

## WEISSWEINE

### Grauburgunder ..... 345 CZK

• Spätlese, trocken

Alkohol: 13,1%, Zucker: 3,4 g/l, Säuren: 6,3 g/l

**Bouquet:** zart, mit Tönen von hellem Beerenobst und hochreifen Sommeräpfeln, mit einem Unterton von Zitrusfrüchten

**Geschmack:** harmonisch, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Restzucker und Säuren, mit elegantem Abgang, der von einer vanilleartigen Würze bereichert wird

*Diesen Wein empfehlen wir zu Geflügel und Schweinefleisch, aber auch zu Pasta*



### Weißer Ruländer ..... 345 CZK

• Spätlese, trocken

Alkohol: 12,5%, Zucker: 1 g/l, Säuren: 7,5 g/l

**Bouquet:** ausgereift, mit Tönen von überreifem Obst (Renekloten), mit einem leichten Anflug von Edelhölzern

**Geschmack:** vollmundig und -fruchtig, mit der Frische von Zitrusfrüchten und mit langem Abgang

*Zu empfehlen zu Geflügel und Fisch sowie Gemüsespeisen.*

### Gewürztraminer ..... 340 CZK

• Spätlese, halbtrocken

Alkohol: 13,5 %, Zucker: 10,5 g/l, Säuren: 5,7g/l

**Bouquet:** typisch für diese Rebsorte, würzig, mit angenehmem Aromen von blühenden Rosen und Honig

**Geschmack:** halbtrocken, ausgeprägt rebtypisch, ausgereift, mit Tönen von tropischen Früchten bis hin zu honigartiger Süße und Würze

*Wir empfehlen ihn zu reifendem Käse und Pasta mit geschmacksstarken Saucen.*



### Pálava ..... 330 CZK

• Spätlese, halbtrocken

Alkohol: 13,2 %, Zucker: 12,4 g/l, Säuren: 6,8 g/l

**Bouquet:** typisch für diese Rebsorte, zart, mit Tönen von Orangebäumen und Teerosenknospen

**Geschmack:** sehr angenehm, halbtrocken, mit Tönen von Einweckobst und Apfelstrudel mit Zimt

*Wir empfehlen ihn zu Pasta, Pizza und Fleisch in kräftigeren und pikanten Zubereitungen.*

### Rheinischer Riesling ..... 295 CZK

• Kabinett, trocken

Alkohol: 13 %, Zucker: 4,3 g/l, Säuren: 7,3 g/l

**Bouquet:** frisch, blumig, zart, mit Tönen von frischen Frühlingsblüten und Lindenblüten

**Geschmack:** angenehm, saftig, mit rebtypischer Säure. Im Abgang vermischen sich Töne von Lindenblütenhonig, Walnüssen und harmonischer Würze

*Wir empfehlen ihn zu Fischspeisen und Meeresfrüchten.*

## ROTWEINE



### Cabernet Moravia ..... 355 CZK

• Spätlese, trocken

Alkohol: 13,1%, Zucker: 1,6 g/l, Säuren: 5,0 g/l

**Bouquet:** typisch für diese Rebsorte, würzig, mit markanten Tönen von schwarzen Beeren (schwarze Johannisbeeren, Holunder)

**Geschmack:** vollmundig, voll und würzig, mit Tönen von reifen blauen Früchten mit dem angenehmen Tannin vom Edelholz der französischen Eichenfässer, mit Untertönen von Kaffee und Schokolade

*Wir empfehlen ihn zu gedünstetem, gebratenem oder gegrilltem rotem Fleisch und kräftigen Käsesorten.*

### Merlot ..... 345 CZK

• Spätlese, trocken

Alkohol: 13,5 %, Zucker: 0,5 g/l, Säuren: 5,1 g/l

**Bouquet:** angenehm fruchtig nach Waldbeeren (Brombeeren, Heidelbeeren), mit Tönen von Lebkuchen in Schokolade und einem Anflug vom Edelholz der 2-4-jährigen französischen Eichenfässer

**Geschmack:** wärmend-vollmundig, zart und weichfruchtig mit langem und angenehm samtigem Abgang

*Wir empfehlen ihn zu rotem Fleisch und reifendem Käse mit Innen- oder Außenschimmel.*

### Saint Laurent ..... 295 CZK

• Kabinett, trocken

Alkohol: 12,3 %, Zucker: 0,2 g/l, Säuren: 5,0 g/l

**Bouquet:** elegant, mit Tönen von Kirschen und Sauerkirschen, bereichert um das Aroma von Backpflaumen

**Geschmack:** ausgewogen, ausgereift und fruchtig, mit angenehmen Säuren und Tanninen, mit einem Hauch von Karamell im Abgang

*Empfehlenswert zu Fleischgerichten, Pasta und Pizzas.*

### Blauer Portugieser ..... 295 Kč

• Kabinett, trocken

Alkohol: 13 %, Zucker: 0,9 g/l, Säuren: 5,3 g/l

**Bouquet:** fruchtig, mit Tönen von Waldfrüchten und einem Anflug von Schwarzen Apfelbeeren

**Geschmack:** angenehm samtig, harmonisch, fruchtig mit Tönen von Pflaumen und ausgewogenen Tanninen

*Empfehlenswert zu Pizza, Hackfleisch und Käsesorten mit Weißschimmel an der Oberfläche.*

### Zweigelt rosé ..... 290 CZK

• Kabinett, trocken

Alkohol: 12,5 %, Zucker: 1,5 g/l, Säuren: 5,8 g/l

**Bouquet:** elegant, frisch und fruchtig, mit Tönen von Kirschen und Sauerkirschen

**Geschmack:** angenehm und ausgewogen, mit dem Geschmack von frisch gebackenen Sauerkirschkuchen und mit angenehmen Jogurttönen

*Empfehlenswert zu Pasta mit Meeresfrüchten, Pizza und Gemüsespeisen.*



# VINNÝ LÍSTEK

## Wine list • Weinkarte



## BÍLÁ VÍNA

### Rulandské šedé ..... 345 Kč

• p.s., suché

Alkohol: 13,1%, Cukr: 3,4 g/l, Kyseliny: 6,3 g/l

**Vůně:** jemná, s tóny světlého bobulového ovoce a dozrávajících letních jablek s podtónem citrusových plodů

**Chut:** harmonická, s vyrovnaným poměrem zbytkového cukru a kyselin a s elegantní dochutí obohacenou vanilkovou kořenitostí

*Toto víno doporučujeme k drůbežimu a vepřovému masu a k těstovinám.*

### Rulandské bílé ..... 345 Kč

• p.s., suché

Alkohol: 12,5%, Cukr: 1 g/l, Kyseliny: 7,5 g/l

**Vůně:** nazrálá, s tóny přezrálého žlutého ovoce (ryngle) a lehkým dotekem ušlechtilého dřeva

**Chut:** plná a bohatě ovocná s citrusovou svěžestí a dlouhým dozríváním

*Doporučujeme k drůbežimu a rybímu masu, zeleninovým jídlům.*

### Tramín červený ..... 340 Kč

• p.s., polosuché

Alkohol: 13,5%, Cukr: 10,5 g/l, Kyseliny: 5,7 g/l

**Vůně:** typicky odrůdová, kořenitá, s příjemným aroma rozkvetlých růží a medu

**Chut:** polosuchá, výrazně odrůdová, nazrálá, s tóny tropického ovoce přecházející do příjemné medové sladkosti a kořenitosti

*Doporučujeme ke zrajícím sýrům a těstovinám s výraznějšími omáčkami.*

### Pálava ..... 330 Kč

• p.s., polosuché

Alkohol: 13,2%, Cukr: 12,4 g/l, Kyseliny: 6,8 g/l

**Vůně:** typicky odrůdová, jemná, s tóny kvetoucích pomerančovníků a poupat čajových růží

**Chut:** velmi příjemná, polosuchá, s tóny zavařeného ovoce a jablečného štrúdlu se skořicí

*Doporučujeme k těstovinám, pizze a masům ve výraznějších a pikantních úpravách.*

### Ryzlink rýnský ..... 295 Kč

• kabinet, suché

Alkohol: 13%, Cukr: 4,3 g/l, Kyseliny: 7,3 g/l

**Vůně:** svěží, květinová, jemná, s tóny čerstvých jarních květů a rozkvetlé lípy

**Chut:** příjemná, šťavnatá, s typicky odrůdovou kyselinou. V dochuti se prolínají tóny lipového medu, vlašských ořechů a harmonické kořenitosti

*Doporučujeme k rybím pokrmům a plodům moře.*

## ČERVENÁ VÍNA

### Cabernet Moravia ..... 355 Kč

• p.s., suché

Alkohol: 13,1%, Cukr: 1,6 g/l, Kyseliny: 5,0 g/l

**Vůně:** odrůdová, kořenitá, s výraznými tóny černého bobulového ovoce (černý rybíz, černý bez)

**Chut:** bohatá, plná, kořenitá, s tóny zralého modrého ovoce a příjemnou tříslovinou z ušlechtilého dřeva francouzských dubových sudů s podtóny kávy a čokolády

*Doporučujeme k dušeným, pečeným nebo grilovaným tmavým masům a k výrazným sýrům.*

### Merlot ..... 345 Kč

• p.s., suché

Alkohol: 13,5%, Cukr: 0,5 g/l, Kyseliny: 5,1 g/l

**Vůně:** příjemně ovocná po lesním ovoci (ostružiny, borůvky), s tóny perníku v čokoládě a dotekem ušlechtilého dřeva z 2-4letých francouzských dubových sudů

**Chut:** hřejivě plná, jemná a měkce ovocná s dlouhým a příjemným sametovým dozríváním

*Doporučujeme k tmavým masům a zrajícím sýrům s vnitřní a povrchovou plísni.*

### Svatovavřínecké ..... 295 Kč

• kabinet, suché

Alkohol: 12,3%, Cukr: 0,2 g/l, Kyseliny: 5,0 g/l

**Vůně:** elegantní, s tóny třešní a višní, obohacená o aroma sušených švestek

**Chut:** vyvážená, nazrálá a ovocná, s příjemnými kyselinami i tříslovinami, s lehkým karamelovým tónem v dochuti

*Doporučujeme k masitým pokrmům, těstovinám a pizze.*

### Modrý Portugal ..... 295 Kč

• kabinet, suché

Alkohol: 13%, Cukr: 0,9 g/l, Kyseliny: 5,3 g/l

**Vůně:** ovocná, s tóny lesního ovoce a s dotekem plodů černého jeřábu

**Chut:** příjemně sametová, harmonická, ovocná s tóny švestek a s vyváženými tříslovinami

*Doporučujeme k pizzám, mletým masům a sýrům s bílou plísni na povrchu.*

### Zweigeltrebe rosé ..... 290 Kč

• kabinet, suché

Alkohol: 12,5%, Cukr: 1,5 g/l, Kyseliny: 5,8 g/l

**Vůně:** elegantní, svěží, ovocná, s tóny třešní a višní

**Chut:** příjemná, sladěná, s chutí čerstvě upečeného višňového koláče a jemnými jogurtovými tóny

*Doporučujeme k těstovinám s plody moře, pizze a zeleninovým jídlům.*

## WHITE WINE

### Pinot Gris ..... 345 CZK

• late harvest, dry

Alkohol: 13,1%, Sugar: 3,4 g/l, Acidity: 6,3 g/l

**Aroma:** delicate, with tones of berry fruit and ripening summer applies, with an undertone of citrus fruits

**Taste:** harmonious, with balanced residual sugar and acids and an elegant finish enriched with vanilla spiciness

*Recommended to accompany poultry and pork dishes or pasta.*

### Pinot blanc ..... 345 CZK

• late harvest, dry

Alkohol: 12,5%, Sugar: 1 g/l, Acidity: 7,5 g/l

**Aroma:** ripe, with tones of overripe yellow fruit (greengage) and a hint of refined wood

**Taste:** full and richly fruity with citrus refreshment and a long finish

*Recommended with poultry and fish, vegetable dishes.*

### Gewürztraminer ..... 340 CZK

• late harvest, medium-dry

Alkohol: 13,5%, Sugar: 10,5 g/l, Acidity: 5,7 g/l

**Aroma:** typically varietal, spicy, with the pleasing nose of flowering roses and honey

**Taste:** medium-dry, distinctly varietal, ripe, with tones of tropical fruit leading into pleasing honey sweetness and spice

*Recommended with aged cheeses and pasta with more flavoursome sauces.*

### Pálava ..... 330 CZK

• late harvest, medium-dry

Alkohol: 13,2%, Sugar: 12,4 g/l, Acidity: 6,8 g/l

**Aroma:** typically varietal, delicate, with tones of blossoming orange trees and tea rose buds

**Taste:** very pleasing, medium-dry, with tones of stewed fruit and apple strudel with cinnamon

*Recommended with pasta, pizza and flavoursome or spicy meat dishes.*

### Rheinriesling ..... 295 CZK

• kabinet, dry

Alkohol: 13%, Sugar: 4,3 g/l, Acidity: 7,3 g/l

**Aroma:** fresh, flowery, delicate, with tones of fresh spring blossom and flowering linden

**Taste:** pleasing, juicy, with typical varietal acidity. Tones of linden honey, walnuts and harmonious spice in the finish

*Recommended with fish dishes and seafood.*

## RED WINE

### Cabernet Moravia ..... 355 CZK

• late harvest, dry

Alkohol: 13,1%, Sugar: 1,6 g/l, Acidity: 5,0 g/l

**Aroma:** varietal, spicy, with distinctive tones of black berry fruits (black currants, elderberry)

**Taste:** rich, full, spicy, with tones of ripe blue fruit and pleasing tannins from the refined wood of French oak vats, with coffee and chocolate undertones

*Recommended with braised, roasted or grilled red meat and stronger cheeses.*

### Merlot ..... 345 CZK

• late harvest, dry

Alkohol: 13,5%, Sugar: 0,5 g/l, Acidity: 5,1 g/l

**Aroma:** pleasingly fruity, forest fruits (blackberries, blueberries), with tones of gingerbread in chocolate and the hint of refined wood from 2-4 year-old French oak vats

**Taste:** warmingly full, delicate and gently fruity with a long and pleasing velvety finish

*Recommended with red meat and aged mould cheeses.*

### Saint Laurent ..... 295 CZK

• cabinet, dry

Alkohol: 12,3%, Sugar: 0,2 g/l, Acidity: 5,0 g/l

**Aroma:** elegant, with tones of cherries and sour cherries, enriched with the fragrance of dried plums

**Taste:** balanced, mature and fruity, with pleasing acids and tannins and a gentle caramel tone in the finish

*Recommended with meat dishes, pasta and pizza.*

### Blauer Portugieser ..... 295 CZK

• cabinet, dry

Alkohol: 13%, Sugar: 0,9 g/l, Acidity: 5,3 g/l

**Aroma:** fruit, with tones of forest fruit and a hint of aronia berries.

**Taste:** pleasingly velvety, harmonious, fruity, with tones of plum and balanced tannins.

*Recommended to accompany pizza, ground meat dishes and white mould cheese*

### Zweigeltrebe rosé ..... 290 CZK

• cabinet, dry

Alkohol: 12,5%, Sugar: 1,5 g/l, Acidity: 5,8 g/l

**Aroma:** elegant, refreshing, fruity, with tones of cherries and sour cherries

**Taste:** pleasing, harmonised, with the taste of freshly-baked sour-cherry pie and pleasing yoghurt tones

*Recommended with seafood pasta, pizza and vegetable dishes.*