

**Vinný lístek**



Vinařství THAYA, Hnanice, znojemská podoblast

**Červená vína** Cena/Price (Kč/CZK)

**Frankovka** • pozdní sběr • suché • 2019

Víno kvasilo a zrálo v dřevěných sudech. 370, - Kč

Chuť je dlouhá, doplněná zráním na dřevě s typickou kořenitostí.

**Bílá vína**

**Sauvignon** • pozdní sběr • suché • 2020

Víno kvasilo a zrálo v sudech z francouzského dubu. 320, - Kč

V chuti vyniká mineralita spolu se šťavnatou kyselinou.

**Müller Thurgau •** kabinetní • suché • 2021

Dominují tóny pomela a červeného pomeranče doplněné kořenitostí a mineralitou. 280, - Kč

**Muškát Moravský •** pozdní sběr • polosuché • 2021

Šťavnatá chuť s lehkým cukrem a vyváženou kyselinou s dominantním vjemem bezinky . 280, - Kč

**Tramín Červený •** pozdní sběr • polosuché • 2021

Chuť ze zralé nektarinky, medu a sušených hrozinek . 280, - Kč

**Růžová vína**

**Thaya Rosé •** kabinetní • polosuché • 2021

Chuť je svěží a šťavnatá s tóny malin a červeného rybízu. 250, - Kč

**Vinný lístek**

Vinařství DOMANSKY, Čejkovice, slovácká podoblast

**Červená vína** Cena/Price (Kč/CZK)

**Zweigeltrebe** • moravské zemské víno • suché • 2018

Ve vůni podobné Svatovavřinské odrůdě. 250, - Kč

Chuť plnější s tóny višní doplněná tříslovinou.

**Bílá vína**

**Femme Fetale** • moravské zemské víno • suché • 2020 250, - Kč

Voní i chutná po vyzrálých lesních jahodách. Směs tří odrůd: Muller Thurgau, Moravský Muškát kříženec americké révy s podnoží Vitis Labrus

**Hibernal •** moravské zemské víno • suché • 2020

Středně plné víno s aromatickou vůní s chutí černého bezu. 250, - Kč

**Ryzlink rýnský •** moravské zemské víno • suché • 2020

Ve vůni se objevují lipové tóny s chutí medu. 250, - Kč

**Rulandské šedé •** moravské zemské víno • polosuché • 2020

Květinová, medová a ovocná vůně. Plná a dlouhotrvající chuť po ovoci. 250, - Kč

**Růžová vína**

**Frankovka rosé •** moravské zemské víno • polosuché • 2019

Vůně lesního ovoce, v chuti je víno svěží s citrusovým podtónem. 250, - Kč

**Vinný lístek**

Vinařství ŠUŠLÁK, Šatov, znojemská podoblast

**Perlivá vína** Cena/Price (Kč/CZK)

**Frizzante Muškát žlutý** • polosladké • 2021 250, - Kč

**Bílá vína**

**Chardonnay** • moravské zemské víno • polosladké • 2022 Pozdní sběr 280, - Kč

**Kerner •** moravské zemské víno • polosuché • 2021 280, - Kč

**Pálava •** moravské zemské víno • polosladké • 2022

Výběr z hroznů 370, - Kč

**Sauvignon •** moravské zemské víno • polosuché • 2022

Pozdní sběr 290, - Kč

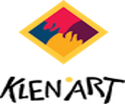
**Růžová vína**

**Zweigeltrebe rosé •** moravské zemské víno • polosuché • 2021

Vůně lesního ovoce, v chuti je víno svěží s citrusovým podtónem. 250, - Kč

Obsah obrázku nádoba, sklenice, Sklenice na víno, Skleničky na víno

Popis byl vytvořen automaticky**Vinný lístek**

Vinařství Klen‘Art, Plavje, Istria, Slovinsko 

**Šumivá vína** Cena/Price (Kč/CZK)

**Rose penina Klen‘Art Brut** • suché • 2021 Vyrobeno klasickou metodou. Má krásnou růžovou barvu s nádherným jiskřením. Vůně je jemná, ale svěží a ovocn, která posléze přechází do lískových oříšků, květin a koření. Rulandské modré /85 %, Shiraz a Cabernet Franc /15 %/. Hodí se k mořským plodům a jemným sýrům a pro slavnostní příležitosti 350, - Kč

**Červená vína**

**Cabernet Sauvignon VINJA** • suché • 2019

Toto víno má intenzivní rubínovou barvu. Příjemná chuť, který kombinuje eleganci a kulatost Merlotu, Cabernet Franc a Refošku a dokonalost a odvážnost Cabernet Sauvignon. Hodí se dobře k červenému masu, divočině a specialitám z ní.

320, - Kč

**Pinot Noir TINJA •** suché • 2020

Stylové, suché červené víno, charakteristické jemnou, drsnou červenou barvou. V chuti a paměti se víno blížilo k silné vizáži.

350, - Kč

Obsah obrázku nádoba, sklenice, Sklenice na víno, Skleničky na víno

Popis byl vytvořen automaticky**Vinný lístek**

Vinařství Bordon, Dekani, Istria, Slovinsko

**Šumivá vína** Cena/Price (Kč/CZK)

**Rumeni Muškat Brut** • suché • 2021 Vyrábí se ze 100 % hroznů Muškátu žlutého. Hrozny se jednoduše pasírují přes moderní lisovací síto bez lisování. Poté se ochladí, aby se usadily hrubé kaly. Čirý mošt se převede do nerezové nádoby, přidají se testované kvasinky a fermentace se řídí při 14-18°C. Takto připravené základní víno přechází do druhotného kvašení. Po ukončení sekundárního prodlouženého kvašení na kvasinkách po dobu minimálně 4 měsíců se sekt stáčí do lahví. Podává se při teplotě 5-7 °C.

300, - Kč

**Červená vína**

**Refošk** • suché • 2019

Vyrábí se klasickým procesem macerace s ručním máčením uzávěru až do konce fermentace, která trvá od 8 do 10 dnů. Víno zraje v dřevěných sudech na jemných kalech po dobu minimálně 24 měsíců. Víno má typickou velmi intenzivní fialovou až rubínovou barvu. Vůně je velmi ovocná, po zralém červeném ovoci, lesních plodech a malinách. Bohaté tělo, plné chuti a klidné kyselosti po jablečno-mléčné fermentaci.

Nejlépe se hodí kevšem bohatým masitým pokrmům při teplotě mezi 16-18°C.

360, - Kč

**Bílá vína**

**Malvazija** • suché • 2021

Vyrábí se procesem criomacerace. Hrozny jsou zbaveny stopky a rozdrceny po 12-24 hodinovém kontaktu s pokožkou. Po vylisování se vyčeří pomocí přirozené sedimentace a finálně fermentuje při kontrolované teplotě 14-18°C. Bohaté ve vůni a chuti se zlatavě slámovou barvou. Vůně je ovocná s broskvemi, akácií, medem a květinovými tóny. Chuť je plná, svěží s dobře zakomponovanou kyselinkou. Víno je certifikováno BIO a VEGAN. Je ideálním společníkem rybích specialit chlazených na 8 -10°C

300, - Kč