

WEISSWEINE

Pinot Gris 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



Weißburgunder 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.

Traminer Rot 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.

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.

Svatovavřínecké 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.

Blaues Portugal 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.

Zweigeltrebe 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 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 třešňi a višňi, 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 třešňi a višňi

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.

Traminer Red 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.

Riesling 295 CZK

• cabinet, 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.

Svatovavřínecké 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.

Blue Portugal 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.