Poté víno zraje 24 měsíců v těchto malých sudech a 18 měsíců v lahvi. Víno má rubínovou barvu. Intenzivní vůně s aroma černých třešní, švestek, suchých růží, černého pepře, vanilky a hřebíčku. Výrazná a elegantní chuť se sametovými tříslovinami a svěžím, dlouhým závěrem. Podávejte k dušenému masu, zvěřině a tvrdým sýrům, vychlazené na 17–18 °C.



Ridolfi

Vinařství Ridolfi datuje svůj vznik do roku 1290, kdy jedna ze tří větví rodu Ridolfi se odtrhla od rodiny žijící ve Florencii a odstěhovala se na své panství do Sieny. Dnes k vinařství patří dvě usedlosti – Ridolfi v Montalcinu a Tenuta Rocchetto v Larcianu. Dohromady hospodaří na 54 hektarech půdy, kde na 21 hektarech jsou vysazeny vinice. V roce 2011 začíná nová historie vinařství, kdy se rodina Ridolfi rozhodla prodat zanedbané a chátrající pozůstatky původního vinařství. Současní majitelé v roce 2014 kompletně přestavěli budovy i sklepy. Od stejného roku mají také certifikaci organického vinařství. Hlavním vinohradníkem a ekologem je jeden z nejuznávanějších odborníků v Montalcino Gianni Maccari.

vinařství	Cantine Leonardo da Vinci
odrůda	Vermentino
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	SWI1032



Vermentino Toscana IGT

Cantine Leonardo da Vinci byla založena v roce 1961, první sklizeň proběhla v roce 1965. Je vedeno v systému družstevního hospodaření a má aktuálně 160 členů. Toto 100% Vermentino má lávové žlutou barvu. Vůně je pestrá, bohatá a květinová s jasným odrůdovým aroma a tóny bezinek a minerality. Chuť je bohatá, plná a šťavnatá, s pěknou kyselinou a delším závěrem.



vinařství	Tenuta Moraia
odrůda	Vermentino
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	SWI1033



Vermentino Maremma Toscana DOC

Toto 100% Vermentino přesně odráží charakter a autenticitu oblasti, ze které pochází – včetně vlivu moře, což je patrné v jeho chuti. Hrozny se zpracovávají v nerezových tancích, malé množství vína zraje krátce v dubových sudech. Vůně vína nekořenitá a pepřová s květinovým aroma a tóny čerstvých bylinek. V chuti se objevují tóny citrusů, soli, anýzu a zázvoru, ale také lehce tropického ovoce a mineralitou v závěru.



vinařství	Tenute Silvio Nardi
odrůda	Sangiovese Merlot Petit Verdot
výroba	Zraje 4 měsíce v dubových sudech
obj. kód	SWI1002



Silvio Nardi 43° Toscana IGT

Název vína odkazuje na 43. rovnoběžku, která prochází oblastí Val d'Orcia a regionem Mantalcino. Jedná se o směs odrůd lokální Sangiovese 40 % a mezinárodních Merlot 40 % a Petit Verdot 20 %. Po fermentaci víno zraje 4 měsíce v dubových sudech. Vůně je čistá, intenzivní a komplexní s bohatým aroma koření a zralého ovoce. Jemná, strukturovaná a kulatá chuť s dobrou kyselinou je podpořená výraznými, ale hebkými tříslovinami.



vinařství	Casa di Terra
odrůda	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
výroba	Zraje minimálně 6 měsíců v dřevěných sudech
obj. kód	SWI1029



„Moreccio“ Bolgheri DOC

Moreccio je prvním vínem, které bylo ve vinařství Casa di Terra vyrobené – stalo se tak již v roce 1950, kdy bylo vinařství v Bolgheri založené. Je směsí odrůd Cabernet Sauvignon 40 %, Merlot 30 % a Syrah 30 %, zraje 6 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu a 6 měsíců v lahvi. Má intenzivní rubínovou barvu s purpurovými okraji. Ovocná vůně má aroma červeného ovoce, vanilky a koření. Chuť je bohatá, hebká, s jemnými tříslovinami a živou kyselinou.



vinařství	Terre del Marchesato
odrůda	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
výroba	Zraje 12 měsíců v dřevěných sudech
obj. kód	SWI1030



Emilio Primo Bolgheri DOC

Víno je směsí odrůd Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 30 % a Syrah 10 %, zraje 12 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu. Jde o poměrně limitovanou produkci – vína se vyrobí pouze okolo 20 000 lahví ročně. Má jasnou rubínovou barvu s nahnědlými okraji. Ve vůni je patrné aroma malého červeného ovoce, fialek, růží a sladkých mandlí, ale také lehce dubu a koření. Chuť je příjemná, harmonická a ovocná s jasně patrnými, ale jemnými tříslovinami.



vinařství	Villa Poggio Salvi
odrůda	Sangiovese
výroba	Zraje 8 měsíců ve velkých dřevěných sudech
obj. kód	SWI1003

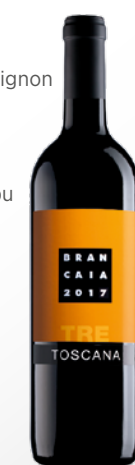


„Tosco“ Toscana IGT

Toto 100% Sangiovese zraje 8 měsíců ve velkých dřevěných sudech ze slavonského dubu. Jde o víno, které dělá z každé jeho ochutnávky opravdové potěšení – je jasné ve svém stylu a s autentickou chutí. Víno má jasnou rubínovou barvu. Vůně je komplexní a elegantní s aroma bylinek, kaka, tabáku, vanilky a pražených mandlí. Suchá, jemná a harmonická chuť, bohaté a hebké třísloviny a dlouhý závěr.



vinařství	Brancaia
odrůda	Sangiovese, Cabernet Sauvignon Merlot
výroba	2/3 vína zraje v dubových sudech po dobu 12 měsíců
obj. kód	SWI1004



Brancaia „Tre“ Toscana IGT

„Tre“ je směsí odrůd Sangiovese 80 %, Merlot 10 % a Cabernet Sauvignon 10 %. Hrozny pocházejí ze tří vinic: v Maremma, Castellina a Rada in Chianti. Jde o elegantní a dobře strukturované víno, jehož 2/3 zraje v dubových sudech po dobu 12 měsíců. Vyrobí se ho celkem okolo 200 000 lahví. Má rubínovou barvu a ovocnou vůni s aroma ostružin, třešní, sušených švestek a ostrého koření. Chuť je harmonická a přímá, s minerálním závěrem.



vinařství	Tenuta Campo di Sasso
odrůda	Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
výroba	40 % vína zraje v dubových sudech
obj. kód	SWI1040



Insoglio del Cinghiale Toscana IGT

Insoglio je směsí odrůd v tomto složení: 28 % Merlot, 45 % Syrah, 7 % Cabernet Sauvignon, 13 % Cabernet Franc a 7 % jiných červených odrůd. Odrůdy se zpracovávají odděleně, výsledné víno pak zraje ze 40 % v již použitých sudech typu barrique. Zbýlých 60 % vína pak zraje v nerezových tancích. Vůně je komplexní s aroma od zralého červeného ovoce až po čerstvý tabák a koření. Jemná a hedvábná chuť, s dobře zakomponovanými tříslovinami a delším závěrem.



vinařství	Villa Poggio Salvi
odrůda	Sangiovese
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	SWI1016



„Vaio“ Morellino di Scansano DOCG

Víno se vyrábí z hroznů, pěstovaných ve vesnici Scansano, v regionu Maremma. Je vyrobeno ze 100% odrůdy Sangiovese a jde o limitovanou produkci – ročně se ho vyrobí okolo 3 000 lahví. Víno má rubínovou barvu a ovocnou vůni s aroma švestek a třešní. Chuť je bohatá a harmonická s jemnými a hladkými tříslovinami. Dobře se hodí k předkrmům a pečenému bílému masu. Před podáváním vychladte na 16–18 °C.



vinařství	Fattoria del Cerro
odrůda	Sangiovese a další odrůdy
výroba	Zraje 18 měsíců v dubových sudech
obj. kód	SWI1020



„Silineo“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Víno je směsí odrůd ve složení 90 % Sangiovese, 5 % Colorino, 3 % Canaiolo Nero a 2 % Mammolo, zrál 18 měsíců v dubových sudech. Má jasnou rubínovou barvu. Vůně je dobře strukturovaná s aroma třešní, červeného bobulového ovoce, lékořice, aromatických bylin a dotek minerality. Chuť je elegantní, harmonická a plná s dlouhým závěrem. Dobře doprovodí pečená masa nebo zralé sýry.



vinařství	Fattoria del Cerro
odrůda	Sangiovese a další odrůdy
výroba	Zraje 18 měsíců v dubových sudech
obj. kód	SWI1021



Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

Víno je směsí odrůd v poměru 90 % Sangiovese, 5 % Canaiolo Nero a 5 % Mammolo. Po dokončení výroby zraje 18 měsíců v dubových sudech (kombinace různých velikostí), 12 měsíců v nerezovém tanku a 6 měsíců v lahvi. Víno má rubínovou barvu a intenzivní vůni s aroma červeného ovoce. Chuť je plná a strukturovaná, s dlouhým závěrem, ve které převládají opět ovocné tóny. Výborně doprovodí pečená masa, pokrmy z hovězího masa nebo vyzrálé sýry.



vinařství Leonardo da Vinci
odrůda Sangiovese, Merlot
Colorino
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SWI1005



Chianti DOCG

Toto Chianti je směsí odrůd Sangiovese 85 %, Merlot 10 % a Colorino 5 % – celý proces výroby probíhá v nerezových tancích. Ročně se ho vyrobí okolo 230 000 lahví. Má tmavě purpurovou barvu. Vůně je intenzivní a ovocná s aroma třešní, koření a černého pepře. Chuť je přímá, intenzivní a relativně lehká, s harmonickými tříslovinami a delším závěrem. Dobře se hodí k pizze, pokrmům z bílého masa, těstovinám a sýrům.



vinařství Fattoria Piazzano
odrůda Sangiovese
Colorino
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SWI1006



„Rio Camerata“ Chianti Superiore DOCG

Toto Chianti je směsí odrůd Sangiovese 95 % a Colorino 5 % – hrozny byly zpracovány v betonových tancích, víno zrálo v lahvích 5 měsíců před uvedením na trh. Má pěknou, rubínově červenou barvu. Vůně je ovocná s normou třešní a květin. Intenzivní a svěží chuť s harmonickými tříslovinami. Ideální víno ke grilovaným masům a vyzrálým sýrům.



vinařství Tolaini
odrůda Sangiovese
výroba Zrání 10 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWI1008



„Vallenuova“ Chianti Classico DOCG

Název „Vallenuova“ je historických názvem místa, kde leží a dodnes je stále oficiální adresou vinařství. Je vyrobeno ze 100 % z odrůdy Sangiovese, víno zraje 10 měsíců v dubových sudech, z toho 4 měsíce v kontaktu s kvasnými kaly. Výsledkem je šťavnaté a elegantní víno, které má ovocnou vůni s aroma černých třešní, tabáku a lékořice. Chuť je harmonická a ovocná, s elegantními tříslovinami. Má dlouhý, šťavnatý a svěží závěr s dobrou strukturou a tóny zralého ovoce.



vinařství Agricoltori del Chianti
Geografico
odrůda Sangiovese,
Merlot
výroba Zraje 12 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWI1007



„Contessa di Radda“ Chianti Classico DOCG

Základní odrůdou tohoto Chianti Classico je Sangiovese, které je doplněné malým množstvím odrůdy Merlot. Zraje 12 měsíců v dubových sudech a ročně se ho vyrobí okolo 120 000 lahví. Má typický charakter pro svoji kategorii – je ovocné s dotekem fialek a lehkými tříslovinami. Víno rubínové barvy, s jasnou vůní a klasickým aroma třešní a višní, pepře a zemitosti. Chuť je přímá a čerstvá, s živými tříslovinami.



vinařství Cantina
di Montalcino
odrůda Sangiovese
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
24 měsíců
obj. kód SWI1034



Brunello di Montalcino DOCG

Toto 100% Sangiovese zraje po fermentaci minimálně 2 roky v dubových sudech. Víno má jasnou, purpurově červenou barvu. Vůně je intenzivní a bohatá, s aroma ostružin, rybízu a třešní, které vyčnívají nad ostatní tóny. Chuť je elegantní a příjemná, s jemnými a dobře zakomponovanými tříslovinami a jemnou kyselinou. Ročně se ho vyrobí okolo 50 000 lahví. Má potenciál dalšího zrání 15–25 let.



vinařství La Poderina
odrůda Sangiovese
výroba Zraje 20 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWI1013



Brunello di Montalcino DOCG

Vinařství La Poderina najdeme přímo ve městěčku Montalcino a patří k němu okolo 20 hektarů vinic. Toto Brunello je 100% Sangiovese a zraje 20 měsíců v dubových sudech. Víno má granitovou barvu. Bohatá vůně s aroma koření, švestek, ostružin a dotekem toastovaného dřeva. Chuť je intenzivní a výrazná, s jemnou kyselinou a dlouhým závěrem. Dobře se hodí k pečeným červeným i bílým masům, zvěřině a zralým sýrům. Má potenciál zrání až 25 let.



vinařství Agricola San Felice
odrůda Sangiovese
výroba Zrání 24 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWI1009



„Il Grigio“ Chianti Classico Riserva DOCG

Toto 100% Sangiovese zraje z 80 % ve velkých dřevěných sudech ze slavonského dubu po dobu 24 měsíců a 20 % vína pak v sudech typu barrique. Následuje 6měsíční zrání v lahvi. Výsledkem je víno hluboké, rubínově červené barvy. Příjemná vůně je intenzivní a vytrvalá, s typickým aroma červeného bobulového ovoce a fialek. Chuť je plná se šťavnatými tříslovinami a svěží kyselinou, objevují se tóny tabáku, kůže, cedru a samozřejmě třešní a švestek.



vinařství Castello
di Fonterutoli
odrůda Sangiovese
Merlot
výroba Zraje 12 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWI1010



„Ser Lapo“ Chianti Classico Riserva DOCG

Název Ser Lapo je odkazem vinařství na jejich předka stejného jména, který je autorem prvního oficiálního dokumentu, ve kterém je zmínka o vinech „Chianti“ (z roku 1398). Chianti Ser Lapo je směsí odrůd ve složení 90 % Sangiovese a 10 % Merlot a zraje 12 měsíců v dubových sudech typu barrique, z nichž 50 % je nových. Má rubínovou barvu a ovocnou, svěží vůni s aroma bobulového ovoce. Strukturovaná a intenzivní chuť s tóny opět bobulového ovoce a zemitosti.



vinařství Nittardi
odrůda Sangiovese
Merlot
výroba Zraje 24 měsíců
ve velkých
dubových
sudech
obj. kód SWI1011



Chianti Classico Riserva DOCG

Toto víno se vyrábí pouze ve výjimečných ročních a vyrobí se ho okolo 8 000 lahví. Jde o směs odrůd Sangiovese 95 % a Merlot 5 %, víno zraje 24 měsíců ve velkých dubových sudech, 6 měsíců v betonových tancích a 9 měsíců v lahvi. Má intenzivní rubínově červenou barvu. Ovocná vůně s aroma borůvek, černých třešní, zralých ostružin a dotekem koření. Chuť je středně plná s elegantními tříslovinami a harmonickou kyselinou.



vinařství Tenuta Il Poggione
odrůda Sangiovese
výroba Zraje 30 měsíců
ve velkých
dubových
sudech
obj. kód SWI1012



Brunello di Montalcino DOCG

Toto Brunello je 100% Sangiovese, které zrálo 30 měsíců ve velkých dubových sudech. Hrozny se sbírají výhradně ručně z nejstarších vinic ve vinařství. Víno má rubínovou barvu a velmi intenzivní vůni s aroma červeného ovoce, třešní, tabáku a lékořice. Chuť je teplá a harmonická s jemnými, sametovými tříslovinami a dlouhým závěrem. Dobře se hodí k červeným masům, zvěřině a zralým sýrům. Má potenciál zrání až 25 let.



vinařství Cantina
di Montalcino
odrůda Sangiovese
výroba Zrálo 7–8 měsíců
v dřevěných
sudech
obj. kód SWI1014



Rosso di Montalcino DOC

Toto 100% Sangiovese zrálo 7–8 měsíců v dřevěných sudech ze slavonského dubu. Víno má hlubokou, fialově-červenou barvu. Vůně je intenzivní s aroma čerstvého ovoce, jako jsou třešně, ostružiny a černý rybíz, a dotekem koření v závěru. Chuť je plná a bohatá, s dobrou strukturou, atraktivními tóny ovoce a harmonickou kyselinou. Skvěle se hodí k pečeným masům, červenému masu a zralým sýrům Pecorino a Parmigiano.



vinařství Ciacci Piccolomini
d'Aragona
odrůda Sangiovese
výroba 12 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód SWI1015



Rosso di Montalcino DOC

Vinařství, jehož historie sahá až do 17. století má v současné době rozlohu 220 hektarů, kde 55 hektarů je osázeno vinicemi a 40 hektarů olivovými stromy. Jde o 100% Sangiovese, které zrálo 12 měsíců ve velkých sudech ze slavonského dubu. Víno má rubínovou barvu. Vůně je ovocná a kořenitá s aroma červeného bobkového ovoce, květin a koření. Chuť je teplá a jemná s dobrou strukturou a kulatými tříslovinami.



Rocca di Montemassi

Vinařství Rocca di Montemassi je jednou z perel toskánské krajiny, nacházející se v regionu Maremma, v regionu Grosseto. Pyšní se dlouhou historií – jeho základy sahají až do středověku, kdy byl hrad Montemassi postaven na kopci, aby chránil toskánské venkovské oblasti před vetřelci. Později, v 19. století, se hrad a jeho okolní pozemky staly majetkem vlivné rodiny, která začala využívat půdu k pěstování vinné révy a olivovníků. Dnes je vinařství Rocca di Montemassi součástí skupiny společností Zonin 1821, jedné z největších a nejvýznamnějších vinařských rodin v Itálii. Vinice se rozkládají na různých typech půdy, které poskytují ideální podmínky pro pěstování různých odrůd – najdeme zde hlavně odrůdy typické pro toskánský region, jako je Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot a Vermentino.



vinařství Rocca di Montemassi
odrůda Vermentino
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1051

„Calasole“ Vermentino Maremma Toscana DOC

100% odrůda Vermentino. Hrozny se sbírají ručně od zhruba poloviny září. Následná fermentace probíhá výhradně v nerezových tancích, kde zraje dalších 6 měsíců na kvasných kalech. Víno má jasnou, slámově žlutou barvu. Vůně je intenzivní s tóny bílých květů, čerstvých jablek, citrusových plodů a bylinek. Chuť je svěží a šťavnatá, opět s tóny citrusů a také minerálními tóny a tóny mandlí. Svým charakterem se skvěle hodí k jídlům s krevetami a korýši nebo k rybám, například pražmě v chlebové nebo solné krustě.

**Col d'Orcia**

Vinařství Col d'Orcia se nachází v srdci Toskánska, v oblasti Montalcino, která je světově proslulá svými výjimečnými víny z hroznů odrůdy Sangiovese. Vinařství se rozkládá na malebném pozemku obklopeném krásnými kopci a olivovými háji, což vytváří ideální podmínky pro pěstování vinné révy. Historie vinařství sahá až do 18. století, kdy bylo založeno rodinou Cinzano. Od té doby prošlo vinařství mnoha změnami a inovacemi, ale vždy se drželo svého odkazu produkovat kvalitní vína. V současné době je Col d'Orcia jedním z předních vinařství v regionu Montalcino a jeho vína jsou známa po celém světě. Hlavní odrůdou, kterou vinařství pěstuje, je Sangiovese. Kromě známého vína Brunello produkují také další vína, jako je Rosso di Montalcino, který je mladší a přístupnější verzí Brunella.

vinařství Col d'Orcia
odrůda Sangiovese
výroba 12 měsíců zrání
v dřevěných
sudech
obj. kód WSW1014

**Rosso di Montalcino DOC**

Víno se vyrábí ze 100% odrůdy Sangiovese a zraje 12 měsíců ve velkých sudech ze slavonského dubu. Má tmavě rubínovou barvu. Komplexní vůně nabízí ovocné aroma s typickými tóny ostružin a třešní, také koření získané ze zrání v sudech. Velmi dobře strukturovaná a jemná chuť s harmonickými tříslovinami a jemnou kyselinou. Má dlouhý, ovocný a pikantní závěr.



vinařství Col d'Orcia
odrůda Merlot
výroba Cabernet Sauvignon
Syrah
14 měsíců zrání
v dřevěných
sudech
obj. kód WSW1015

**Sant'Antimo Nearco DOC**

Víno je směsí odrůd ve složení 65 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 15 % Syrah a zraje 14 měsíců ve velkých sudech z francouzského dubu. Má intenzivní rubínovou barvu. Vůně je komplexní a harmonická s aroma zralého ovoce, černého rybízu a ostružin, také vanilky a koření. Chuť je jemná a vyvážená, se zralými tříslovinami a příjemnou svěžestí, v závěru s tóny ovoce a sladkého koření.



vinařství Rocca di Montemassi
odrůda Sangiovese
výroba Zraje v dubových
sudech
obj. kód Z1052

„Le Fociale“ Sangiovese Maremma Toscana DOC

Toto Sangiovese pochází z toskánské oblasti Maremma. Po fermentaci zraje v 600litrových dřevěných sudech. Má intenzivní rubínovou barvu s fialovými odlesky. Intenzivní a bohatá vůně nabízí aroma fialek, třešní a malého bobulového ovoce. Dobře strukturovaná, příjemná a svěží chuť s jemným a dlouhým závěrem. Ideální je v kombinaci s toskánskými uzeninami jako předkrm, grilovanými červeným masy nebo středně zralými sýry pecorino. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.



vinařství Rocca di Montemassi
odrůda Syrah, Cabernet
Savignon, Merlot,
Petit Verdot
výroba Zraje 12 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód Z1053

„Sassabruna“ Maremma Toscana DOC

Sassabruna je směsí odrůd v poměru – 30 % Petit Verdot, 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah a 10 % Merlot. Po fermentaci zraje víno v dřevěných sudech o objemu 350 litrů po dobu 12 měsíců. Víno má rubínově červenou barvu. Vůně je bohatá a komplexní s jasným aroma zralého červeného ovoce, lesního podrostu a lékořice. Chuť je plná a dlouhá s pikantními kořenitými tóny. Svým plným profilem se hodí k tradičním toskánským jídlům, jako jsou třeba pappardelle s omáčkou z divočáka.



vinařství Rocca di Montemassi
odrůda Syrah, Cabernet
Savignon,
Petit Verdot
výroba Zraje 14 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód Z1054

„Rocca di Montemassi“ Maremma Toscana DOC

První ročník byl vyroben v roce 2008. Jedná se o směs odrůd ve složení: 35 % Syrah, 35 % Petit Verdot a 30 % Cabernet Sauvignon. Výsledné víno zraje v 350litrových dřevěných sudech z francouzského dubu po dobu 14 měsíců, následuje minimálně 10měsíční zrání v lahvi. Výsledkem je víno rubínové barvy. Vůně je intenzivní a bohatá s aroma černého ovoce, lesního podrostu a jemně také tabáku. Koncentrovaná a elegantní chuť s jemnými tóny koření má mimořádně harmonický a dlouhý závěr.



vinařství Col d'Orcia
odrůda Sangiovese
výroba 36 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód WSW1016

Brunello di Montalcino DCG

Víno se vyrábí ze 100% odrůdy Sangiovese a zraje 36 měsíců ve velkých sudech ze slavonského dubu, následně 12 měsíců v lahvi. Má rubínovou barvu s fialovými odlesky. Intenzivní a bohatá vůně nabízí aroma ovoce, třešní, ostružin, koření a vanilky. Plná chuť s excelentní strukturou a jemnými a zralými tříslovinami. Víno s dlouhým a ovocným závěrem.



vinařství Poggio delle Faine
odrůda Sangiovese
výroba Cabernet Sauvignon
Zraje v dubových
sudech
obj. kód WSW1017

Poggio delle Faine IGT

Víno je směsí odrůd v poměru 80 % Sangiovese a 20 % Cabernet Sauvignon. Po fermentaci zraje v dubových sudech. Má tmavou, třešňově červenou barvu. Koncentrovaná vůně s ovocným aroma a dotekem vanilky, kůže, čokolády a kávy. Chuť dobře navazuje na vůni, má dlouhý závěr. Dobře se hodí k těstovinám s rajčatovými omáčkami, pečeným a grilovaným masům nebo tvrdým sýrům.



vinařství Borgo SanLeo
odrůda Pinot Bianco
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1037



Pinot Bianco Veneto IGT

Odrůda Pinot Bianco je u nás známa také jako Rulandské bílé. Má slámově žlutou barvu s jemnými zelenavými odlesky. Vůně je delikátní, ovocná a relativně plná. Prezентuje se směsí jemného aroma šťavnatého ovoce. Chuť je jemná, suchá a svěží. Je odrůdově charakteristická, lehká a elegantní.



vinařství Borgo SanLeo
odrůda Sangiovese,
Canaiole
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1015



Chianti Toscana DOCG

Toto Chianti v kategorii DOCG je směsí odrůd: 90 % Sangiovese a 10 % Canaiolo. Hrozny jsou zpracovány v nerezových tancích. Příjemné Chianti s jasnou, rubínově červenou barvou. Vůně je charakteristická a intenzivní, s elegantním aroma fialek a divokého bobulového ovoce. Chuť je suchá, plná a harmonická s jemnou kyselinou a tóny třešní a koření. Dobře se hodí ke grilovaným masům nebo vyzrálším sýrům. Podávejte vychlazené na 18 °C.



vinařství Borgo SanLeo
odrůda Primitivo
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1038



Primitivo di Salento IGT

Víno vyrobené ze 100% odrůdy Primitivo, kde hrozny pocházejí z jihoitalského regionu Puglia, oblasti Salento. Víno má relativně tmavou barvu s rubínovými odlesky. Vůně je bohatá a dlouhotrvající s aroma vyzrálého červeného ovoce. Chuť jen suchá a kulatá, s jemnou strukturou. Je komplexní a ovocná s delším závěrem. Podávejte vychlazené na 16–18 °C, lahev otevřete přibližně 1 hodinu před pitím.



vinařství Tordelcolle
odrůda Pinot Grigio
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód B1007



Pinot Grigio Friuli DOC

Původ hroznů pro toto Pinot Grigio je v severoitalském regionu Friuli. Klimatické podmínky jsou zde ovlivněny nedalekými Alpami, ale také vlivem blízkého moře. Výsledné víno má slámově žlutou barvu. Vůně je intenzivní s aroma květů a minerálních tónů. Chuť je jasná, čistá a svěží s typickými minerálními tóny. Víno je skvělým aperitivem nebo dobře doprovodí pokrmy z ryb.



vinařství Tordelcolle
odrůda Sangiovese,
Negroamaro,
Malvasia Nera
výroba Zraje 12 měsíců
v dřevěných
sudech
a 12 měsíců
v nerezových
tancích
obj. kód B1002



Brindisi Riserva Puglia DOC

Hrozny na toto víno pocházejí z regionu Puglia, oblast Brindisi. Jedná se o směs odrůd Negroamaro, Malvasia Nera a Sangiovese. Víno má jasnou červenou barvu s lehkými oranžovými okraji. Éterická a bohatá vůně s aroma vanilky a zralého červeného ovoce. Chuť je delikátní, suchá a svěží s výraznější tříslovinou v pikantním závěru. Dobře se hodí bílým i červeným masům, pečení, zvěřině, jehněčímu nebo zralým tvrdým sýrům.



vinařství Tordelcolle
odrůda Montepulciano
výroba Zraje 12 měsíců
v dřevěných
sudech a 12 měsíců
v nerezových
tancích
obj. kód B1003



Montepulciano D'Abruzzo Riserva Abruzzo DOC

Hrozny na toto víno pocházejí z regionu Abruzzo. Víno má tmavě červenou barvu s granátovými okraji, které zráním přecházejí do purpurové barvy. Intenzivní vůně s jasným primárním aroma třešní, přecházejících dalším zráním k ostružinám a lékořici. Chuť je suchá s bohatými tóny bylin, podpořené harmonickou tříslovinou. Kulaté víno s plným tělem, které se hodí k pečeným masům, zvěřině, grilovaným masům a tvrdým sýrům.



vinařství Masseria Settearchi
odrůda Primitivo
výroba 14 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1033



Primitivo di Salento DOC

Víno je vyrobené ze 100% odrůdy Primitivo – hrozny se pěstují v okolí města Salento. Po sklizni a následné fermentaci zraje víno 14 měsíců v dřevěných sudech o objemu 350 litrů – tzv. tonneaux. Má hlubokou červenou barvu s purpurovými odlesky. Vůně je výrazná s aroma velmi zralých, až džemových, tónů červeného a černého ovoce. Chuť je teplá, bohatá a překvapivě jemná, s dobrou strukturou, která podtrhuje celkový charakter zdejšího terroiru.



vinařství Masseria Settearchi
odrůda Primitivo
výroba 12 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1034



Primitivo di Manduria DOC

Víno je vyrobené ze 100% odrůdy Primitivo z regionu Manduria a jsou v DOC klasifikaci. Část hroznů se nechává na vinicích lehce „přežrát“, zraje v dřevěných sudech ze slavonského dubu po dobu 12 měsíců. Víno má tmavou, neprůhlednou barvu. Vůně je plná a intenzivní, s aroma švestek a džemu z červeného ovoce. Chuť je plná, teplá a jemná se sametovou strukturou. Objevují se tóny zralého ovoce, v závěru podpořené jemnými tříslovinami.



vinařství Masseria Altemura
odrůda Primitivo
výroba 14 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1035



Primitivo di Manduria DOC

Jedná se o 100% odrůdu Primitivo, po dokončení fermentace zůstává víno 14 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu (tonneaux) a 8 měsíců v lahvi. Výsledkem je víno rubínové barvy s oranžovými odlesky. Vůně je intenzivní s aroma švestek, malého černého ovoce (například borůvek), balzamiky, bylinek a dotekem bílého pepře. Chuť je jemná a harmonická, živými a dobře zakomponovanými tříslovinami. V dlouhém závěru jsou patrné doteky kakaa.



vinařství Tenuta Viglione
odrůda Primitivo
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SWI1017



Primitivo IGT

Hrozny na toto 100% Primitivo a jsou zpracovávány pouze v nerezových tancích. Má rubínově červenou barvu s purpurovými odlesky. Má čistou, harmonickou a intenzivní vůni s aroma třešní a švestek. Chuť je suchá, intenzivní a dlouhá, s patrnými tříslovinami. Dobře se hodí ke grilovaným masům a čerstvým sýrům. Podávejte vychlazené na 18–20 °C.



vinařství Feudi San Gregorio
odrůda Primitivo
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SWI1018



Primitivo di Manduria DOC

Feudi di San Gregorio je symbolem ekologické renesance jižní Itálie. Toto víno je 100% Primitivo z Mandurie, které se po fermentaci nechává zrát v nerezových tancích po dobu 3 měsíců a další 2 měsíce v lahvi. Víno má rubínovou barvu. Vůně je bohatá a ovocná s aroma švestek a černých višní, také koření, jako je zázvor nebo vanilka. Chuť je plná a teplá s jemným charakterem.



vinařství Masseria Surani
odrůda Primitivo
výroba Zraje 12 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWI1019



„Heracles“ Primitivo di Manduria DOC

100% Primitivo, které zrálo 12 měsíců v dubových sudech. Víno má hlubokou rubínovou barvu. Vůně je komplexní a bohatá s aroma květin – jako jsou například fialky, ovoce – jako jsou jahody, černé třešně nebo višně, ale také bylin, balzamiků nebo lékořice. Chuť je bohatá, plná a ovocná s hladkými tříslovinami a živým závěrem se svěží kyselinou. Má potenciál zrání 10–15 let, podávejte vychlazené na 16–18 °C.



vinařství Terre Cevico
odrůda Primitivo
výroba Částečně zraje
v dřevěných
sudech po dobu
8 měsíců
obj. kód SWI1036



Primitivo di Manduria DOC

Víno je 100% Primitivo z vinic okolo města Avetrana a Manduria na jihu Puglie. Po fermentaci zraje 40 % vína v sudech z amerického a francouzského dubu po dobu 8 měsíců. Zbylých 60 % vína se zpracovává pouze v nerezových tancích. Víno má tmavě purpurovou barvu. Vůně je bohatá, s aroma tmavého rybízu, zralých ostružin a nádechem dubových tónů. V chuti s tóny letního ovoce mísí s jemnými tóny bylin. Závěr je překvapivě dlouhý, s tóny švestek a koření.



vinařství Vinosia
odrůda Primitivo
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
14 měsíců
obj. kód SWI1037



„Orus“ Primitivo di Manduria DOC

„Orus“ je 100% Primitivo, které po fermentaci zraje 14 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu. Má tmavou, rubínově červenou barvu s tmavými okraji. Ve vůni je bohaté aroma černého bobkového ovoce, doplněné o jemné tóny koření. V chuti je patrná dostatečná kyselina, také jemné třísloviny – oboje v dokonalé harmonii. Hodí se ke zvěřině, grilovaným masům nebo sýrům s modrou plísní.



vinařství Mottura
odrůda Primitivo
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SWI1022



Primitivo del Salento IGT

100% Primitivo bylo zpracováno pouze v nerezových tancích. Má rubínově červenou barvu s jasnými okraji. Vůně je intenzivní s aroma zralého červeného ovoce, třešní, moruše, borůvek a aromatických bylin. Chuť je pevná a dlouhá s jemnými tříslovinami. Dobře se hodí k červeným masům, pečení nebo zralým sýrům. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.



vinařství San Marzano
odrůda Primitivo, Merlot
výroba Zraje 4–6 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWI1023



„Talò“ Primitivo-Merlot Salento IGP

„Talò“ je směs odrůd v poměru 50 % Merlot a 50 % Primitivo, zraje 4–6 měsíců v dubových sudech typu barrique. Víno má hlubokou rubínovou barvu s granátovými odlesky. Vůně je bohatá s aroma zralého červeného ovoce, třešní a jemně také skořice. Chuť má pozoruhodnou strukturu s hedvábnými tříslovinami a dlouhým a příjemným závěrem. Podávejte vychlazené na 16–18 °C k předkrmům, zvěřině nebo zralým sýrům.



vinařství San Marzano
odrůda Primitivo
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
6 měsíců
obj. kód SWI1035



„Talò“ Primitivo di Manduria DOC

Toto víno je 100% Primitivo a zraje 6 měsíců v dřevěných sudech z francouzského i amerického dubu. Má rubínovou barvu s purpurovými odlesky. Bohatá vůně s aroma zralých třešní a švestek, doplněná jemnými tóny kaka a vanilky. Chuť je pěkně strukturovaná a jasně odrůdová, v závěru s tóny sladkého ovoce. Dobře doprovodí předkrmy, pokrmy z jehněčího masa nebo zvěřiny, ale také výraznější sýry.



vinařství Masseria Surani
odrůda Primitivo
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
12 měsíců
obj. kód SWI1038



„Sorani“ Primitivo di Manduria DOC

„Sorani“ je 100% Primitivo, které pochází z vinic s vápencovým podloží, bohatým na železo. Po fermentaci zraje 12 měsíců v dřevěných sudech. Výsledné víno má plnou rubínovou barvu. Vůně je s klasickým aroma červeného ovoce, černých třešní a švestek, také jemnými tóny koření, lékořice, tabáku a amaretta. Chuť je plná a bohatá, s elegantními tříslovinami a příjemným závěrem.



vinařství Feudi Salentini
odrůda Primitivo
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
8 měsíců
obj. kód SWI1039



„Sassirossi“ Primitivo di Manduria DOC

Toto 100% Primitivo zraje v v dřevěných sudech z francouzského dubu po dobu 8 měsíců. Má hlubokou, rubínovou barvu s purpurovými odlesky. Pronikavá vůně s aroma zralého, až džemového ovoce, jako je černý rybíz, ostružiny a třešně, také dotek lékořice a kaka v závěru. Chuť je plná a harmonická s bohatou paletou tónů. Vhodné k masovým omáčkám, grilovaným nebo dušeným masům.



vinařství Cantine Paolo Leo
odrůda Primitivo
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
3 měsíců
obj. kód SWI1041



„Passo del Cardinale“ Primitivo di Manduria DOC

Hrozny na „Passo Del Cardinale“ pocházejí z oblasti Taranto na jihu Puglie. Po fermentaci zraje víno 3 měsíce v dřevěných sudech z amerického dubu a 6 měsíců v nerezových tancích. Výsledné víno má rubínovou barvu. Ve vůni je bohaté ovocné aroma černých třešní, černého rybízu, tóny lékořice a kokosu. Chuť má plné a harmonické tělo, sametové třísloviny a ideální obsah kyselin. V delším závěru se objevují tóny lesního ovoce a džemu.



Principi di Butera

Principi di Butera se nachází v srdci Sicílie, pouze několik kilometrů od Středozemního moře. Leží uprostřed dvou sicilských památek ze sedmi, které jsou zapsané na seznamu UNESCO.

Rodina Zonin dlouhých 15 let hledala nejlepší místo pro pěstování odrůdy Nero d'Avola, až v roce 1997 objevila a získala právě místo, na kterém leží dnešní vinařství. To bylo celé zrekonstruováno, ale se zachováním historického charakteru. Celková rozloha vinařství je 320 hektarů, ze kterých je 170 osázeno vinicemi. Na více než polovinu z nich je vysazena odrůda Nero d'Avola, která je symbolem tradičního sicilského vinohradnictví. K ní jsou vysazeny další odrůdy, jako Cabernet Sauvignon, Merlot nebo Syrah. Z bílých jsou to odrůdy Grillo, Insolia nebo Chardonnay.

vinařství Principi di Butera
odrůda Chardonnay, Insolia
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1016



Surya Bianco Sicilia DOC

Surya Bianco je vyrobena z lokální odrůdy Insolia a mezinárodní odrůdy Chardonnay. Obě odrůdy se zpracovávají odděleně, po fermentaci zůstávají 6 měsíců v kontaktu s kvasnými kaly. Výsledkem je víno slámově žluté barvy s lehkými zlatavými odlesky. Vůně je bohatá s aroma například bílých květů nebo exotického ovoce. Chuť je harmonická s dobrou rovnováhou mezi kyselinou a strukturou. Podávejte vychlazené na 12 °C.



vinařství Principi di Butera
odrůda Chardonnay
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Z1017



Chardonnay Sicilia DOC

Fermentace probíhala 20 dní ve středně vypálených sudech o objemu 350 litrů. Další zpracování proběhlo v nerezových tancích a následovalo několikaměsíční zrání v lahvích. Výsledkem je víno s jasnou, zlatavě slámovou barvou a zelenkavými odlesky. Vůně je bohatá s aroma ananasu, manga a zralého ovoce, doplněná a dotek vanilky. Chuť je opět bohatá a harmonická s elegantními tóny pražených mandlí, podpořená ovocným závěrem.



vinařství Principi di Butera
odrůda Nero d'Avola
výroba 12 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1020



Amira Sicilia DOC

Amira pochází z arabského „amiru“ (princ) a představuje nejčistší esenci Nero d'Avola z vinařství Principi di Butera. Po dokončení fermentace zraje víno 12 měsíců v dřevěných sudech ze slavonského dubu o velikosti 3 000 a 6 000 litrů. Následuje několikaměsíční zrání v lahvích. Víno má lesklou rubínovou barvu. Vůně je intenzivní s aroma třešní, ostružin a fialek, také s dotekem myrty, balzámika a koření. Chuť je suchá, delikátní, s jemnou strukturou a dobrou délkou.



vinařství Principi di Butera
odrůda Cabernet Sauvignon
výroba Merlot, Petit Verdot
18 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1021



„Symposio“ Terre Siciliane IGT

Směs Bordeaux v sicilském stylu – kombinuje svěžest Cabernet Sauvignonu 65 %, ovocnost Merlotu 30 % a slanost Petit Verdot 5 %. Po smíchání zraje víno 18 měsíců v dřevěných sudech: 60 % sudů je ze slavonského dubu a 40 % sudů je z francouzského dubu. Má bohatou vůni s aroma malého bobulového ovoce, jako jsou borůvky, také čokolády a koření. Chuť je bohatá a strukturovaná, podpořená dobrou kyselinou a jemnými tříslovinami.



vinařství Principi di Butera
odrůda Nocellara Etnea
výroba Nocellara del Belice
Tradiční lisování
za studena
obj. kód Z1022



L'Olio Extra Vergine di Oliva

Tento olivový olej má svůj původ v jižní části centrální Sicílie. Olej se vyrábí ze dvou druhů oliv – Nocellara Etnea a Nocellara del Belice. Sklízí se ručně, po sběru následuje tradiční lisování za studena. Olej se před lahováním nefiltruje. Má jasnou, průhlednou zlatožlutou barvu s teplými zelenými odlesky. Bohatá a rafinovaná vůně s aroma čerstvě nasekaných bylin a máty. Chuť je intenzivní s rostlinami nuancemi a jemným dotekem koření v závěru. Obsah kyselin – 0,4 %.



vinařství Principi di Butera
odrůda Merlot
výroba Nero d'Avola
12 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1018



Surya Rosso Sicilia DOC

Surya Rosso je vyrobené z odrůd Nero d'Avola a Merlot. Zpracování a fermentace obou odrůd probíhá odděleně v nerezových tancích. Po smíchání víno zraje 12 měsíců ve velkých dřevěných sudech ze slavonského dubu. Víno má jasnou rubínově červenou barvu s granátovými odlesky. Vůně je výrazná a bohatá s aroma malého bobulového ovoce a koření. Chuť je velmi dobře strukturovaná a svěží, s jemným a dlouhým závěrem, ve kterém dominují tóny ovoce.



vinařství Principi di Butera
odrůda Merlot
výroba 12 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1041



Merlot Sicilia DOC

Víno zraje 12 měsíců v dubových sudech (20 % v 350litrových tonneaux a 80 % v 60hektolitrových sudech ze slavonského dubu). Výsledkem je víno s jasnou granátovou barvou. Vůně je bohatá s aroma malého červeného ovoce a ostružin, s jemným dotekem vanilky. Chuť je jemná a kompaktní, s tóny bobkového ovoce, malin a ostružin. Má dlouhý a jemný závěr. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.



vinařství Principi di Butera
odrůda Syrah
výroba 12 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód Z1019



Butirah Sicilia DOC

Název „Butirah“ vychází ze starověkého arabského názvu „Butera“ – původního latinského názvu pro Syrah, ze které je vyrobeno. Po fermentaci zraje víno 12 měsíců v dřevěných sudech o objemu 60 hektolitrů, vyrobených ze slavonského dubu. Výsledné víno má velmi intenzivní rubínovou barvu. Vůně je pestrá, bohatá a vytrvalá s příjemným aroma třešní Morello, ovoce a sladkého koření. Chuť je bohatá s robustní strukturou, zřetelnými tóny ovoce a dlouhým, jemným závěrem.



Francie

Francie/Champagne

Kategorizace a značení francouzských vín

- **Vin de France** – označení Vin de France nahradilo v roce 2010 označení Vin de Table. Zůstává nadále označením pro kategorii základních francouzských vín. Je to kategorie s nejmenším množstvím jakýchkoliv regulací. Vína mohou být vyrobena z hroznů vypěstovaných kdekoliv na území Francie – na etiketách se neuvádí konkrétní oblast původu. Údaje o ročníku a použité odrůdě nejsou povinné.
- **Vin de Pays** – tato kategorie je evropským ekvivalentem kategorie IGP (Indication Géographique Protégée). Vína v této kategorii kladou důraz na regionální původ více než na styl nebo tradice – to dává vinařům větší volnost ve stylu vyráběných vín než kategorie AOP. Vína v této kategorii představují asi čtvrtinu celkové francouzské produkce vína.
- **AOP (Appellation d'Origine Protégée)** – označení AOP od ročníku 2011 nahradilo označení AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Takto jsou označena všechna francouzská vína nejvyšší kvality – i označení Premier Cru a Grand Cru jsou součástí této kategorie. Po celé Francii je několik set úřadů, které kontrolují původ hroznů, použité odrůdy, množství produkce, techniku pěstování a zpracování hroznů i konečnou kvalitu vín.
- **Premier Cru** – je označením pro viniční trať výjimečné kvality nebo označuje vína nejvyššího stupně v kategorii Grand Cru (jako například Premier Grand Cru Classé v Bordeaux).
- **Grand Cru** – je nejvyšším označením francouzské klasifikace. Může být použito dvěma způsoby – buď označuje vinici, ze které hrozny pochází, nebo vinařství (Chateau), ve kterém bylo víno vyrobeno. V současné době je téměř výhradně používáno pro vína z Bordeaux.

vinařství Doyard-Mahé
odrůda Chardonnay
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód D-M1000



Cuvée Empreinte Brut Blanc de Blanc 1er Cru

Cuvée Empreinte 1er Cru je 100% Chardonnay, které zraje 3 roky v lahvi, z toho leží 2 roky na kvasných kalcích. Má jemně zlatavou barvu se světlými zelenými odlesky. Jemná vůně s aroma hrušek, citrónu, čerstvých mandlí a kapradiny. Příjemná a svěží chuť s delším závěrem, ve kterém se objevují minerální a citrusové tóny. Je vhodným aperitivem, hodí se k předkrmům, grilovaným rybám nebo sushi. Je připraveno k okamžité spotřebě, může být dále skladováno 2-4 roky.



vinařství Doyard-Mahé
odrůda Chardonnay
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód D-M1004



Cuvée Demi Sec 1er Cru

Toto víno je skvělým příkladem tradice výroby šampaňských vín demi sec. Jedná se o 100% Chardonnay, které zraje 3 roky v lahvi, z toho leží 2 roky na kvasných kalcích. Má světlou zlatou barvu se zelenými okraji. Aromatická vůně s tóny hrušek a jemným dotekem briošek. Chuť je nadstandardní a hebká, podpořená výraznější a dlouho trvající kyselinou, která dává vínu delikátní svěžest. Dobře se hodí k dezertům nebo sýrům.



vinařství Doyard-Mahé
odrůda Chardonnay
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód D-M1005



Cuvée Désir Extra Brut Blanc de Blanc 1er Cru

Cuvée Désir 1er Cru je víno v kategorii Extra Brut – obsah zbytkového cukru je pouze 4 g/l. Jedná se o 100% Chardonnay, které se zraje 4 roky v lahvi, z toho leží 3 roky na kvasných kalcích. Víno má světlou zlatou barvu. Jemné vůni dominuje aroma květin a bílého ovoce. Chuť je živá s pěkným závěrem, ve kterém se objevují tóny citrusového ovoce. Cuvée Désir nadchne svojí svěžestí a jemnou kyselinou v závěru.



vinařství Doyard-Mahé
odrůda Chardonnay
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód D-M1006



Rosé Brut 1er Cru

Cuvée Rosé 1er Cru je směsí odrůd – 88 % Chardonnay a 12 % Pinot Noir. Fermentace Chardonnay probíhá v nerezových tancích, zatímco fermentace Pinot Noir probíhá v dubových sudech. Před uvedením na trh zraje 3 roky v lahvi, z toho leží 2 roky na kvasných kalcích. Víno má tmavší růžovou barvu a ovocnou vůni s aroma červeného ovoce a třešní. Chuť je svěží a šťavnatá. Toto Rosé doporučujeme jako skvělý aperitiv na terase!



vinařství Doyard-Mahé
odrůda Chardonnay
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód D-M1008



Vintage Extra Brut Blanc de Blanc 1er Cru

Vintage brut je ročníkovým Champagne, vyrobeným pouze z hroznů daného ročníku. V dubnu po sklizni se víno lahvuje a leží dalších 7 let ve sklepích vinařství Doyard-Mahé. Je v kategorii brut – má 8 g/l zbytkového cukru. Víno má slámově zlatou barvu a jemné, dlouhotrvající perlení. Velmi elegantní vůně je minerální a ovocná, s aroma bílých květů a sušeného ovoce. Chuť je delikátní, harmonická a dlouhá. Dobře se hodí k předkrmům, carpacciu, lososu nebo ústřím.





Moët & Chandon Impérial brut

obj. kód MH1000



Moët & Chandon Impérial Giftbox

obj. kód MH1001



Moët & Chandon Impérial Sleeve Bottle

obj. kód MH1005



Moët & Chandon Rosé Giftbox

obj. kód MH1007



Mumm Cordon Rouge

obj. kód JB1009



Mumm „Cordon Rouge“ Giftbox

obj. kód JB1000



Mumm „Cordon Rouge“ Rosé, Giftbox

obj. kód JB1001



Mumm Réserve „Cuvée 4.5“

obj. kód JB1002



Veuve Clicquot brut

obj. kód MH1002



Veuve Clicquot Giftbox, brut

obj. kód MH1003



Veuve Clicquot „Cooler“ brut

obj. kód MH1008



Veuve Clicquot Brut Ice Jacket

obj. kód MH1009



Mumm Réserve „Blanc de Blancs“

obj. kód JB1003



Perrier-Jouët Grand Brut Gift box

obj. kód JB1005



Perrier-Jouët Blason Rosé Gift box

obj. kód JB1006



Perrier-Jouët Belle Epoque

obj. kód JB1007



Veuve Clicquot La Grande Dame Giftbox

obj. kód MH1010



Dom Pérignon Giftbox

obj. kód MH1004/13



„R“ de Ruinart

obj. kód MH1011



Ruinart Blanc de Blancs

obj. kód MH1012



Perrier-Jouët Belle Epoque 2 skleničky

obj. kód JB1008



Billecart Salmon Brut Réserve

obj. kód BS1000



Billecart Salmon Blanc de Blancs

obj. kód BS1001



Billecart Salmon Brut Rosé

obj. kód BS1002





vinařství Chapin & Landais
odrůda Chenin Blanc,
Chardonnay
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód CHA1000



Crémant de Loire Brut AOC

Tento suchý Crémant je vyrobený tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Je směsí odrůd Chenin Blanc a Chardonnay z nejlepších poloh. Víno je vyvážené, s jemnou pikantností a širokou paletou tónů. Má typickou žlutou barvu se slámově zlatavými odlesky. Vůně nabízí aroma květin a ovoce, někdy až sušeného ovoce. Chuť je výrazná a příjemně ovocná s jemnými kouřovými tóny v závěru. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.



vinařství Chapin & Landais
odrůda Cabernet Franc
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód CHA1001



Crémant de Loire Rosé Brut AOC

Tento suchý Crémant je vyrobený tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Je vyroben z hroznů odrůdy Cabernet Franc. Má barvu cibulové slupky se světle oranžovými odlesky. Vůně je jemná a ovocná, s aroma malin, brusinek a dotekem citrusových plodů. V pozadí se objevuje velmi jemně tón vanilkové briošky. Chuť je čistá a bohatá, opět s dotekem malin a jemnými minerálními tóny v závěru. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.



vinařství Domaine Fritsch
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód D-F1002



Riesling Alsace AOC

Tento Riesling má jemnou, regionálně a odrůdově charakteristickou vůni s aroma citrónů a mandarinek. Chuť je příjemně živá a jemná, podpořená tóny broskví. Víno se dobře hodí k tradičním regionálním pokrmům se zelím, ale také k rybám a čerstvým sýrům.



vinařství Domaine Fritsch
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód D-F1005



Riesling „Steinklotz“ Alsace Grand Cru

Hrozny na tento Riesling pocházejí z vinice Steinklotz. Jde o nejsevernější vinici v kategorii Grand Cru v Alsasku, zároveň je také nejslunečnější. Má jihovýchodní expozici a vápencové podloží s vysokým podílem podmořských usazenin. Víno má čerstvou, svěží a harmonickou chuť, zachovává si typický odrůdový projev. Objevují se tóny citrusů, minerality a máty. Díky svému charakteru má potenciál k dalšímu zrání.



vinařství Chapin & Landais
odrůda Chardonnay
Chenin Blanc
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód CHA1002



Le Grand Saumur Brut AOC + Magnum

Tento suchý Crémant je vyrobený tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Je směsí odrůd, kde je 95 % Chenin Blanc a 5 % Chardonnay a hrozny pocházejí pouze z nejlepších poloh. Výsledkem je víno, které se prezentuje aroma bílého ovoce, jako jsou broskve, také květů akácie, medu nebo jasmínu. Je svěží a má velmi jemné perlení. Víno ze Saumur, které patří ve své kategorii mezi extratřídou! Podávejte vychlazené na 6–8 °C.



vinařství Chapin & Landais
odrůda Chardonnay
Chenin Blanc
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód CHA1003



Cuvée Exceptionnelle Saumur Brut AOC

Tento suchý Crémant je vyrobený tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Je směsí odrůd Chenin Blanc a Chardonnay z nejlepších poloh. Má jasnou žlutou barvu se zelenavými odlesky. Čistá a výrazná vůně s aroma ovoce a květin. Chuť je kulatá s jemným perlením a znovu převážně ovocnými tóny. Skvěle vyvážené víno vysoké kvality. Podávejte vychlazené na 6–8 °C.



vinařství Domaine Fritsch
odrůda Pinot Gris
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód D-F1007



Pinot Gris Alsace AOC

Víno má žlutozlatou barvu. Vůně je bohatá, jemná a komplexní s typickým kouřovým aroma, také sušeného ovoce, meruněk a perníku. Chuť je živá s plným tělem a delším závěrem.



vinařství Domaine Fritsch
odrůda Pinot Noir
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód D-F1006



Pinot Noir „Marlemer“ Alsace AOC

Typický alsaský Pinot Noir s hlubokou červenou barvou, který se prezentuje jasně patrným aroma černých třešní a borůvek. Příjemné víno s vyšší hustotou a jemnými tříslovinami.



vinařství Domaine Fritsch
odrůda Pinot Gris,
Pinot Noir,
Auxerrois
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód D-F1000



Crémant d'Alsace Brut Alsace AOC

Klasický alsaský crémant vyrobený ze tří odrůd – Auxerrois, Pinot Gris a Pinot Noir. Má živé perlení a chuť s tóny žlutého ovoce a toastovaného chleba. Je vhodný jako aperitiv.



vinařství Domaine Fritsch
odrůda Pinot Noir
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód D-F1001



Crémant d'Alsace Rosé Alsace AOC

Růžový Crémant vyrobený pouze z odrůdy Pinot Noir. Chuť je svěží a kulatá s tóny třešní a malin, podpořená jemným perlením. Perfektní bude jako aperitiv, dobře se hodí také k rybám nebo k dezertům, ve kterých převládá ovoce.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Domaine Pascal
Bouchard
Chardonnay
Fermentace
v nerezových
tancích
WSW1000



Chablis Le Classique AOC

100% Chardonnay, které se vyrábí v nerezových tancích, ve kterých také 8–10 měsíců zraje v kontaktu s kvasnými kaly. Víno je velmi výrazná a otevřená, s aroma ovoce, citrusů, slané tóny evokující mořský vzduch. Živá a plná chuť s harmonickou strukturou a opět tóny minerality. Ideálně doprovází pokrmy z mořských plodů, rybí terinu nebo jídla z drůbežního masa. Podáváje vychlazené na 10–12 °C.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Domaine Pascal
Bouchard
Chardonnay
Zraje částečně
v dubových
sudech
WSW1001



Chablis „Les Vieilles Vignes“ AOC

Typické Chablis! Víno fermentuje částečně v nerezových tancích (70 %) a částečně v dubových sudech (30 %). Jedná se o víno, které dokonale odráží ovocný charakter Chardonnay. Vůni dominuje ovocné aroma s tóny zeleného jablka, citrusů a vanilky. V plné a kulaté chuti s jemnou kyselinou se opět objevují tóny ovoce, ale také bílých květů a jemné slané minerality v závěru.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Domaine Pascal
Bouchard
Chardonnay
Zraje částečně
v dubových
sudech
WSW1002



Chablis 1^{er} Cru „Fourchaume“ Les Vieilles Vignes AOC

100% Chardonnay, které fermentuje částečně v nerezových tancích (70 %) a částečně v dubových sudech (30 %) – v obou případech zůstává na kvasných kalech po dobu 10 měsíců. Ovocná vůně s máslovo-toastovým aroma a jemně také minerality. Chuť je plná a kulatá, s pevnou strukturou a delším závěrem.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Domaine Perraud
Aligoté
Fermentace
v nerezových
tancích
DP1002



Bourgogne Aligoté AOC

Toto víno je vyrobeno ze 100% odrůdy Aligoté – jednotlivé parcely jsou vinifikovány odděleně a následně smíchány tak, aby mohlo vzniknout toto atraktivní víno. Dlouhá fermentace probíhá v nerezových sudech, kde zůstává na kvasných kalech 6–8 měsíců.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Domaine Perraud
Chardonnay
Fermentace
v nerezových
tancích
DP1003



Mâcon-Villages AOC

Jedná se o 100% Chardonnay – jednotlivé parcely jsou vinifikovány odděleně a následně smíchány tak, aby mohlo vzniknout tradiční Mâcon-Villages. Dlouhá fermentace probíhá v nerezových sudech, kde zůstává na kvasných kalech 6–8 měsíců. Víno zaujme zářivou zlatavou barvou a svěžím ovocným aroma. V chuti je elegantní s výraznou mineralitou. Dobře se hodí k drůbežimu masu nebo k rybím pokrmům s omáčkami.



Domaine Perraud

Vinařství Domaine Perraud je rodinná vinařská firma se sídlem v malebné oblasti Mâconnais, ve vesnici La-Roche-Vineuse, v srdci Burgundska. V roce 2005 si Jean-Christophe splnil svůj dětský sen vytvořením vinařství na vlastních vinicích, které jsou v rodinné správě po čtyři generace. Na vinicích Domaine Perraud najdeme vysázené odrůdy Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir a Gamay, kvalitní péče o vinice a šetrné zpracování hroznů jsou základem pro vytváření vyvážených a kvalitních vín. Domaine Perraud je zároveň zapojeno do udržitelného zemědělství, dbá na minimalizaci chemických zásahů a respektuje biodiverzitu v oblasti vinic. Domaine Perraud si udržuje pevné místo ve světě vína.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Domaine Perraud
Chardonnay
Zraje 12 měsíců
ve velkých
dubových
sudech
DP1004



Mâcon La Roche Vineuse AOC

Jedná se o 100% Chardonnay z vinic, které leží ve vesnici La Roche-Vineuse. Fermentace probíhá v nerezových sudech, dále zraje 12 měsíců ve velkých dubových sudech o objemu 600 litrů. Ve vůni se objevuje příjemná vůně květin a ovocných tónů, doplněná o jemné kořeněné nuance. V chuti překvapí svěžest, krémová textura a dokonalá rovnováha mezi ovocnými a minerálními tóny. Ročně se ho vyrobí okolo 20 000 lahví.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Domaine Perraud
Chardonnay
Fermentace
v nerezových
tancích
DP1005



Saint Véran AOC

Toto víno je vyrobené z nejlepších hroznů pěstovaných na vinicích v Prissé. Má světlou a jasnou barvu. Ve vůni se objevují květinové a ovocné tóny, jako jsou bílé květiny a citrusové plody, doprovázené jemnými tóny exotického ovoce. V chuti působí osvěžujícím dojmem, s vyváženou strukturou a dlouhým, harmonickým závěrem. Saint-Véran je vysoce ceněným vínem, které vyniká svojí kvalitou a charakterem. Ročně se ho vyrobí pouze okolo 9 000 lahví.



vinařství	Domaine Henri Delagrang et Fils
odrůda	Pinot Noir
výroba	Zraje částečně v dubových sudech
obj. kód	WSW1003



Hautes-Côtes de Beaune AOC

100% Pinot Noir, který zraje z 30 % v dřevěných sudech a ze 70 % v nerezových tancích. Má purpurově červenou barvu. Ve vůni se prezentuje aroma višňí, malin a jahod, podpořené jemnou vůní fialek. Příjemnou chuť podporují kulaté a hedvábné třísloviny. Ideální s beef bourguignon nebo grilovanými a pečenými masy.



vinařství	Domaine Henri Delagrang et Fils
odrůda	Pinot Noir
výroba	12 měsíců zrání v dřevěných sudech
obj. kód	WSW1004



Aloxe-Corton „Les Caillettes“ AOC

Hrozny na tento Pinot Noir pocházejí z vinic, které jsou víc než 60 let staré. Po fermentaci zraje víno 12 měsíců v sudech a další 4 měsíce v nerezových tancích. Víno má spíše tmavší, spíše granátově červenou barvu. Vůně nabízí aroma drobného červeného ovoce (maliny, jahody, třešně) a černého ovoce (černý rybíz a ostružiny). Velkorysá a elegantní chuť dělá toto víno okouzlujícím a velmi příjemným k pití.



vinařství	Domaine Henri Delagrang et Fils
odrůda	Pinot Noir
výroba	12 měsíců zrání v dřevěných sudech
obj. kód	WSW1005



Volnay 1er Cru „Clos des Chênes“ AOC

Hrozny na toto víno pocházejí z vinice vysazené již v roce 1939!!! Po fermentaci zraje víno 12 měsíců v sudech a další 4 měsíce v nerezových tancích. Má pěknou rubínovou barvu. Delikátní vůně s aroma fialek, červeného ovoce (divoké jahody a třešně) a sladkého koření. Elegantní chuť podporují jemné, hedvábné třísloviny. Okouzlující a neodolatelné víno, kterého se vyrobí pouze 4 000 lahví ročně.



vinařství	Domaine Paris-Simoneau
odrůda	Sauvignon blanc
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	DP1000



„OISO“ Sauvignon blanc Touraine AOC

Výroba tohoto 100% Sauvignonu blanc probíhá čistě v nerezavých tancích. Má zářil žlutou barvu, ovocnou vůni s aroma citrusových plodů a zralého ovoce. Chuť je jemná a harmonická. Vhodně doprovází seafood, grilované nebo uzené ryby, stejně jako pečené drůbeží maso.



vinařství	Domaine Paris-Simoneau
odrůda	Gamay
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	DP1001



„OISO“ Rosé de Loire AOC

Toto růžové víno je vyrobeno v poměru odrůd 90 % Gamay a 10 % Cabernet Franc. Fermentace probíhá v nerezových tancích. Má rafinovanou a delikátní vůni s aroma třešní a jahod. Chuť je osvěžující a elegantní. Doporučujeme k rybám, středomořské kuchyni, míchaným salátům nebo pizze.



Domaine Paris-Simoneau

Domaine Paris-Simoneau se nachází v regionu Loire a má dlouhou historii – André Foissier převzal řízení rodinné farmy, jako již druhá generace, ve svých 14 letech v době, kdy byl jeho otec povolán k bojům ve druhé světové válce. V té době obhospodařovali 18 hektarů vinic a 9 hektarů polností. V roce 1977 převzal vedení vinařství Antoine Simoneau (Andrého zeť). Se svou ženou Annie společně zvýšili kvalitu vín a pustili se také do exportního obchodu. V současnosti se o výrobu vína stará nová generace – Sébastien Paris a jeho žena Carine Simoneau. Společně vyrábí odrůdová vína tichá i šumivá.



vinařství	Famille Ravoire
odrůda	Syrah, Grenache Cinsault
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	R1007



Soleil Des Alpes Rosé Alpes de Haute-Provence IGP

Soleil Des Alpes znamená v překladu „Slunce z Alp“. Víno získalo své jméno podle slunečného místa v jižní Francii na úpatí Alp, na kterém jsou vinice vysazené. Výsledné Rosé je směsí odrůd Grenache 65 %, Syrah 20 % a Cinsault 15 %. Má světle růžovou barvu a vůni s aroma červeného bobulového ovoce a dotekem květů. Příjemně komplexní chuť s jasnou harmonií mezi svěžestí a mineralitou v závěru.



vinařství	Famille Ravoire
odrůda	Syrah, Grenache Cinsault
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	R1008



Costeval Coteaux d'Aix-en-Provence AOC

Vinice Aix-de-Provence jsou v nejzápadnější části Provence. Jedná se o směs odrůd 40 % Grenache, 40 % Syrah a 20 % Cinsault. Víno má světlou, třešňově růžovou barvu. Vůně je delikátní a květinová, s aroma drobného ovoce. Chuť je přímá a aromatická, příjemně svěží, bohatá a kulatá, s jemnými tóny minerality v závěru. Podávejte vychlazené na 8–10 °C.



vinařství	Chateau d'Esclans
odrůda	Vermentino Grenache Cinsault
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	MH1013



Whispering Angel Côtes de Provence Rosé

Whispering Angel je aktuálně globálním etalonem provensálských růžových vín. Vyrábí se z odrůd Grenache, Cinsault a Vermentino. Po fermentaci v tanku z nerezové oceli následuje tři- až čtyřměsíční zrání na kvasných kalech. Vůně vína odhaluje ovocný charakter čerstvých červených bobulí s květinovými tóny. Chuť je suchá s příjemnou svěžestí, ale zároveň zralostí na patře, která přechází do hedvábného, kulatého závěru.



Famille Ravoire

Vinařství Ravoire & Fils je rodinnou společností, která se specializuje na výrobu vín z údolí řeky Rhône a Provence.

Rodina Ravoire je s regiony Côtes du Rhône a Provence spojená již po čtyři století. V průběhu let zde postupně objevovali potenciál obou apelací a věnovali se pěstování vinné révy. V roce 1987 Roger Ravoire a jeho žena Francine oficiálně založili rodinné vinařství. V roce 2004 se k nim přidal i jejich syn Olivier a vznikl tak název Ravoire & Fils. Vinařství má v současné době dva vinařské domy – jeden je v Salon de Provence, kde probíhá výroba, a druhý je v Châteauneuf-du-Pape, sloužící k uskladnění vín ve zdejších sklepích. Výsledkem jsou vína, která dokonale odrážejí charakter odrůdy i regionu původu.

vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Grenache blanc
Viognier

Fermentace
v nerezových
tancích

R1013



**„Plan de Dieu“
Côtes du Rhône
Villages AOP**

Toto Côtes du Rhône AOP Blanc je směsí hroznů z nejlepších pozemků v apelaci – skládá se ze 70 % odrůdy Grenache Blanc a 30 % odrůdy Viognier. Výsledkem je víno s průsvitně žlutou barvou a zlatavými odlesky. Šťavnatá a okouzující vůně s aroma citrusů a akáciových květů. Chuť je jemná a bohatá, s plným tělem a bohatou paletou tónů. Podávejte vychlazené na 10–12 °C.



vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Syrah
Grenache Noir
Carignan
Cincault
Fermentace
v nerezových
tancích

R1009



**Domaine d'Aigues
Luberon AOP**

Název vinařství Domaine d'Aigues pochází z názvu „pays d'Aigues“ – geografické oblasti mezi Luberonem na severu a Durancem na jihu. Víno je směsí odrůd Syrah 60 %, Grenache Noir 20 %, Carignan 15 % a Cincault 5 %. Má hlubokou granátovou barvu s purpurovými odlesky. Intenzivní a komplexní vůně nabízí aroma divokého bobkového ovoce (ostružiny) a peckového ovoce (fíky). Bohatá a dlouhá chuť s hladkými tříslovinami a výraznou viskozitou.



vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Syrah
Zraje 10 měsíců
v dřevěných
sudech
a betonových
tancích

R1015



**Crozes Hermitage
Maison Ravoire AOP**

Vinice leží v samém srdci apelace Crozes Hermitage a jsou v průměru 45 let staré. Sklizeň hroznů probíhá výhradně ručně, 50 % vína zraje 12 měsíců v dubových sudech o objemu 225 litrů, druhá polovina pak v betonových tancích. Víno má tmavou, rubínově červenou barvu. Intenzivní a bohaté vůně má aroma červeného bobulového ovoce, koření a fialek a dotekem máty. Bohatá, harmonická a plná chuť je podpořena hebkými a elegantními tříslovinami.



vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Syrah
Zraje v dubových
sudech

R1014



**Saint Joseph
Maison Ravoire AOP**

Víno Saint Joseph, Maison Ravoire, je vysoce ceněné a vyhlášené pro svou kvalitu a jedinečný charakter. Je vyrobeno ze 100% odrůdy Syrah, který po fermentaci zraje v dřevěných sudech z francouzského dubu (10 % nových sudů). Víno má granátově červenou barvu. Vůně má aroma zralého červeného ovoce s kouřovým a minerálním nádechem. Chuť navazuje plynule na vůni, v dlouhém závěru s jemnými tříslovinami.



vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Syrah, Grenache,
Mourvèdre
20 % vína zraje
12 měsíců
v sudech

R1017



**Châteauneuf-du-Pape
Maison Ravoire AOP**

Hrozny jsou z 60 let starých vinic, zrání vína probíhá v nerezových tancích, 20 % vína pak zraje v dřevěných sudech z francouzského dubu po dobu 12 měsíců. Výsledné víno je směsí odrůd Grenache 80 %, Syrah 10 % a Mourvèdre 10 %. Má temně červenou, granátovou barvu. Vůně je jemná a komplexní s aroma černého bobulového ovoce (černý rybíz, ostružiny), koření (pepř) a květů. Chuť je velkorysá, plná a kulatá s příjemnými a elegantními tóny a harmonickými a aromatickými závěry.



vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Grenache, Syrah
Zraje 10 měsíců
v betonových
tancích

R1011



**Côtes du Rhône Rouge
AOP**

Côtes du Rhône AOP je směsí hroznů z nejlepších pozemků v apelaci – skládá se ze 70 % odrůdy Grenache a 30 % odrůdy Syrah. Po fermentaci zraje 10 měsíců v betonových tancích. Výsledkem je víno s rubínově červenou barvou a granátovými odlesky. Velkorysá vůně s bohatými tóny červeného ovoce. Chuť je plná a hladká, s velmi jemnými tříslovinami. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.



vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Syrah, Grenache
Mourvèdre
Cinsault
Zraje 3 měsíce
v betonových
tancích

R1012



**Côtes du Rhône
Villages „Plan de Dieu“
AOP**

„Plan de Dieu“ je výsledkem přísného míchání hroznů z nejlepších pozemků v apelaci – je složeno z odrůd: 60 % Grenache, 30 % Syrah, 5 % Cincault a 5 % Mourvèdre. Po fermentaci dozrává 3 měsíce v betonových tancích. Víno má hlubokou, rubínovou barvu. Výrazná, aromatická vůně s tóny pečených třešní a tymiánu. Jasná a ovocná chuť s jemnou strukturou. Podávejte vychlazené na 16–18 °C.



vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Grenache, Syrah
Zraje v dubových
sudech

R1004



**Vacqueyras
AOP**

Tento Vacqueyras je směsí odrůd Grenache 80 % a Syrah 20 %. Syrah zraje kompletně v 225litrových sudech z francouzského dubu po dobu 12 měsíců a pouze 10 % odrůdy Grenache zraje 12 měsíců v 600litrových dubových sudech. Výsledné víno má komplexní vůni s aroma kandovaného červeného ovoce, koření a dotekem lékořice. Jde o víno s plným tělem a kulatou chutí, harmonickými a dobře zakomponovanými tříslovinami a dlouhým závěrem.



vinařství odrůda
výroba
obj. kód

Famille Ravoire
Syrah, Viognier
Zraje 24 měsíců
v dubových
sudech

R1016



**Côte-Rôtie
Maison Ravoire AOP**

Víno z hroznů z nejlepších vinic v apelaci Côte-Rôtie. Podle pravidel se na výrobu můžou použít pouze dvě odrůdy – Syrah (může ho být i 100 %) a Viognier (ale do maximální výše 20 %). Našeho Côte-Rôtie je směs odrůd v poměru 95 % odrůdy Syrah a 5 % Viognier. Po fermentaci zrálo víno v sudech z francouzského dubu o objemu 225 litrů po dobu 24 měsíců. Vůně vína je harmonická a komplexní s květinovým a praženým aroma. Chuť je koncentrovaná, s hedvábnými tříslovinami, s tóny fialek, vanilky a pepře.



Château Saint Auriol

Château Saint Auriol patří do skupiny vinařství Domaine Auriol, kterou založila Claude Vialade. Již její otec Jean se věnoval výrobě vín, Claude se ale po studiích věnovala obchodu s vínem a následně mnoho let pracovala jako ředitelka asociace „AOC Corbières“. V roce 2000 se sama pustila do výroby vín a založila Domaine Auriol.

Když Claude vinařství Saint Auriol převzala, patřilo k němu 14 hektarů vinic a mnoho opuštěných budov v nepoužitelném stavu. V současné době k vinařství patří 40 hektarů vinic a kompletně opravené budovy. K výrobě vín se používají moderní technologie, ve sklepích nejdeme také 400 dubových sudů – každoročně se obnovuje přibližně 20 % sudů za nové. Ročně v Château Saint Auriol vyrobí okolo 200 000 lahví vína.

vinařství Château
odrůda Saint Auriol
výroba Chardonnay
Částečná
fermentace
v dubových
sudech
obj. kód D-A1011

**Saint Auriol Chardonnay Corbières AOP**

Jihofrancouzské 100% Chardonnay, jehož malá část fermentuje ve velkých dubových sudech a zbytek v nerezových tancích. Výsledkem je víno zlatavé barvy. Vůně je ovocná s tóny tropického ovoce. Chuť je plná, živá a komplexní s aroma ananasu, grapefruitu, fenyklu a lékořice. Doporučujeme podávat vychlazené na 10–12 °C. Má univerzální využití – dobře vychlazené je například skvělým aperitivem.



vinařství Château
odrůda Saint Auriol
výroba Merlot
Částečná
fermentace
v dubových
sudech
obj. kód D-A1012

**Saint Auriol Merlot Corbières AOP**

Jihofrancouzský 100% Merlot, jehož malá část fermentuje ve velkých dubových sudech a zbytek v nerezových tancích. Víno má purpurovou barvu. Vůně je bohatá a intenzivní s aroma černého ovoce, sladkého koření a lékořice. Chuť je plná s tóny ostružin, kandované lékořice a skořice. Je dobrým průvodcem uzeným studeným masem, pečeným nebo grilovaným masem, ale také gratinované zelenině nebo měkkým sýrům.



vinařství Montmija Biologique
odrůda Chardonnay
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód D-A1008

**Chardonnay Montmija IGP**

Hrozny pocházejí z vinic, které byly vybrány pro organické hospodaření. Jsou sklizeny pouze zdravé hrozny v plné zralosti. Sklizeň probíhá pouze v noci, před lisováním je hrozen kompletně zbaven trápín. Výsledná šťáva je zchlazena na 7 °C a její nízká hodnota je udržována po celou dobu fermentace. Víno má jasnou žlutou barvu. Vůně je příjemná s aroma tropického ovoce a koření. Chuť je přímá s tóny ananasu, žlutých broskví a perníku, podpořená bohatým závěrem.



vinařství Montmija Biologique
odrůda Cabernet Sauvignon
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód D-A1009

**Cabernet Sauvignon Montmija IGP**

Víno má rubínovou barvu s jasnými odlesky. Vůně nabízí kombinaci aroma černého ovoce a koření. Chuť je plná, bohatá a hladká, s jemnými tříslovinami, v závěru s tóny lékořice, ostružin a malinového džemu. Dobře se hodí k uzeninám, pečenému a grilovanému masu, grilované zelenině, jemným sýrům nebo tmavé čokoládě.



vinařství Montmija Biologique
odrůda Syrah
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód D-A1010

**Syrah Montmija IGP**

Vinice na toto víno se nacházejí v oblasti, kde horké a suché podnebí umožňuje v průběhu zrání rozvoj aroma v hroznech. Vinice jsou v režimu organického hospodaření – bez použití syntetických látek. Výsledné víno má jasnou barvu s purpurovými okraji. Vůně je kořenitá a hluboká, s aroma kůže a jemného tabáku. Jak se víno otevírá, objevují se tóny zralého černého ovoce. Chuť je plná a hladká, s jemnými tříslovinami a s intenzivními tóny černého rybízu a ostružin.



vinařství Château
odrůda Saint Auriol
výroba Syrah, Grenache
Carignan
Zrání
v dubových
sudech
obj. kód D-A1002

**Saint Auriol Châtelaine Corbières AOP**

„Châtelaine“ se vyrábí v Saint Auriolu již od 80. let minulého století. Víno je směsí odrůd Syrah (50 %), Grenache (40 %) a Carignan (10 %). Všechny odrůdy jsou zpracovávány odděleně, u části vín probíhá malolaktická fermentace v dubových sudech. Samotné víno je elegantní, plné, komplexní a pikantní, má aroma červeného ovoce a bohaté vyzrálé třísloviny. Je poměrně kořenitý, s dotekem vanilky, postupným zráním se objevují animální tóny.



vinařství Maison Vialade
odrůda Chardonnay
výroba Vyrobeno tradiční
metodou kvašení
v lahvi
obj. kód D-A1007

**Chardonnay Extra Brut Crémant de Limoux AOP**

Vinice se nacházejí v regionu Limoux, která je pod přímým vlivem Atlantiku, studených větrů z Pyrenejí a Středozemního moře. Víno je vyrobené z odrůdy Chardonnay. Má zářivou barvu se zlatavými odlesky, podpořené jemným perlením. Má jemnou a delikátní vůni s aroma bílých květů, toasty a dotekem medu. Chuť je pevná, harmonická a dlouhá s jemným a svěžím průběhem. Víno je skvělým aperitivem pro jakékoliv příležitosti – od malých neformálních setkání až po „náročné a významné“ oslavy a recepce.



vinařství Montmija Biologique
odrůda Syrah, Grenache,
Mourvèdre,
Carignan
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód D-A1017

**„Signature“ Montmija Corbières AOP**

Montmija Signature je směsí odrůd Syrah (45 %), Grenache (25 %), Carignan (25 %) a Mourvèdre (5 %). Sklizeň probíhá kombinovaně ručně i mechanicky, podle přístupnosti vinic. Víno se zpracovává v nerezových tancích, bez použití dřevěných sudů. Víno je elegantní, komplexní a koncentrované, s tóny ovoce a koření. Podávejte vychlazené na 18 °C. Dobře se hodí ke grilovanému nebo pomalu pečenému masu, a to jak k drůbeží, tak i hovězímu. Také k čokoládovým dortům nebo zralým sýrům.



vinařství Château Ciceron
odrůda Syrah, Grenache
výroba 30 % vína zraje
9 měsíců
v sudech
obj. kód D-A1014

**„In Memoriam“ Corbières AOC**

Im Memoriam je víno vyrobené z odrůd Syrah a Grenache. Hrozny se sklízí z vinic, které leží v nadmořské výšce 150–250 m n. m., díky tomu jsou zde velmi vysoké teploty v letním období. Hrozny se sklízí ručně a kvůli zachování svěžesti pouze v ranních hodinách. Po fermentaci zraje 30 % vína v dřevěných sudech z francouzského dubu po dobu 9 měsíců. Im Memoriam je aromatické a ovocné víno s pevnou tříslovinou, s tóny zralých třešní a koření. Dobře doprovodí studené uzeniny, pečené drůbeží maso nebo zralé sýry.



vinařství Château Saint Auriol
odrůda Syrah, Carignan
výroba Zraje 12–14 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód D-A1015

**„Intemporel“ Languedoc AOC**

Intemporel se vyrábí z odrůd Syrah a Carignan. Po fermentaci zraje víno 12–14 měsíců v sudech z francouzského dubu. Víno má kořenitou vůni s aroma bílého pepře. Chuť je elegantní s tóny ostružin a černého rybízu, v jemném a harmonickém závěru také s tóny vanilky. Hodí se k pokrmům z grilovaného masa, omáčkám typu hovězí po burgundsku a tvrdým sýrům.



vinařství Château Guillebot
Plaisance
odrůda Sauvignon blanc
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SWB1000



Château Guillebot Plaisance Blanc Bordeaux AOC

Tento 100% Sauvignon Blanc se prezentuje mladým a svěžím aroma citrusového ovoce a hrušek, doplněné o doteky citrónové kůry. Chuť je plná, „moderní“ a živá s bohatými tóny tropického ovoce a svěžím závěrem. Château Guillebot Plaisance patří rodině Villeneuve již 6 generací. Najdeme ho ve vesnici Targon, v samém srdci regionu Entre Deux Mers. Vinice, díky své poloze mezi řekami Dordogne a Garonne, těží z typického místního klimatu.



vinařství Château Beauregard
Ducasse
odrůda Sauvignon blanc
Sémillon
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SWB1001



Château Beauregard Ducasse „Cuvée Lagupeau“ Blanc Graves AOC

Toto Cuvée je směsí dvou odrůd – 40 % Sauvignon Blanc a 60 % Sémillon. Po sběru a fermentaci zůstává víno zrát v nerezových tancích po dobu 8 měsíců. Chuť je suchá a čerstvá – Sauvignon dodává vínu ovocné aroma ananasu, citrusového ovoce a bílých květů, Sémillon pak přináší komplexnost a šťavnatost. Ideálně se hodí k pokrmům z mořských plodů, grilovaným rybám nebo jako aperitiv. Podávejte vychlazené na 10 °C.



vinařství Château Coutet
odrůda Sauvignon blanc
Sémillon
Muscadelle
výroba Zraje v sudech
z francouzského
dubu po dobu
18 měsíců
obj. kód SWB1018



Chartreuse de Coutet Sauternes

Chartreuse de Coutet je druhým vínem od Château Coutet a vyrobeno bylo poprvé rodinou Baly v roce 1977. Je směsí odrůd: 75 % Sémillon, 23 % Sauvignon Blanc a 2 % Muscadelle, zraje v sudech z francouzského dubu po dobu 18 měsíců. Ve velmi příjemné sladké vůni se objevuje aroma čerstvého ovoce, citrónů, pomerančů a hrušek. Chuť je plná a sladká, přesto díky dobré kyselině stále svěží a ovocná, s minerálním závěrem.



vinařství Château Beaumont
odrůda Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot, Petit Verdot
výroba Zraje 14 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWB1005



Château Beaumont Haut Medoc Cru Bourgeois

Château Beaumont se nachází v regionu Haut-Médoc je směsí odrůd ve složení 53 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 4 % Cabernet Franc a 3 % Petit Verdot. Hrozny se zpracovávají v nerezových tancích a následně zrají 14 měsíců v dubových sudech (30 % v nových). Château Beaumont je charakteristické svou pružnou a hedvábně jemnou strukturou. Třísloviny jsou měkké a většinou neagresivní. Odborníky je toto víno považováno za jedno z vín s nejvyšší hodnotou v Médocu.



vinařství Château Guillebot
Plaisance
odrůda Cabernet Franc,
Merlot
výroba Zraje částečně
v nerezových
tancích
a částečně
v dubových
sudech
obj. kód SWB1002



Château Guillebot Plaisance Rouge Bordeaux AOC

Víno zrálo 12 měsíců – 50 % v nerezových tancích a 50 % v dubových sudech. Jedná se o směs odrůd Merlot 80 % a Cabernet Franc 20 %. Má tmavou barvu, šťavnatou vůni a hebkou chuť. Objevují se tóny zralého a čerstvého ovoce, podpořené jemnými tříslovinami v dlouhém a elegantním závěru. Château Guillebot Plaisance Rouge je perfektním příkladem moderního stylu vína Bordeaux AOC.



vinařství Château
Haut Bonneau
odrůda Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Merlot
výroba Zraje částečně
v nerezových
tancích
a částečně
v dubových
sudech
obj. kód SWB1003



Château Haut Bonneau Montange Saint-Emilion AOC

Château Haut Bonneau je malé vinařství patřící milému mladému manželskému páru Sarah a Bruno Manchard, kteří hospodaří na svých 11 hektarech vinic. Víno je směsí odrůd Merlot 75 %, Cabernet Franc 15 % a Cabernet Sauvignon 10 %. Vůně je ovocná s aroma zralého červeného a černého ovoce, dotekem tabáku a vanilky. Chuť je plná a dobře strukturovaná, s velmi jemnými tříslovinami.



vinařství Château Bel Orme
odrůda Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
výroba Zraje 12 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWB1004



Château Bel Orme Tronquoy De Lalande Haut Medoc AOC

Vinice toho Château se nacházejí v regionu Haut-Médoc. Víno je směsí odrůd Merlot 60 %, Cabernet Sauvignon 35 % a Cabernet Franc 5 %. Hrozny se pěstují na vinicích, které jsou v průměru 35 let staré a mají šterkové nebo písčito-šterkové podloží. Vinifikace probíhá v betonových nádobách, následně zrání po dobu 12 měsíců v dubových sudech. Jde o elegantní a jemné víno s aroma černého rybízu a kávy. Je pevné s dostatkem svěžesti a robustním závěrem.



vinařství Château Pédesclaux
odrůda Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot, Petit Verdot
výroba Zraje 12 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWB1006



Fleur de Pédesclaux Pauillac AOC

Fleur de Pédesclaux je druhé víno od Château Pédesclaux Grand Cru Classé. Hrozny na toto víno pocházejí z regionu Pauillac. Je směsí odrůd ve složení: 56 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot, 4 % Petit Verdot, 3 % Cabernet Franc. Po vinifikaci zraje víno 12 měsíců v dubových sudech (30 % v nových). Díky bohaté koncentraci Merlotu má jemnou a hedvábnou strukturu – chuť je ovocná, svěží a čerstvá, s hebkými tříslovinami a dlouhým, harmonickým závěrem.



vinařství Château Corbin
odrůda Cabernet Franc
Merlot
výroba Zraje v dřevěných
sudech
z francouzského
dubu
obj. kód SWB1007



Divin de Corbin Saint-Emilion AOC

Jeden z nejstarších a nejvýraznějších klenotů v Saint-Emilion. Divin de Corbin je druhým vínem Château Corbin Grand Cru Classé. Leží v regionu Saint-Emilion. Vinifikace probíhá v betonových tancích, následně zrání v dřevěných sudech z francouzského dubu. Víno je směsí odrůd v poměru 80 % Merlot a 20 % Cabernet Franc. Má tmavou barvu a nádhernou čistou a koncentrovanou vůni tmavého ovoce. Chuť je strukturovaná, šťavnatá a svěží, s jemnými a elegantními tříslovinami.



vinařství Château Maillet
odrůda Merlot
Cabernet Franc
výroba Kompletní vinifikace
i zrání probíhá
v dubových
sudech
obj. kód SWB1011



Château Maillet Pomerol AOC

Château Maillet se najde v regionu Pomerol a již od roku 1820 patří rodině Moze Berthon. Většinu výsadby tvoří odrůda Merlot 95 % a doplňuje ji Cabernet Franc 5 %. Sklizeň hroznů je výhradně ruční a vinifikace probíhá v dubových sudech. Víno má ovocný charakter s tóny ostružin a černého rybízu, v dlouhém závěru s dotekem tabáku, cedrového dřeva, švestek nebo tmavé čokolády. V Château Maillet se ročně vyrobí pouhých 6 000–7 000 lahví: velmi limitovaná výroba!



vinařství Beauséjour
Duffau-Lagarrosse
odrůda Cabernet Franc
Merlot
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
14–16 měsíců
obj. kód SWB1008



Croix de Beauséjour Saint-Emilion Grand Cru

Croix de Beauséjour je druhým vínem Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse, zařazené do 1^{er} Grand Cru Classé a nachází se v regionu Saint-Emilion. Víno je směsí odrůd Merlot 78 % a Cabernet Franc 22 %. Hrozny se sbírají výhradně ručně, po dokončení víno zraje v dubových sudech po dobu 14–16 měsíců. Má tmavě rubínovou barvu. Vůně je bohatá s aroma jahod a koření. Chuť je elegantní a jemná, s vysokou viskozitou a tóny červeného ovoce a květů.



vinařství Château Corbin
odrůda Cabernet Franc
Merlot
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
16–19 měsíců
obj. kód SWB1009



Château Corbin Saint-Emilion Grand Cru Classé

Jde o směs odrůd Merlot 83 % a Cabernet Franc 17 %. Po zpracování zraje víno v dubových sudech po dobu 16–19 měsíců – 40–50 % sudů je vždy nových. Celkem se každoročně vyrobí 40 000–55 000 lahví. Víno má atraktivní vůni s aroma černých třešní. Chuť je středně plná s jemnými tříslovinami a s tóny zralého ovoce, jemně pečeného ovoce a dotekem koření. Jde o excelentní a dobře strukturované víno ze Saint-Emilion.



vinařství Château
Beau-Séjour Bécot
odrůda Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
výroba Zraje
v dubových
sudech
16–18 měsíců
obj. kód SWB1010



Château Beau-Séjour Bécot

Víno je směsí odrůd ve složení 70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc a 5 % Cabernet Sauvignon. Zraje v dubových sudech 16–18 měsíců, ze kterých je minimálně 70 % nových. Charakterem jde o typický Beau-Séjour Bécot rustikálního stylu s tmavě rubínovou barvou a purpurovými odlesky. Moderní, středně plné víno s tóny černých třešní, pražené kávy, čokolády a grafitu, podpořené jemnými a vyzrálými tříslovinami.



vinařství Château Latour
Martillac
odrůda Cabernet Sauvignon
Merlot, Petit Verdot
výroba Zraje v sudech
z francouzského
dubu po dobu
16 měsíců
obj. kód SWB1012



Château Latour Martillac Pessac-Leognan Grand Cru Classé

Směs odrůd Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 32 % a Petit Verdot 8 %, zraje v sudech z francouzského dubu po dobu 16 měsíců. Víno má hlubokou rubínovou barvu. Vůně je komplexní a elegantní s aroma zralého černého ovoce (černý rybíz a černé třešně), koření a květů. Chuť je plná, šťavnatá a s vysokou viskozitou, s pevnými a kulatými tříslovinami a tóny třešní a lékořice.



vinařství Château
Carbonnieux
odrůda Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
Petit Verdot
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
15–18 měsíců
obj. kód SWB1013



Château Carbonnieux Pessac-Leognan Grand Cru Classé

Směs odrůd Cabernet Sauvignon 55 %, Merlot 35 %, Cabernet Franc 7 % a Petit Verdot 3 %, zraje v dubových sudech po dobu 15–18 měsíců. Má bohatou a aromatickou vůni s dotekem ostružin a pikantního koření. Chuť je středně plná, živá a pevná s tóny švestek, černého rybízu a třešní, podpořená šťavnatou kyselinou a hutnými tříslovinami v dlouhém závěru – to dává vínu dlouhý potenciál zrání v lahvi.



vinařství Château Du Tertre
odrůda Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot, Petit Verdot
výroba Zraje v dubových
sudech po dobu
14 měsíců
obj. kód SWB1014



Château Du Tertre Margaux Grand Cru Classé

Víno je směsí odrůd ve složení 40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 16 % Cabernet Franc a 14 % Petit Verdot. Zraje v dubových sudech po dobu 14 měsíců – 50 % sudů je nových. Vůně je čistá a intenzivní s aroma pečených švestek, černého rybízu, levandule a sušených moruší, s dotekem toastovaného dřeva a černého pepře. Chuť má středně plné tělo s hebkými tříslovinami a tóny černého i červeného ovoce, bobulového ovoce, bylin a šalvěje v delším závěru.



vinařství Château Lascombes
odrůda Cabernet Sauvignon
Merlot, Petit Verdot
výroba Zraje v dubových
sudech
18–20 měsíců
obj. kód SWB1015



Château Lascombes Margaux Grand Cru Classé

Château Lascombes se s rozlohou vinic okolo 120 hektarů řadí se mezi zámky s největší rozlohou vinic ve své kategorii. Jedná se o směs odrůd ze 45 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot a 5 % Petit Verdot, výsledné víno zraje v dubových sudech 18–20 měsíců. Víno má tmavou granátovou barvu a aroma ostružin, čokolády, kandovaných fialek, nové kůže, kávy a čerstvého dubového dřeva. Chuť je středně plná s intenzivními a pevnými tříslovinami a dlouhým závěrem.



vinařství Château Lagrange
odrůda Cabernet Sauvignon
Merlot, Petit Verdot
výroba Zraje v dubových
sudech
obj. kód SWB1016



Château Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien Cru Classé

Les Fiefs De Lagrange je druhým vínem ze Château Lagrange a je směsí odrůd 55 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot a 4 % Petit Verdot. Zrálo v dubových sudech, kde 20 % z nich je nových. Jde o elegantní víno s příjemnými tříslovinami a tmavě purpurovou barvou. Má intenzivní vůni s aroma černých třešní, černého rybízu a drcených fialek. Chuť je pevná a živá, se svěží kyselinou. Jeho kvalitu si užijete již nyní, ale má potenciál zrání až 20 let.



vinařství Château Pedesclaux
odrůda Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot, Petit Verdot
výroba Zrálo 16 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SWB1017



Château Pedesclaux Pauillac Grand Cru Classé

Víno je směsí odrůd Cabernet Sauvignon 48 %, Merlot 45 %, Petit Verdot 4 % a Cabernet Franc 3 %. Zrálo 16 měsíců v dubových sudech, kde 60 % z nich bylo nových. Vůně vínaje komplexní a výjimečně hluboká s aroma ostružinové marmelády, čerstvých třešní, máty a slanečného karamelu. Chuť je bohatá a hladká, přesto plná s dobrou strukturou, objevují se tóny koření, lékořice, pražených lískových ořechů, divokého lesního ovoce a divokých růží. Má elegantní a dlouhý závěr.



Německo Rakousko

Německo má přes 103 000 hektarů vinic, což je asi jedna desetina plochy vinic ve Španělsku, Francii nebo Itálii. Celková produkce vína se obvykle pohybuje kolem 10 milionů hektolitrů ročně, což odpovídá 1,3 miliardě lahví, a díky tomu je Německo osmou největší vinařskou zemí na světě.

Škála odrůd pěstovaných v Německu je velmi široká – celkem bychom na německých vinicích napočítali téměř 100 druhů odrůd – největší význam z obchodního pohledu má okolo dvaceti z nich. Je to především Riesling a Müller Thurgau. Tyto odrůdy tvoří téměř třetinu ze všech vinic. Z celkové produkce vín se v Německu vyrobí 2/3 bílých a 1/3 červených vín. V některých oblastech, jako je Mosela, Saar a Ruwer, se téměř výhradně vyrábí odrůdy bílé. Naopak jižní regiony, jako je Württemberg a Baden, mají dlouhou tradici ve výrobě červených vín.

Rakouská vína jsou vysoce ceněna jak odborníky, tak samotnými milovníky vín po celém světě. Přestože je tato země známa především jako „Alpská republika“, její rozličné klima a skladba půdního podloží vytváří ideální podmínky pro výrobu vín světové kvality. Nejdůležitější odrůdou je Grüner Veltliner, který představuje 37 % celkové rozlohy vinic. Rakousko celkově představuje pouze 1 % celosvětové produkce – většina vína se spotřebuje na domácím trhu a pouze 30 % jde na export (největšími trhy jsou Německo, Švýcarsko a USA).

Celková rozloha vinic v Rakousku je více než 46 000 hektarů, na kterých hospodaří přibližně 23 000 pěstitelů.

Německo/Mosel

Heinz Eifel

Vinařství Heinz Eifel patří k vinařským domům vlastněným rodinou Eifel-Pfeiffer – ta se výrobě vín věnuje již od roku 1640. Samotné vinařství se nachází v Trittenhaimu, jeho vinice najdeme ve světově uznávaných oblastech, jako je „Trittenheimer Apotheke“, „Altärchen“, „Graacher Himmelreich“ nebo „Wehlener Sonnenuhr“. K vinařství Heinz Eifel patří v současné době 8 hektarů vinic, na kterých se pěstuje pouze Riesling. Některé vinice jsou i přes 90 let staré. Vinice se rozkládají na strmých svazích s jižní expozicí, čímž maximálně profitují ze slunečního svitu. V současné době je hlavním ekologem Anne Eifel-Spohrová (dcera Heinze Eifela), která převzala výrobu v roce 2000. Jejím cílem je výroba vín špičkové kvality, která odráží regionální charakter.

vinařství	Heinz Eifel
odrůda	Riesling
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	WEP1000



Riesling „K“ kabinet Mosel

Tento kabinet je vyrobený z vyzrálých hroznů odrůdy Riesling. Hrozny se nechávají zrát déle tak, aby mohlo být výsledné víno zařazeno právě do této kategorie. Víno má aroma zralých jablek, hrušek, broskví a citrusových plodů. I přes vyšší obsah zbytkového cukru je v chuti díky harmonickým kyselinám jen jemná sladkost, která těmto typům Rieslingu svědčí. Dobře se hodí k zralým sýrům, kuřecím pokrmům a krémovým omáčkám. Podávejte vychlazené na 10–12 °C.



vinařství	Heinz Eifel
odrůda	Riesling
výroba	Fermentace v nerezových tancích
obj. kód	WEP1002



Mr. Riesling trocken Mosel

Mr. Riesling je, jak už je z názvu vína patrné, víno vyrobené v „mužském“ stylu. Jedná se o suché víno vyrobené z hroznů pěstovaných na strmých vinicích Mosely. Je suché, bohaté, s plným tělem a delším svěžím závěrem. Je ideálním party vínem, ale dobře se bude kombinovat i s rybími pokrmy.





vinařství Balthasar Röss
odrůda Weissburgunder
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1001

Weissburgunder trocken Rheinhessen

100% Weissburgunder, kde použité hrozny pocházejí jak z regionu Rheingau, tak z Rheinhessen. Patří tak do kategorie vin Landwein Rhein. Výsledný Weissburgunder je suché víno s jasnou, světle žlutou barvou. Vůně je šťavnatá s aroma citrusového ovoce, ananasu a zelených jablek. V chuti jsou opět zřetelné tóny citrusů, ale také tropického ovoce, jako je ananas a liči nebo zralého peckového ovoce. Víno s jemnou a kulatou kyselinou a ovocným charakterem, které je ideální například k pití na letní terase.



vinařství Balthasar Röss
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1002

Riesling feinherb VDP Rheingau

Víno je v kategorii feinherb, které má jasnou a žlutou barvu. Vůně je pro Riesling velmi typická, objevuje se aroma zelených jablek a citrónů, také dotek lékořice a květů. Chuť je ovocná s tóny zralého peckovitěho ovoce, koření a bylinek. Skvělé spojení zbytkového cukru (okolo 15 g) a jemné kyseliny (7,2 g) z něho dělá velmi příjemné pitelné víno – přesně takové spojení, jaké má Riesling z Rheingau mít.



vinařství Balthasar Röss
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1009

Riesling „Schloss Reichartshausen“ Spätlese VDP Erste Lage Rheingau

Hrozny pocházejí z vinice Schloss Reichartshausen, kterou Balthasar Röss vlastní exkluzivně. Víno má čistou žlutou barvu se zelenavými odlesky. Vůně nabízí aroma bílých květů, čerstvých jahod a dotekem karamboly a zralého žlutého ovoce. Chuť je delikátní s hravou sladkostí. Je kulatá s elegantní a dobře zakomponovanou kyselinou.



Balthasar Röss

„Společnost“ Balthasar Röss byla založena v roce 1870 v Hattenheimu. Dnes, více než 150 let po svém založení, je vinařství Balthasar Röss stále zcela ve vlastnictví rodiny Rössů. Stefan a Christian Rössovi jsou čtvrtou a pátou generací. Vinařství Balthasar Röss má vynikající portfolio nejlepších vinic z Rheingau – podíl lokalit klasifikovaných jako VDP.GROSSE LAGE a VDP.ERSTE LAGE se pohybuje kolem 70 % a takových vinařství není mnoho. Od roku 1989 je nepřetržitě členem prestižního spolku VDP má 50 hektarů vinic (90 % Riesling, 10 % Pinot Noir). Vyrobit okolo 300 000 lahví ročně.



vinařství Balthasar Röss
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1000

Riesling trocken Rheinhessen

100% Riesling, kde použité hrozny pocházejí jak z regionu Rheingau, tak z Rheinhessen. Patří tak do kategorie vin Landwein Rhein. Výsledkem je suché víno s zářivou, citrónově žlutou barvou a světle zelenými odlesky. Vůně je typicky odrůdová s tóny zelených jablek, broskví, manga a citrónové trávy. Chuť navazuje na vůni, má harmonickou kyselinu a dostatečnou svěžest. Každodenní Riesling, který se hodí pro každou příležitost a vybízí k dalšímu napití.



vinařství Balthasar Röss
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1003

Riesling „Von Unserm“ trocken VDP, Rheingau

Hrozny na Riesling „Von Unserm“ pocházejí z vybraných vinic regionu Rheingau od Rüdesheimu přes Oestrich až po Erbach. Hrozny z jednotlivých vinic jsou zpracovány odděleně. Výsledkem je suchý Riesling se zářivou žlutou barvou a zelenými odlesky. Vůně je ovocná s aroma koření a dotekem jablek, šťavnatých broskví a jemné minerálnosti. V chuti se objevují tóny hrušek, jablek, citrónu a grapefruitu.



vinařství Balthasar Röss
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1004

Riesling „Rüdesheim“ trocken VDP, Rheingau

Hrozny na Riesling „Rüdesheim“ pocházejí z různých poloh stejnojmenné vinice. Víno má žlutozelenou barvu. Ve vůni se objevuje aroma peckovitěho ovoce, medového melounu a suché trávy, doplněné o dotek minerality a mokrého kamene. V suché chuti pokračují znovu minerální tóny, doplněné o tóny zralého ovoce a liči. Vše je v harmonii s elegantní kyselinou a jemnými tříslovinami.



vinařství J. Bäumer
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1010

Riesling trocken Rhein, Landwein

Jedná se o suchý Riesling, kde použité hrozny pocházejí z regionu Rheingau. Víno má jasnou, žlutozelenou barvu. Ovocná vůně exotického ovoce, ananasu nebo angreštu, ale také citrusů a peckovitěho ovoce. V chuti převládají tóny ananasu, manga a grapefruitu. Spolu s tóny zeleného jablka a minerality působí kulatý dojem.



vinařství J. Bäumer
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1006

Riesling Feinherb Rhein, Landwein

Jde o výrazné víno s citrónově žlutou barvou. Vůně je ovocná s aroma mučenky a liči. Chuť navazuje na vůni, převládají zde tóny peckovitěho ovoce, jablek a citrónů. Díky svěží kyselině se víno dobře pije. Je ideálním a univerzálním vínem – na party, grilovačky a jiné příležitosti pro setkání s přáteli.



vinařství J. Bäumer
odrůda Pinot Noir
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód REF1008

Pinot Noir trocken Rheinhessen

Víno je 100% Pinot Noir, kde použité hrozny pocházejí z regionu Rheinhessen. Má jasnou, rubínovou barvu. Vůně je odrůdově charakteristická s aroma červených třešní, ostrého koření a pepře. Chuť navazuje na vůni, opět zde převažují tóny třešní, pepře, ale také lékořice, podpořené harmonickými tříslovinami. Jemná kyselina v závěru dodává vínu svěží lehkost. Univerzální použití dělá z tohoto Pinot Noiru každodenní víno.





Josef Fritz

Vinařství Josef Fritz najdeme ve vesničce Zaußenberg, poblíž Königsbrunn, patří do regionu Wagram. Jak je v Rakousku zvykem, je Weingut Josef Fritz, založené v roce 1912, rodinným podnikem. Josef se svou ženou Irene jsou již pátou generací vinařů – vinařství, které převzali od rodičů, spravují již od roku 2003. Vinice vinařství mají v současné době celkovou rozlohu 15 hektarů. Vinice nabízejí ty nejlepší podmínky pro Roter & Grüner Veltliner (představují dohromady 66 % celkové výsadby), Roter Traminer, Pinot Blanc a Riesling, stejně jako pro odrůdy Blauer Zweigelt a St. Laurent. V roce 2003 proběhla renovace vinařství – moderní provoz ve třech úrovních umožňuje gravitační přesun vína, bez nutnosti přečerpávání. Po jemném lisování následuje u bílých vín fermentace v nerezových tancích. Červená vína pak fermentují i zrají v dřevěných sudech.

vinařství Josef Fritz
odrůda Roter Veltliner
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód JF1004



Roter Veltliner Wagram Terrassen

Ručně sbírané a pečlivě vybrané hrozny na toto víno jsou pouze z odrůdy Roter Veltliner a pochází ze tří sprašových vinic, nejstarší z nich byla vinohradem osázena již před 60 lety. Jde o víno, které rozhodně nezapře svůj původ a odrůdu – má pikantní vůni, harmonickou, vyzrálou a výraznou chuť s kořenitým závěrem.



vinařství Josef Fritz
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód JF1005



Riesling „Sandstein“ DAC

Pikantní, minerální a odrůdově charakteristický Riesling s ostrou strukturou a ovocnými tóny broskví. Příjemné a živé víno s čistou kyselinou, krásnou elegancí, komplexností a perfektním závěrem.



vinařství Josef Fritz
odrůda Riesling
výroba 18 měsíců zrání
ve velkých
dřevěných
sudech
obj. kód JF1006



Riesling „Ried Steinberg“ Reserve

Ručně sbírané hrozny pocházejí z vinice Steinberg. „Ried“ je rakouské označení „jednoho místa“ nebo „cru“ a podle nového zákona musí být uvedeno na etiketě před názvem vinice. Víno fermentuje ve velkých dřevěných sudech, ve kterých následně zraje po dobu 18 měsíců. Ve vůni dominuje aroma kandovaných broskví a nektarinek. Chuť je čistá s ovocným charakterem, podtržená jemnými minerálními tóny.



vinařství Josef Fritz
odrůda Grüner Veltliner
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód JF1001



Grüner Veltliner „Sandstein“

Živý, svěží a dobře strukturovaný Veltlin s atraktivními minerálními tóny. Bohatá a jemná chuť s explozí ovocných tónů. Jeho potenciál spočívá v jeho komplexitě.



vinařství Josef Fritz
odrůda Grüner Veltliner
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód JF1002



Grüner Veltliner „Ried Himmelreich“

Hrozny pocházejí z vinice Himmelreich. „Ried“ je rakouské označení „jednoho místa“ nebo „cru“ a podle nového zákona musí být uvedeno na etiketě před názvem vinice. Vůně je bohatá a koncentrovaná, nabízí aroma zralého ovoce. Chuť je pružná, svěží s výraznou jemností a dlouhým hebkým závěrem. Má velmi dlouhý potenciál dalšího zrání. Dobře se hodí k pokrmům z chřestu, uzené šunce nebo klasickému vídeňskému řízku.



vinařství Josef Fritz
odrůda Chardonnay
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód JF1003



Chardonnay „Löss“

Čisté a odrůdově charakteristické víno, které bylo zpracováno pouze v nerezových tancích. Jedná se o ovocné, lehce exotické Chardonnay s jemnou chutí, která tomuto nádherně harmonickému vínu dodává jeho sílu. Velmi příjemná klasika!



vinařství Josef Fritz
odrůda Blauer Zweigelt
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód JF1007



Blauer Zweigelt

Odrůda Blauer Zweigelt je jednou z tradičních červených odrůd v regionu Wagram. Víno má ovocnou vůni s živým aroma třešní. Chuť je plná a sametová. Velmi příjemné ovocné červené víno, které je ideálním společníkem pro každý den.



vinařství Josef Fritz
odrůda Pinot Noir
výroba 20 měsíců zrání
ve velkých
dubových
sudech
obj. kód JF1008



Pinot Noir Reserve

Tento Pinot Noir zraje před lahováním 20 měsíců ve velkých dubových sudech. Má intenzivní a strukturovanou „burgundskou“ vůni. Chuť je silná a výrazná s pevnou tříslovinou, která mu předurčuje delší potenciál dalšího zrání. Jednoznačně víno, které potěší nejen fanoušky této odrůdy.



Weingut Sigl

Weingut Sigl je rodinné vinařství, které společně vedou Heinz a Adrienne Siglovi. Nachází se uprostřed vinic Rossatz, s výhledem na krásné údolí okolo řeky Dunaje od Dürnsteinu až po Krems. Specifické mikroklimatické podmínky ve Wachau, ohleduplná a na kvalitu zaměřená práce ve vinicích, šetrné zpracování hroznů ve sklepech a moderní vinařské technologie jsou základními podmínkami pro vznik vysoce kvalitních a regionálně charakterních vín. Kromě klasických odrůd, jako je Grüner Veltliner a Riesling, pěstují ještě okrajově odrůdu Gelber Muskateller. Vinařství je od roku 2018 v přechodu na ekologické vinařství. Všechna jeho vína jsou od ročníku 2021, po tříletém přechodovém období, certifikovaná jako ekologická.

vinařství Weingut Sigl
odrůda Grüner Veltliner
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WS1000

**Grüner Veltliner Steinfeder**

Toto víno je z odrůdy Grüner Veltliner a je v kategorii Steinfeder. Má příjemný, výrazně aromatický a odrůdově typický charakter s tóny šťavnatého jablka, citrusových plodů a jemného čerstvého pepře. Lehké a osvěžující víno, které potěší nejen v teplých letních dnech.



vinařství Weingut Sigl
odrůda Grüner Veltliner
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WS1001

**Grüner Veltliner Federspiel „Rossatz“**

Tento 100% Grüner Veltliner je v kategorii Federspiel. Víno je velmi výrazné a pikantní s aroma šťavnatých jablek, doplněné o bohaté tóny peckovitého ovoce. V pěkném dlouhém závěru jsou opět patrné tóny šťavnatého ovoce a citrusových plodů. Jde o pěkného zástupce vín Federspiel s čistou a odrůdově typickou chutí dobré délky.



vinařství Weingut Sigl
odrůda Zweigelt
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WS1006

**Zweigelt Rosé**

Suché růžové víno z odrůdy Zweigelt. Jde o víno s lososově růžovou barvou, které má velmi čerstvou, svěží a nekomplikovanou chuť, ve které se objevují malinové tóny. Díky své svěžesti a přímosti je perfektním letním vínem.



vinařství Weingut Sigl
odrůda Grüner Veltliner
výroba Zrání v dubových
sudech
obj. kód WS1003

**„Stella“ Grüner Veltliner Barrique**

Zajímavý a netradiční „Veltlín“, který v průběhu výroby zrál 12 měsíců v dubových sudech typu barrique. Má bohatou vůni s aroma melounu, tabáku a koření, jemně také kouřovosti a pražení. Chuť je plná a vyvážená s krémovou strukturou a ovocným a jemně pikantním závěrem. Víno dobré délky s dalším potenciálem zrání v lahvi.



vinařství Weingut Sigl
odrůda Grüner Veltliner
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WS1008

**Grüner Veltliner Eiswein**

Hrozny na ledové víno jsou před sklizní velmi zralé, ale bez napadení botrytidou. Sklizejí se ve chvíli, kdy teplota na několik hodin spadne po -7°C a voda obsažená v hroznech zmrzne. Vůně vína je bohatá a velmi aromatická s jemným nádechem medu, zralých meruněk a malého žlutého melounu. Chuť je výrazná a sladká, podpořená jemnou kyselinou, s tóny bílého dužnatého ovoce a delším závěrem.



vinařství Weingut Sigl
odrůda Grüner Veltliner
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WS1002

**Grüner Veltliner Smaragd „Ried Himmelreich“**

Hrozny na tento „Veltlín“ v kategorii Smaragd pocházejí z vinice Himmelreich. „Ried“ je rakouské označení „jednoho místa“ nebo „cru“ a podle nového zákona musí být uvedeno na etiketě před názvem vinice. Víno je mimořádně bohaté a šťavnaté s tóny exotického ovoce, jako je mango nebo papája. Ve smetanové a perfektně vyvážené chuti jsou také patrné tóny žlutého ovoce, zralých žlutých hrušek a náznakem karamelu.



vinařství Weingut Sigl
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WS1004

**Riesling, Federspiel „Ried Kirnberg“**

Hrozny na toto víno v kategorii Federspiel pocházejí z vinice Kirnberg. „Ried“ je rakouské označení „jednoho místa“ nebo „cru“ a podle nového zákona musí být uvedeno na etiketě před názvem vinice. Jde o velmi elegantní, jemný a dobře strukturovaný Riesling s minerálním charakterem a s tóny peckovitého ovoce a ananasu, v závěru podpořené pevnou kyselinou. Velmi pěkný a odrůdově typický Riesling.



vinařství Weingut Sigl
odrůda Riesling
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WS1005

**Riesling, Smaragd „Ried Kirnberg“**

Hrozny na toto víno v kategorii Smaragd pocházejí z vinice Kirnberg. „Ried“ je rakouské označení „jednoho místa“ nebo „cru“ a podle nového zákona musí být uvedeno na etiketě před názvem vinice. Víno má jasnou barvu a ovocnou vůni s aroma zralého žlutého ovoce, kandovaného ananasu a meruněk. Chuť je bohatá, jemná a živá s ovocnými tóny, v dlouhotrvajícím závěru jsou patrné doteky grapefruitu a melounu.



Španělsko Portugalsko

Španělsko je jedna velká vinařská země – se svými 1,2 miliony hektarů je největším vinařským územím v Evropě. Z pohledu produkce vína se řadí na druhé místo, mezi první Itálii a třetí Francii. Po celé zemi najdeme velké množství původních odrůd – více než 400 druhů. Nicméně 88 % produkce vína pochází pouze z 20 nejrozšířenějších odrůd – například červených Tempranillo, Bobal, Garnacha nebo Monastrell, u bílých je to pak Albariño, Airén, Verdejo, Palomino nebo Macabeo.

Mezi hlavní vinařské oblasti patří Rioja a Ribera del Duero (známé produkcí vín odrůdy Tempranillo), dále Jerez de la Frontera (domov fortifikovaného vína Sherry), Rías Baixas v severozápadní oblasti Galicie (známa svými bílými víny vyrobenými z Albariño) a Katalánska, které zahrnuje vína typu Cava a oblasti produkující tiché víno v Penedès a Priorat.

Portugalsko patří mezi tradiční výrobce vín v Evropě. Svoji reputaci si místní vinaři vybudovali výrobou portských vín, nicméně v posledních desetiletích se stále více prosazují tichá vína z různých regionů po celém Portugalsku.

Historie výroby vína začala již v dobách Římské říše, o „moderní historii“ můžeme mluvit od začátku obchodu s Anglií po roce 1703. V roce 1758 zde také vznikl jeden z prvních regionů na světě – Região Demarcanda do Douro v povodí stejnojmenné řeky – dnes znám jako region Douro (Douro Valley).

V Portugalsku jsou dnes také dva vinařské regiony zapsané ve Světovém dědictví UNESCO – je to již zmiňovaný region Douro a ostrov Pico, který je součástí Azorských ostrovů.

V Portugalsku se pěstuje velké množství odrůd (přes 250 druhů), proto se mu také přezdívá „vinařský herbář Evropy“. Většina odrůd je lokálních a v jiných světových regionech se s nimi nepotkáme. Za hlavní odrůdy jsou považovány Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Tinta Roriz nebo Tinta Barroca. Z bílých odrůd jsou to například Alvarinho, Boal, Moscatel de Setúbal, Viosinho, Verdelho, Malvasia Fina nebo Rabigato.

V posledních letech se ale stále častěji objevují také mezinárodní odrůdy jako Cabernet Sauvignon z modrých odrůd nebo Sauvignon blanc a Chardonnay z odrůd bílých.

vinařství Hacienda López de Haro
odrůda Tempranillo
Garnacha
Graciano
výroba 16 měsíců zrání
v dubových sudech
obj. kód WSW1008



Hacienda López de Haro Crianza

Víno je vyrobeno z odrůd ve složení 75 % Tempranillo, 15 % Garnacha, 10 % Graciano a zraje 16 měsíců v sudech z amerického a francouzského dubu. Víno má hlubokou, třešňově červenou barvu. Vůně má aroma zralého červeného ovoce a lékořice, v kombinaci s tóny kávy, vanilky a balzamiky. Chuť je jemná a sametová se sladkými a zralými tříslovinami.



vinařství Hacienda López de Haro
odrůda Tempranillo
Graciano
výroba 20 měsíců zrání
v dubových sudech
obj. kód WSW1009



Hacienda López de Haro Reserva

Elegantní a klasická Rioja! Víno je vyrobeno z odrůd v poměru 85 % Tempranillo, 15 % Graciano a zraje 20 měsíců v sudech z francouzského dubu. Víno má středně hlubokou, rubínově červenou barvu. Vůně má aroma zralého červeného ovoce, širokého spektra koření, balzamiky a lehce vanilky. Vyvážená a kulatá chuť se sladkými a zralými tříslovinami a dlouhým závěrem.



vinařství La Rioja Alta
odrůda Tempranillo
Garnacha
výroba 30–36 měsíců
zrání v dubových sudech
obj. kód WSW1021



Viña Ardanza Reserva

Tato reserva se vyrábí ve složení odrůd 80 % Tempranillo a 20 % Garnacha. Zraje 30–36 měsíců v sudech z amerického dubu. Má granátovou barvu s průhlednými okraji. Intenzivní a aromatická vůně s tóny koření, lékořice, hřebíčku, muškátového oříšku a černého pepře, ale také zralého červeného ovoce (třešně a malin). Harmonická chuť s širokou paletou chutí, kulatými tříslovinami a dlouhým závěrem.



vinařství Abadía Retuerta
odrůda Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Syrah a další
výroba 12 měsíců zrání
v dřevěných sudech
obj. kód WSW1010



Abadía Retuerta Selección Especial

Víno je vyrobeno z odrůd 64 % Tempranillo, 15 % Cabernet Sauvignon, 14 % Syrah, 6 % Merlot, 1 % Petit Verdot. Po fermentaci zraje 12 měsíců v dřevěných sudech. Má jasnou a hlubokou barvu. Čistá a výrazná vůně má aroma ovoce, jako jsou ostružiny, červené švestky a fíky, také květinovými tóny růží a koření. Svěží a bohatá chuť je jemná a kulatá, s vyzrálými tříslovinami a dlouhým závěrem.



vinařství Abadía Retuerta
odrůda Tempranillo
výroba 16 měsíců zrání
v dubových sudech
obj. kód WSW1011



Abadía Retuerta „Pago Negralada“

Víno je vyrobeno ze 100% odrůdy Tempranillo. Po fermentaci zraje 16 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu. Víno má intenzivní a velmi přitažlivou vůni. Objevuje se aroma kandovaného ovoce a bobulového ovoce, jako švestky, ostružiny a třešně, také balzamiky, koření, lékořice a jemné kouřovosti. Chuť plná a řízná s živou kyselinou a jemnými tříslovinami.



vinařství Abadía Retuerta
odrůda Cabernet Sauvignon
výroba 16 měsíců zrání
v dubových sudech
obj. kód WSW1012



Abadía Retuerta „Pago Valdebellón“

Víno je vyrobeno ze 100% odrůdy Cabernet Sauvignon. Po fermentaci zraje 16 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu. Má jasnou a hlubokou barvu. Vůně je strukturovaná a komplexní s aroma pečeného červeného pepře, sladkého koření, exotického ovoce, rybízu a tymiánu. Chuť je pak plná a komplexní s minerálními tóny a dlouhým závěrem. Má velký potenciál dalšího zrání.



vinařství Cuatro Rayas
odrůda Verdejo
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód WSW1013



Cuatro Rayas Verdejo DO

100% Verdejo světle žluté barvy se zelenkavými odlesky. Intenzivní a čistá vůně s květinovými tóny akácie, zralého ovoce, kandovaného ovoce a pro odrůdu typickým anýzem. Chuť je kulatá a plná, s minerální svěžestí a dobře navazuje na vůni. Dobře se hodí ke grilovaným rybám a masům.



vinařství Smith Woodhouse
odrůda Touriga Nacional
Tinta Barroca
výroba Touriga Franca
Fortifikované víno
obj. kód SY1000



Fine Ruby

Toto Fine Ruby je směs mladých portských vína z různých ročníků. Jsou speciálně vybírána a míchána tak, aby výsledné víno mělo plné, svěží a ovocné aroma a tóny. Víno má tmavou a živou rubínovou barvu. Vůně je intenzivní s aroma červeného ovoce a květinovými doteky. Chuť je čerstvá a robustní, s ovocnými tóny a excellentním dlouhým závěrem. Dobře se hodí k vybraným sýrům nebo čokoládovým dezertům.



vinařství Smith Woodhouse
odrůda Touriga Nacional
Tinta Barroca
výroba Touriga Franca
Fortifikované víno
obj. kód SY1001



Ruby Lodge Reserve

Výsledné víno má tmavou a živou rubínovou barvu. Ve vůni je jasně patrné intenzivní aroma červeného ovoce. Chuť perfektně navazuje na vůni – je bohatá, ale stále svěžího ovocného charakteru. Má velmi dlouhý závěr. Skvěle se hodí k vybraným výrazným sýrům, dezertům s ořechy a čokoládou nebo jen tak samostatně na závěr večere.



vinařství Smith Woodhouse
odrůda Touriga Nacional
Tinta Barroca
výroba Touriga Franca
Fortifikované víno
obj. kód SY1002



Tawny 10 Year Old

Smith Woodhouse 10 Years Old Tawny je směsí portských vín nejvyšší kvality, která po celou dobu zraje v sudech a jsou lahována až před samotným uvedením na trh. Má krásnou jantarovou barvu, získanou stařením v malých dubových sudech. Strukturovaná vůně má aroma vyzrálého ovoce, s dokonale zakomponovanými nuancemi ořechů a krystalizovaného sušeného ovoce. Chuť je hladká a jemná, s harmonickým a velmi dlouhým závěrem.



vinařství Symington Family
odrůda Lokální odrůdy
v textu
výroba 8 měsíců zrání
v dubových sudech
obj. kód SY1005



Quinta do Ataíde Douro DOC

Hrozny pocházejí z 81 hektarů vlastních vinic, které jsou klasifikovány jako Douro Superior. Vyrábí se z místních odrůd – Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a Tinto Cão. Vůně je velmi podmanivá s aroma zralého červeného ovoce a dotekem červených švestek a tymiánu. Chuť je kořenitá a pikantní, s bohatým tónem ovoce, ostružinového džemu, lékořice, pepřovými tříslovinami a příjemnou kyselinou.



vinařství Symington Family
odrůda Touriga Nacional
výroba 10 měsíců zrání
v dubových sudech
obj. kód SY1006



Quinta do Ataíde „Vinha do Arco“ Douro DOC

Quinta do Ataíde „Vinha do Arco“ se vyrábí z nejlepších hroznů Touriga Nacional. Víno se nechává zrán 10 měsíců v nových sudech z francouzského dubu. „Vinha do Arco“ je strukturované, elegantní a jemné červené víno, které se prezentuje typickým odrůdovým aroma květů, jako jsou například fialky nebo jasmínu, také zralého černého ovoce a toastovosti.



vinařství Symington Family
odrůda Touriga Nacional,
Tinta Barroca,
Touriga Franca
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SY1010



Comboio do Vesúvio Douro DOC

Víno se vyrábí z tradičních lokálních odrůd – 35 % Touriga Franca, 30 % Touriga Nacional, 30 % Tinta Roriz a 5 % Tinta Barroca. Vyrábí se pouze v nerezových tancích bez dalšího zrání v dřevěných sudech. Díky tomu má víno svěží vůni charakteristickou pro vína z Douro regionu, s aroma jehličnatého lesa, jahod nebo květů. Dobře strukturovaná a bohatá chuť potěší tóny bylin, nádechem paprik, hřebíčku nebo švestek. Tříslavin jsou velmi příjemné a podpořené jemnými kyselinami.



vinařství Symington Family
odrůda Malvasia Fina
Viosinho, Rabigato
výroba Moscatel
Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód SY1003



„Altano“ Douro DOC

Altano Branco je směsí lokálních odrůd, jako jsou Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato a Moscatel. Víno má jasnou a světlou slámovou barvu. Vůně je přímá, s aroma divokých květů, citrusového ovoce a jablek. Chuť je živá a svěží, s tóny čerstvého tropického ovoce, které jsou zvýrazněny a vyváženy říznou kyselinou. Je ideálním společníkem nejen pro letní večery.



vinařství Symington Family
odrůda Lokální odrůdy
v textu
výroba Částečná
fermentace
v dubových
sudech
obj. kód SY1004



„Tuella“ Douro DOC

Toto víno je vyrobeno z místních tradičních odrůd Tinta Roriz (ve Španělsku známa jako Tempranillo), Touriga Franca, Tinta Barroca nebo Tinto Cão. Víno fermentuje částečně v nerezových tancích a částečně v dřevěných sudech z francouzského a amerického dubu o objemech 400, 300 a 225 litrů. Vůně vína je živá s aroma červených třešní, hřebíčku a bílého pepře. V chuti je zřetelné aroma zralého červeného ovoce, které jsou podpořené kořenitými tříslovinami.



vinařství Symington Family
odrůda Touriga Franca
výroba Zraje 12–15 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód SY1007



Pombal do Vesúvio Douro DOC

Má koncentrovanou, tmavě červenou barvu. Vůně je nečekaně svěží s aroma květů, jako jsou růže, také s dotekem vanilky, která je důkazem dobře zakomponovaných tónů po zrání v sudech. Výrazná chuť je opět velmi čerstvá a svěží, se šťavnatými tóny černých švestek a divokého bobulového ovoce, s hebkými tříslovinami v závěru. Jde o krásně strukturované víno, kde koncertovanost aroma je v perfektní harmonii s elegancí.



vinařství Quinta da Fonte Souto
odrůda Lokální odrůdy
v textu
výroba Částečné zrání
v dubových
sudech
obj. kód SY1008



Florão Alentejo Tinto

Hrozny na Florão Tinto pocházejí z jihoportugalského regionu Alentejo. Je směsí lokálních odrůd ve složení 32 % Aragonéz, 25 % Trincadeira, 19 % Alfrocheiro a 2 % Alicante Bouschet, které jsou doplněné 22 % odrůdy Cabernet Sauvignon. Po fermentaci zraje 50 % vína 6 měsíců v použitých dřevěných sudech z francouzského dubu o objemu 400 litrů. Chuť je ovocná a zároveň hedvábně hladká, s tóny lesního ovoce, niancemi hřebíčku a papriky.



vinařství Quinta da Fonte Souto
odrůda Lokální odrůdy
v textu
výroba Částečné zrání
v dubových
sudech
obj. kód SY1009



Quinta da Fonte Souto Alentejo Tinto

Hrozny pocházejí z Quinta da Fonte Souto v jihoportugalském regionu Alentejo. Je směsí lokálních odrůd ve složení 40 % Alicante Bouschet, 25 % Trincadeira, 10 % Syrah a 10 % Alfrocheiro, které jsou doplněné 15 % odrůdy Cabernet Sauvignon. Po fermentaci zraje 50 % vína 6 měsíců v použitých dřevěných sudech z francouzského dubu o objemu 400 litrů. Výsledné víno má aroma středomořských rostlin s tóny balzamiky, piniových šišek a pryskyřice.



USA

Víno se v **Severní Americe** pěstuje v několika oblastech – nejdůležitější oblastí je Kalifornie, kde se vyrobí 84 % z celkové produkce USA. Celkově je v USA vysázeno 450 000 hektarů vinic – je tak zemí se čtvrtou největší produkcí vín na světě (za Itálií, Francií a Španělskem). Na celém území USA najdeme téměř 3 000 vinařství – alespoň jedno v každém státě USA.

Rozdělení regionů:

- West Coast – Kalifornie, Washington State a Oregon (dohromady reprezentují 90 % výroby vín v USA)
- Southwestern United States – Arizona a Nové Mexiko
- Rocky Mountain Region – Idaho a Colorado
- Southern United States – Texas, Kentucky, Tennessee, Georgia a Alabama
- Midwestern United States – Missouri a Illinois
- Great Lakes Region – Michigan, New York a Ohio)
- East Coast of the United States – Maryland, New York, New Jersey, Pennsylvania, Virginia, North Carolina a Florida

Vína z **USA** jsou vesměs čistě odrůdová – pěstuje se jich zde přes 100 druhů – nejčastěji jsou to Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Grenache, Carignan a typický Zinfandel. Z bílých pak Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Colombard a Riesling.

USA/Washington State

Chateau Ste Michelle

Vinařství Chateau Ste Michelle vzniklo v roce 1912 a v roce 1954 se stalo jedním z členů družstva „Amerických pěstitelů vinné révy“. Chateau Ste Michelle se postupně stalo hlavním výrobcem vína celé ho družstva. Vinice Columbia Crest se nacházejí na suché a slunečné východní straně pohoří Cascade. Bílé odrůdy se pěstují poblíž Seattlu, kde je podnebí spíše chladné. Opakem jsou vinice pro červená vína, které najdeme v Kanoe Ridge Estate ve východním Washingtonu – zde slunce dodává hroznům potřebnou zralost a kulatost. Chateau Ste Michelle si zakládá na vinech z odrůd Merlot a Cabernet Sauvignon, ale také – pro tuto oblast – netradiční odrůdě Riesling.

vinařství Chateau Ste Michelle
odrůda Riesling
výroba Fermentace v nerezových tancích
obj. kód STE1000



Chateau Ste Michelle Riesling

Tento Riesling je vyroben z 90 % odrůdy Riesling, zbylých 10 % je složeno z jiných aromatických odrůd (vinařský zákon USA toto složení umožňuje), a má 3,2 gramy zbytkového cukru. Vůně vína je svěží a ovocná, s aroma šťavnatých jablek a bílých broskví. Chuť je neuvěřitelně svěží a bohatá na rozmanité tóny. Je velmi univerzálním pro gastronomické párování.



vinařství Chateau Ste Michelle
odrůda Riesling
výroba Fermentace v nerezových tancích
obj. kód STE1001



Chateau Ste Michelle Dry Riesling

Toto víno je 100% Riesling a má zbytkový cukr pod 1 g/l. Jde o víno ovocného charakteru s jasnou kyselinou a elegantním závěrem. Objevují se tóny sladkého citrusového ovoce a květů. Víno je ideální k popíjení s přáteli. V kombinaci s jídlem doporučujeme rozhodně ústřice, ale také k těstovinám, rybám nebo sýrům.



vinařství Chateau Ste Michelle
odrůda Chardonnay
výroba Zraje částečně v dubových sudech
obj. kód STE1002



Chateau Ste Michelle Chardonnay

63 % vína zraje 5 měsíců v dubových sudech, zbytek vína zůstává v nerezových tancích. Výsledkem je 100% Chardonnay se svěžím a jemným charakterem, s aroma jablek a sladkého citrusového ovoce, v závěru s dotekem koření a vanilky.



vinařství Chateau Ste Michelle
odrůda Cabernet Sauvignon
výroba Zraje částečně v dubových sudech po dobu 22 měsíců
obj. kód STE1003



Chateau Ste Michelle Cold Creek Cabernet Sauvignon

Víno je vyrobeno ze 100% odrůdy Cabernet Sauvignon, část vína zraje 22 měsíců v dubových sudech – 29 % v nových sudech z francouzského dubu a 20 % v nových sudech z amerického dubu. Výsledné víno má hlubokou barvu, širokou a bohatou strukturu a koncentrovaný ovocný charakter. Dobře se kombinuje s hovězím masem, výraznými úpravami těstovin nebo telecím masem.



vinařství Chateau Ste Michelle
odrůda Riesling
výroba Fermentace v nerezových tancích
obj. kód STE1006



„Eroica“ Riesling

„Eroica“ je 100% Riesling, který Chateau Ste Michelle vyrobilo ve spolupráci s Dr. Loosenem – slavným vinařem z německé Mosely. Díky vinicím, které leží v chladnějším klimatu regionu Washington State, je Eroica velmi svěžím vínem, s aroma peckovitého ovoce, citrusových plodů a květů. Díky své svěžesti je skvělé k pití již nyní, má však potenciál k dalšímu zrání v lahvi, díky čemuž získá na komplexitě.



Columbia Crest

Historie vinařství Columbia Crest začíná roku 1978, kdy byly vysázeny první vinice na přibližně 500 hektarech v okolí Petersonu a krátce poté vzniklo i první vinařství inspirované vinařskými domy v Evropě. V roce 1983 bylo vinařství představeno světu, a to včetně včetně unikátního sklepa. Následně začala zdejší vína sbírat ocenění od slavných hodnotitelů – první významnější bylo od Roberta E. Parkera, který zařadil Merlot ročníku 1987 mezi „Top 10“ vín světa v hodnotě do 10 USD. Vinařství leží v regionu Washington, který se nachází na západním pobřeží USA asi 1 000 km na sever od Napa Valley (Washington D.C. – hlavní město USA leží na východním pobřeží). K výrobě vína se zde používá více než 15 druhů odrůd.

vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Columbia Crest
Cabernet Sauvignon
Merlot
Zraje v dubových sudech
STE1004

**„H3“
Cabernet Sauvignon
Horse Heaven Hill**

Toto víno je vyrobeno z 95 % odrůdy Cabernet Sauvignon, která je doplněna 5 % odrůdy Merlot. Po fermentaci zraje víno v dřevěných sudech z francouzského a amerického dubu, menší část vína pak v betonových tancích. Výsledkem je víno s aroma tmavého ovoce, jako jsou černé třešně nebo ostružiny, také s dotekem tmavé čokolády, rybízu a minerality. V závěru je víno skvěle podpořeno jemnými tříslovinami a jemným aroma kakaa.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Columbia Crest
Merlot
Cabernet Sauvignon
Zraje v dubových sudech po dobu 20 měsíců
STE1005

**„H3“
Merlot
Horse Heaven Hill**

Toto víno je vyrobeno z 86 % odrůdy Merlot a 14 % odrůdy Cabernet Sauvignon. Většina vína zraje 20 měsíců v dřevěných sudech z amerického a francouzského dubu. Výsledné víno je středně plné s aroma koření, švestek a ostružin, doplněné zemitými tóny, také tóny kakaa a zralých černých třešní. Komplexní chuť je skvěle doplněna jemnými, hedvábnými tříslovinami.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Stag's Leap
Cabernet Sauvignon
Zraje 21 měsíců v dřevěných sudech
STE1009

**„Fay“
Cabernet Sauvignon**

Fermentace tohoto vína probíhá výhradně v nerezových tancích, následně zraje pak po dobu 21 měsíců v dřevěných sudech z francouzského dubu. Víno má bohatou vůni s aroma zralých ostružin, malin, sladkých fíků, skořice a fialek. Chuť je elegantní s hedvábnými tříslovinami a bohatými tóny ovoce a nádechem crême brulee. Závěr vína evokuje koláč z bobulového ovoce.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Stag's Leap
Cabernet Sauvignon
Zraje 21 měsíců v dřevěných sudech
STE1010

**„S.L.V.“
Cabernet Sauvignon**

Víno „S.L.V.“ můžeme také nazvat Stag's Leap Vineyards – hrozny pocházejí vinice, která byla vysazena jako jedna z prvních v roce 1970. Tento 100% Cabernet Sauvignon má bohaté a komplexní aroma tmavé čokolády, rybízu, lékořice a datlí. V plné chuti dominují tóny tmavého ovoce (černého rybízu a jiného divokého bobulového ovoce) s dotekem grafitu a vanilky, v závěru se objevují tóny hořké čokolády.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Stag's Leap
Cabernet Sauvignon
Zraje 21 měsíců v dřevěných sudech
STE1011

**„Cask 23“
Cabernet Sauvignon**

Příběh tohoto vína začal před 50 lety, v průběhu sklizně ročníku 1974. Při ochutnávání vín „S.L.V.“ rozhodl winemaker André Tchelistcheff, že víno z jednoho konkrétního sudu je tak výjimečné, že si zaslouží nalahovat samostatně. Název vína tak automaticky získalo podle čísla sudu, ve kterém zrálo – tedy „Cask 23“. Má opulentní a bohatou chuť s hedvábnými tříslovinami a jemnou strukturou, které vedou k velmi dlouhému a hebkému závěru.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Stag's Leap
Chardonnay
Zraje v dubových sudech po dobu 9 měsíců
STE1008

**„Karia“
Chardonnay**

„Karia“ je víno vyrobené ze 100% odrůdy Chardonnay. Název „Karia“ (čti Kar-ee-ah) vychází z řeckého slova, znamenající „eleganční“. Po fermentaci zraje 8 % vína v nerezových tancích a 92 % vína v dřevěných sudech po dobu 9 měsíců metodou sur lie. Víno má aroma citrusových plodů a tropického ovoce, ale také meruněk, pražených mandlí a pomerančových květů. Středně plná chuť má jemnou strukturu, svěží a bohatý závěr.

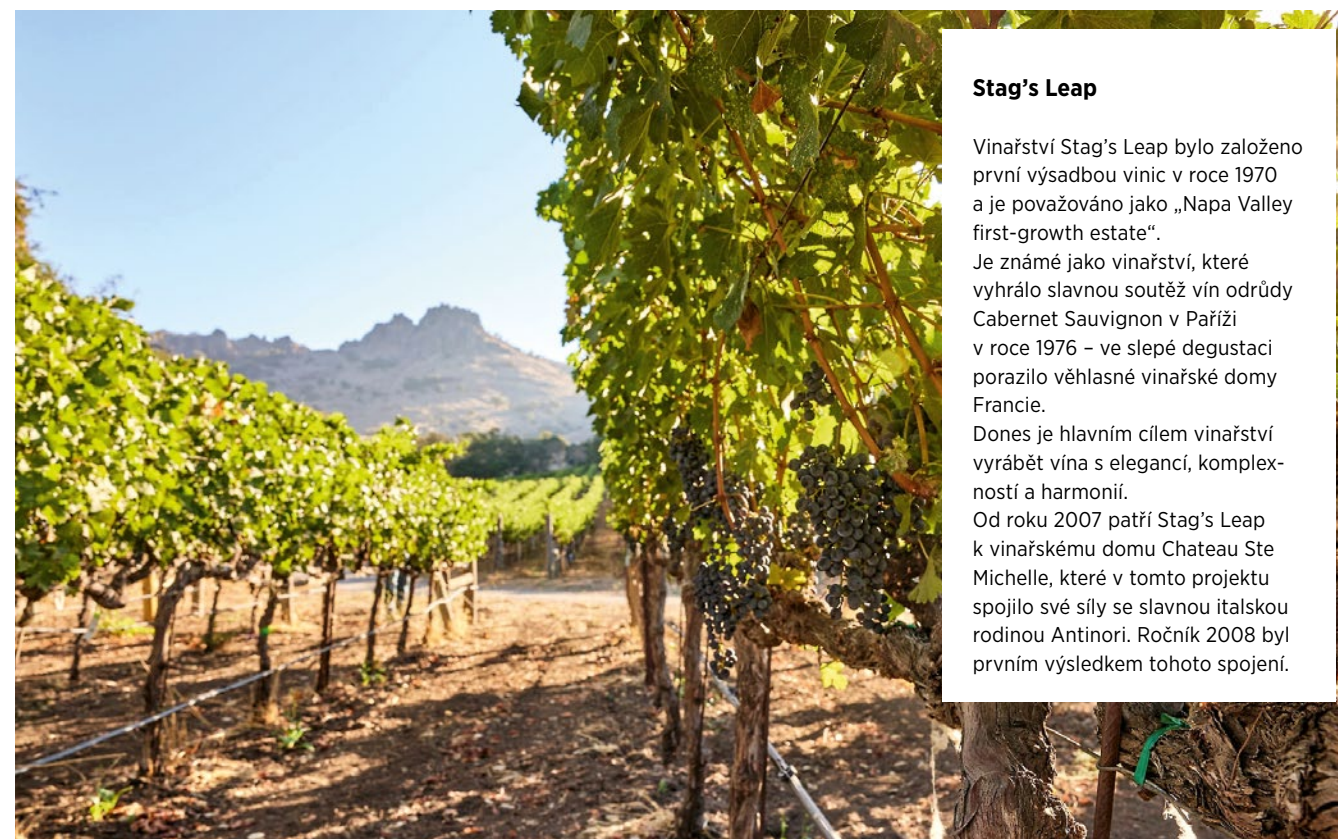


vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Stag's Leap
Cabernet Sauvignon
Zraje v dubových sudech po dobu 15 měsíců
STE1007

**„Artemis“
Cabernet Sauvignon**

„Artemis“ je víno pojmenované po řeckém bohu lovu a je pravým odrazem svého jména. Je vyroben z 99,5 % odrůdy Cabernet Sauvignon a 0,5 % Cabernet Franc. Po fermentaci zraje 15 měsíců v dřevěných sudech. Výsledné víno má výrazné aroma kávy, třešní v čokoládě, rozdrčených malin, oliv a tymiánu. Je bohaté a výrazné, s dobrou strukturou a jemnými tříslovinami. V chuti jsou patrné tóny ostružin, v delším závěru pak s nádechem dubového koření.

**Stag's Leap**

Vinařství Stag's Leap bylo založeno první výsadbou vinic v roce 1970 a je považováno jako „Napa Valley first-growth estate“. Je známé jako vinařství, které vyhrálo slavnou soutěž vín odrůdy Cabernet Sauvignon v Paříži v roce 1976 – ve slepé degustaci porazilo věhlasné vinařské domy Francie. Dones je hlavním cílem vinařství vyrábět vína s elegancí, komplexností a harmonií. Od roku 2007 patří Stag's Leap k vinařskému domu Chateau Ste Michelle, které v tomto projektu spojilo své síly se slavnou italskou rodinou Antinori. Ročník 2008 byl prvním výsledkem tohoto spojení.

Nový Zéland Chile Argentina

Nový Zéland/Marlborough

vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Marlborough Ridge
Sauvignon blanc
Fermentace
v nerezových
tancích

WSW1020



Marlborough Ridge Sauvignon Blanc

Klasický novozélandský 100% Sauvignon Blanc světle žluté barvy. Má svěží vůni s aroma mučenky, citrusových květů a dracených kopřiv. V ovocné a kořenité chuti najdeme tóny manga a broskví. Hodí se k salátům, restované zelenině, předkrmy z uzeného lososa nebo ovčím a kozím sýru.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Claudy Bay
Sauvignon blanc
Fermentace
v nerezových
tancích

MH1016



Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Tento 100% Sauvignon blanc má zářivou, žlutozelenou barvu. Vůně nabízí aroma citrusových plodů, mauricijské papedy a grapefruitu, stejně jako svěží tóny nektarinek. V harmonické chuti najdeme tóny peckovitěho ovoce a citrónové trávy. Doporučujeme k lehkým pokrmům, jako jsou mořské plody nebo mušle. Podávejte vychlazené na 9–11 °C.



vinařství
odrůda
výroba
obj. kód

Claudy Bay
Pinot Noir
Zraje částečně
v dubových
sudech po dobu
11 měsíců

MH1017



Cloudy Bay Pinot Noir

100% Pinot Noir s rubínovou barvou. Má svůdné aroma s tóny třešní, višní a švestek. Po provzdušnění ve vínu rozkvetá aroma růžových květů a sladkého koření. V chuti dominují poddajné třísloviny a svěží kyselina, které doprovázejí zemité tóny grafitu, kouře a dubu. Bohatost tohoto vína se skvěle doplňuje s kořeněnými jidly a lehkými masy, jako je křepelka, krocan či kachna, stejně jako s jehněčím, telecím či vepřovým masem.



Cloudy Bay

Cloudy Bay je vinařství, které se nachází v oblasti Marlborough na Jižním ostrově. Založeno bylo v roce 1985 a je považováno za jedno z nejvýznamnějších vinařství na Novém Zélandu. Specializuje se na produkci vína z odrůdy Sauvignon Blanc a Pinot Noir, které jsou zde považovány za hlavní odrůdy.

Vinice se rozprostírají na ploše 306 hektarů a jsou vysazeny na štěrkovitých půdách. Tyto půdy jsou charakteristické svou vysokou propustností, což umožňuje hroznům vstřebávat minerály a další živiny z hloubky. Vinice jsou obklopeny kopci, chránícími hrozny před ostřejšími větry a vytvářejícími tak příznivé mikroklima.



Haras De Pique

Vinařství Haras de Pirque najdeme v blízkosti hlavního města Chile, Santiago, v oblasti Pirque. Samotné vinařství je postaveno ve svahu kopce, architektonicky jde o velmi unikátní design – celá budova je ve tvaru koňské podkovy, což symbolizuje zdejší vášeň pro čistokrevné koně.

Jednotlivé části budovy jsou v různých rovinách – umožňují tak zpracování hroznů a moštu samospádem a minimalizaci použití čerpadel a dalšího vybavení. Tato technologie podstatně snižuje riziko oxidace, je jemnější k tříslovinám a pomáhá udržet charakteristické aroma a chutě vína.

Vinice se nachází jižně od řeky Maipo na severním úpatí And. Podnebí je středoziemské, výrazně ovlivněné blízkostí pohoří Andy a nedalekým Tichým oceánem – proud větrů, stoupající otevřeným údolím, přináší specifické a unikátní mikroklimatické podmínky.



vinařství Haras De Pique
odrůda Cabernet Sauvignon
Carmenère, Merlot
výroba Zraje v sudech
po dobu 12 měsíců
obj. kód A1025

**„Hussonet“
Cabernet Sauvignon
Gran Reserva**

Tento Cabernet Sauvignon je doplněných malým množstvím odrůd Carmenère (11 %) a Merlot (4 %). Fermentace probíhá částečně v nerezových tancích i dřevěných sudech z francouzského dubu, následně zraje v sudech po dobu 12 měsíců. Víno má jasně červenou barvu s fialovými odlesky. Vůně nabízí aroma máty a čokolády s typickými doteky koření a vavřínu. Chuť je koncentrovaná, hladká a jemná, s hebkými a pevnými tříslovinami.



vinařství Haras De Pique
odrůda Chardonnay
výroba Část vína
fermentuje
v dřevěných
sudech
obj. kód A1022

**Chardonnay
Icône blanc**

Haras de Pirque Chardonnay je nejlepším ukázkou toho, co může tato odrůda v regionu Casablanca nabídnout. Fermentace probíhá v nerezových tancích a částečně také v malých dubových sudech. Výsledkem je Chardonnay se slámově žlutou barvou se zelenými odlesky. Má elegantní vůni s charakteristickým aroma citrusového ovoce a příjemným dotekem broskví. Chuť je svěží s dostatečnou délkou.



vinařství Haras De Pique
odrůda Sauvignon blanc
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód A1023

**„Albaclara“
Sauvignon blanc**

Albaclara je 100% Sauvignon blanc, jehož hrozny se sbírají výhradně ručně. Po fermentaci zůstává zrát na kvasných kalech po dobu 6 měsíců. Víno má jasnou, světle žlutou barvu. Intenzivní vůně s aroma citrusových plodů, bylin a excelentní svěžestí, která je důsledkem vlivu klimatických podmínek vinic vysazených na pobřeží Tichého oceánu. Chuť je dlouhá s tóny máty a citrusových plodů.



vinařství Terrazas
de los Andes
odrůda Torrontes
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód MH1014

**Terrazas Torrontes**

100% lokální odrůdu Torrontés, která má světle žlutou barvu s nazelenalými odlesky. Vůně je čerstvá a ovocná s tóny tropického ovoce a melounu, mandarinky a liči, okořeněná vyváženým bylinkovým aroma a tóny bílé růže. Chuť se vyznačuje svěžestí a intenzitou, výrazně citrusovými tóny s rafinovaným závěrem.



vinařství Haras De Pique
odrůda Cabernet Franc
Carmenère
výroba 14 měsíců zrání
v dřevěných
sudech
obj. kód A1026

**„Galantas“
Cabernet Franc
Gran Reserva**

Tento Cabernet Franc je doplněných odrůdou Carmenère (15 %). Víno zraje dalších 14 měsíců v dřevěných sudech typu barrique. Galantas se prezentuje fialovou barvou. Vůně zaujme aroma tmavého bobkového ovoce, jako jsou borůvky a ostružiny. Chuť je hladká, výrazná a dlouhotrvající, podpořená jemnými tříslovinami. Víno dokonale odráží charakter terroiru Maipo Valley.



vinařství Haras De Pique
odrůda Carmenère
výroba Zraje v dubových
sudech
obj. kód A1039

**„Ecrál“
Carmenère
Gran Reserva**

Ecrál se vyrábí z hroznů Carmenère, které se pěstují na ekologických vinicích v údolí Maipo. Víno má třešňově červenou barvu. Výjimečně jemná vůně s aroma čerstvého ovoce, jako jsou švestky, doplněné o tóny koření. Velkorysá a vytrvalá chuť, s vynikající svěžestí a jemnými a elegantními tříslovinami v závěru.



vinařství Haras De Pique
odrůda Cabernet Sauvignon
Carmenère
výroba Zrání 18 měsíců
v sudech
z francouzského
dubu
obj. kód A1027

**„Albis“**

Jedná se o směs odrůd ve složení Cabernet Sauvignon 70 % a Carmenère 30 %. Obě odrůdy se zpracovávají odděleně. Výsledné víno zraje 18 měsíců v sudech z francouzského dubu o objemu 225 litrů (barrique). Albis má typické aroma pro oblast Maipo Valley s příjemným aroma koření a grafitu. Chuť je hebká a elegantní, s excelentním a velmi dlouhým závěrem. Jedná se o harmonické a výrazné víno.



vinařství Terrazas
de los Andes
odrůda Malbec
výroba 12 měsíců zrání
v dubových
sudech
obj. kód MH1015

**Terrazas Malbec**

100% Malbec, který zraje v dubových sudech po dobu 12 měsíců (80 % francouzských, 20 % amerických). Má temnou, višňově červenou barvu s květovým červeným zábleskem. Vůně s tóny čerstvých fialek, zavařenin a zralých švestek, typické pro oblast Vistalba. V chuti jsou opět tóny fialek a grafitu, přecházejí k plně šťavnatosti sušených višní a čerstvých jahod.



vinařství Susana Balbo
odrůda Malbec
výroba 4 měsíce zrání
v dubových
sudech
obj. kód WSW1018

**Anubis Malbec**

Hrozny na tento 100% Malbec pocházejí z Valle de Uco v Mendoze, z nadmořské výšky přes 1 000 m n. m. Po fermentaci zraje v sudech z francouzského dubu po dobu 4 měsíců. Víno má rubínově červenou barvu s fialovými odlesky. Je to klasický Malbec s vůní zralých malin, černého rybízu a vanilky. V chuti je jemné a šťavnaté, s tóny tmavého ovoce, podpořené jemnými tříslovinami.



vinařství Susana Balbo
odrůda Malbec
výroba Část vína zrálá
8 měsíců v malých
dubových
sudech
obj. kód WSW1019

**Crios Malbec**

Hrozny na tento 100% Malbec pocházejí z Valle de Uco v Mendoze, z nadmořské výšky přes 1 000 m n. m. Po fermentaci zraje 40 % vína v sudech z francouzského dubu po dobu 8 měsíců. Víno má svěží a odrůdový charakter s aroma fialek, třešní a koření. V chuti je ovocné, s vyváženou kyselinou a tóny zralého červeného ovoce a jemných dubových nádechů.



Morava

Česká republika je rozdělena na dvě vinařské oblasti – Čechy a Morava.

Vinařská oblast Morava se dělí na čtyři části: Mikulovská podoblast – 4 432 hektarů, Slovácká podoblast – 4 188 hektarů, Velkopavlovická podoblast – 4 741 hektarů a Znojemská podoblast – 3 153 hektarů. Na Moravě se nachází také 312 vinařských obcí, 1 126 viničních tratí a je zde celkově 18 874 pěstitelů. Zahrnuje území od jižního cípu Moravy až po polohy rozkládající se na západ od Brna. Nachází se zde téměř 96 % ploch všech vinic registrovaných v České republice. Průměrná roční délka slunečního svitu je 2 244 hodin, srážky se pohybují okolo 500 mm ročně a teplota v průměru nepřesáhne 10 °C.

Vinařská oblast Čechy má v současnosti nejvíce vinic v okolí Mělníka, Litoměřic a Mostu. Dělí se na dvě podoblasti: Mělnická podoblast – 360 hektarů a Litoměřická podoblast – 293 hektarů. V Čechách najdeme 72 vinařských obcí, 152 viničních tratí a 164 pěstitelů. Území této oblasti není vinicemi osázené souvisle, skládá se z jednotlivých lokalit ležících na chráněných jižních svazích v nižší nadmořské výšce, většinou rozprostřených kolem řek Vltavy, Labe, Berounky a Ohře.

Kategorizace moravských vín:

Zemské víno – je vyrobeno výhradně z tuzemských hroznů z odrůd povolených v některém z členských států EU. Cukernatost hroznů při sklizni musí být minimálně 14 °NM. Značí se názvy „moravské zemské víno“ nebo „české zemské víno“ a dále může být označeno ročníkem a odrůdou.

Jakostní víno – na výrobu mohou být použity výhradně tuzemské hrozny pocházející z vinic v jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit nejvyšší povolenou hodnotu – 14 tun na hektar. Cukernatost hroznů musí dosáhnout minimálně 15 °NM. Na etiketě může být uvedena podoblast, obec, trať a ročník.

Jakostní víno s přívlastkem (víno s přívlastkem) – hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a původ hroznů, jejich cukernatost, hmotnost, odrůda nebo směs odrůd musí být ověřeny zodpovědnými institucemi. Etikety přívlastkových vín obsahují název vinařské oblasti a podoblasti, mohou obsahovat název odrůdy nebo odrůd, ročník sklizně a název vinařské obce a viniční tratě.

Druhy jednotlivých přívlastků:

- **Kabinetní víno** – cukernatost hroznů nejméně 19 °NM.
- **Pozdní sběr** – cukernatost hroznů nejméně 21 °NM.
- **Výběr z hroznů** – vína vyrobená z hroznů, které dosáhly cukernatosti nejméně 24 °NM.
- **Výběr z bobulí** – vína vyrobená z hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a mošt z nich získaný dosáhl cukernatosti alespoň 27 °NM.
- **Výběr z cibéb** – vyrábí se z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 °NM.
- **Ledové víno** – vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě nejvýše -7 °C a s dosaženou cukernatostí alespoň 27 °NM. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstává část vody nevytisována v hroznech, při lisování se tak získává koncentrovaný mošt.
- **Slámové víno** – vína, která vznikla z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců na slámě či rákosu nebo zavěšených v dobře větraném prostoru. Tím se odpaří část vody a koncentruje se obsah extraktivních látek. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 °NM.

Víno originální certifikace (VOC, V.O.C.) – vyrábí se z odrůd typických pro určitý region. Vína musí mít charakter daného regionu a odpovídat pravidlům VOC. O přidělení známky VOC rozhoduje sdružení vinařů, jehož musí být producent členem. První region s apelačním systémem VOC vznikl v roce 2009 – VOC Znojmo. Dnes do této skupiny patří: VOC Znojmo (od roku 2009), VOC Modré hory (od roku 2011), VOC Mikulov (od roku 2011), VOC Pálava (od roku 2012), VOC Blatnice (od roku 2013), VOC Valtice (od roku 2015), VOC Mělník (od roku 2015) a VOC Hustopečsko (od roku 2015).

Dále se tichá vína dělí podle obsahu zbytkového cukru:

- Suché – do 4 g zbytkového cukru na litr
- Polosuché – 4,1–12 g zbytkového cukru na litr
- Polosladké – 12,1–45 g zbytkového cukru na litr
- Sladké – nad 45 g zbytkového cukru

vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Veltlínské zelené
Část vína zrálá
6 měsíců v malých
akátových
sudech

obj. kód
SE1006/22



Veltlínské zelené pozdní sběr

Víno má jasné žlutou barvu s vyšší intenzitou a velmi čistým odleskem. Vůně se hned od začátku projevuje aroma zralých mandlí. Chuť je plná, extraktivní s dlouhotrvajícím závěrem a tóny po sušené pomerančové kůře.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Ryzlink vlašský
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
SE1007/21



Ryzlink vlašský kabinet

Víno světlejší zelenkavé barvy. Vůně zaujme svou svěžestí a citrusovým charakterem. V chuti je víno suché, lehce minerální se šťavnatou kyselinkou v závěru.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Neuburské
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
SE1001/21



Neuburské pozdní sběr

Ve Velkých Bílovicích se říká „když na Neuburg, tak k Sedlákoví“. Hrozny pochází z mladé vinice a víno tak zaujme svou lehkostí, svěžestí a ovocným charakterem. Má vůni zralého bílého ovoce, bílých třešní a jablek s jemnými tóny koření. Chuť je harmonická s kořenitými tóny a svěží kyselinou. Dlouhý a svěží závěr s aroma zralých rynglů, citrusů, zelených jablek a mandlí.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Zweigeltrebe
Zraje 12 měsíců
ve velkém sudu
z francouzského
dubu

obj. kód
SE1005/21



Zweigeltrebe pozdní sběr

Barva vína je intenzivní s tmavě fialovými odlesky. Má výraznou ovocnou vůni s aroma přezrálých višní, třešní a sušených švestek a nádechem tónů vanilky a kávy. Elegantní víno s bohatou strukturou a lahodným závěrem s dotekem čokolády.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Rulandské modré
12 měsíců zrání
v dubových
sudech

obj. kód
SE1010/20



Rulandské modré výběr z hroznů

Víno je vyrobené z tradiční domácí odrůdy Rulandské modré a po fermentaci v nerezových tancích zraje dalších 12 měsíců v dubových sudech. Vůně je intenzivní s aroma sušených švestek a třešní, které jsou podpořené tóny vanilky a marmelády. Chuť je plná a bohatá s výraznými tóny vyzrálého ovoce, dotekem kouře a sladkých tříslovin. A tato tříslovina je s jemným dotekem kyseliny patrná i v závěru. Dobře se hodí k pečenému masu, drůbežímu masu a jemným sýrům.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Rulandské šedé
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
SE1002/23



Rulandské šedé pozdní sběr

Barva vína je zlatavá se světlými okraji. Má extraktivní vůni s aroma hrušek a tropického ovoce, zejména ananasu a čerstvého banánu. Vůně plynule přechází do chuti, kde dominují harmonické a vyvážené tóny angreštu, medu, svěží minerality a jemně také vanilky. Závěr vína je dlouhý s příjemnou a osvěžující kyselinou.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Ryzlink rýnský
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
SE1003/21



Ryzlink rýnský pozdní sběr

Tento „rýňák“ je komplexní, svěží suché víno s pevnou strukturou. Má jiskrnou, sytější žlutou barvu se zelenkavými odlesky. Vůně vína je výrazně plná a bohatá s pevnou strukturou. Chuť je dlouhá, výrazná a minerální s osvěžující kyselinou. Jedná se o již poměrně komplexní a minerální Ryzlink.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Tramín červený
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
SE1004/22



Tramín červený pozdní sběr (polosuché)

Barva je čistá, zlatožlutá s vysokou viskozitou. Vůně je bohatá, ovocná a kořenitá s aroma kvetoucích růží, šerifu a jemných parfémů. Chuť je plná a dlouhá s kulatým tělem, tóny ovoce a květů, nazrálou kyselinou a medovým závěrem. Doporučujeme k mírně sladkým dezertům neutrální chuti a k různým úpravám drůbeže, např. k paštikám z husích jater.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Chardonnay
Zraje 9 měsíců
v dubových
sudech

obj. kód
SE1013



Chardonnay l'icone blanc

Toto víno je směsí odrůd – 90 % Chardonnay a 10 % Pinot Blanc, kde hrozny pocházejí z vinice staré více než 40 let. Název vína je odvozen od sudů francouzského výrobce Seguin Moreau „l'icone Blanc“, ve kterých vína fermentují a dále zrají po dobu 9 měsíců. Víno má zlatožlutou barvu. Vůně je koncentrovaná, s aroma přezrálého ovoce, vanilky a zralých citrusů. Chuť je suchá, objevují se opět tóny vanilky a citrusů. Víno je vhodné k dlouhému zrání v lahvi a jeho výroba je velmi limitována.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Merlot
Zraje 14 měsíců
v dubových
sudech

obj. kód
SE1014



Merlot Reserva

100% Merlot, na jehož výrobu jsou použity hrozny z trati Nová hora a který zraje 14 měsíců v nových sudech typu barrique. Víno má tmavou, granátovou barvu s rubínovými okraji. Vůně je výrazná s jemným aroma dubového dřeva, vanilky a červeného ovoce. Chuť je dlouhá, podpořená sladšími tříslovinami a tóny kávy, čokolády a vanilky. Skvěle se snoubí s jelením ragú, pernatou zvěřinou nebo aromatickými sýry.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Sedlák
Pinot Noir
Zraje v dubových
sudech

obj. kód
SE1015



Pinot Noir Reserva

Další limitované víno z „dílny“ rodinného vinařství Sedlák. Tento 100% Pinot Noir se vyrábí z hroznů sklizených z nejlepších vinic „Nová hora“ a po fermentaci zraje v dubových sudech. Víno má granátovo-rubínovou barvu. Vůně je bohatá s aroma peckovitěho ovoce, třešní a sušených švestek, ale také ušlechtilého dřeva a hořké čokolády. V chuti je víno plné s bohatou strukturou harmonických tříslovin a jemným závěrem.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Veltlínské zelené
Část vína byla
zpracována
v akátových
sudech

obj. kód
KA1006/21



Veltlínské zelené „Liščí vrch“ pozdní sběr (K2)

Víno zlatožluté barvy, které se díky ročnímu ležení na kvasných kalech v sudech stalo krásně více vrstevnatým vínem. Plná vůně s aroma žlutomasého ovoce, sladkého koření, pikantnosti a tóny lasku vanilky. Chuť je také plná a komplexní, s tóny žlutého melounu, grilované ananasy a minerálním závěrem.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Sauvignon blanc
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
KA1019



Sauvignon blanc „Novosedly, Stará hora“ pozdní sběr (K2)

Tento Sauvignon má výraznou, svěží a odrůdově ovocnou vůni s aroma černého rybízu, angreštu a kvetoucího bezu s dotekem kopřivy. Chuť je ovocná, šťavnatá, živá a minerální, v závěru jsou znovu cítit jemné tóny kopřivy.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Ryzlink vlašský
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
KA1008



Ryzlink vlašský „Ořechová hora“ pozdní sběr (K2)

Světlá, zelenožlutá barva. Vůně je čistá, s nádechem zelených jablek a citrusů. Chuť je šťavnatá, živá, svěží a čistá s tóny citrusových plodů, bílého rybízu či sušeného sena se slavným závěrem.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Pálava
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
KA1004/21



Pálava „Ořechová hora“ pozdní sběr (polosuché) (K3)

Víno zlatavé barvy a pěkné viskozity. Ve vůni je patrné výrazné aroma zralého pomeranče, mandarinkové kůry, kvetoucích fialek a liči s jemně kořenitým závěrem. Chuť je živá, harmonická a opulentní. Dominují tóny mandarinkové šťávy, žlutého ovoce, čerstvého akátového medu se šťavnatým závěrem.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Ryzlink vlašský
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
KA1012



Ryzlink vlašský „Ořechová hora – staré keře“ pozdní sběr (K4)

Hrozny pocházejí z Ořechové hory, která patří mezi nejlepší polohy pro Ryzlink vlašský na Moravě. Víno se zpracovává v nerezových tancích, kde následně zůstává 5 měsíců v kontaktu s kvasnými kaly. Vůně je ovocná s aroma jablek, ořechů a koření. Kořenitá, plná a krémová chuť odhaluje tóny ořechů a minerály.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Ryzlink rýnský
12 měsíců zrání
v sudech

obj. kód
KA1020



Ryzlink rýnský „Liščí vrch“ pozdní sběr (K4)

Ryzlink zlatožluté barvy, zraje 12 měsíců na dubových sudech. Vůně je ovocná s tóny zralých meruněk, jemně kořenitá s minerálním závěrem. Chuť je dobře strukturovaná, s ovocnými tóny a dotekem dřeva.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Ryzlink vlašský
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
KA1009/22



Ryzlink vlašský „Liščí vrch“ pozdní sběr (K3)

Zelenozlatý „Vlašák“, ve kterém se mísí aroma zralých červených jablek, sušených bylinek s tóny pomela s medovým nádechem. Chuť je plná, intenzivní s ovocným charakterem a minerálním závěrem.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Chardonnay
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
KA1017



Chardonnay „Břeží Liščí vrch“ pozdní sběr (K3)

100% Chardonnay, které zraje v nerezových tancích. Hrozny pocházejí z viniční trati Břeží, Liščí vrch a jsou z 50 % napadeny ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea*. Má výraznou vůni s aroma ananasy, manga a banánů, v závěru s minerálními tóny. Chuť je harmonická, extraktivní a svěží, podpořená dobrou kyselinou.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Rulandské šedé
Fermentace
v nerezových
tancích

obj. kód
KA1018



Rulandské šedé „Břeží Liščí vrch“ pozdní sběr (K3)

Od ročníku 2021 jsou lahve označeny K2, K3 nebo K4. K2 – víno ovocné, květnaté, svěží, suché a dobře pitelné lehčího typu. Víno většinou pochází z mladších vinic – do 15 let, tvořené v nerezové jemnou práci míchání na kvasnicích. K3 – Víno vyšší vyzrálosti, které většinou pochází z vinic mezi 15 a 30 lety a je tvořené v nerezové či dřevě. K4 – víno vysoké zralosti s koncentrovaným aroma, většinou pochází z vinic starších 30 let a je tvořeno delší prací na kvasnicích a kombinací dřeva či betonu.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Ryzlink rýnský
8 měsíců
v betonových
vejících

obj. kód
KA1013



Ryzlink rýnský „Jindřich IV.“ pozdní sběr (K4)

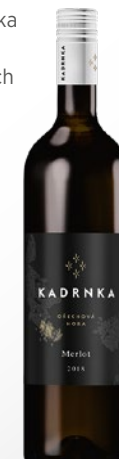
Víno, o kterém Jindra Kadrnka říká, že je to „Rýňák, který má řádné koule!“. Kvasilo a zrало 8 měsíců na kvasnicích v betonových vajíčkách. Má zelenozlatou barvu, vůně je příjemně minerální s aroma zralých grepů, pomela, citrusů, jarních květů, zelených jablek a šťavnatých meruněk. V chuti je opět minerální, komplexní, živá, jemně kořenitá s tóny grapefruitu a citrusových plodů s pikantní kyselinou v závěru.



vinařství
odrůda
výroba

Vinařství Kadrnka
Merlot
Zrání v dubových
sudech

obj. kód
KA1014



Merlot reserva „Valtická“ (K4)

100% Merlot, který zraje 15 měsíců v dubových sudech – kombinace velkých sudů a sudů 225 litrů. Ovocná vůně má aroma zralých švestek, lískového oříšku, horkého makového závinu a hořké čokolády. Chuť je kořenitá s tóny višní, sušených švestek a kávy.





vinařství Vlnařství
odrůda Libor Veverka
výroba Muškát moravský
Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód LV1000



Muškát moravský kabinetní

Víno má žlutozelenou barvu. Ve vůni se jasně prezentuje odrůdové muškátové aroma s nádechem kompotovaných meruněk a oloupané mandarinky. Chuť perfektně navazuje na vůni – je šťavnatá, s výrazným aromatickým a svěžím závěrem.



vinařství Vlnařství
odrůda Libor Veverka
výroba Sauvignon blanc
Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód LV1001



Sauvignon pozdní sběr

Víno zelenožluté barvy. Vůně je svěží, odrůdově typická, s aroma kvetoucího bezu, zralého angreštu a hluchavky. Chuť výborně navazuje na vůni, je svěží, kořenitá, opět s odrůdovým charakterem a velmi jemnou kyselinou.



vinařství Vlnařství Simenon
odrůda Tramin červený
výroba Müller Thurgau,
Muškát moravský,
Tramin červený
Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Si1007/22



Moje Cuvée

Lehké, svěží, aromatické víno z odrůd Muškát moravský, Müller Thurgau a Tramin červený. Toto víno patří ve vinařství Simenon do základní řady – projevuje se v něm krásné aroma čerstvého ovoce podpořené příjemnou kyselinou. Díky své ceně je ideálním tipem na „každodenní víno“, univerzální také na oslavy a party.



vinařství Vlnařství Simenon
odrůda Sauvignon blanc
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Si1010



Sauvignon blanc VOC

Expresivní a šťavnaté víno s vůní angreštu, rybízu a čerstvých bylinek. Chuť je čistá a ovocná. Příjemný Sauvignon pro každý den.



vinařství Vlnařství Simenon
odrůda Veltlínské zelené
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Si1009



Veltlínské zelené VOC

Mladý vinař Lukáš Kovalský a jeho vinařství SIMENON je nováčkem sdružení VOC Znojmo. Jde o typický Veltlín ze znojenské podoblasti. Jedná se o svěží, lehce pitelné víno s tóny citrusů, čerstvých bylinek, muškátového oříšku a zeleného pepře.



vinařství Vlnařství
odrůda Libor Veverka
výroba Neronet
Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód LV1002



Neronet pozdní sběr

Barva vína je tmná, až neprůhledná, s rudofialovým charakterem. Ve vůni převládá aroma povidel, zavařených borůvek, perníku a hořké čokolády. Chuť je plná, ovocná s bohatou strukturou jemných tříslovin.



vinařství Vlnařství
odrůda Libor Veverka
výroba Cabernet Sauvignon
Zraje v dubových
sudech
obj. kód LV1003



Cabernet Sauvignon výběr z hroznů

Víno má tmnou, granátově červenou barvu. Vůně s aroma černého ovoce a papriky je podpořena tóny dřeva. Chuť je jemně kořenitá a ovocná, v závěru s příjemnými tříslovinami (víno zrálo v dubových sudech).



vinařství Vlnařství
odrůda Libor Veverka
výroba Pinot Noir
Zraje 24 měsíců
v dubových
sudech
obj. kód LV1004



Pinot Noir „Minimum“ výběr z hroznů

Víno zrálo 24 měsíců v nových sudech z francouzského dubu. Víno má cihlově rubínovou barvu s typickými „pinotovými“ odlesky. Jde o plné, tělnaté, avšak sametové víno s vystupujícím aroma ovocných marmeládových tónů, lehké stopy likérů i s jemným dotekem tabákových lístků. Doporučená archivace je 8–10 let.



vinařství Vlnařství Simenon
odrůda Pálava
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Si1005



Pálava (polosladké)

Víno pro milovníky aromatických sladkých vín. Omamující vůně květů růže, exotického ovoce a koření. Chuť je plná, medovými tóny sladkosti s příjemnou ovocnou kyselinou.



vinařství Vlnařství Simenon
odrůda Ryzlink rýnský
výroba Fermentace
v nerezových
tancích
obj. kód Si1008



Ryzlink rýnský VOC

Mladý vinař Lukáš Kovalský a jeho vinařství SIMENON je nováčkem sdružení VOC Znojmo. Právě odrůda Ryzlink rýnský je pro něho hlavním vínem. Hrozny na tento Ryzlink rýnský pochází z vinic Dívčí hory a U sv. Urbana. Víno je komplexní a plné, a to jak ve vůni, tak v chuti. Má dobrou strukturu s aroma zralých meruněk a rozinek. Je to příjemné, svěží a živé víno nejen na letní dny.



obj. kód sklo L.J 1000



Sklenice „Prosecco“ 240 ml

Sklenice „Prosecco“ je z ručně foukané kolekce Dolce Vita, je vyrobená z bez-olovnatého křišťálu a má obsah 240 ml. Jedná se o dárkovou sadu 2 ks sklenic dodávaných v papírovém dárkovém obalu, ve spodní části sklenice je vypiskované logo „SW“.



obj. kód sklo L.J 1002



Sklenice „Bílé víno“ 370 ml

Sklenice „Bílé víno“ je z ručně foukané kolekce Dolce Vita, je vyrobená z bez-olovnatého křišťálu a má obsah 370 ml. Jedná se o dárkovou sadu 2 ks sklenic dodávaných v papírovém dárkovém obalu, ve spodní části sklenice je vypiskované logo „SW“.



obj. kód sklo L.J 1003



Sklenice „Bordeaux“ 820 ml

Sklenice „Bordeaux“ je z ručně foukané kolekce Dolce Vita, je vyrobená z bez-olovnatého křišťálu a má obsah 820 ml. Jedná se o dárkovou sadu 2 ks sklenic dodávaných v papírovém dárkovém obalu, ve spodní části sklenice je vypiskované logo „SW“.



obj. kód sklo L.J 1001



Sklenice „Pinot Noir“ 870 ml

Sklenice „Pinot Noir“ je z ručně foukané kolekce Dolce Vita, je vyrobená z bez-olovnatého křišťálu a má obsah 870 ml. Jedná se o dárkovou sadu 2 ks sklenic dodávaných v papírovém dárkovém obalu, ve spodní části sklenice je vypiskované logo „SW“.



obj. kód sklo L.J 1004



Sklenice na vodu 600 ml

Sklenice na vodu je z ručně foukané kolekce Dolce Vita, je vyrobená z bez-olovnatého křišťálu a má obsah 600 ml. Jedná se o dárkovou sadu 2 ks sklenic dodávaných v papírovém dárkovém obalu, ve spodní části sklenice je vypiskované logo „SW“.



obj. kód sklo L.J 1005



Karafa 1 000 ml

Tato karafa je z ručně foukané kolekce Dolce Vita, je vyrobená z bezolovnatého křišťálu a má obsah 1 000 ml. Jedná se o dárkovou sadu, dodávanou v papírovém dárkovém obalu, ve spodní části sklenice je vypiskované logo „SW“.



Poznámky

[illegible]

Poznámky

[illegible]

[illegible]

+420 770 621 977 kancelář Simply Wines
+420 774 211 951 sklad Simply Wines
info@simplywines.cz e-mail
objednávky@simplywines.cz e-mail pro objednávky

Simply Wines s.r.o.
Španělská 759/4
120 00 Praha 2 – Vinohrady

IČO: 08829152
DIČ: CZ08829152

Kontaktní osoba:

ANTINORI

WILHELM
WALCH
1869

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Ancêtre Fondateur en 1876

BALTHASAR RESS
EST. 1870



COLUMBIA
CREST®

H3

SIMPLY WINES

DM
CHAMPAGNE
DOYARD-MAHÉ



RAVOIRE & FILS
A FAMILY TRADITION IN THE RHONE VALLEY SINCE 1471

RODINNE VINARSTVI
SEDLÁK
ENRICO SERAFINO
1878



BUGLIONI
VIGNAIOLI IN VALPOLICELLA

MONTECAMPO



TENUTA
CA' BOLANI
PRIULI



KADRNKA
BRANDNER VINARSTVO
v Břeclavi

PODERE
San Cristoforo
VIGNETI & CANTINA in GAVORRANO
MAREMMA TOSCANA

Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

Dom Pérignon



FATTORIA
ALDOBRANDESCA

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

WEINGUT JOSEF FRITZ

SANTILARIO

GH MUMM
CHAMPAGNE

STAG'S LEAP WINE CELLARS

Volpe Pasini

SIMENON
VINISTY
VINO S CHITTI MORAVY

SYMINGTON
Family Estates

SCHIOPETTO
CAPRIVA DEL FRIOLE
ITALIA



DE STEFANI
Generazioni
VENETO - ITALIA

LIBOR VEVERKA
RODINNE VINARSTVI

Domaine
FRITSCH

TORMARESCA
PUGLIA

DOMAINE
Perraud

ROCCA DI
MONTEMASSI
MAREMMA TOSCANA

FOUNDED IN 1764
SMITH WOODHOUSE
PORT

CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT

LA
BRACCESCA

LE MORTELLE
CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

RIDOLFI

CHAPIN & LANDAIS

SIGIS

SAINT AURIOL

DECUGNANO DEI BARBI

Chateau Michelle

SANTA
CRISTINA

