

ŠUMIVÁ VÍNA

0,75 l	BOHEMIA SEKT BRUT/DEMI SEC	360 Kč
0,75 l	BOHEMIA SEKT PRESTIGE BRUT	590 Kč
0,75 l	BOHEMIA SEKT NEALKOHOLICKÉ	360 Kč
0,75 l	PROSECCO CA' DEL CINO DOC FRIZZANTE - ITÁLIE	490 Kč
0,75 l	PROSECCO MIONETTO DOCG VALDOBBIADENE - ITÁLIE	610 Kč
0,75 l	ROSETTA FRIZZANTE - ČESKÁ REPUBLIKA <i>KOUPÍ TÉTO LÁHVE PŘÍSPĚJETE NA NADAČNÍ FOND PINK BUBBLE.</i>	590 Kč
0,75 l	MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL CHAMPAGNE - FRANCIE	3300 Kč
0,75 l	VEUVE CLIQUOT BRUT CHAMPAGNE - FRANCIE	3100 Kč

BÍLÁ VÍNA

Chardonnay

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 drůbežího a telecího masa a měkkým sýrům.

350 Kč / 0,75 l

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 určitě přivítáte vyváženost jemného zbytkového cukru a svěží kyseliny. Chybu neuděláte, pokud budete Rulandské šedé konzumovat například k rybím specialitám, vyzkoušet ale můžete třeba paštiku z husích jater, grilované telecí nebo korýše.

350 Kč / 0,75 l

Ryzlink Vlašský

Mikrosvín 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.

350 Kč / 0,75 l

Ryzlink Rýnský, kabinetní

Jindrovo vinařství - suché - Vůně lipového a bezového květu se snoubí s jemně opečenými toasty a šťavnatými černými rybízy. Jako jemné podtóny doznívá sušená kůra pomeranče a typická petrolejovost. Chuť odpovídá tradičnímu způsobu výroby. Víno zrál šest měsíců ve francouzských čtyřsetlitrových sudech na jemných kvasničných kalech a bylo dvakrát týdně mícháno. Je tedy tělnaté, minerální, se znaky rybízů, mučenky a pepře. Hodí se k zeleninovým jídlům i polévkám, k sladkovodním rybám, ke zrajícím sýrům nebo k jemným paštikám či dezertům.

590 Kč / 0,75 l



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 Tramín mají intenzivnější barvu než většina ostatních bílých vín. Jsou zelenožlutá až zlatožlutá. Pro víno Tramín je příznačná bohatost, omamující vůně a kořenitost, které jsou u vyšších stupňů přívlastkových vín podbarveny sladce medovými tóny hrozin. Víno se skvěle hodí k uzeným rybám. Vhodné je také k dezertům.

480 Kč / 0,75 l

Chardonnay, pozdní sběr

Jakub Šamšula - suché - Víno barvy třpytivě světle žluté s jemným zelenkavým odstínem. Ve vůni dominuje jablečné pyré, 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 jidly.

610 Kč / 0,75 l

Pálava, výběr z hroznů

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

610 Kč / 0,75 l

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.

610 Kč / 0,75 l

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, pepřatostí a někdy i lehkou vůní doutníku. Při zrání v láhvích se nejprve objevují zesílené kořenitě pepřaté tóny, které posléze ustupují a nejvíce kraluje mandlová chuť. Víno se hodí k hovězímu, drůbežímu či rybě.

520 Kč / 0,75 l

Rulandské šedé + Chardonnay pozdní sběr

Vinařství Sonberg - suché - Velice povedené, krásně pitelné cuvée scelující odrůdy Rulandské šedé (60 %) a Chardonnay (40 %). Víno má jiskrnou, zlatavě zelenkavou barvu. Ve vůni se snoubí 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.

510 Kč / 0,75 l

Sauvignon, 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.

510 Kč / 0,75 l



ZAHRANIČNÍ BÍLÁ VÍNA

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 vynikajícího partnera k jídlům z hub, zeleniny a k rybím specialitám.

540 Kč / 0,75 l

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.

770 Kč / 0,75 l

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.

810 Kč / 0,75 l

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.

880 Kč / 0,75 l

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 jidly.

780 Kč / 0,75 l

Riesling, F.E. Trimbach

Francie - suché - Elegantní 100% Riesling ze špičkových poloh Alsaska, z plně zralých, citlivě vybraných hroznů. Víno charakterizuje slámová barva s nazelenalými odstíny. Aroma je kořeněné s notami zázvoru a kmínu. Na patře je čisté a suché. Zaujme svou vyváženou mineralitou a příjemnou kyselinu doplněnou sametovými taniny s tóny citrusových plodů a zralého ananasu. Doporučujeme k vepřovému a bílému masu, rybám a mořským plodům.

790 Kč / 0,75 l



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.

910 Kč / 0,75 l

Ribolla Gialla Bio DOC

Itálie - suché - 100% Ribolla Gialla je jednou z nejpopulárnějších odrůd pro podoblast Collio, ze které pochází. Části vinic, na kterých jsou hrozny pro toto víno pěstovány, pochází ze 14. století - nachází se ve vesnicích Oslavia a Capriva del Friuli. Světlá barva se zlatavými odlesky. Příjemná, kořenitá a čistá vůně s tóny růžového grapefruitu a čerstvě posečené louky. Chuť je pevná, minerální a řízná s pevnou kostrou a harmonickou kyselinou. Doporučujeme k vepřovému a bílému masu, rybám a mořským plodům.

950 Kč / 0,75 l



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 zvěřině, ideální kombinace se sýry s ušlechtilou bílou plísň.

350 Kč / 0,75 l

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, oproti ostatním červeným vínům ne příliš pronikavá. Díky nízkému obsahu kyselin ve víně je toto víno svěžší a dá se kombinovat s těstovinami, masitými pokrmy, drůbeží a sýry.

350 Kč / 0,75 l

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 jídlům z vnitřností, a ke kořeněným zeleninovým jídlům.

350 Kč / 0,75 l

Cabernet Sauvignon, pozdní sběr

Jakub Šamšula - suché - Barva tmavě třešně srdcovky doplněná rubínovým podkresem. Ve vůni postřehneme černorybízový sirup 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, krutím a dalším masem s kořeněnými omáčkami.

610 Kč / 0,75 l

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 jídlům s kořeněnými omáčkami, k tmavým či uzeným masům a k tučným či tvrdým sýrům.

550 Kč / 0,75 l

Merlot, pozdní sběr

Chateau Valtice - suché - Barva vína je tmavě třešňová. Ve vůni můžeme najít tóny višní v čokoládě a tmavého lesního ovoce. Chuť je plná, harmonická, s pěknou tříslovinou a dlouhou dochutí. Vinné sklepy Valtice, a.s. patří mezi nejvýznamnější a nejstarší vinařství v České republice. Jedná se o firmu rodinného typu s hlubokými moravskými kořeny a tradicemi. Vinařství je v dnešní podobě největším pěstitelem révy vinné v České republice. Doporučujeme ke zvěřině a hovězím steakům.

610 Kč / 0,75 l

Dornfelder, pozdní sběr

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

610 Kč / 0,75 l



ZAHRANIČNÍ ČERVENÁ VÍNA

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 steaky, hovězím a telecím masem, tmavými mořskými a sladkovodními rybami, vepřovým masem nebo vepřovou pečení.

920 Kč / 0,75 l

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, santalové dřevo 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.

1180 Kč / 0,75 l

Bordeaux Rouge, Chateau Loumelat

Francie - suché - Toto elegantní a vyvážené cuvéé z Bordeaux je složeno z tradičních odrůd Merlot (85 %) a Cabernet Sauvignon (15 %). Vyznačuje se hlubokou rubínovou barvou, v aroma vynikají třešně a maliny s nuancemi koření a podrostu. V chuti je pak teplé, ovocné, středně plné s harmonickými tříslovinami a dlouhou dochutí. Párujeme s těžšími a tučnějšími masy jako hovězí, jehněčí nebo skopové, ale i s vepřovým nebo kachnou.

610 Kč / 0,75 l

Côtes-du-Rhône „Parallele 45“, Paul Jaboulet Aîné

Francie - suché - Organické Cuvée z odrůd Grenache (60 %) a Syrah (40 %) ze severní části Côtes-du-Rhône. Vůně je decentní s příjemnými květnatými a ovocnými tóny sladkého koření. Chuť je harmonická, kultivovaná, středně dlouhá s pevnou kostrou a dobře zapracovanou tříslovinou. Cuvée získalo jméno podle 45. rovnoběžky, která probíhá některými vinicemi vlastněnými vinařstvím Paul Jaboulet. Hodí se k hovězímu a jehněčímu masu a zvěřině.

810 Kč / 0,75 l

Chateaufort-du-Pape, Cuvée du Vatican, Chateau Sixtine

Francie - suché - Klasické Cuvée Chateaufort-du-Pape z odrůd Grenache, Syrah, Mourvèdre a Cinsault. Víno je bohaté, intenzivní a strukturované s hlubokou purpurovou barvou. Aroma dominuje černý bez, maliny, koření a florální noty. V chuti je středně plné, pikantní, šťavnaté s pevnou tříslovinou a lehkou zemitostí. Víno je fermentováno v nerezových tancích a následně zraje až 30 měsíců v dubových sudech. 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.

1740 Kč / 0,75 l

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.

540 Kč / 0,75 l



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.

810 Kč / 0,75 l

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.

550 Kč / 0,75 l

