

Vinná karta VINSELEKT MICHLOVSKÝ



Podílet se na tvorbě vína, které je dokonalým produktem okolní přírody, je pro nás nejen otázkou existenční, ale i radostí z vykonané práce, určitého druhu umění a oprávněné hrdosti a pýchy.



4. května 353, 755 01 Vsetín
Telefon: +420 571 410 236
Mobil: +420 605 201 207



Vinná karta

Založení firmy VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s. v roce 1993 předcházela více než třicetiletá cesta vinařského guru Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. profesionálním vinařským světem. Vinařství obhospodařuje cca 125 ha vlastních vinic ve velkopavlovické a mikulovské podoblasti. Již od počátku existence sbírá Vinselekt Michlovský přední ocenění v řadě kategorií vinařských soutěží doma i v zahraničí a na jaře 2010 získává historicky první ocenění Vinařství roku 2009.

Dokonale polohované vinice, především pálavských vrchů, společně s vhodným vápencovým podložím, příznivými klimatickými podmínkami a odborným tradičním zpracováním, umožňují produkovat krásná vína mající jak vynikající svěžest s ovocnými a květinovými tóny, tak i vína plná, extraktivní a kořenitá s výrazným potenciálem k zrání na láhvi. „Velice důležité je dát vínu volnost, co nejméně se mu plést do cesty a nechat co nejvíce prostoru pro terroir s danou odrudou a to vše s co nejmenším použitím SO₂.“ tvrdí vinařský guru.

Roční produkce cca 1,5 milionů lahví je kategorizována do několika řad, které se odlišují jak původem hroznů tak technologickým zpracováním. Naše vína je možné zakoupit prakticky ve všech segmentech trhu od prémiové gastronomie přes vinotéky až po maloobchodní sektor. Nové odrůdy révy vinné, vyšlechtěné pod týmem Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc., jsou převážně využívány k BIO-výrobě vín a moštů.

Rovněž inovace a kreativita jsou ve Vinselektu Michlovský a.s. velmi důležitým aspektem, což dokazuje nová řada nízkoalkoholických a nealkoholických jemně šumivých vín (bílé, růžové, červené), k jejichž výrobě je použita nejmodernější technologie umožňující plně zachovat podstatu vína včetně aromatických látek.





CUVÉE 1+1

Cuvée 1+1 je výsledkem více jak třicetileté spolupráce dvou významných vinařů Miloše Michlovského a Františka Mádla, jež spojuje stejná filosofie, tvořit osobitá vína s využitím nejhlubších znalostí réвовého keře, půdy a klimatu, vždy však v souladu s přírodou a vlastním přesvědčením.

PREMIER

Vína nejvyšší kvality jsou vyráběna pouze z dokonale vyzrálých hroznů zůstávajících na keřích i po ukončení vegetace, což společně s nefiltrováním vína vytváří neopakovatelný zážitek.

CRÉMANT DE VINSELEKT

Znameníá řada sektů nejvyšší kvality, vyráběných tradiční metodou kvašení v láhvi, s následným zráním na kvasnicových kalcích po dobu minimálně tří let.

CHARMAT DE VINSELEKT

Šumivé víno vyrobené metodou charmat, kdy sekundární kvašení probíhá v nerezových tlakových nádobách.

VINUM PALAVIENSE

Limitovaná sklizeň originálních převlastkových vín majících kontrolovaný původ na úpatí vápencových skal biosférické rezervace Pálava. Přičemž vliv i charakter zdejších klimatických a půdních podmínek - terroir, vytváří společně s metodou přirozené fermentace skvělou řadu vín.





Vinná karta

CH. DOWINA

Vína jsou mimo jiné školena technologií batonáže (z franc. batonnage) jejíž podstatou je dočasné promíchávání vína s kaly obsahujícími stále aktivní kvasinky, přičemž nazrávání probíhá ve francouzských dubových sudech typu barrique.

VOC PÁLAVA

Vína Originální Certifikace pochází z registrovaných vinic v oblasti Pálavy a pouze ručně sklizených hroznů odrůdy Ryzlink vlašský. Typické pálavské terroir se vyznačuje jedinečnou vrstvenou mineralitou, živou kyselinou a společně s buketem kandovaných citrusů a teplomilných peckovin vytváří neopakovatelnou originalitu.

HARMONY

Vína zpracovaná karbonickou macerací, jablečno-mléčnou fermentací s částečným nazráváním v dubových sudech.

LATITUDE 49

Členitost a různorodost společně s klimatickými podmínkami 49. rovnoběžky dodávají vínům nezaměnitelný charakter Jižní Moravy.

NOVOŠLECHTĚNCI

Nové odrůdy rezistentní k biotickým (houbovým chorobám, škůdcům) i abiotickým činitelům (mrazu, suchu) vyšlechtěné Doc. Milošem Michlovským.

BIO VÍNA

Nově vyšlechtěné odrůdy jsou určeny především k bio-produkci probíhající v souladu s přísnými ekologickými normami a limitovaným chemickým ošetřením.





TERRASSO

Harmonická, lehká a svěží jemně perlivá vína doprovázená pikantní kyselinou jsou připravena dokonalou technologií umožňující plně zachovat aroma i chuť a snížit obsah alkoholu.

REVINE

Nealkoholická vína vyráběná z čerstvých mladých vín, přičemž přítomnost přírodního CO2 přispívá k lepšímu zachování čerstvosti i stability. Konzumace nealkoholických vín působí na organismus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení

CUVÉE 1+1

106 Cuvée 1+1 2009 pozdní sběr (RM+ZW) 1.918,00

(v. podoblast velkopavlovická), suché

Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2015

107 Cuvée 1+1 2009 pozdní sběr (AL+CS+ME) 1.918,00

(v. podoblast velkopavlovická), suché

Stříbrná medaile Prague Wine Trophy 2015

Jedno staré francouzské přísloví prý praví, že udělat víno umí (s prominutím) kdekdo. „Ale až uděláš pořádné červené, můžeš si říkat, že jsi vinař.“ Navzdory tomu, že se trend v pití vína ubírá, v rámci mainstreamu, spíše k vínům jednodušším, čehož důkazem například je, že někteří moravští vinaři přestali vyrábět červená vína a „spokojí“ se s růžovým a bílým, přicházejí dva významní vinaři Miloš Michlovský a František Mádl s opravdu unikátním projektem, nazvaným 1+1. Jedná se nejenom o dvě různé kupáže, ale také o dvě různá vinařství, která spojila své zkušenosti, síly, um a v neposlední řadě také vynikající vína do díla, které u nás nemá obdoby.

(citace z časopisu Beverage & Gastronomy – Ján Chovanec)





PREMIER

101 Ryzlink vlašský 2013 pozdní sběr Premier

1.547,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Purmice), polosladké

Kořenitý a medový buket doprovází jemná vanilka s karamellem crème brulée s tóny vyzrálého koňaku. V dochuti víno uzavírá dezertnost kandovaného ovocného želé. K citronové Panna Cottě s jahodovým sorbetem a vanilkovým krémem. Výborně rovněž kombinuje se zrajícími sýry.

Prague Wine Champion – Prague Wine Trophy 2015

Stříbrná medaile Vinalies Internationales Paris

Bronzová medaile International Wine Challenge Londýn 2016

Zlatá medaile Decanter World Wine Awards 2016

CRÉMANT DE VINSELEKT

102 Crémant de Vinselekt Pinot – Chardonnay 2009, extra brut

434,00

Exklusivní odrůdový sekt, vyrobený klasickou metodou kvašením v láhvi. Vanilkovo-ovocitý buket doprovází nazrálá, plná harmonická chuť s originálním minerálním projevem, svěžestí kyselin a jemným dlouhotrvajícím perlením.

Doporučujeme k významným a slavnostním příležitostem. Vhodný je jako aperitiv i digestiv. Příjemně doplní studené úpravy jeseterových a lososových ryb včetně kaviáru.

103 Crémant de Vinselekt Riesling Classic 2009, extra brut

434,00

Objevte harmonii ryzlinkového buketu, extraktivní plnost s jedinečnými tóny sekundární fermentace a bohatou strukturu těla. Svěžest kyselin je doprovázena pravidelným jemným a dlouhotrvajícím perlením. Vyzkoušejte jako aperitiv nebo na závěr příjemného posezení s přáteli.





CHARMAT DE VINSELEKT

104 Charmat de Vinselekt, bílé, brut

288,00

Expresivní květinovo dropsové aroma provází svěží kyseliny s jemným a dynamickým perlením. V dochuti je víno plné transformovaného ovoce, lehké vanilky s cereálně - autolýzovým závěrem. K salátům z čerstvého žlutého ovoce, k dietním úpravám sladkovodních ryb nebo polotvrdým sýrům.

105 Charmat de Vinselekt, rosé, brut

288,00

Aroma dozrávajících peckového a drobného červeného ovoce doprovází v chuti lehké brusinkovo – vanilkové tóny s peckovo - autolýzovým závěrem. K salátu z čerstvého barevného ovoce, ke krevetám na grilu, k pečenému růžovému pstruhu nebo výrazným polotvrdým a tvrdým sýrům.

VINUM PALAVIENSE

108 Chardonnay 2007 výběr z cibéb, 0,375 lit VIP

522,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Goldhamer), sladké

Okouzující buket ananasu, manga a žlutého melounu je v chuti umocněn originálním a ušlechtilým projevem kandovaných citrusových plodů. Celkový projev dotváří dlouhá medově-rozinková dochuť.

K pěně z husích jatýrek na fíkové omáčce s pečeným banánem a jahodou, výborné je s tvarohovým řezem s lesním ovocem a vanilkovou omáčkou. Skvěle doplňuje dušený ananas s nastrouhanou bílou čokoládou. Vyzkoušejte se sýrem s modrou plísní Stilton.

Stříbrná medaile AWC Vienna 2010

Stříbrná medaile Národní soutěž vín – podoblast mikulovská 2011

Zlatá medaile AWC Vienna 2011





110 Pálava 2013 pozdní sběr VIP

347,00

(v. podoblast mikulovská, obec Nový Přerov, trať Na štrekách), suché

Buket skořice, zázvoru a hřebíčku doprovází tóny sušených květů růží a kompotovaného liči s bylinnou kořenitostí medových plástů.

K baby kuřátku marinovaném v citrónu s italským rizotem a bazalkovým pestem. Příjemně doplní jemně aromatické tvrdé a polotvrdé sýry.

109 Pálava 2013 výběr z hroznů VIP

522,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Bergrus), polosuché

Buket zázvorově-hřebíčkového media a čerstvě sušených pálavských květů doplňuje v chuti dezertnost kompotovaného manga, liči a papáje s hřejivostí medu se skořicí.

K humřímu koktejlu s avokádem, jablkem Granny Smith a domácí majonézou. Velmi dobře se hodí k jemně zrajícím polotvrdým sýrům.

111 Ryzlink rýnský 2013 pozdní sběr VIP

347,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Purmice), suché

Buket zavařených rynglí, pečeného jádrového a kandovaného subtropického ovoce doplňuje v chuti minerální projev jílů a vápencového podloží pálavských vrchů s pikantními ročníkovými kyselinami. Skvěle se hodí k tolstolobiku s rizotem na medvědím česneku, listovým špenátem a dušenou baby karotkou, nebo kuskusu na jarní cibulce s panenským olivovým olejem a divokými bylinkami. Překvapí s extra tvrdými sýry typu Gran Moravia.

Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2015

112 Ryzlink vlašský 2013 kabinetní VIP

260,00

(v. podoblast mikulovská, obec Milovice u Mikulova, trať Milovické terasy), polosuché

Nazrálý lahvový buket zavařených rynglí, přezrálých meruněk a rozinků doprovází v chuti sušené jádrové ovoce s kořenitostí a medovostí po zrání v dubových sudech.

K filetu z uzeného úhoře s na měkko vařeným vejcem a lanýžovou omáčkou. Výborně kombinuje se zrajícími horskými sýry.

Bronzová medaile Decanter World Wine Awards 2016



**113 Sylvánské zelené 2013 pozdní sběr VIP****347,00**

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Pravá Klentnická), suché

Buket sušených jablek a hrušek s tóny meruňkového a broskvového kompotu doprovází v chuti jemně sušené rozinky s kandovanými citrusy v čokoládě a lehkým podtextem bílých lanýžů. Ke králičí paštice s brusinkovým želé, pečenému candátovi na másle s vařeným bramborem a baby karotkou. Je rovněž skvělý k plnotučným vyzrálým sýrům.

114 Frankovka 2012 pozdní sběr VIP**434,00**

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Purmice), suché

Buket zavařených černých třešní, ostružin a přezrálých švestek přechází v chuti do hluboko strukturovaných tříslovin, hořké čokolády a čerstvě upečeného mandlového koláče s povídky. K hovězím steakům, anglickému roastbeef, prosciutto nebo uzenému vepřovému. Ideálně se kombinuje se sýry s povrchovou plísní. Díky své robustnosti se dobře hodí ke zrajícím sýrům s dvojí plísní typu Cambozola a Bavaria Blue.

Salon vín 2014, 2016

Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2014

Stříbrná medaile Prague Wine Trophy 2015

115 Merlot 2012 pozdní sběr, nefiltrované VIP**434,00**

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Věstoňsko), suché

Transformované čerstvé ostružiny a borůvky, želé z plodů černého bezu a planých trnek. Chuť vína je plná, černorybízově ovocitá, s bohatě strukturovanou tříslovinovou stopou. K jehněčí panence s bylinkovou krustou, rozmarýnovou šťávou a konfitovanými brambory. Hodí se rovněž k jemným zrajícím sýrům s povrchovou plísní.





CHATEAU DOWINA

116 Aurelius 2010 pozdní sběr, barrique, Chateau Dowina

347,00

(v. podoblast velkopavlovická, obec Rakvice, trať Trkmansko), suché

Vůně kvetoucí louky, bylinkového čaje přechází do zázvorového buketu zavařených letních jablek s hřebíčkem. Pikantní kyseliny v dochuti doplňují jemné elagotaniny francouzský dubových sudů. K dušenému úhoři ve smetanové omáčce se zeleným pepřem, krutím prsům, se sladkokyselou omáčkou, mátou a citrónovou trávou. Výborně doprovodí tvrdé kozí a ovčí sýry.

117 Cabernet Sauvignon pozní sběr 2011, nefiltrováno, barrique, Chateau Dowina

434,00

(v. podoblast velkopavlovická, obec Rakvice, trať Trkmansko), suché

Výrazná vůně černého rybízu a širokého spektra dalších lesních plodů harmonizuje se sametovým projevem čerstvě pražených kávových zrněk. Struktura chuti je komplexní, příjemně hebká s tóny sušených švestek v čokoládě.

K pikantní bažantí terince s ostružinami, vhodně doplní hovězí steak na grilu s omáčkou z červeného pepře a sýru Brie. Vyzkoušejte k čokoládovému dezertu se strouhaným kokosem a vanilkovým krémem.





VÍNA ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE

Pálava

118 Ryzlink vlašský 2012 VOC

434,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Purmice), suché

Buket zavařených rynglů, přírodně sušených rozinků a meruněk doplňuje v chuti citlivě zakomponovaný francouzský dub s originálním projevem lesního medu a vrstevnatou kořenitostí.

K dýňovým cannelloni plněným tvarohem s pažitkou zakapaným vyzrálým balsamicem. Doplní rovněž vyzrálé horské sýry.

Označení VOC PÁLAVA je možné přiznávat pouze vínům vyrobeným z odrůdy Ryzlink vlašský, který se právě v oblasti Pálavy vyznačuje jedinečným původem a neopakovatelnou originalitou. Vína musí být vyráběna pouze z hroznů vypěstovaných na registrovaných vinicích na území vymezeném částmi pozemních komunikací mezi obcemi Perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov a Bavory.

Hrozny musí být zdravé, bobule s ušlechtilou plísní jsou vítány. Povolená je pouze ruční sklizeň. Víno by mělo být ve větší míře formované vinohradem (terroir), přičemž hektarový výnos nesmí překročit 5000 l/ha vinice, ve které byly sklizeny hrozny. Vína musí zrát na kvasnicích min. 60 dní od konce fermentace nebo 90 dní od sklizně. Využití sudů pro školení vína je povoleno, ale pouze do té míry, aby nepřekrylo projevy terroir a odrůdy.

Senzorické vlastnosti Ryzlinku vlašského VOC PÁLAVA: Víno typicky zelenožluté až sytě žluté barvy s nádechem pálavské květeny, výraznou ovocnou vůní kompotovaných renklodů a meruněk přecházející až do medově kořenitých tónů. Odrůdově charakteristické, dobře strukturované, plné a nazrálé, s buketem kandovaných citrusů, nedosušených teplomilných peckovin, živou kyselinkou a vrstevnatou mineralitou typického pálavského terroir.





HARMONY

119 Rulandské šedé 2014 pozdní sběr HAR 272,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Bergrus), suché

Decentní vůně citrusových plodů, světlého bobulového ovoce a dozrávajících jaderovin působivě souzní s příjemně asimilovanými kyselinami a elegantní vanilkovou kořenitostí. Doporučujeme k prosciutto s cukrovým melounem a snoubí se skvěle s valencijskou paellou. Podáváme jej k sýrům typu Čedar a nebo k zrajícím sýrům typu Maršovský.

120 Tramín červený 2014 pozdní sběr HAR 272,00

(v. podoblast znojemská, obec Dyjákovice, trať Vinohrady), polosuché

Expresivní aroma rozkvetlých růží a lipového media harmonicky přechází do nazrálé chuti tropického ovoce, kandovaných fíků a medově kořenité dezertnosti. Ke kuřecím dušeným stehňům na bílém víně se zeleným hráškem, candátu pečenému v alobalu se smetanou a kari rýží. Elegantně doplní pikantní zrající sýry – Monster, Maršovský.

121 Cabernet Morávia pozdní sběr HAR 272,00

(v. podoblast mikulovská), suché

Sametové aroma dobře vyzrálých hroznů, kořenitý buket černého bobulového ovoce, fermentovaných višní a sušených plodů s osobitým nádechem skořice, je doplněna harmonií elagotaninových tříslovin. K pikantním terinkám z pernaté zvěře, skvěle doprovází skopové kotlety na roštu s mátovým dresinkem, originální je k misce lesních jahod a ostružin s čokoládovými hoblinami.



**122 Merlot pozdní sběr Harmony****272,00**

(v. podoblast velkopavlovická, Zaječí, Růžový vrch), suché

Elegance lesního tmavého ovoce s podmanivými tóny perníku v čokoládě je doplněna hřejivou plností a jemným taninovým sametem v dochuti.

K hovězímu filetu s lanýžovou omáčkou a raviolami plněnými foie gras. Zaujme rovněž s plnotučnými zrajícími sýry s vnitřní a povrchovou plísní.

LATITUDE 49

123 Veltlínské zelené 2015 kabinetní L49**174,00**

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať U spálené hospody), suché

Svěžest lučních květin a jemnost mléčné zralosti lískových oříšků doplňují líbivé kyseliny a originální odrůdová kořenitost moravských veltlínů.

K těstovinovým salátům, krutím steakům, pečeným rybám a sýrům typu Ementál.

124 Ryzlink rýnský kabinetní L49**194,00**

(v. podoblast mikulovská, obec Nový Přerov, trať Na štrekách), suché

Svěžest jarních květin a expresivní ovocný projev je stylově doprovázen jemnými tóny lipového medu s příchutí vlašských ořechů a rozvíjející se kořenitostí.

Je výborné v kombinaci s prosciutem a uzenými pstružními filety, vynikne při podávání s aromatickými houbami. Kombinujeme stylově s tvrdými sýry holandského typu s kořením.





125 Sauvignon kabinetní L49

232,00

(v. podoblast slovácká, obec Karlín na Moravě, trať Díly), suché

Vyzývavé aroma černého rybízu, angreštu a květu bezu je v chuti doplněno tóny žlutého jádrového a tropického ovoce s impozantní dochutí lučního medu.

K toastům s tuňákem a zelenými olivami, k dietním úpravám sladkovodních i mořských ryb, dobře vyzní v kombinaci s kozími sýry, smetanovými krémy a pěny s exotickým ovocem.

Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2015

126 Zweigeltrebe ROSÉ 2015 kabinetní L49

194,00

(v. podoblast velkopavlovická, obec Sedlec, trať Sedlecko), suché

Vůně zahřátého peckového ovoce a zavařených tmavých špendlíků přechází v chuti do višňového koláče s jemnou jogurtovou vanilkovou pěnou.

Doporučujeme k sorbetu z červeného melounu, vychlazenému krevetovému cappuccinu nebo lehkým úpravám těstovin s plody moře. Vhodný je rovněž k tvrdým sýrům typu Gran Moravia.

127 Modrý Portugal 2013 kabinetní L49

194,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Věstoňsko), suché

Ovocná vůně s projevem drobného lesního ovoce a černých jeřabin je harmonicky laděna švestkovou peckou, originální sametovostí a vyváženými tříslovinami.

Doporučujeme ke kořeněným masovým kuličkám, obzvláště vhodná je musaka s jehněčím masem a rajským protlakem. Ideální jsou i sýry s dvojitou plísní – Vltavín, Stilton.

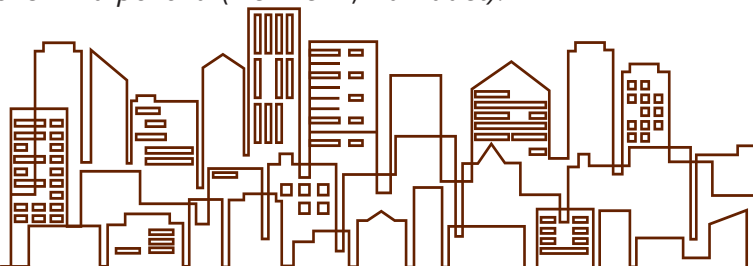
128 Rulandské modré 2013 kabinetní L49

194,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Věstoňsko), suché

Buket přezrálých malin, ostružin a černých třešní je v chuti doplněn tóny marmelády ze zahradního a lesního ovoce, s jemnou horko-čokoládovou dochutí.

Výborně doprovází hovězí závitky na víně s parmazánovými očky. Skvělé je také k misce lesního ovoce s čerstvou mátou. Tradičně se sýry s bílou plísní na povchu (Hermelín, Kamadet).





NOVOŠLECHTĚNCI

129 Lena 2013 pozdní sběr

288,00

(v. podoblast mikulovská, obec Perná, trať Věstoňsko), suché

Reduktivní květinově ovocitá vůně s jemným muškátovo-citrusovým pozadím provází pikantní ročníkové kyseliny s lehkými jádřincovými tóny v dochuti.

K salátu z rajčat, nakrájených na tenké plátky, s jemným kozím sýrem, vanilkou a opékanými krutony. Výborně se kombinuje s tvrdými sýry typu Gran Moravia.

130 Rinot 2013 zemské

288,00

(v. podoblast velkopavlovická, obec Přebuz, trať Přebuzská hora), suché

Nazrálý ryzlinkovo-rulandový buket přechází do plné ovocité chuti zavařených rynglí s vanilkovo-peckovou kořenitostí v dochuti.

K domácí paštice z kuřecích jater s omáčkou Cumberland, nebo zauzenému filetu ze sladkovodních ryb na zeleninovém salátu s holandským dresinkem. Hodí se rovněž k polotvrdým a tvrdým tučným sýrům.

Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2015

Stříbrná medaile International Organic Wine Award 2015

Zlatá medaile PIWI Wine Award 2015





BIO VÍNA

131 Hibernál 2010 pozdní sběr BIO

288,00

(v. podoblast mikulovská, obec Klentnice, trať Nad Svatým Leonardem), suché

Bylinnost pálavských vrchů doplněna výhony černého rybízu a dozrávajících vinohradnických broskví doprovází v chuti tóny kručinky, janovce a zimostrázu.

K filetu z mořské ryby na bylinkovém másle s hráškovým pyré s mátou a citronovým beurre blanc.

Stříbrná medaile Biopotravina roku 2012

Zlatá medaile Bioweinpreis 2013

132 Laurot 2011 výběr z hroznů BIO

522,00

(v. podoblast mikulovská, obec Klentnice, trať Nad Svatým Leonardem), suché

Vůně přezrálých černých višní a švestkových povidel je v chuti obohacena harmonií ostružin a brusinek. Dlouhá a hřejivá dochuť vína je doplněna o tóny čerstvě umleté kávy a čokolády. Podáváme ke zvěřinové paštice s brusinkovým terčem. Doporučujeme i k pečenému kachnímu stehnu na medu nebo k dušené kančí kýtě s bramborami, červenou cibulí a růžičkovou kapustou. Vyzkoušejte s uzeným ovčím sýrem.

Stříbrná medaile AWC Vienna 2014

Stříbrná medaile PIWI 2014

Stříbrná medaile International Organic Wine Award 2015

Stříbrná medaile GalicjaVitis 2015

Zlatá medaile PIWI Wine Award 2015

Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2015





TERRASSO

133 Terrasso white	242,00
Jemně perlivé víno, polosuché Stříbrná medaile Prague Wine Trophy 2014	
134 Terrasso rosé	242,00
Jemně perlivé víno, polosuché	
135 Terrasso light white, alk. 5,0%	242,00
Jemně perlivé víno, polosladké	
136 Terrasso light rosé, alk. 5,0%	242,00
Jemně perlivé víno, polosladké	

REVINE

*dealkoholizované lehce perlivé víno
Nealkoholická vína vyráběna z čerstvých mladých vín, přičemž přítomnost přírodního CO2 přispívá k lepšímu zachování čerstvosti i stability.*

137 Revine white	230,00
138 Revine rosé	230,00
<i>Konzumace nealkoholických vín působí na organizmus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení.</i>	





Francouzská vína

**0301 Chablis 1er Cru „Vau de Vey“ 2014,
Domaine Marion Richard**

1270,00

Toto vynikající Chardonnay z vinice kategorie 1er Cru Vau de Vey je klasickým reprezentantem živých, minerálních vín ze Chablis. Typická světlá barva s nazelenalým odstínem. Ve vůni ovoce a bílé květy. Velmi svěží, minerální chuť je oproti základnímu Chablis o něco složitější, bohatší a delší v závěru. Vedle mořských ryb skvěle doplní i pokrmy připravované z bílého masa. Teplota servírování 11-13°C. Ideální ve věku 3-6 let, maximální stáří do 10 let.

**0302 Meursault Les Narvaux 2014,
Domaine Chavy-Chouet, AOC Meursault**

1600,00

Vína z vesničky Meursault se stala pro celý svět synonymem a vzorem pro extraktivní a silná vína z odrůdy Chardonnay. Osobitý rustikální styl Huberta Chavyho zaujme už při prvním kontaktu s vůní. Výrazné tóny citrusové kůry, dřeva, meduňky a jemně i lískového oříšku vyvolávají nutkání se k této mnohvrstevnaté vůni znovu vracet. Chuť je stejně bohatá jako vůně a je ještě rozšířená o jemné tóny mandlí, chlebové kůrky a čerstvě stlučeného másla, tak typické pro Meursault. Takto silné víno lze skvěle kombinovat s gratinovanými šneky s bylinkovým máslem, burgundskou specialitou jambon persillé a nebo můžete vyzkoušet kombinaci se sushi.

**0303 Château Barail du blanc rouge 2011,
AOC Saint Emilion Grand Cru**

1060,00

Malé vinařství, které se nachází v apelaci Saint Emilion produkuje svá vína na 7 ha, podloží je zde písčité s jíly a vinifikace probíhá z části na dubových sudech a z části na nerezových kádích. Víno má rubínovou barvu, nuance červeného ovoce, ušlechtilého dřeva a koření. Víno má středně plné tělo a dlouhou dochuť.





**0304 Château Paveil de Luze 2011, Cru Bourgeois,
AOC Margaux**

1600,00

Víno přímo z apelace Margaux, jehož chudé a teplé půdy dávají vzniknout nejelegantnějším vínům z levého břehu. Je měkké a struktura je více ovocná než kořenitá. V chuti jsou tóny jahodové marmelády. V odrůdách je to klasická kupáž Bordeaux Cabernet Sauvignon 65 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 5 %. Podáváme ve stáří 3 až 8 let nejlépe k telecímu, pečenému krocanovi nebo jemným terinkám.

**0305 Châteauneuf-du-Pape Télégramme 2014 - Vignobles Brunier,
AOC Chateauneuf-du-Pape**

1640,00

Skvělé Châteauneuf du Pape od slavné vinařské rodiny Brunier. Toto víno má výrazné aroma vyzrálých třešní, višní, ostružin bezinek, které nalezneme i v chuti doplněné lehkými tóny anýzu.

0306 Champagne Louis Roederer Brut Premier

1880,00

Již toto základní víno vyniká výrazně plnou vůní a svěží barvou. Jemné perlení doprovází eleganci v chuti a jen těžko lze věřit, že se jedná pouze o neročnickové Champagne! Je velice komplexní a vyvážené, jeho „suchost“ podporuje celkový svěží dojem, který lze u vín této kategorie dnes najít zcela výjimečně. Můžeme ho servírovat jako aperitiv ve spojení s pralinkami z husích jater nebo zauzenými plátky kachních prsou s konfitovanou švestkou.





Vinařství Binder

0201 Cabernet Sauvignon ROSÉ 2015, 075l

285,00

Pozdní sběr - polosladké

Svěží, růžové víno, vyrobeno okamžitým lisováním hroznů, které uzrály na 8 let staré vinici. Barva je sytě růžová, vůně výrazná s chutí jahod, sladce ovocná. Můžete si ho skvěle vychutnat dobře vychlazené v horkém letním dnu v kombinaci s lehkým zeleninovým salátem nebo s jahodami. stříbrná medaile Vinum Juvenale 2015, stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2016, stříbrná medaile Weiparade Poysdorf 2016, zlatá medaile Grand Prix Vinex 2016, stříbrná medaile Národní soutěž vín - velkopavlovická podoblast 2016, zlatá medaile Vinař roku 2016

0202 Sauvignon 2015, 075l

300,00

Pozdní sběr – suché

Víno z bioprodukce hroznů. Ve vůni i chuti najdete svěží, výraznou grepovou - rybízovou ovocnost s pikantní kyselinkou v dochuti. Víno doporučujeme ke sladkovodním rybám, lehkým pokrmům, ale i třeba k vepřové panence. Zlatá medaile Vinum Juvenale 2015, zlatá medaile Národní soutěž vín - velkopavlovická podoblast 2016

0203 Cuvée Binder Elegance 2015, 0,75l

320,00

Pozdní sběr – polosuché

Jedná se o kupáž Ryzlink rýnský-Tramín červený 2015 v poměru 70:30, z našich nejkvalitnějších vinic. Ve vůni i chuti najdeme broskev a pomeranč, přecházejíc v lehce medově-kořenitou chuť, která je zvýrazněna pikantní kyselinkou

Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2016

Zlatá medaile a vítěz kategorie Denoforum 2016

Bronzová medaile Decanter World Wine Awards 2016 London

Zlatá medaile Národní soutěž vín - velkopavlovická podoblast 2016



**0204 Cuvée Binder Premium 2015, 0,75l****285,00**

Pozdní sběr – suché

Tradiční, oblíbená kupáž z bioprodukce hroznů dvou odrůd v poměru 70% Veltlínské zelené a 30% Sauvignon. Ve vůni i chuti najdete nádech zeleného jablka, květ bezu i grepovou kůru. V chuti je víno velmi pikantní se svěží kyselinkou. Hodí se skvěle ke kuřecímu masu, plněným bramborovým plackám, ale i k různým úpravám sladkovodních ryb.

Stříbrná medaile Vinum Juvenale 2015

Zlatá medaile Grand Prix Vinex 2016

Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2016

0205 Neuburské 2015, 0,75l**285,00**

Pozdní sběr – suché

Víno, vyrobené z hroznů, které dozrály na jihozápadním svahu 30 let staré vinice. Vůně výrazně ovocná s tóny bezu a grepu v pozadí, svěže citrusové. V chuti dominuje šťavnatá kyselinka, grepově-zelená extraktivnost. Doporučujeme k lehkým letním pokrmům

Stříbrná medaile Vinum Juvenale 2015

Stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2016

0206 Pálava 2015, 0,75l**300,00**

Pozdní sběr – polosuché

Víno vyrobené z vyzrálých hroznů upoutá zlatavou barvou, bohatou komplexní ovocnou chutí a vůní grepu, meruňky a nektarinky. Doporučujeme například k asijským specialitám a zeleninovým salátům.





Vinná karta

0207 Rulandské šedé 2015, 0,75l

320,00

Výběr z hroznů – polosladké

Víno z vyzrálých hroznů, barva je zádumčivě žlutavá, ve vůni se potkává velmi zralý, až přezrálý banán, za ním se objevuje lehké, medové aroma. Chuť je mírně nasládlá, s medovými tóny a pikantní kyselinkou v dochuti. Doporučujeme k masitým pokrmům.

Stříbrná medaile Vinum Juvenale 2015

Bronzová medaile Decanter World Wine Awards 2016 London

0208 Tramín červený 2015, 0,75l

350,00

Výběr z hroznů – polosladké

Víno bylo vyrobeno z BIO produkce hroznů. Barva vína je krásně žluto-zlatá. Vůně je velmi intenzivní a přitažlivá. Na první dojem vůně upoutá čerstvým hroznem, za ním přicházejí tóny pomerančové kúry. Chuť je šťavnatě bohatá a široká s pikantní kyselinkou v dochuti.

Vítěz kategorie Vinum Juvenale 2015

zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2016

Diplom Valtické vinné trhy 2016

Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2016,

Šampion VinFest Brno 2016

0209 Rulandské modré NATUR 2012, 0,75l

465,00

Výběr z hroznů – suché

Víno je vytvořeno v souladu s přírodou, zaujme svou jemností a hloubkou. Barva vína je tmavě granátová, až cihlově červená. Vůně je ovocná s podtóny sušených švestek, rybízu a malin. Chuť je plná s tóny spáleného dřeva, čokolády a vanilky. Víno mělo čas se nadýchnout ve dřevě, za to se odvděčuje výbornou možností kombinací s tradičně českými pokrmy, hodí se např. k pečeným masům, zvěřině, pikantnímu mletému masu, příp. steakům.



**0210 Cabernet Sauvignon NATUR 2014, 0,75l****450,00**

Pozdní sběr – suché

Víno je vyrobeno v souladu s přírodou, plné expanzivní chuti s jemným odrůdovým aroma po hořké čokoládě, barva mohutná, tmavá, je zde cítit typická vůně naložených višní či třešní v kombinaci s kvasícím rybízem. Divokost a vyšší kyselinka v chuti je projevem hroznů z mladé vinice, jemnost a harmonii získalo zráním v barikových sudech. Vhodné k pokrmům z červeného masa, zvěřině.

0211 Pálava 2014, 0,75l**195,00**

Kabinetní víno – suché

Víno vyrobeno z bioprodukce vyzrálých hroznů, upoutá zlatavou barvou, bohatou komplexní ovocnou chutí grepu, meruňky a nektarinky. Doporučujeme např. k asijským specialitám a zeleninovým salátům.

0212 Rulandské šedé 2014, 0,75l**215,00**

Pozdní sběr – polosuché

BIO víno z vyzrálých hroznů má typicky zlatožlutou až jantarovou barvu, ve vůni i chuti je medově nasládlé s náznakem pomeranče, grepu i jablka s pikantní kyselinkou v dochuti. Víno doporučujeme k masitým pokrmům.

