



SEN

CONGRESS & SPA
HOTEL

VINNÁ KARTA

ČERVENÁ VÍNA

Rulandské Modré

Chateau Mikulov - suché - Znamenité víno rubínové barvy s cihlovými odstíny. Má výraznou ovocnou vůni s tóny jahod či ostružin, chuť je plná s ovocným charakterem. Doporučujeme podávat ke grilovanému masu, k jehněčímu či ke zvěřině, ideální kombinace se sýry s ušlechtilou bílou plísní.

330,- /0,75L

Modrý Portugal

Chateau Mikulov - suché - Jemně rubínová barva a příjemná vůně s jemnými ovocnými tóny připomíná třešně či višně. Víno je lehčí, s menším obsahem tříslovin a příjemnou ovocnou chutí. Chuť je intenzivní ale přitom harmonická a sametová a oproti ostatním červeným vínům ne příliš pronikavá. Díky nízkému obsahu kyselin ve víně je toto víno svěží a dá se kombinovat s těstovinami, masitými pokrmy, drůbeží a sýry.

330,- /0,75L

Frankovka

ŠSVP Floriánek - polosuché - Víno tmavě červené barvy, má výraznou vůni sušených višní a švestek. V chuti je pak patrná višňová marmeláda spolu se sladkou ostružinovou dochutí. Frankovka se dobře páruje ke zvěřině, kachně i huse, k jidlům z vnitřností, a ke kořeněným zeleninovým jidlům.

330,- /0,75L

Cabinet Savignon, pozdní sběr

Jakub Šamšula - suché - Barva tmavě třešně srdcovky doplněná rubínovým podkresem. Ve vůni postřehneme černorybízový syrupek a přezrálé ostružiny, které podtrhuje jemně kouřový tón přecházející do decentního projevu pražené kávy. V chuti s tvrdší tříslovinou se čerstvé lesní plody mísí s elegantní marmeládovou chutí. Vhodné kombinovat s jehněčím, krůtím a dalším masem s kořeněnými omáčkami.

570,- /0,75L

Cabernet Moravia, pozdní sběr

Vinařství Grmolec - suché - Velmi plné, hebké víno s nezaměnitelnou typickou vůní i chutí černého rybízu a ostružin. Víno je vysoce barevné, jemně aromatické s hladkou kyselinou a jemnými tříslovinami. Víno se podává k masitým jidlům s kořeněnými omáčkami, k tmavým či uzeným masům a k tučným či tvrdým sýrům.

520,- /0,75L

Dornfelder, pozdní sběr

Vinařství Grmolec - suché - Plné, mohutné víno s rozmanitou vůní tmavého peckovitého ovoce. Víno je výrazně tmavě červené, s pronikavým ovocitým aroma, extraktivní až tělnaté v chuti, s dozrívajícím vjemem po kyselinách, podle ročníku až velmi výrazným. Hodí k těstovinám, podáváme též k těžším či kořeněným úpravám masa, grilovaným pokrmům, zvěřině a výrazným sýrům.

580,- /0,75L

Merlot, výběr z hroznů

Vinařství Baloun - suché - Toto exkluzivní víno na první pohled zaujme tmavě granátovou barvou. Ve velmi ušlechtilé vůni dominují tóny přezrálého černého rybízu a černých třešní. Vyzrálé hrozny dají základ plné extraktivní chuti, ve které najdeme směs kompotovaných třešní, švestek a černých třešní. Celkový velmi výrazný vjem z tohoto vína podtrhuje příjemná dochuť s nasládlou tříslovinou. Víno je vhodné kombinovat se srncím nebo jelením ragú, k pernaté zvěři a k sýrům s bílou a modrou plísní.

580,- /0,75L

RŮŽOVÁ VÍNA

Denise Rosé kabinet

Vinařství Grmolec - polosuché - Růžové víno vyrobené z odrůdy Zweigeltrebe, s krásnou ovocnou vůní, hebkou a lahodnou chutí připomínající čerstvé jahody se smetanou. Doporučujeme ke grilovaným masům a zelenině, lososu, jemným sýrům, ale také k čerstvému ovoci.

520,- /0,75L

ZAHRANIČNÍ ČERVENÁ

Chianti Classico, Castello di Cacchiano

Itálie - suché - Víno ze srdce Toskánska vyrobené z hroznů odrůd Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera a Colorino. Barva je jiskrně rubínově červená. Aroma je ovocné, s lehkými kořenitými tóny nasátými z dubových sudů. Chuť je pikantní, s plným tělem a dlouhou perzistencí. Párujeme s grilovaným masem a steakem, hovězím a telecím masem, tmavými mořskými a sladkovodními rybami, vepřovým masem nebo vepřovou pečení.

870,- /0,75L

Brunello Di Montalcino, Abbadia Ardenga

Itálie - suché - Elegantní a harmonické víno světle granátové barvy a plné chuti ze srdce Toskánska vyrobené z hroznů odrůdy Sangiovese Grosso. Vůně je zemitá připomínající černé třešně, švestky, koření, santalového dřeva a tabák. Chuť je plná, intenzivní se sametovými taniny a svěží kyselinou dodávající tomuto vínu strukturu a harmonii. Na paletě je cítit lesní ovoce, lékořice, káva, vanilka, badián a kůže. Brunello Di Montalcino párujeme s omáčkami z hovězího a jehněčího masa nebo hub, k pokrmům ze zvěřiny, zrajícím sýrům a lanýžům.

1120,- /0,75L

Legende Bordeaux Rouge, Chateau Lafite - Rothschild

Francie - suché - Toto elegantní a vyvážené cuveé z Bordeaux je složeno z tradičních odrůd Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Vyznačuje se sytě červenou barvou, jeho příjemná vůně připomíná směr čerstvého a kompotovaného peckovitého ovoce s dotekem dřeva získanou zrání v dubových barelech. V chuti je teplé, ovocné, středně plné s harmonickými tříslovinami. Párujeme s těžšími a tučnějšími masy jako hovězí, jehněčí nebo skopové, ale i s vepřovým nebo kachnou.

760,- /0,75L

Côtes-du-Rhône Rouge "Belleruch", M. Chapoutier

Francie - suché - Cuveé z odrůd Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan a Mourvedre z jižní části Côtes-du-Rhône. Víno je granátové barvy a rozvíjí aroma červených plodů, hlavně višní. V ústech je plné, kořenité, dobře strukturované s pevnými tříslovinami. Typický zástupce slunného jihu Francie, přitom s příjemnou šťavnatou ovocností. Hodí se k hovězímu, jehněčímu a zvěřině.

755,- /0,75L

Chateauneuf-du-Pape, Clos De Brusquieres

Francie - suché - Tradičně vyráběné Chateauneuf-du-Pape z odrůd Grenache, Syrah, Mourvedre a Cinsault. Víno je bohaté, intenzivní a strukturované s hlubokou rubínovou barvou. Je pikantní a nabitě provenzálskými bylinami, s tóny švestek, černých malin, višní a cedru s lehkou zemitostí. Toto víno s plným tělem a vysokým obsahem taninů se výtečně hodí k červeným masům jako je hovězí, jehněčí a zvěřina, ale díky podílu Syrah i ke kořeněným jídlům.

1150,- /0,75L

Rioja, Viña Collada Marques de Riscal

Španělsko - suché - Tiché červené víno z odrůd Tempranillo, Graciano a Mazuelo. Sytá třešňově červená barva s odlesky do fialova, svěží vůně jahod a třešní. V ústech je středně plné, s příjemnými tóny zralého ovoce a lehkým dotekem toastu v závěru, prozrazující zrání v dubových sudech. Vychutnejte si ho s hovězím, telecím, jehněčím nebo drůbežím masem.

515,- /0,75L

Malbec Reserva, Piedra Negro, Francois Lurton,

Argentina - suché - Toto víno z oblasti Mendoza má silně tmavou, skoro inkoustovou barvu, intenzivní, velmi kořeněný buket bohatý na vanilku s tóny zralého ovoce se špetkou pražení typický pro odrůdu Malbec. Plné na patře, ale překvapivě delikátní a sametově hebké po počáteční silné chuti. Víno má hezkou strukturu, plnou a vyrovnanou chuť, velmi jemný tanin a náznak kouře v závěru. Hodí se k hovězímu, jehněčímu a drůbežímu masu.

760,- /0,75L

ŠUMIVÁ VÍNA

Bohemia Sekt Brut/Demi sec 340,- /0,75L

Bohemia Sekt Prestige Brut 560,- /0,75L

Bohemia Sekt Nealkoholické 340,- /0,75L

Prosecco Mionetto DOC 465,- /0,75L
Frizzante - Itálie

Posecco Mionetto DOCG 580,- /0,75L
Valdobbiadene - Itálie

Möet & Chandon Brut Imperial 3100,- /0,75L
Champagne - Francie

Veuve Cliquot Brut 2900,- /0,75L
Champagne - Francie

BÍLÁ VÍNA

Chardonnay, Pozdní sběr

Vinařství Pavlov - polosuché - Krásná zlatá barva s jemnými zelenými odlesky. Méně intenzivní, avšak bohatá vůně připomíná ananas, citrusovou kůru a bílé květy. Chuť je plnější, šťavnatá a ovocitá s hezky zpracovaným zbytkovým cukrem, delší osvěžující dochuť. Doporučujeme k sladkovodním rybám, těžším úpravám drůbežního a telecího masa a měkkým sýrům s mytou kůrou.

330,- /0,75L

Rulandské šedé

ŠSVP Floriánek - suché - Intenzivní Rulandské šedé s vůní po lískových oříšcích, přezrálém ovoci, sušených meruňkách a sušenkách. Chuť je nekomplikovaná, lahodná a harmonická s tóny přezrálých rozinek v závěru a určitě přivítáte vyváženost jemného zbytkového cukru a svěží kyseliny. Chybu neuděláte, pokud budete Rulandské šedé servírovat například k rybím specialitám, vyzkoušet ale můžete třeba paštiku z husích jater, grilované telecí nebo koryše.

330,- /0,75L

Tramín červený

ŠSVP Floriánek - polosladké - Víno má intenzivní aroma s jasným odrůdovým charakterem čajové růže a jemné fialky. Chuť je lehce nasládlá, kořenitá a plná s dochutí po přezrálých rozinkách. Vína Tramínu mají intenzivnější barvu než většina ostatních bílých vín, jsou zelenožlutá až zlatožlutá. Pro víno Tramínu je příznačná bohatost omamující vůně a kořenitosti, které jsou u vyšších stupňů přívlastkových vín podbarveny sladce medovými tóny hrozinek. Víno se skvěle hodí k uzeným rybám. Vhodné je také k dezertům.

455,- /0,75L

Ryzlink Vlašský, výběr z hroznů

Mikrovín Mikulov - suché - Víno sytější zlato-žluté barvy. Vůně je elegantní a spojuje se v ní buket zralých nektarinek s minerálně-kořenitým charakterem. Minerální charakter pokračuje i v chuti. Na patře je naprosto suché, s živou kyselinkou a velmi dobrou středovou plností. Delší závěr je jemně ovlivněn zráním v dřevěných sudech. Hodí se k zeleninovým jídlům i polévkám, k sladkovodním rybám, ke zrajícím sýrům nebo k jemným paštikám či dezertům.

330,- /0,75L

Chardonnay, pozdní sběr

Jakub Šamšula - suché - Víno barvy třpitivě světle žluté s jemným zelenkavým odstínem. Ve vůni dominuje jablečné pyr, žlutý meloun a pomelo. Chuť je dlouhá, svěží a harmonická. Silně se projeví zelené jablko, mango, grep a zralé nektarinky. Párujeme s rybami, drůbežím masem a zeleninovými jídlami.

570,- /0,75L

Pálava, výběr z hroznů

Jakub Šamšula - polosladké - Toto víno barvy světle zlatožluté s jasně slámovými odlesky nás nadchne hlubokou plnou a rozervanou květinovou vůní. Projeví se v ní opojné aroma fialek a konvalinek načechrané tónem sušené pomerančové kůry. Chuť je sladce lahodná, kouzelný výraz mezi a líčí dochutí pomerančové želé. Hodí se ke kořenitým jídlům, k sladkým úpravám masa, k uzeným a pařeným sýrům a k dezertům.

575,- /0,75L

Hibernal, pozdní sběr

Vinařství Grmolec - suché - Plné, tělnaté víno se zelenožlutou barvou, intenzivním ale příjemným ovocným tónem černého rybízu, vyzrálých hrušek, broskví, nektarinek a manga. Chuť je plná, velmi extraktivní a typicky kořenitá. Doporučujeme podávat k tučnějším rybám na roštu nebo k mořským plodům.

580,- /0,75L

Veltlínské zelené, pozdní sběr

Vinařství Grmolec - suché - Vyvážené, plné víno s kořenitým až mandlovým tónem a příjemnou kyselinkou. Víno má zelenožlutou barvu a voní svěžestí, pepřnatostí a někdy i lehkou vůní doutníku. Při zrání na láhvích se nejprve objevují zesílené kořenité pepřnaté tóny, které posléze ustupují a nejvíce kraluje mandlová chuť. Víno se hodí k hovězímu, drůbežímu či rybě.

495,- /0,75L

Rulandské šedé + Chardonnay pozdní sběr

Vinařství Sonberg - suché - Velice povedené, krásně pitelné cuvée zcelující odrůdy Rulandské šedé (60%) a Chardonnay (40%). Víno má jiskrnou, zlatavě zelenkavou barvu. Ve vůni sušené meruňky a nádech jemné minerality, chuť je elegantní a kořenitá s pikantním závěrem. Vychutnejte si s grilovaným drůbežím a vepřovým masem, lososem, tuňákem nebo těstovinami.

480,- /0,75L

Savignon, pozdní sběr

Vinařství Sonberg - suché - Šťavnaté svěží víno jiskrně zlatavé barvy, s bohatou vůní rozkvetlé louky a květů černého bezu. Chuť je plná citrusových plodů s příjemnou kořenitostí v závěru. Vhodné ke snoubení s rybami a mořskými plody.

480,- /0,75L

ZAHRANIČNÍ BÍLÁ

Pinot Grigio, Bidoli

Itálie - suché - Vyvážené a svěží víno z oblasti Grave del Friuli ve Venetu v severovýchodní Itálii. Víno má jemně zlatavou barvu a výraznou květnatou a ovocitou vůni, která nám připomíná květy akátu a rozkvetlé lípy, meruňky, jablka, hrušky a citrusové plody. Jeho patro je opulentní, pěkně vyvážené, s harmonickou kyselinkou. Tvoří vinikajícího partnera k jídlům z hub, zeleniny a k rybím specialitám.

510,- /0,75L

Soave Classico, Pieropan

Itálie - suché - Hrozny pochází až z 60-letých vinic odrůd Garganega a Trebbiano z centra Soave v oblasti Veneto. Soave Classico je svěží a výrazné víno s patrnou stopou minerálů, ovoce a pikantnosti. Barva je slámově žlutá s jemnými odstíny zelené, vůně je zprvu florální později převládá černý bez někdy až exotického ovoce. Na patře zaujme svěží kyselinou s notami zralého ovoce, cukrového melounu a meruňek. Doporučujeme k zeleninovým jídlům, bílým masům, rybám a jemným sýrům.

730,- /0,75L

Vermentino, Casanova Della Spinetta

Itálie - suché - Tiché bílé víno vypěstované ze 100% odrůdy Vermentino na vinicích v oblasti Maremma-Toskánsko. Vyznačuje se lehce nazlátlou barvou a je pravým skloubením vůně ovoce, květin a minerality. Chuť je svěží s příjemnou kyselinou a dlouhým koncem. Vermentino je dobrým partnerem k pokrmům z ryb, mořským plodům, zeleninovým jídlům těstovinám a k vepřovému masu připraveném na bylinkách.

770,- /0,75L

Gavi DOCG, Bio Pietro

Itálie - suché - Jemné a delikátní víno z biodynamického vinařství v oblasti Piemonte v severozápadní Itálii. Je vyrobeno z odrůdy Cortese, která vyniká intenzivním aroma bílých květů, ovoce, citrusových plodů, zelených jablek a medovice. Jeho jemná mineralita je v chuti vhodně doplněna příjemnou kyselinou a ovocným závěrem. Hodí se k těstovinám, bílým a uzeným masům a mořským plodům.

835,- /0,75L

Riesling, Feinherb M. Molitor

Německo - polosladké - Osvěžující, šťavnaté, minerální víno z Moselska se zbytkovým cukrem, který dodává vínu harmonii a dobrou pitelnost. Oblast Mosel je známá svými minerálními víny s typickou sladkostí a mineralitou na závěr. Označení feinherb znamená ovocně-květnatý, kořeněný, na hranici polosuchého a polosladkého vína. Párujeme s drůbeží, vepřovým masem a kořeněnými jídlů.

740,- /0,75L

Riesling Réserve Cuvée, Frédéric Emile Trimbach

Francie - suché - Elegantní Riesling ze špičkových poloh Alsaska, z plně zralých, citlivě vybraných hroznů. Je výrazný, minerálního typu s typickými petrolejovými tóny. Ve vůni nalezneme lehkou zakouřenost, doteky meruňek a pražení. Plné, bohaté, extraktivní víno s výraznou kyselinou a aroma grapefruitu. Doporučujeme k asijské kuchyni, vepřovému a bílému masu a rybám.

780,- /0,75L

Chablis, Gilbert Picq

Francie - suché - Toto víno z oblasti Chablis patří k Burgundsku je krásně přímočaré a v jeho bohaté a vyvážené chuti se snoubí citrusové plody, zelená jablka, opečený toast a máslové tóny. Jeho měkká a svěží mineralita je dosažená malolaktickou fermentací, která změkčuje kyselý projev vína. Hodí se k lehkým pokrmům z vepřového masa, lososa a k jemným sýrům.

850,- /0,75L