

Vinná karta / Wine list

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.

Participate in the making of wine, which is the ultimate product of the surrounding countryside is for us not only a question of existence, but also the joy of done work, a certain kind of art and justified pride.



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



Vinná karta / Wine list

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 odrůdou 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.





The founding of the Vinselekt Michlovský joint-stock company winery in 1993 was preceded by the more than thirty-year career of the wine ‚guru‘, Doc. Ing. Milos Michlovský, DrSc in the professional wine world.

The winery owns and takes care of about 125 ha vineyards in Velké Pavlovice and Mikulov subregions. From the very beginning of existence, Vinselekt Michlovský Joint-stock company, has been receiving leading awards in many categories of wine competitions at home and abroad, and in spring 2010 gaining the first-ever award, Winery of the Year, 2009.

Perfectly positioned vineyards, especially the Pálava Hills, together with a convenient limestone bedrock, favourable climatic conditions and traditional processing expertise, allow us to produce beautiful wines having excellent freshness with fruit and floral notes and also full-bodied wines, extractive and spicy with a good prospect for aging in the bottle. „It is very important to give the wine its freedom, avoid interfering in its natural way and leave as much as possible to the terroir and the variety, and all this with a minimal usage of sulphur dioxide“, says the wine guru.

The annual output of about 1.3 million bottles is categorized into several series, which differ both in grape origin and processing technological. Our wines can be purchased in practically all market segments from premium gastronomy through wine shops and to the retail sector. New vine varieties, cultivated by the team of the Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc., are predominantly used for the bio-production of wines and musts.

The innovation and creativity are also a very important aspect at Vinselekt Michlovský Joint-stock company, which is shown by a new series of low-alcohol and de-alcoholised sparkling wines a Terasso (white, rose, red) whose production uses the most advanced technology that allows full retention of the flavour.





Vinná karta / Wine list

CUVÉE 1+1

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

Cuvée 1 + 1 is the result of more than thirty years of collaboration between two major winemakers Miloš Michlovský and František Mádl, which combines the same philosophy, creating unique wines using the deepest knowledge of the vine, soil and climate, always in accordance with nature and its own conviction.

PRESIDENT

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

*Wines of the highest quality are produced only from perfectly matured grapes remaining on the shrubs even after the vegetation ends which together with the unfiltration of wine creates an unre-
peatable experience.*

FORTIFIKOVANÁ VÍNA

Víno, které prošlo procesem fortifikace, během které je do vína přidáván vinný destilát za účelem
dosáhnutí větší sladkosti a vyššího obsahu alkoholu.

Wine that has undergone a fortification process during which wine spirit is added to the wine in
order to achieve greater sweetness and higher alcohol content.

CRÉMANT DE VINSELEKT

Znameníta řada sektů nejvyšší kvality, vyráběných tradiční metodou kvašení v láhvi, s následným
zráním na kvasnicových kalech po dobu minimálně tři let.

*A remarkable set of top quality sparkling wines produced by the traditional fermentation method in
a bottle, followed by ripening of yeast slurries for at least three years.*

CHARMAT DE VINSELEKT

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

*Sparkling wine produced by the charmat method
where secondary fermentation takes place in
stainless steel pressure containers.*





VINUM PALAVIENSE

Limitovaná sklizeň originálních přívlastkových 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.

Limited harvest of original attribute wines with controlled origin at the foot of limestone rocks of Pálava Biosphere Reserve. With the influence and character of the local climatic and soil conditions - terroir together with the natural fermentation method creates a great variety of wines.

CH. DOWINA

Vína jsou mimo jiné školená 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.

Wines are also trained by batonnage technology, the essence of which is the temporary mixing of wine with yeast slurries containing still active yeast, the maturing process being carried out in French oak barriques.

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.

Wines of The original Certification comes from registered vineyards in the Pálava region and only hand-harvested grapes of the Welsh Riesling. Typical Pálava terroir is characterized by a unique layered minerality, vivid acid, and together with a bouquet of candied citrus and thermophilous stone, it creates unrepeatability.

HARMONY

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

Wines processed by carbonic maceration, apple-milk fermentation with partial maturing process in oak barrels.





LATITUDE 49

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

Splits and diversity together with the climatic conditions of the 49th parallel give the wines the unmistakable character of South Moravia.

NOVOŠLECHTĚNCI

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

New varieties resistant to biotic (fungal diseases, pests) and abiotic factors (frost, drought) bred by doc. Miloš Michlovský.

BIO VÍNA

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

Newly-cultivated varieties are primarily intended for bio-production in accordance with strict ecological standards and limited chemical treatment.

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.

Harmonious, light and fresh finely sparkling wines accompanied by spicy acid are prepared with the perfect technology to fully preserve the flavor and taste and reduce the alcohol content.

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.

Non-alcoholic wines made from fresh young wines with the presence of natural CO₂ contributing to better preservation of freshness and stability. Consumption of non-alcoholic wines has a beneficial effect on the body and ensures more effective digestion





Couvée 1+1

Cuvée 1+1 2013 pozdní sběr, bílé / late harvest, white (AU+SG)

870,00

(v. podoblast velkopavlovická), suché

(Velké Pavlovice wine subregion), dry

Hrozny odrůdy Aurelius jsou vypěstovány na trati Trkmanská hora. Odkalený mošt kvasil v sudech z francouzského dubu bednářství Marc Grenier, ve kterém víno následně i zrálo po dobu 12 měsíců bez zasiřeni.

Hrozny odrůdy Sauvignon byly vypěstovány na viniční trati Pod Belegřady ve Velkých Bílovicích. Mošt kvasil v nerezovém tanku a poté byl stočen v lednu 2014 do nových francouzských sudů z bednářství Berthomie, ve kterých zrálo do srpna 2016 tedy 33 měsíců ne jemných kvasničných kalech.

Lahvově zralý buket s projevem zavařených žlutomasých broskví a zelených rynglů s větvičkou citronového tymiánu přechází do plné kořenité chuti s výraznou stopou dlouhodobého zrání v sudu, robustní texturou a pikantními kyselinami v závěru.

K tygřím krevetám s avokádovým krémem, grilovaným filátkům z říčního okouna s restovanou kořenovou zeleninou nebo k tvrdým kozím a ovčím sýrům.

Grapes of the Aurelius variety are grown on the Trkmanská hora track. The chopped must has fermented in French oak barrels made at the cooperage of Marc Grenier in which the wine was matured for 12 months without sulfation.

Grapes of the Sauvignon variety were grown on the Pod Belegřady vineyard in Velké Bílovice. The must fermented in a stainless tank and was then poured in January 2014 into new French barrels from the Berthomie Cooperative in which matured until August 2016, thus 33 months of fine yeast slurries.

The bottle of mature bouquet with the appearance of potato-yellowish peaches and green Prunus-domestica with lemon thyme leaves turns into a full spicy flavor with a distinctive trace of long-lasting maturing in the barrel, robust texture and spicy acids at the end.

We recommend this wine with Tiger prawns with avocado cream, grilled fillet of perch with roasted root vegetables or hard goat and sheep cheese.





Cuvée 1+1 2009 pozdní sběr / late harvest (AL+CS+ME)

1.920,00

(v. podoblast velkopavlovická), suché
Stříbrná medaile Prague Wine Trophy 2015

(Velké Pavlovice wine subregion), dry
Silver Medal 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)

One old French proverb says he can do wine anyway. „But when you make a real red, you can say that you are a winemaker.“ Despite the trend in wine drinking in the mainstream, rather the wines are simpler, which is, for example, evidence that some Moravian winemakers have stopped producing red wines and are „satisfied“ with pink and white, however, two important winemakers Miloš Michlovský and František Mádl come with a truly unique project called 1 + 1. These are not only two different wine breeders but also two different wineries that combined their experience, strength, know-how and last but not least excellent wines into work that is unparalleled in our country.

(quotation from Beverage § Gastronomy - Ján Chovanec)





PRESIDENT

Cuvée červené/ red PRESIDENT 2013 (ME+ALI+CM+SV)

870,00

(v. podoblast velkopavlovická), suché

(Velké Pavlovice wine subregion), dry

Hrozny pochází z regulované sklizně ročníku 2013 odrůd Alibernet, Merlot, Cabernet Moravia a Svatovavřínecké, z vinic čtyř moravských podoblastí. Lahvováno bez čiření a filtrace. Hluboký profil odrůd kabernetového typu s dominantními ostružinovo-povidlovými tóny a tóny studeným dýmem sušených švestek s čokoládovými hoblinami umocňují v dochuti robustní oenotaniny s výraznou stopou sudu z francouzského dubu. K hovězím steakům, líčkům z divočáka s glazovanou mrkví a šípkovou omáčkou s hořčičným semínkem. Výborně se hodí k sýrům s povrchovou a vnitřní plísní.

The grapes come from Moravian vineyards of Alibert, Merlot, Cabernet Moravia and St. Laurent. Bottled without clarification and filtration. The profound profile of the cabernet type varieties with dominating blackberries and cold-smoked chocolate prickly smoked chocolate smells enhances robust oenotanins with a distinctive trace of a French oak barrel. We recommend this wine with beef steak, wild boar cheek with glazed carrots and rosehip sauce with mustard seed. It is also perfect with blue and Camembert/ Brie type cheeses.





Cuvée Ryzlink vlašský PRESIDENT 2015 pozdní sběr / late harvest

870,00

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

(see subregion Mikulov , village Perná, Purmice), dry

Vino kvasilo a dlouhodobě zrálo v sudech z francouzského dubu se středně jemným až jemným zrněním, různou délkou a hloubkou toastování. Dlouhý a hluboký buket zavařených žlutomasých rynglů, přezrálých a kandovaných meruněk doprovází plná kořenitá chuť s bohatým extraktem a dlouhým medovo-propolisovým závěrem. K bažantímu consommé s houbovými raviolami nebo grilovaným mušlím Sv. Jakuba s bramborovým pyrém s vanilkou. Ideálně doplní zrající horské sýry.

The wine was fermented and matured for a long time in a French oak cask with medium-fine to fine grain and various depth and length of firing. The long and deep bouquet of tinned yellow flesh greengages and over ripened candied apricots is accompanied with a full spicy palate of rich extract and a long honey-propolis finish. We recommend this wine with pheasant consommé with mushroom ravioli or grilled scallops with potato vanilla puree. Wine ideally accompanies maturing mountain cheeses.

FORTIFIKOVANÁ VÍNA / FORTIFIED WINE

Agni 2011 fortifikované / fortified wine, 0,375lit, obsahuje 17% alk./alc.

430,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Věstoňsko), sweet

Přezrálé peckové ovoce doplňují švestková povidla, originální odrůdové muškátové tóny s robustními taniny a harmonickým likérovým závěrem. Jako digestiv k tmavým moučnickům, sušeným švestkám nebo kořeněným, zrajícím či plísňovým sýrům.

Overripe drupe is complemented by plum butter, original varietal Muscat tones with robust tannins and harmonious liqueur in its finish. We recommend this wine as a digestive with dark deserts, dried plums or spiced Brie/Camembert type cheeses.





CRÉMANT DE VINSELEKT

Crémant de Vinselekt Pinot – Chardonnay 2015, extra brut

435,00

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.

Exclusive varietal sekt, made by the classic method of fermentation in a bottle. The vanilla-fruity bouquet accompanies a harsh, full harmonic taste with original mineral expression, freshness of acids and fine, long-lasting pearls. We recommend this wine for important and festive occasions. It is suitable as an aperitif and digestive. Comes pleasantly with cool treatments for sturgeon and salmon fish including caviar

Crémant de Vinselekt Riesling Classic 2015, extra brut

435,00

Objevujte 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.

Discover the harmony of Riesling bouquet, extravagant fullness with unique tones of secondary fermentation and rich body structure. The freshness of acids is accompanied by a regular soft and long-lasting pearl. Try out as an aperitif or at the end of a pleasant sitting with friends.





CHARMAT DE VINSELEKT

Charmat de Vinselekt, bílé / white, brut

290,00

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.

The expressive floral drops aroma accompanies fresh acids with fine and dynamic pearls. In the flavor is wine full of transformed fruit, light vanilla with cereal - autolysis finish. We recommend this wine with salads made from fresh yellow fruit, freshwater fish diets or semi-hard cheeses.

Charmat de Vinselekt, rosé, brut

290,00

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.

The aroma of ripening stone and small red fruit accompanies light cranberry - vanilla tones with a fruit stone-autolysis finish. We recommend this wine with salad from fresh colored fruit, grilled prawns, roasted pink trout or strong semi-hard and hard cheese.





VINUM PALAVIENSE

Chardonnay 2007 výběr z cibéb / selection of cibes, 0,375 lit VIP

525,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Goldhamer), sweet

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 pění 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 nastrohanou bílou čokoládou. Vyzkoušejte se sýrem s modrou plísní Stilton.

The enchanting bouquet of pineapple, mango and yellow melon is accentuated in the taste by the original and refined flavour of candied citrus fruits. The overall flavour is completed by a long honey-raisin aftertaste. With goose liver mousse in a fig sauce with roast banana and strawberries, it is excellent with cheesecake with fruit of the forest and vanilla sauce. It goes excellently with steamed pineapple with grated white chocolate. Try it with Stilton blue-veined cheese.

Stříbrná medaile AWC Vienna 2010

Stříbrná medaile Národní soutěž vín – podoblast mikulovská 2011

Zlatá medaile AWC Vienna 2011

Pálava 2015 pozdní sběr / late harvest VIP

350,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, right Bavarian), dry

Expresivní květinová vůně s výrazným projevem kvetoucích růží, kompotovaného liči a zavařených broskví uzavírá v dochuti jablko-hruškový koláč s čerstvými bylinkami. K humrovi s glazovanou karotkou a maracujou nebo jemně aromatickým tvrdým a polotvrdým sýrů.

An expressive flower bouquet with pronounced rosey aroma, while lychee compote and canned peaches rounds it off with the finish of apple-pear cake with fresh herbs. We recommend this wine with lobster with glazed carrots and maracuja or with fine, aromatic semi-hard and hard cheeses.





Pálava 2013 výběr z hroznů / selection of grapes VIP

525,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Bergrus), semi-dry

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.

The bouquet of a ginger-clove mix and freshly dried Palava Hills flowers complements the palate of dessert compote of mango, lychee and papaya with the additional warmth of honey with cinnamon. We recommend this wine with the lobster cocktail with avocado, Granny Smith apples and home-made mayonnaise. The wine suits fine ripening semi-hard cheeses very well.

Ryzlink rýnský 2015 pozdní sběr / late harvest VIP

350,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Purmice), dry

Buket pálavských bylinek, transformovaného světlého peckového ovoce a čerstvých mandlí doprovází v chuti vápencovo-korýšová mineralita s harmonicky zakomponovanými kyselinami. K candátovému filátku s gratinovanými bramborami a citronovým tymiánem. Ideálně se rovněž hodí k extra tvrdým sýrům typu Gran Moravia.

The bouquet of Paláva herbs, transformed light baked fruit and fresh almonds accompanies the taste of limestone-shellfish minerals with harmoniously composed acids. To zander fillet with gratinated potatoes and lemon thyme. Ideally, it is also suitable for extra hard Gran Moravia cheese.

Ryzlink vlašský 2015 pozdní sběr / late harvest VIP

350,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Purmice), dry

Nastupující lahвовá zralost zavařených rynglí, přezrálých cibébujících hroznů přechází v chuti do kandovaných citrusů s medovou kořenitostí a elagotaninovým závěrem. K filátku z mořského vlka a nadívanému tělíčku kalmáry s gratinovanými bramborami a citronovým tymiánem. Nádherně harmonizuje se zrajícími horskými polotvrdými a tvrdými sýry.





Emerging bottle maturity potted gages, overripe noble berries grapes pass into the candied citrus flavor with honey and spice elagotanin finish. We recommend To the fillet of the seabass and the stuffed body of calmar with gratinated potatoes and lemon thyme. Gorgeously harmonizes with ripening mountain semi-hard and hard cheeses.

Sylvánské zelené 2015 pozdní sběr / late harvest VIP

350,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Věstoňsko), dry

Vůně pálavské luční květeny v buketu doplňují zavařené žluté blumy s výraznou korýšovo – jílovitou mineralitou pálavského vápence. K filátku z mořského vlka s kalmáry, gratinovaným bramborem a citronovým tymiánem. Překvapí s polotvrdými a tvrdými horskými sýry.

The aroma of the Pálava meadow flowers in the bouquet is complemented by the tanned yellow flowers with a distinctive crustacean - clay minerality of the Pálava limestone. To the fillet of the seabass with calamari, gratinated potato and lemon thyme. Surprise with semi-hard and hard mountain cheeses.

Cabernet Sauvignon 2013 pozdní sběr / late harvest VIP

435,00

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

(the Velkopavlovická subregion, village Perná, track Věstoňsko), dry

Nazrálý buket ostružinovo – brusinkové marmelády s pečeným černorybízovým koláčem a borůvkovou zavařeninou doplňují jemně komponované odrůdové taniny s elagotaniny francouzského dubu. Ke grilovanému hřbetu z jelena, chobotnicí po asijsku s hlívou ústřičnou, růžovým zázvorem, omáčkou a pak-choi. Příjemně doprovodí zrající sýry s povrchovou plísní typu Camembert.

The mature bouquet of blackberries-cranberry jam with baked blackcurrant pie is complemented with finely composed varietal tannins and ellagic tannins of French oak barrels. This wine is recommended with grilled deer loin or Asian-style octopus with oyster mushrooms, pink ginger, sauce and pak-choi. The wine pleasantly accompanies ripe cheeses of the Camembert type.





Vinná karta / Wine list

Merlot 2012 pozdní sběr, nefiltrované / late harvest, unfiltered VIP

435,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Věstoňsko), dry

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 zrajcím sýrům s povrchovou plísní.

The bouquet is of transformed fresh blackberries and blueberries, elderberry and wild sloe fruit jelly. The palate is full of fruity blackcurrant with richly structured tannins. We recommend this wine with roasted lamb loin with herb crust, rosemary juice and confit of potato. Also ideal with fine aged cheese of Camembert/Brie type.

CHATEAU DOWINA

Aurelius 2010 pozdní sběr / late harvest, barrique, Chateau Dowina

350,00

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

(see subregion Velkopavlovická, village Rakvice, trail Trkmansko), dry

Vůně kvetoucí louky, bylinkového čaje přechází do závorového 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, krůtím prsům, se sladkokyselou omáčkou, mátou a citrónovou trávou. Výborně doprovodí tvrdé kozí a ovčí sýry.

The aroma of flowering meadows, and herbal tea changes to a gingery bouquet of canned summer apples with cloves. The spicy acid finish is completed with fine ellagitannins from the French oak barrels. The wine is recommended with stewed eels in green pepper creamy sauce or with turkey breast with sweet and sour sauce, mint and lemon grass; it excellently accompanies hard goat and sheep cheeses.



**Frankovka 2016 pozdní sběr / late harvest, barrique, Chateau Dowina****350,00**

(v. podoblast velkopavlovická, obec Rakvice), suché

(see subregion Velkopavlovická, Rakvice village), dry

Hrozny pochází z vinice s regulovanou sklizní. Jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace s prodlouženým zráním na pevných částech hroznů. Víno dlouhodobě zráló v barikových sudech z francouzského dubu. Buket černých třešní, čerstvých ostružin a dozrávajcí arónie doplňují v chuti strukturované oenotaniny s lehkým dotekem francouzského dubu v závěru.

The grapes come from vineyards with a regulated harvest. They are processed using controlled fermentation technology with extended maturation on the pomace. The wine was matured in barrique French oak casks. The bouquet of black cherries, fresh blackberries and mature aronia adds to the taste of structured oenotanins with a touch of French oak at the end.

Carmenere 2016 pozdní sběr / late harvest, barrique, Chateau Dowina**435,00**

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

(see subregion Velkopavlovická, village Rakvice, trail Trkmansko), dry

Vůně transformovaného lesního ovoce se rafinovaně prolíná s buketem tmavého perníku v čokoládové krustě. Švestkovo-černo-rybízové tóny doplňují strukturované taniny s libivým elagotaninovým závěrem. K hovézímu 48 hodin taženému karabáčku s bruselskou kapustou a demi-glacé omáčkou nebo ke steaku z roštěné s omáčkou z plísňového sýra.

Aroma of transformed wild fruits, sophisticatedly mingling with a dark gingerbread bouquet in the chocolate encrustation. Plum-black current tones accompanied with structured tannins with an attractive ellagitannin cadence. Beef, 48-hour heel of round with Brussel sprouts and demi-glacé sauce or short loin steak with ripened-cheese sauce.





VÍNA ORIGINÁLNÍ CERTIFIKACE - Pálava

Ryzlink vlašský 2013 VOC

435,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Purmice), dry

Jemné tóny transformovaného žlutého ovoce zavařených rynglí a meruněk se vrstevnatě prolínají se sušenými rozinkami s esencí bílých lanýžů. K tataráčku z lososa s čerstvými pálavskými bylinkami, grilovaným krevetám a sous-vide telecímu se smetanovou omáčkou. Exceluje rovněž s horskými tvrdými sýry.

The fine tones of transformed yellow fruit, stewed greengage and apricot is penetrated in layers by dried raisins with white truffle essence. We recommend this wine with salmon tartare with Palava Hills herbs, grilled shrimps and sous-vide veal with cream sauce. The wine is also excellent with hard mountain cheeses.

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. Povolena 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.





The VOC Pálava label can only be awarded to wines produced from the Wallachian Riesling, which is unique in the Pálava region with its unique originality. Wines must be produced only from grapes grown on registered vineyards in the territory defined by the parts of roads between Perná, Horní Věstonice, Dolní Věstonice, Pavlov, Klentnice, Mikulov and Bavory.

Grapes must be healthy, berries with noble mold are welcome. Only manual harvesting is allowed. The wine should be made to a greater extent by the vineyard (terroir), and the yield per hectare must not exceed 5000 l / ha of vineyard in which the grapes were harvested. Wines must mature on yeast min. 60 days from the end of fermentation or 90 days from harvest. The use of barrels for wine training is permitted, but only to the extent that it does not overlap the manifestations of terroir and variety.

SENSORY FEATURES Welschriesling VOC VARIETY: Wine typically greenish yellow to deep yellow in color with a touch of Pálava flower, distinctive fruity aroma of stewed-fruit *Prunus-domestica* and apricots passing to honey spicy tones. Variegated, well-structured, full and lightly-ripen, with bouquet of candied citruses, undried thermophilous stone-fruit, vivid acid, and lay minerality of typical Pálava terroir.

HARMONY

Rulandské šedé 2016 pozdní sběr / late harvest HAR

275,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Bergrus), dry

Decentní vůně citrusových plodů, světlého bobulového ovoce a dozrávajících jádru 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.

The soft flavour of citrus, berries and stone fruits are in impressive harmony with nice acids and vanilla spicy taste. We recommend to serve this wine with prosciutto with yellow melon or paella valenciana. Also it is goes well with Cheddar cheese or ripened cheeses such as Maršovský.





Tramín červený 2015 pozdní sběr / late harvest HAR

275,00

(v. podoblast znojmská, obec Klentnice, trať Bavorsko), polosuché

(the Znojmo subregion, the village of Klentnice, the Bavarian trail), semi-dry

Expresivní aroma rozkvetlých růží a lipového media harmonicky přechází do nazrálé chuti tropického ovoce, kandovaných fiků 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.

The expressive flavour of roses and linden-trees is going to the bouquet of ripe tropical fruit, dry figs and honey-spicy taste. With braised chicken leg made on white wine with green pea, zander roasted in tinfoil with top milk and cari rice. Smartly completes picant matutiny chees (Monster, Maršovský).

Ryzlink vlašský 2014 pozdní sběr / late harvest HAR

275,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Purmice), dry

Buket přezrálého až sušeného žlutomasého peckového ovoce doprovází charakteristické tóny. V chuti je víno plné, kořenité s pikantními kyselinami a opulentním glycerinovým závěrem. K blanširovaným ústřicím, grilovanému kozímu sýru v krustě z kukuřičných lupínků a rizotu s dýňovým krémem, plátky telecího, houbami a parmezánem.

The bouquet of overripe to dried yellow flash fruit accompanies characteristic tones. The wine is full of flavor with spicy acids and opulent glycerin in the end. We recommend for blanched oysters, grilled goat cheese in corn crushed crust and risotto with pumpkin cream, veal slices, mushrooms and parmesan cheese.



**Cabernet Morávia 2016 pozdní sběr / late harvest HAR****275,00**

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

(see subregion Velkopavlovická, Rakvice, Krefta), dry

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.

The velvet flavour of very good ripe grapes, spicy bouquet of black berries, fermented morellos and dry fruits with aroma of liquorice is completed with harmonic tanins. It should be served with venison paté, lamb cutlets on grill with mint dressing, forest strawberries and black berries with chocolate.

Merlot pozdní sběr / late harvest HAR**275,00**

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

(see subregion Velkopavlovická, Zaječí, Růžový vrch), dry

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 plisní.

Graceful dark forest fruit with compelling tones of gingerbread in chocolate is complemented with the warm full body and a fine tannin velvet in the finish. We recommend this wine with beef fillet with truffle sauce and foie gras ravioli. The wine also fascinates with semi-skinned ripened blue and Camembert/Brie type cheeses.





LATITUDE 49

Veltlínské zelené 2016 kabinetní / cabinet L49

175,00

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

(see subregion Mikulov, village Perna, track U zapálené hospody), dry

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.

The bouquet reminds meadow flowers and hazelnuts. The zest of this wine is full with attractive acids and original spiciness typical for this wine variety in Moravia. Recommended with pasta salad, turkey steaks, roasted fish and Emmental type cheese.

Ryzlink rýnský 2016 kabinetní / cabinet L49

195,00

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

(see subregion Mikulov, the village of Nový Přerov, Na štrekách), dry

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 pstružími filety, vynikne při podávání s aromatickými houbami. Kombinujeme stylově s tvrdými sýry holandského typu s kořením.

Fresh spring flower and mild fruit taste relatively stylishly accompanies the flavour of lime-tree flowers, walnuts and developing, multi-layer spiciness. It is excellent to serve with prosciutto and smoked trout fillet, aromatic mushrooms. It is a good accompaniment to hard cheeses such as Emmental or Duch-type seasoned cheeses.



**Sauvignon 2015 kabinetní / cabinet L49****235,00**

(v. podoblast velkopavlovická, obec Přebuz, trať U majáku), suché

(see subregion Velkopavlovická, Přebuz village, U Beacon track), dry

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 pěnama s exotickým ovocem.

Challenging aroma of black currant, gooseberries and black elder blossom is in the taste supplemented by tones of yellow pomaceous and tropical fruit with grand aftertaste of meadow honey. It is excellent to toasts with tuna fish and green olives, to diet meals of freshwater and seawater fish. It will get along well with goat cheese, creamy custards and mousses with tropical fruits.

Zweigeltrebe ROSÉ 2016 kabinetní / cabinet L49**195,00**

(v. podoblast velkopavlovická, obec Rakvice), suché

(see subregion Velkopavlovická, Rakvice village), dry

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.

The bouquet of warm drupes and canned dark yellow plums (Drap d'Or d'Espéren) transforms in the palate to sour cherry cake with fine vanilla yoghurt mouse. We recommend this wine with water melon sorbet, cold shrimp cappuccino or with light, sea-food and pasta dishes. The wine is also fine with hard Gran Moravia cheeses.





Modrý Portugal 2015 kabinetní / cabinet L49

195,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Věstoňsko), dry

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.

Fruity aroma with displays of small forest berries and black rowans is harmoniously attuned by plum stone, original silkiness with balanced tannins. We recommend it to spicy meatballs; especially suitable is moussaka with lamb meat with mashed tomatoes. Ideal are also white-and-blue cheese – Vltavín, Stilton.

Rulandské modré 2016 kabinetní / cabinet L49

195,00

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

(see subregion Velkopavlovická, village Rakvice, trail Trkmansko), dry

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).

Bouquet of overripe raspberries, blackberries and black cherries is in taste supplemented by tones of jam made of garden fruit and forest berries, with mild aftertaste of plain chocolate. It magnificently accompanies beef fillets on wine with rolled parmesan. It also excellent with a bowl of forest berries with fresh mint or traditionally with white cream cheese (cheese covered with white mould - Hermelín, Kamadet).





NOVOŠLECHTĚNCI

Lena 2013 pozdní sběr / late harvest

290,00

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

(see subregion Mikulov, village Perná, Věstoňsko), dry

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.

Reducing floral fruity scent with fine musk-citrus background accompanies spicy vintage acids with light kernel flavors. We recommend this wine with tomato salad, sliced thinly, with fine goat cheese, vanilla and toasted croutons. It is greatly combined with hard Gran Moravia cheeses.

Rinot 2015 moravské zemské víno / moravian land wine

290,00

(v. podoblast velkopavlovická, obec Příkladky, trať Příkladcká hora), suché

(see subregion Velkopavlovická, Příkladky village, Příkladcká hora), dry

Nazrálý ryzlinkovo-rulandový buket přechází do plné ovocité chuti zavařených rynglů 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.

The ripe Riesling-Pinot bouquet drives into a full fruity palate of stewed greengage with a spicy vanilla-stone finish. We recommend this wine with homemade chicken liver pate with Cumberland sauce, or smoked fillet of freshwater fish on a vegetable salad with Dutch dressing. It also suits semi-hard and hard full-fat cheeses.





BIO VÍNA

Hibernal 2015 pozdní sběr / late harvest BIO

290,00

(v. podoblast mikulovská, obec Lednice, trať U červené studánky), suché

(in see subregion Mikulov, village of Lednice, winery track U červené studánky), dry

Bylinnost pálavských vrchů doplněna výhony černého rybízu a dozrávajících vinohradnických broskví doprovází v chuti tóny kručinky, janovce a zimozrázu. K filetu z mořské ryby na bylinkovém másle s hráškovým pyrém s mátou a citronovým beurre blanc.

TERRASSO

Terrasso white, jemně perlivé víno, polosuché / Fine semi-sparkling wine, semi-dry

245,00

Stříbrná medaile Prague Wine Trophy 2014

Terrasso rosé, jemně perlivé víno, polosuché / Fine semi-sparkling wine, semi-dry

245,00

Terrasso light white, alk. 5,0%, jemně perlivé víno, polosladké / Fine semi-sparkling wine

245,00

Terrasso light rosé, alk. 5,0%, jemně perlivé víno, polosladké / Fine semi-sparkling wine

245,00





REVINE

dealkoholizované lehce perlivé víno / non-alcoholic lightly sparkling wine

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

Non-alcoholic wines are made from fresh young wines, with the presence of natural CO2 contributing to better preservation of freshness and stability. Fresh, lightly sparkling non-alcoholic wine for every occasion.

Revine white

230,00

Revine rosé

230,00

Konzumace nealkoholických vín působí na organismus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení.

Consumption of non-alcoholic wines is beneficial for the body and ensures more effective digestion.

