

## moravská bílá vína



### Chardonnay

*jakostní víno  
polosuché*

*Patria Kobyly*

*vinařská obec Kobyly na Moravě*

*Barva je světle citronově žlutá se slámovým odleskem.*

*Vůně je jemná, svěží ovocná podbarvená ušlechtilou chlebovinkou a slabými tóny zralého žlutého ovoce.*

*Chuť je středně plná, svěží ovocná, jemnou chlebovinku doplňuje kyselinka podporující ovocnost po grepu, citronu a grepové kůře, dochuť je středně dlouhá svěží ovocná.*

*doporučujeme k mořským plodům a lehkým úpravám ryb*

**0,75 l 250 Kč**



### Rulandské šedé

*jakostní víno  
suché*

*Patria Kobyly*

*vinařská obec Kobyly na Moravě*

*barva je zlatavě žlutá*

*vůně je svěží, s minerálně oříškovými tóny a jemnou kořenitostí*

*chuť je lehčí až středně plná, svěží kořenitost, která se objevuje ihned na počátku, je po chvíli doplněna minerálně oříškovými tóny a podpořena příjemnou kyselinkou, dochuť je pikantní s jemným dozvukem minerality*

*doporučujeme k jídlům z kuřecího a krůtího masa*

**0,75 l 250 Kč**



### Veltlínské zelené

*moravské zemské víno  
suché*

*Vinařství Mádě*

*barva je světle zelenkavě žlutá*

*vůně je jemná, svěží harmonická, příjemně kořenitá s pikantními tóny citrusového ovoce*

*chuť je svěží lehčí, velmi elegantní a přímočará, zpočátku se více projevují ovocné tóny citrusového ovoce, k nimž se postupně přidává mandlová kořenitost podporovaná pikantní kyselinkou, dochuť je středně dlouhá a doznívá dlouho na patře*

*doporučujeme k zeleninovým salátům nebo jako aperitiv*

**0,75 l 250 Kč**

## *moravská bílá vína*



### *Grand Cuvée bílé*

*pozdní sběr*

*suché*

*barva je zlatavě žlutá*

*vůně je příjemná, nazrále ovocná s kořenitým podbarvením, připomíná směs grepů, angreštu a kořenité broskve*

*chuť je velmi plná, příjemně svěží kořenité ovocná, k ovocným tónům zralého grapefruitu a broskve se přidává uhlazená chlebnatost, mladistvý ovocný nádech podporuje pikantní kyselinka, která spolu se zralou kompotovou ovocností dlouze doznívá na patře*

*doporučujeme k rybím jídlům ve výraznější úpravě a k drůbeži*

**0,75 l 390 Kč**

### *Moravino Valtice*

*vinařská obec Mikulov*

*viniční trať Pod Mušlovem*



### *Pálava*

*pozdní sběr*

*polosladké*

*barva je slámově zlatavá*

*vůně je výrazná, medově nasládlá s nádechem mandarinek a pomerančů a stopou pryskyřice, posléze se objevuje i těžší květinové aroma*

*chuť je plná, příjemně nasládlá, citrusová s výraznou pikantní kyselinou, dominuje příchutí zralého pomeranče a kandované pomerančové kůry následně provázená příchutí oříšků a toastů, dochuť dlouze narůstající s medově pomerančovou stopou*

*doporučujeme ke tvrdým sýrům a drůbeži se sladší omáčkou*

**0,75 l 390 Kč**

### *Vinařství Popice*

*vinařská obec Popice*

*viniční trať Panenský kopec*



### *Rulandské šedé*

*pozdní sběr*

*polosuché*

*barva je světle zelenkavě žlutá se zlatavou jiskrou*

*vůně je příjemná, svěží s minerálním nábojem, připomíná namleté oříšky se stopou čerstvé limetky a grepy*

*chuť je středně plná, zpočátku kořenité ovocná s příchutí po grepové kůře, poté přechází do minerálně oříškově kořenité s tóny mletých ořechů a arašídů, dochuť delšíá minerálně oříšková*

*doporučujeme k jídlům z kuřecího a krůtího masa*

**0,75 l 450 Kč**

### *Vinařství Vladimír Tetur*

*vinařská obec Velké Bílovice*

## moravská bílá vína



### Ryzlink rýnský

pozdní sběr

suché

barva je zelenkavě žlutá  
vůně je typicky odrudová, velmi svěží, převládá v ní ovocný nádech s aroma citrusových plodů a postupně se otevírající mineralitou  
chuť je plná, velmi svěží s pikantní kyselinkou, zpočátku se více projevuje ovocná příchut', postupně se přidává velmi jemná kořenitá s přechodem až do minerální, dochuť je delší kořenitě minerální

doporučujeme k výraznějším úpravám rybího masa

Vinařství Popice

vinařská obec Popice

viniční trať Sonberk

0,75 l 390 Kč



### Ryzlink vlašský

pozdní sběr

suché

barva je světle zlatavě slámová  
vůně je nadýchaná, působí příjemně kořenitě s jemným ovocným citrusovým nádechem a sametově jemnou kořovou clonou  
chuť je středně plná, s typickým kořenitým nástupem, k němuž se přidává kompotově ovocná příchut' zralých mirabelek, ve střední části přechází do toastové oříškové s příchutí mletých vlašských ořechů, pikantní kyselinka dodává vínu typickou svěžest a podporuje dlouhou oříškově-ovocnou dochuť

doporučujeme k jídlům z drůbežího masa nebo k tvrdým sýrům

Mikrosvín Mikulov

0,75 l 430 Kč



### Sauvignon

pozdní sběr

suché

barva je výrazná svítivě citronově žlutá  
vůně je výrazná s typickými tóny dozrávajících angreštu, který dominuje doplňován o aroma pomeranče a stopou broskví i výraznou bezinkovou kořenitostí  
chuť je středně plná až plná, přesně navazující na aroma, k intenzivní příchuti angreštu se přidává stopa bezinky a černého rybízu, harmonicky podporovaná pikantní kyselinkou umocňující ovocitost celkového vyznění, kompotově nasládlá broskvově nektarinková stopa doznívá na patře ještě dlouho po polknutí

doporučujeme k jídlům z drůbežího masa nebo k tvrdým sýrům

Vinařství Sonberk

vinařská obec Popice

viniční trať Sonberk

0,75 l 420 Kč

## oranžová a růžová vína



### *Cuvée Rosé*

*moravské zemské víno*

*polosuché*

*barva je světle růžová s meruňkově malinovým odstínem  
vůně je svěží nasládlé ovocná, připomíná dozrávající jeřabiny, maliny a třešně*

*chuť je středně plná, ovocně kořenitá s nasládlou příchutí dozrávajících malin a třešní, v konci slabě svravá, s jemnou tříslovinou a pikantní kořenitostí, dochuť nasládlé ovocně kořenitá*

*doporučujeme k těstovinám*

*Vinařství Mádl*

*0,75 l 250 Kč*



### *Frankovka rosé*

*kabernet*

*polosuché*

*barva je světle starorůžová  
vůně je příjemně svěží, decentně ovocná, aroma připomíná směs dozrávajících třešní, malin a červeného rybízu*

*chuť je středně plná, úvod je pikantní a velmi svěží s projevem macerovaného červeného bobulového ovoce, hladká kyselinka udržuje výraznou svěžest po celou dobu trvání chuti, po polknutí doznívá dlouze na patře po třešních jeřabinách*

*doporučujeme k výraznějším úpravám drůbežního masa*

*Vinařství Trávníček a Kořínek*

*vinařská obec Havraníky*

*viniční trať Staré vinice*

*0,75 l 380 Kč*



### *Pinot Gris*

*výběr z hroznů, Bio*

*polosladké*

*barva je sytě žlutá s oranžovými odlesky  
vůně je otevřená, široká, opulentní, mírně nazrálá se širokou škálou kompotovaného citrusového ovoce*

*chuť je plná, navazuje na přísliby z vůně, na začátku probleskne výrazná svěžest, která vzápětí přechází do mírně nasládlé robustní kořenitě ovocné příchuti po zralém pomeranči, pikantní kyselinka udržuje po celou dobu svěží projev, dochuť po pomeranči doznívá ještě dlouho na patře*

*doporučujeme k jídlům z králíčího a drůbežního masa*

*Víno Marcincák Mikulov*

*vinařská obec Dobré pole*

*viniční trať Staré*

*0,75 l 490 Kč*

## moravská červená vína



### *Cabernet Sauvignon*

*jakostní víno*

*suché*

*barva je třešňově granátová s meniskem do tmavě červené s cihlovým nádechem  
vůně je typická, výrazná s dominujícími tóny černého rybízu, doplněná stopami jemné  
dřevitosti a kořenitosti  
chuť je středně plná s převládající ovocností po černém rybízu a angreštu, se slabě svíravou  
tříslovinou ve druhé části chuti, dochuť středně dlouhá kořenitě dřevitá s ovocným nádechem*

*doporučujeme k jídlům z hovězího a vepřového masa*

0,75 l 250 Kč

*Patria Kobyly*

*vinařská obec Kobyly na Moravě*



### *Svatovavřínecké*

*jakostní víno*

*suché*

*barva je sytě červená s fialovým nádechem  
vůně je jemná ovocitá s nádechem do sušených švestek a červeného bobulového ovoce, s  
příjemnou dřevitou kořenitostí na pozadí  
chuť je lehčí až středně plná, v rovnocenné kombinaci ovocné a kořenité, s jemnou adstringencí  
a sametovou koncovkou*

*doporučujeme k jídlům z drůbežího masa nebo k tvrdým sýrům*

0,75 l 250 Kč

*Patria Kobyly*

*vinařská obec Kobyly na Moravě*



### *Cabernet Moravia*

*pozdní sběr*

*suché*

*barva je sytá granátově červená  
vůně je výrazná, mírně dominuje příchutí papriky doplňovaná tóny černého rybízu a malin s  
jemným čokoládovým zabarvením a výrazně patrnými kořenitými tóny máty a meduňky  
chuť je středně plná, jemně dřevitě svíravá s potvrzující dominancí papriky s nádechem po  
cassisu a červeném bobulovém ovoci, po chvíli se k jemné adstringenci přidává i slabá příchutí  
hořké čokolády s výraznější kořenitou stopou*

*doporučujeme k jídlům z hovězího a králíčího masa*

0,75 l 390 Kč

*Vinselekt - Michlovský*

*vinařská obec Rakvice*

*viniční trať Krefty*



## *moravská červená vína*



### *Frankovka*

*pozdní sběr, barrique  
suché*

*barva je sytě granátově třešňová s meniskem do tmavě červené s nafialovělým nádechem  
vůně je marmeládově ovocná, připomíná namačkanou směs červeného zahradního ovoce s  
podporou mírně nasládlého vanilkového aroma, v pozadí se objevuje slabě animální aroma  
chuť je plná, v elegantní rovnováze se doplňuje zralá ovocitost směsi přezrálého červeného  
bobulového ovoce s decentním výrazem vanilkové dřevitosti zrání na novém dubovém sudu,  
který na patře vytváří mírně nasládlý a příjemně svravý závěr, dochuť je dlouhá velmi  
elegantní po ovoci s vanilkovým nádechem*

*doporučujeme ke zvěřinovým jídlům s omáčkou*

### *Moravino Valtice*

*vinařská obec Valtice  
viniční trať Pod Sluneční horou*

**0,75 l 410 Kč**



### *Grand Cuvée červené*

*pozdní sběr  
suché*

*barva je tmavě červená s odstínem šťávy černého rybízu  
vůně je intenzivní sametově jemná kouřově čokoládová s kořenitými tóny černého bobulového  
ovoce a lehce animálním nádechem  
chuť je středně plná až plná, zpočátku jemně drhne na patře, když mírně dominuje sametová  
dřevitost s hořkočokoládovým nádechem, na ně navazují zralé ovocné tóny borůvek a ostružin  
s opětovným návratem k příchuti hořké čokolády a jemně svravého pocitu na patře*

*doporučujeme k jídlům ze skopového a hovězího masa*

### *Moravino Valtice*

*vinařská obec Mikulov  
viniční trať Pod Valtickou*

**0,75 l 390 Kč**



### *Neronet*

*pozdní sběr  
suché*

*barva je velmi sytá fialově granátová, téměř neprůhledná  
vůně je nadýchaná svěží ovocná, projevuje se v ní aroma drobného bobulového ovoce, se stopou  
borůvkové marmelády a jemnou kouřovou kořenitostí  
chuť je plná, velmi jemná a uhlazená, v harmonii v ní souzní kompotová až marmeládová  
ovocnost borůvek, jeřabin a černého rybízu s lehce čokoládově zabarvenou dřevitostí, která v  
závěru chuti lehce svírá v ústech a doznívá na patře po polknutí*

*doporučujeme k úpravám zvěřiny bez omáčky*

### *Vinařství Biza*

*vinařská obec Čejkovice  
viniční trať Stará hora*

**0,75 l 490 Kč**

## šumivá vína a Champagne



**Bohemia Sekt Brut**

*Bohemia sekt*

*barva je nazlátle slámová, perlení intenzivnější  
vůně je příjemná svěže ovocná, připomíná letní jablko a citrusové plody, jemně kořenitá a  
mírně chlebnatá  
chuť je středně plná, dominuje svěží ovocnost podpořená výraznější kyselinkou*

*doporučujeme jako aperitiv*

**0,75 l 300 Kč**



**Bohemia Sekt Demi sec**

*Bohemia sekt*

*barva je slámově nazlátlá, perlení střední  
vůně je svěží ovocná s jemnými tóny jablka*

*chuť je středně plná, nasládlá s jemným perlením, dominuje svěžest a ovocnost*

*doporučujeme jako aperitiv*

**0,75 l 300 Kč**



**Prestige Brut**

*Bohemia sekt*

*barva je nazlátle slámová, perlení jemné a husté  
vůně je svěží ovocná, jemně kořenitá a mírně chlebnatá*

*chuť je středně plná, s intenzivním perlením v ústech, dominuje svěží ovocnost s jemným  
nazráním podpořená výraznější kyselinkou*

*doporučujeme jako aperitiv*

**0,75 l 490 Kč**

## šumivá vína a Champagne



*Prosecco Treviso*

*Azienda Agricola La Jara, Itálie*

*korek+šňůrka*

*Frizzante*

*barva je zelenkavě žlutá*

*vůně je příjemná, jemná minerálně ovocná, se svěžím nádechem*

*chuť je lehčí až středně plná, svěže ovocná s decentním jemným perlením, svěží ovocná příchut' dominuje celému průběhu chuti a doznívá pikantně na patře*

*doporučujeme k rybám nebo jako aperitiv*

**0,75 l 420 Kč**



*Champagne Perrier Jouet  
Grand Brut*

*Champagne Perrier Jouet, Champagne*

*Champagne AOC*

*barva je slámově žlutá s citronovými odlesky, s hustým a velmi intenzivním perlením  
buket je krystalicky svěží s minerálním zabarvením a citrusovou ovocností*

*chuť je středně plná, s intenzivním zaperlením v ústech, dominuje v ní svěží citrusová  
příchut' s jemnou chlebovinkou, dochuť je dlouhá, svěže doznívající po citrusovém ovoci*

*doporučujeme k rybám nebo jako aperitiv*

**0,75 l 1 599 Kč**



## zahraniční vína



### Chardonnay

*Les Jamelles, Languedoc-Rousillon*

*Languedoc-Roussillon VdP*

barva je intenzivní zlatavě žlutá  
vůně je velmi příjemná, prolínají se v ní zralé ovocné tóny tropického ovoce, lískových oříšků s velmi jemným nádechem dubového dřeva, působí velmi uhlazeně a elegantně  
chuť je plnější, s pokračováním vyzrálých ovocných tónů připomínajících mango, broskve a zralou hrušku, umocněná dotykem velmi jemných toastově působících taninů, příjemná kyselinka dotváří ovocné vyznění chuti a dává vínu pitelnost i svěžest, po polknutí zůstává na patře delší příjemná ovocně toastová stopa

**doporučujeme k jídlům z kuřecího a krůtího masa**

**0,75 l 450 Kč**



### Merlot

*Les Jamelles, Languedoc-Rousillon*

*Languedoc-Roussillon VdP*

barva je sytá bordeaux s cihlovými odlesky  
vůně je velmi jemná a elegantní, převládá v ní měkká vyzralost směsi červeného a černého bobulového ovoce  
chuť je středně plná a dobře vyvážená, nástup je v punčově ovocném tónu s doplňujícím projevem jemně svíravých tříslovin, které přispívají ke svěžímu ovocnému vyznění chuti, ve druhé části působí až kompotově ovocně a ovocné tóny zůstávají na patře i po polknutí

**doporučujeme k jídlům ze skopového a hovězího masa**

**0,75 l 450 Kč**



### Aguaribay Malbec

*Baron Edmond de Rothschild, Compagnie  
Vinicole, Mendoza  
Mendoza*

víno má tmavou téměř neprůhlednou višňově červenou barvu  
vůně je uhlazená s intenzivním aroma po kompotovaném černém bobulovém ovoci a čerstvých bylin, působí měkce a nasládlě  
chuť je středně plná až plná, příjemně zaoblená s mírně nasládlou ovocnou příchutí připomínající směs zralých ostružin a jahod, po odeznění počáteční ovocitosti se na patře projevují jemné tóny hořké čokolády a lehká adstringence elegantních taninů

**doporučujeme ke tmavým masům a ke zvěřině**

**0,75 l 490 Kč**