



## Šumivá vína - sekty



0,375 l Bohemia Sekt demi sec

149,- Kč



0,75 l Bohemia Sekt demi sec

249,- Kč



0,75 l Bohemia Regia brut

249,- Kč

## Prémiová šumivá vína - sekty



0,75 Bohemia Sekt Prestige demi sec

400,- Kč

0,75 Bohemia Sekt Prestige rosé brut

400,- Kč

0,75 Bohemia Sekt Prestige brut

400,- Kč

## *Prémiová šumivá vína - sekty*



0,75 *Louis Girardot brut*

1000,- Kč

## *Aperitivní vína*

<i>Cinzano extra dry</i>	0,1 l	50,- Kč
<i>Cinzano bianco</i>	0,1 l	50,- Kč
<i>Cinzano rosé</i>	0,1 l	50,- Kč
<i>Cinzano rosso</i>	0,1 l	50,- Kč
<i>Campari</i>	0,04 l	50,- Kč





## Odrůdová vína jakostní 0,75 l



<i>Rulandské bílé</i>	159,- Kč	<i>Svatovavřínecké</i>	159,- Kč
<i>Sauvignon</i>	159,- Kč	<i>Frankovka</i>	159,- Kč
<i>Müller Thurgau</i>	159,- Kč	<i>Zweigeltrebe</i>	159,- Kč
<i>Veltlínské zelené</i>	159,- Kč		



## *Habánské sklepy, Chateau Bzenec , Vinařství Pavlov – archivní ročníková vína*

### Červená vína:



#### ***Modrý Portugal 2007***

**349,- Kč**

Podblast Velkopavlovická

Víno vyniká tmavou granátovou brvou se široko vůní, s převládajícími tón vyžralých černých třešní. Chuť je ovocná a až nezvykle bohatá n kvalitní zralé a hebké třísloviny. Teplé chuťové vjemy v závěru umocňují celkový vláčný dojem elegantního vína. Je vhodný k masitým pokrmům.



#### ***Zweigeltrebe 2006 – pozdní sběr***

**349,- Kč**

Podoblast Velkopavlovická

Pro toto víno je charakteristický elegantní projev. Má krásnou tmavě červenou barvu, připomínající barvu tmavých vyžralých třešní. Buket je plný, připomíná třešňově-višňové aroma. Elegantní projev a ovocný šarm dominuje i v chuti. Tělo je bohaté až opulentní s jemným gaminem. Dochuť je příjemná, měkká až hladce sametová. Víno doporučujeme k masitým pokrmům a k výraznějším sýrům modrou plísní.





## *Svatovavřínecké 2007*

299,- Kč

Podoblast Velkopavlovická

Nádherná tmavě granátová barva prozradí již ve sklenice, že se jedná o mimořádné víno. V bohaté a široké vůni zaujme výrazněji aroma sušených švestek a povidel v pozadí s jemným náznakem čokolády. Projev vína v chuti je podobný jako ve vůni. Osloví Vás především mohutným dojmem, ve kterém převládají bohaté ovocné složky podpořené kvalitní vyzrálou tříslovinou. Díky vysokému bezcukernému extraktu a mohutnosti, je toto víno přeurčeno k dlouhodobějšímu vyzrávání v láhvi. V gastronomii se snoubí především s výraznějšími úpravami zvěřiny nebo s kořenitými úpravami masa na grilu.

Ocenění: Valtické vinné trhy 2006 stříbrná medaile



## *Rulandské modré 2005 – pozdní sběr*

349,- Kč

Podoblast Slovácká

Hrozny, ze kterých pochází toto víno, vyzrály díky dlouhému teplému podzimu do vynikající kvality. Červená jiskrná barva s cihlovým odstínem napovídají o vynikající kvalitě tohoto vína. V buketu se projevuje bohatá ovocná vůně, ve které převládají drobné lesní jahody, ostružiny a další lesní plody. V chuti bohaté, plné až extraktivní. Vše však působí příjemně harmonicky, vzletně. V závěru je patrný vyzrálý sladký tanin, který dokresluje eleganci a velmi příjemnou pitelnost. V gastronomii se snoubí s jemnými úpravami zvěřiny, především s pečeným Bažantem nebo s ušlechtilými sýry.



## *Habánské sklepy, Chateau Bzenec, Vinařství Pavlov – archivní ročníková vína*

### *Bílá vína:*

#### *Veltlínské zelené 2007 – pozdní sběr*



259,- Kč

Podoblast Velkopavlovická

Jiskrný zhled naznačuje svěží víno jeho žlutozelený odstín již napovídá o jeho mladosti. Výrazná čerstvá vůně podtrhuje mladost, Vůně je kompaktní, jemná připomínající sušené meruňky s pozadím velmi mírného nádechu muškátového květu. Chuť je zpočátku velmi decentní avšak velmi rychle se rozvíjí a ukazuje svoji šířku. Spolu s jemným projevem představuje vyzrállost ročníku a vysokou kvalitu stanoviště. Stejně jako ve vůni je i v chuti naznačen měkký výraz sušených meruněk, který příjemně přechází do chutě mladých mandlí. Závěrečný dojem je dlouhý, čistý a měkce doznívající.

#### *Sauvignon 2007 – pozdní sběr*



349,- Kč

Podoblast Velkopavlovická

Víno má mladou světle slámově žlutou barvu. Výrazná, ale měkká vůně Sauvignonu připomíná čerstvý květ bezu a v pozadí i hluchavky. Hladce se vyvíjející chuť v ústech připomíná bělomasou planou broskev. Chuť je lehká při tom silná vlivem pevnějšího alkoholu. Skvělou harmonii nenásilného a příjemného výrazu vína umocňuje lehce doznívající dojem pobízející k dalšímu doušku.

#### *Rulandské šedé 2005 – pozdní sběr*



299,- Kč

Podoblast Slovácká

Víno bylo vyrobeno z první – panenské úrody. Malé zatížení keřů, a dlouhý teplý podzim umožnili vyrobit mimořádně bohaté a extraktivní víno. Barva vína je zlatožlutá, jiskrná. Vůně je výrazná, s převládajícími tóny exotického ovoce – manga, mandarinky v závěru podpořené medovým nádechem. Chuť je čistá, extraktivní, výrazně ovocitá až medová. Optimální poměr mezi příjemným zbytkovým cukrem v kombinaci s jemnou kyselinkou dělá víno velmi lahodné, pobízející k dalšímu napití. V gastronomii se snoubí s pečenou drůbeží nebo s grilovanými sladkovodními rybami.

## ***Rulandské bílé 2007 – pozdní sběr***



**349,- Kč**

Podoblast Slovácká

Nádherně jiskrná světle žlutá barva se zlatavými odstín již v úvodu prozrazuje vyzrálou hrozňu. Svěží vůně domácího ovoce, především přezrálé hrušky meruňky se v závěru mění na vůni žlutého cukrového melounu. V chuti se projevuje velmi příjemným ovocným dojmem, ve kterém nás zaujme především zralá hruška, podpořená v závěru svěží kyselinkou. Díky ní působí víno příjemně až vzletně. Má dobrý potenciál dynamiku pro budoucí zrání. V Gastronomii Chateau Bzenec Rulandské bílé ročníku 2005 skvěle doplní předkrmy z ryb a koryšů, zejména humrové a krevelové koktejly- Je vyhledávaným vínem k rybím pokrmům, zejména z dravých ryb. Výborně si rozumí s polotvrdými sýry jako gouda či eidam, ale lze kombinovat i s máslovými a měkkými sýry s jemnější chutí.



**CHATEAU  
MIKULOV**

## ***Ryzlink vlašský 2007 pozdní sběr***

**249,- Kč**

*Chateau Mikulov, vin. podoblast Mikulovská, vin. obec Mikulov, vin. trať Pod Svatým Kopečkem, suché*

Svěží jiskrné víno, zráním až zlatozelené barvy s bohatým aroma přezrálého ovoce, podbarvené tóny citrusového ovoce. V chuti svěží, pitelné, ale zároveň široce kořenité, s jemným zbytkovým cukrem a perspektivní kyselinkou. V dochuti dlouhé s jemným nádechem minerálnosti.

VINAŘSTVÍ

**PAVLOV**  
Winery

## ***Pálava Výběr z hroznů 2006 0,5 l***

**399,- Kč**

*Vinařství Pavlov, vin. podoblast Mikulovská, vin. obec Dolní Věstonice, viniční trať U kapličky*

Víno krásné žlutozlaté barvy s bohatou viskozitou. Ve vůni se snoubí aroma čajového květu, kandované citrusové kůry a sušeného exotického ovoce. Chuť je lahodně harmonická, výrazná, připomínající sladké žluté ovoce s intenzivní dochutí citrusů. Vynikne s piškotovými dezerty, ovocnými saláty, sýry s modrou plísní a jemnými paštikami.



CHATEAU  
MIKULOV

249,- Kč

### *Tramín červený 2007 pozdní sběr*

*Chateau Mikulov, vin. podoblast Mikulovská, vin. obec Pavlov, vin. trať Stará hora*

Hrozny této odrůdy pocházejí z mimořádných poloh vinic na úpatí Pavlovských vrchů. Víno je zlatožluté, zráním až zlatavé barvy, osobitně kořenité s typickou odrůdovou vůní rozkvetlých růží a fialek. Chuť vína široká s bohatou strukturou výraznou plností a příjemně vyváženým zbytkovým přírodním cukrem. Vhodné podávat k těžším, kořenitým jídlům.

