



NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN
A DEGUSTAČNÍ EXPOZICE
SALONU VÍN ČESKÉ
REPUBLIKY

2011



NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN 2011



Hlavní partneři:



Partneři:



Vína hrdá na svůj původ



Partneři:



Mediální partneři:



Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem



NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN 2011



Pořadatel:



Ve spolupráci:



Propagace projektu za podpory:



**Záštitu nad Národní soutěží vín a degustační expozicí
Salonu vín České republiky v roce 2011 převzal**

Prof. Ing. Václav Klaus, CSc., prezident České republiky

Čestný předseda hodnocení

Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc.

Předseda hodnocení

Doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.

Obsah / Contents / Inhalt

Záštitá prezidenta České republiky	4
Úvodní slovo předsedy Správní rady NVC	5
Úvodní slovo předsedy Svazu vinařů ČR	6
Úvodní slovo čestného předsedy hodnocení	7
Úvodní slovo předsedy hodnocení	8
Slovo ředitele Národního vinařského centra	9
Organizace a statistika soutěže	10
Národní soutěž vín 2011	11
Výsledky - Národní soutěž vín 2011	13
Seznam degustátorů	14
Průvodce návštěvníka - Salon vín ČR 2011	16
Vína z Moravy a vína z Čech – vína s historií, současností i budoucností	18
Slovníček	21
Vocabulary	21
Wörterbuch	21
Vinařská mapa České republiky	24
Seznam vín oceněných titulem Salon vín České republiky.	25
List of wines with the title of the Wine Salon of the Czech Republic	25
Liste der mit dem Titel Weinsalon der Tschechischen Republik gewerteten Weine	25
Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky .	125
List of producers included in the Wine Salon of the Czech Republic	125
Liste der im Weinsalon der Tschechischen Republik vertretenen Produzenten	125



PREZIDENT ČESKÉ REPUBLIKY

VÁCLAV KLAUS

UDELUJE

Z Á Š T I T U

NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN A DEGUSTAČNÍ EXPOZICI

SALONU VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

V ROCE 2011

A handwritten signature in blue ink, which appears to be Václav Klaus.

V PRAZE DNE 13. LEDNA 2011

Úvodní slovo předsedy Správní rady NVC



**Vážení přátelé dobrého vína,
vážení návštěvníci, vzácní a milí hosté,**

dovolte, abych Vás jménem Správní rady Národního vinařského centra a současně jménem všech moravských a českých producentů vín přivítal v Národním salonu vín, který již dlouho hostí Valtický zámek. Velmi si vážíme toho, že jste přijali pozvání do jeho mimořádně krásných prostor, abyste byli účastní prezentace stovky výjimečných vín z českých a moravských vinic,

kteřá dovedl k dokonalosti um našich vinařů.

Pojďme si tato vína společně vychutnat, v poklidu a v pohodě, a to i přesto, že své všední dny většinou trávíme v nervózním a uspěchaném světě. Tempo našeho života se neustále zrychluje, klademe si vyšší cíle, chceme jich dosáhnout hned a s větší efektivitou. Někdo může namítnout: „Vždyť je to tak dobře, vývoj se přece zastavit nedá!“

Ať tak či onak, tuto životní realitu naší doby jen velmi těžko změníme. Jsem však pevně přesvědčen, že i přes všechn životní shon si můžeme hledat a nacházet chvílky, kdy se zastavíme, vnitřně zklidníme a zamyslíme se nad tím, co vlastně má smysl a co je v životě opravdu důležité. Pro mě například je vedle rodiny jednou z nejdůležitějších životních hodnot přátelství. Přátelé mají v mém životě – stejně jako víno – nenahraditelnou roli. Jedno české přísloví dokonce říká, že „starý přítel a staré víno řídko chybují.“ Přátelé a víno! Cítíte to nádherné a přirozené souznění? Lahodné víno vychutnávané s přáteli, společně odborně okomentované, na jazyku poválené a po polknutí pochválené, to je přece mnohonásobně silnější prožitek než sklenka vína upíjená o samotě. „Dáme si sklenku?“, to neznamená jen pouhou výzvu k popíjení, ale také přání popovídat si, naslouchat a něco se o druhých dozvědět. Víno automaticky navozuje představu příjemně strávených chvil, pohody, srdečných vztahů a vzájemné důvěry. Ve středověku dokonce mívala sklenka vína ještě hlubší význam. V oněch neklidných dobách, kdy nebylo radno nikomu věřit, znamenal přípitek s pánem domu jistotu, že se host může pod jeho krovem cítit v bezpečí. Hostitel jej tím vzal pod svou ochranu.

Jednou jsem při degustaci pozoroval skupinku milovníků vína. Kroužili sklenkami, aby zjistili, jaké vytváří „mosty“, tedy oblouky vína na skle svědčící o vyšším obsahu alkoholu. Všiml jsem si, jak jsou společným tématem zaujati a unesení a jak živě diskutují. Zkrátka jak společný zájem o víno tuhle skupinku spojil dohromady. Uvědomil jsem si, že víno opravdu dokáže stavět mosty – mosty mezi lidmi. Budovat vztahy, které časem přesáhnou pouhou společnou zálibu ve víně a změní se v přátelství.

Vážení přátelé, pojďme v rámci tohoto setkání „stavět mosty“. Vychutnejme si pod záštitou Národního vinařského centra to nejlepší, co se urodilo na českých a moravských vinicích, debatujme o našich klidných vínech a sektech, navazujme nová pracovní i osobní přátelství posvěcená vínem. Národní salon vín k tomu nabízí ideální příležitost. Připíjím na všechna inspirativní setkání, která přinese.

Ing. Josef Vozdecký
Předseda Správní rady NVC Valtice

Vážení vinaři a milovníci vína,



součástí této brožury je i přehled výsledků Národní soutěže vín. Jde o první ročník této nejvyšší soutěže České republiky pořádané Svazem vinařů ČR a Národním vinařským centrem, o.p.s. za finanční podpory Vinařského fondu. Úspěšná účast v Národní soutěži vín je také podmínkou k prezentaci vína v Salonu vín České republiky. Vlastní soutěž je třístupňová. Nejnižší stupeň tvoří oblastní soutěž v Čechách a 4 podoblastní soutěže na Moravě, dalším stupněm pak je 1. kolo a nejvyšším stupněm 2. kolo, ve kterém se mimo vítězů vybírá i 100 vín pro expozici Salonu vín ČR ve Valticích.

V letošním prvním ročníku Národní soutěže vín proběhlo hodnocení vín v rámci nominačního předkola vinařské oblasti Čechy 26. 5. 2010 na Mělníku, vinařské podoblasti velkopavlovické 12. 5. 2010 ve Velkých Pavlovicích, vinařské podoblasti slovácké 19. 5. 2010 v Prušánkách, vinařské podoblasti mikulovské 24.–25. 8. ve Valticích a vinařské podoblasti znojenské 26. 8. 2010 ve Znojmě. Do tohoto kola soutěže mohly být přihlášeny jen vzorky vína z dané vinařské podoblasti/vinařské oblasti Čechy. Celkem jich bylo 1.333. Nejlepší z nich, při zohlednění klíče plochy vinic daného regionu a po splnění nezbytných podmínek, postoupily do prvního kola soutěže.

Hodnocení vín prvního kola soutěže se uskutečnilo 7. až 9. 12. 2010 ve Valticích a závěrečné 2. kolo proběhlo 11. 1. 2011 v Praze. Zde byl také vyhlášen Champion Národní soutěže vín, tedy nejvyšší ocenění vína z ČR za rok 2010.

Chci poděkovat všem organizátorům a degustátorům Národní soutěže vín, kteří se zapojili do práce na kterémkoliv stupni soutěže, ale také vinařům, kteří do soutěže dodali víno. Jen díky nim mohla tato organizačně složitá soutěž zdárně proběhnout. Věřím, že druhý ročník, který se musí začít připravovat již od počátku roku, bude neméně úspěšný.

A Vám, milovníci dobrého vína, přeji hodně příjemných zážitků s víny vybranými do Salonu vín České republiky v rámci Národní soutěže vín.

Ing. Jiří Sedlo, CSc.
předseda Svazu vinařů ČR

Úvodní slovo čestného předsedy



Za dlouhou dobu svého působení ve vinařství jsem nezažil tak rychle, radostně a soustředěně se rozvíjející nadšení pro kvalitativní rozvoj oboru tak, jak to prožíváme všichni dnes, nejen ve vinicích, ale i v technologii vína. Ve vinicích jsme po dlouhé době hledání a tápání mezi nejrůznějšími tvary keřů došli k závěru, že to nejjednodušší je nejúčelnější, protože slouží k přehlednosti, která je základem pro zdravý hrozen. Jen takový může dát výbornou jakost vína se všemi dokonale rozvinutými znaky vína

odrůdového, jaké jsme povýšili na vrchol vinařského umění.

Na vrchol takového umění, které zazáří tam, kde zářit má - v poháru milovníka našich vín, na soutěžích, kde se předvádí, nebo v doprovodu pečlivě vybraných pokrmů. Ale jsou dvě součásti naší umělecké tvorby, které zůstávají často skryty. V našich vínech je nedostatečně vyzdvížena hodnověrnost původu hroznů odrůdy a jejich příslušnosti ke krajinnému rázu - spolutvůrci mnohých prvků jakosti každého vína. Ale příroda hovoří tichou řečí, kterou můžeme poznat jedině srovnáním vín z mnoha různých stanovišť. Ta druhá součást je dána pokrokem, jaký byl vytvořen na poli úpravy některých vlastností vín. Většinou vede ke snadnějším výsledkům, které mohou za čas zmizet, a nebo po ztrátě osobnosti vznikne málo zajímavý průměr. Hledejme ve vinařském umění přirozenou přiměřenost a nedopusťme vznikat kýčům.

Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc.

čestný předseda hodnocení Národní soutěže vín 2011

Úvodní slovo předsedy hodnocení Národní soutěže vín 2011



Vážení přátelé, milovníci moravských a českých vín,

vítejte v degustační expozici Národního vinařského centra ve Valticích a ochutnejte vína oceněná titulem "Salon vín České republiky 2011". V tomto roce se výběr stovky nejlepších vín stal součástí Národní soutěže vín 2011, která je založena na propracovaném vícekolovém soutěžním systému hodnocení vín Svazu vinařů České republiky a organizačně zabezpečená Národním vinařským centrem. Do hodnotitelských komisí byli nominováni význační tuzemští degustátoři, aby vybraná a oceněná vína byla co nejlepšími reprezentanty vín České republiky. Novým statutem soutěže byl dán prostor pro vysoké zastoupení bílých a červených vín s obsahem 0-12 g/l zbytkového cukru, která tvoří až 80% vystavovaných vín. Ve všech hodnotících kolech byl použit nejnovější mezinárodně uznávaný stobodový systém podle standardu OIV. V posledním finálovém hodnotícím kole Národní soutěže vín, po každém uzavřeném bodování vzorku vína, hodnotitelé pod vedením předsedy jednotlivých komisí vzájemně konfrontovali a vysvětlovali své názory na kvalitu předkládaných vín. Nevyšší počet vzorků vín v expozici jako tradičně reprezentuje ročník o dva roky starší - 2009. Vyšší sumy teplot v průběhu vegetačního období, teplý, sušší podzim a nižší násada hroznů v tomto roce přinesly fyziologicky vyzrálé a zdravé hrozny s příznivým poměrem kyselin a cukrů. Tato kvalita se prací našich vinařských mistrů proměnila ve špičková vína ročníku 2009. Bílá vína jsou výrazně aromatická a plné chuti i v případě suchých vzorků. Dokonalá struktura chuti a komplexní charakter dominuje u vín červených. Příznivé látkové složení dává vínům tohoto ročníku i vysoký zrací potenciál. Tuto kolekci vín doplňují vynikající vína vybraných starších ročníků, jejichž kvalita a nezaměnitelný charakter přesvědčily přísné sensorické hodnotitele.

Přeji Vám mnoho sensorických zážitků při ochutnávání námi pečlivě vybraných moravských a českých vín v ideálních podmínkách degustační expozice Národního vinařského centra ve Valticích.

doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.
předseda hodnocení Národní soutěže vín 2011

Vážení přátelé moravských a českých vín,



držíte v rukou katalog Národní soutěže vín a degustační expozice vín oceněných titulem „Salon vín České republiky“.

Výběr této stovky našich nejlepších vín probíhá v rámci nejvyšší Národní soutěže vín, která navazuje na podoblastní předkola, která proběhla v jednotlivých vinařských podoblastech ČR. Na podoblastní předkola navázalo dvoukolové hodnocení vlastní soutěže (v prvním kole výběr nejlepších dvou set vín, ze kterých se ve druhém kole vybrala nejlepší stovka). Stejně jako v loňském roce jsme použili náš nový počítačový systém pro hodnocení vín, který poskytuje kvalitativně vyšší úroveň a kvalitu hodnocení vín jak z pohledu degustátora, tak pořadatele soutěže.

Ocenění „Salon vín ČR“ bylo letos udělováno primárně dle podoblastí, v závislosti na rozloze vinic v jednotlivých podoblastech. Letos se výběr také posunul směrem k vínům s nižším obsahem zbytkového cukru (80% vín kolekce je v kategorii suchých nebo polosuchých vín).

V loňském roce jsme pro Vás připravili kromě stálé prezentace sta vín oceněných titulem Salon vín České republiky také jarní prezentaci růžových vín a letní prezentaci mladých vín oceněných na našich i zahraničních soutěžích vín. V podobných krátkodobých prezentačních akcích chceme pokračovat i letos a dále zvyšovat atraktivitu degustační expozice.

Stejně jako v loňském roce i letos máte možnost hlasovat na základě kódu z Vaší vstupenky na internetových stránkách Národního vinařského centra pro nejoblíbenější víno a vinařskou firmu. Součástí hlasovacího formuláře je i možnost pro zaslání Vašich připomínek a názorů, které nám slouží jako náměty pro další zlepšování degustační expozice Salonu vín ČR.

Těší nás zájem milovníků vín a jsme rádi, že počet návštěvníků degustační expozice každým rokem roste.

Degustační expozice vín oceněných titulem „Salon vín České republiky“ je skutečným reprezentantem našich vín a vinařství. Recepce degustační expozice slouží současně jako informační centrum o našem víně – naleznete zde informační materiály o vinařství a vinařské turistice včetně informačních materiálů o turistických možnostech v regionu. Ve vstupních prostorech před recepcí je umístěna naučná expozice o historii našeho vinařství, odrůdách révy vinné a nově také „Síň slávy“ našeho vinařství s prezentací vítězů soutěže „Vinařství roku“.

Přeji vám příjemný zážitek s našimi nejlepšími víny!

Ing. Pavel Krška
ředitel Národního vinařského centra

Statistika kolekce Salonu vín ČR



Expozice Salon vín České republiky

Expozice vín, oceněných titulem „Salon vín České republiky“ je umístěna v historických budovách zámku Valtice, v prostorách Národního vinařského centra, které byly rekonstruovány za přispění Evropské unie a Ministerstva zemědělství ČR. Kolekce Salonu vín je reprezentativním výběrem moravských a českých vín.

Statistika kolekce Salonu vín ČR

Celkem bylo do prvního kola soutěže přihlášeno 498 vín v sedmi kategoriích bílých, růžových, červených a šumivých vín. Titulem „Salon vín České republiky 2011“ bylo oceněno 100 vín. V poměrovém zastoupení bylo do kolekce vybráno 57 vín bílých, 39 vín červených, 2 růžová vína a 2 vína šumivá. Odrůdová skladba čítá 27 odrůd révy vinné a 3 vína cuvée. Nejúspěšnějšími odrůdami letošního ročníku se staly Rulandské modré s 9 zastoupeními, dále Ryzlink rýnský a Sauvignon se 8 zastoupeními, Frankovka, Chardonnay a Merlot s 6 zastoupeními a Tramín červený s 5 zastoupeními. Dle jakostního zařazení je 51 vín v pozdním sběru, 30 vín ve výběru z hroznů, 7 vín jakostních a 3 vína ledová a 2 vína kabinetní, výběry z cibéb a slámová, 1 víno zemské, VOC a výběr z bobulí.

Nejzastoupenějším ročníkem je ročník 2009 s 80 víny a ročník 2008 s 12 víny. Nejúspěšnější vinařskou podoblastí byla podoblast slovácká a mikulovská s 27 víny, dále podoblast velkopavlovická s 25, podoblast znojemská s 16, mělnická s 2 víny a litoměřická s 1 vínem.

V letošním roce byly nejúspěšnější tyto firmy: Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o. s 11 víny; Vinselekt Michlovský a.s. s 8 víny, Znovín Znojmo a.s. a PATRIA Kobylí a.s. s 6 víny, dále Rodinné vinařství Košut s.r.o. a MORAVÍNO s.r.o. s 4 víny. Celkem dodá vína do expozice Salonu vín 47 vinařských firem.

Ing. Marek Babisz
hlavní sommelier Národního vinařského centra

Národní soutěž vín 2011

Poslání a cíl soutěže

Posláním soutěže je zvýšení odborné úrovně a systémové řešení vinařských soutěží moravských a českých vín na území České republiky. Cílem je vytvoření věrohodného vícekolového soutěžního systému hodnocení vín, jež je dle podoblastního a oblastního principu završen výběrem nejlepších 100 vín do Salonu vín České republiky.

Pořadatel soutěže

Soutěž Svazu vinařů České republiky je organizována Národním vinařským centrem, o.p.s.

Podmínky účasti

Soutěž je otevřena pro vína vyrobená z hroznů révy vinné s původem v České republice, která splňují podmínky tohoto statutu. Víno musí být vyrobeno v souladu se zákonem č. 321/2004 Sb. v platném znění (dále jen „vinařský zákon“). Přihlášením vína do soutěže vyjadřuje přihlašovatel souhlas s respektováním podmínek tohoto statutu.

Podmínky účasti v nominačním předkole Národní soutěže vín jsou dány podmínkami a statuty těchto soutěží v jednotlivých vinařských podoblastech (oblasti), kterými jsou:

- vinařská oblast Morava – podoblast znojemská
- vinařská oblast Morava – podoblast mikulovská
- vinařská oblast Morava – podoblast velkopavlovická
- vinařská oblast Morava – podoblast slovácká
- vinařská oblast Čechy.

Tato nominační předkola jsou pořádána jednotlivými organizátory, určenými garantem soutěže – Svazem vinařů České republiky – a jako celek tvoří nominační předkolo Národní soutěže vín.

Na základě nominace z předkola, za podmínek definovaných statutem jednotlivých nominačních soutěží, je výrobce nebo jiný přihlašovatel oprávněn výrobcem, oprávněn přihlásit nominované víno do hodnocení dvoukolové soutěže dle tohoto statutu.

Výběr, hodnocení, ocenění vín

Kriteria výběru vín z prvního kola

Z prvního kola postupuje do druhého kola 200 vín dle těchto kritérií:

- a) 160 vín celkem v kategoriích A a E, (bílá a červená vína 0–12 g/l zbytkového cukru), která budou vybrána dle plochy vinic v jednotlivých vinařských podoblastech (oblasti), a to:
 - a. 6 nejlépe hodnocených vín z vinařské oblasti Čechy
 - b. 28 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti znojemské
 - c. 42 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti mikulovské
 - d. 44 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti velkopavlovické
 - e. 40 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti slovácké
- b) 14 nejlépe hodnocených vín v kategoriích B a F (12–45 g/l zbytk. cukru)
- c) 18 nejlépe hodnocených vín v kategorii C (nad 45 g/l zbytk. cukru)
- d) 4 nejlépe hodnocená vína v kategorii D (růžová vína a klarety)
- e) 4 nejlépe hodnocená vína v kategorii G (sekty s.o.)

Podmínkou postupu do druhého kola je ocenění min. 75 body. V případě nesplnění minimálního bodového hodnocení při výběru dle bodů a) až e) budou zbylá vína do celkového počtu 200 vybrána z kategorií A a E dle absolutního hodnocení bez ohledu na podoblasti/oblast.

Udělení cen Národní soutěže vín

Vínům, hodnoceným ve druhém kole, budou udělena následující ocenění:

- „Champion Národní soutěže vín“ – bude udělen nejlépe hodnocenému vínu z vín s 0–12 g/l zbytkového cukru (kat. A a E), tj. vína bílá a červená suchá a polosuchá 0–12 g/l.
- V každé kategorii dle čl. 6 bude udělen titul „Vítěz kategorie“ a dále 2. a 3. místo

Výše uvedené ocenění uvedené ve druhé odrážce, může být uděleno pouze v případě obsazení příslušné kategorie ve druhém kole 6 a více viny.

Před začátkem hodnocení 2. kola stanoví předsednictvo soutěže postup výběru Championa a jednotlivých vítězů.

- „Cena za nejlepší kolekci“. Pro posouzení se bere v úvahu bodový průměr všech vín od jednoho vystavovatele. Tuto cenu může obdržet vystavovatel, který bude mít ve druhém kole soutěže 3 a více vzorků.

Ocenění titulem „Salon vín České republiky“

Ve druhém kole bude rovněž vybráno 100 vín oceněných titulem „Salon vín České republiky 2011“ (dále jen „oceněných vín“), dle těchto kritérií:

- a) 80 vín celkem v kategoriích A a E, (bílá a červená vína 0–12 g/l zbytkového cukru), která budou dále vybrána dle plochy vinic v jednotlivých vinařských podoblastech (oblasti), a to:
 - a. 3 nejlépe hodnocená vína z vinařské oblasti Čechy
 - b. 14 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti znojemské
 - c. 21 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti mikulovské
 - d. 22 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti velkopavlovické
 - e. 20 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti slovácké
- b) 7 nejlépe hodnocených vín v kategoriích B a F (12–45 g/l zbytk. cukru)
- c) 9 nejlépe hodnocených vín v kategorii C (nad 45 g/l zbytk. cukru)
- d) 2 nejlépe hodnocená vína v kategorii D (růžová vína a klarety)
- e) 2 nejlépe hodnocená vína v kategorii G (sekty s.o.)

Podmínkou ocenění titulem „Salon vín České republiky“ je ocenění min. 80 body. V případě nesplnění minimálního bodového hodnocení při výběru dle bodů a) až e) budou zbylá vína do celkového počtu 100 vybrána z kategorií A a E dle absolutního hodnocení bez ohledu na podoblasti/oblast. Jeden přihlašovatel/výrobce, může mít v Salonu vín České republiky max. 6 vín z jedné podoblasti a ne více jak 12 vín celkem. V případě ocenění titulem Salon vín České republiky od jednoho přihlašovatele/výrobce u více vín, budou z této kolekce eliminována vína s nejnižším bodovým ohodnocením za podmínky splnění kritérií v předchozí větě.

Národní soutěž vín 2011

Kategorie A - vína bílá suchá a polosuchá (0–12 g/l)

Veltlínské zelené, výběr z hroznů 2009, č. šarže 9042 Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.	Champion
Sauvignon, pozdní sběr 2009, č. šarže 1692 VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.	2. místo
Müller Thurgau, pozdní sběr 2009, č. šarže 441 MORAVÍNO s.r.o.	3. místo

Kategorie E - vína červená suchá a polosuchá (0–12 g/l)

Rulandské modré, výběr z hroznů 2009, č. šarže 165-09 PATRIA Kobylí a.s.	Vítěz kategorie
Merlot, pozdní sběr 2009, č. šarže 50/092 VINIUM a.s.	2. místo
Alibernet, pozdní sběr 2009, č. šarže 39/09 Vinařství U Kapličky s.r.o.	3. místo

Kategorie B - vína bílá polosladká (nad 12–45 g/l)

Sauvignon, výběr z hroznů 2009, č. šarže 2909 Vinařství Josef Dufek	Vítěz kategorie
Hibernal, pozdní sběr 2009, č. šarže 1309 Horáková farma, a.s.	2. místo
Chardonnay, výběr z hroznů 2009, č. šarže 13/09 SOŠV a SOUZ Valtice	3. místo

Kategorie C - vína bílá sladká (nad 45 a více g/l)

Ryzlink rýnský, ledové víno 2009, č. šarže 9095 ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.	Vítěz kategorie
Chardonnay, slámové víno 2007, č. šarže 29/07 Vinum Moravicum a.s.	2. místo
Sylvánské zelené, ledové víno 2009, č. šarže 29/09 Rodinné vinařství Košut s.r.o.	3. místo

Cena za nejlepší kolekci vín

Vinařství Josef Dufek, Svatobořice - Mistřín

Seznam degustátorů

2. kolo Národní soutěž vín 2011

doc. Ing. Josef Balík, PhD.	Předseda hodnocení soutěže
Ing. Mgr. Marek Šťastný	Předseda komise
Zuzana Menšíková	Degustátor
Jiří Kolečko	Degustátor
Jakub Král	Degustátor
Filip Mlýnek	Degustátor
Ctirad Králík	Degustátor
Ing. Libor Zlomek	Degustátor
Ing. František Mádl	Předseda komise
Hana Večerková	Degustátor
Ing. Pavel Kornhäuser	Degustátor
JUDr. Luboš Bárta	Degustátor
Ing. Jan Bezchleb	Degustátor
Martin Valihrach	Degustátor
Ing. Ladislav Musil	Degustátor
Ing. Stanislav Málek	Předseda komise
Martina Kottová	Degustátor
Jindřich Dušek	Degustátor
Libor Nazarčuk	Degustátor
Ing. Aleš Gala	Degustátor
Ing. Josef Svoboda	Degustátor
Štěpán Maňák	Degustátor
Jan Podrábský	Předseda komise
Pavel Šinágl	Degustátor
Jiří Trapek	Degustátor
Tomáš Brůha	Degustátor
Oldřich Drápal	Degustátor
Ing. Pavel Vajčner	Degustátor
Ing. Bořek Svoboda	Degustátor
Doc. Ing. Miloš Michlovský, CSc.	Předseda komise
RNDr. Aleš Macek	Degustátor
Helena Baker, AIWS	Degustátor
Milan Krejčí	Degustátor
Ing. Kamil Prokeš	Degustátor
Ing. Jaroslav Hlaváč	Degustátor
Bc. Jaroslav Suský	Degustátor

Hodnocení Národní soutěže vín 2011



Průvodce návštěvníka expozicí Salonu vín ČR 2011

Vína, oceněná titulem „Salon vín České republiky“, jsou celoročně prezentována ve veřejné degustační expozici ve sklepních prostorách Národního vinařského centra na Státním zámku ve Valticích. Zde jsou k dispozici návštěvníkům, kteří mají možnost ochutnat a poznat nejlepší moravská a česká vína v reprezentativních prostorách a zároveň se dozvědět všechny podstatné informace o každém vínu i vinařích, jejichž vína jsou v Salonu vín zastoupena. Takto uložená vína je možno i zakoupit. Součástí expozice je i prodejna dárkového balení na láhve, vinařské literatury, degustačních sklenic, sommeliérských potřeb atd.

Recepce degustační expozice Salonu vín ČR slouží zároveň jako informační centrum moravských a českých vín.

Expozice vín „Salon vín České republiky“ je umístěna v historických budovách zámku ve Valticích, v prostorách Národního vinařského centra, které byly rekonstruovány za přispění Evropské unie a Ministerstva zemědělství ČR. Samotné město Valtice je centrem vinařství a turistiky v regionu. Leží v nádherné oblasti nazývané „Perla jižní Moravy“ – Lednicko-valtickém areálu, zapsaném v registru světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO.

Degustační programy Salonu vín ČR

A – Volné degustace

Možnost individuálně ochutnat kterékoliv z uskladněných vín (mimo vín šumivých a speciálních výběrů). Doba trvání programu je 90 minut.

A1 – Volná degustace – cena 355,- Kč

O každém z vín jsou k dispozici podrobné informace u jednotlivých boxů i v katalogu. Během degustace je k dispozici sommelier.

A2 – Společná vstupenka – (Volná degustace + 2 prohlídkové okruhy zámku Valtice) – cena 419,- Kč

Zvýhodnění 61,- Kč oproti běžným cenám. Využití vstupenky je vázáno otevírací dobou zámku.

B – Degustace s „By The Glass“

Možnost individuálně ochutnat vína s využitím moderního výdejníku vín značky „By The Glass“.

Program B1 – cena 100,- Kč

Vybraná kolekce 7 odrůd (bílé suché a polosladké, růžové a červené).

Program B2 – cena 250,- Kč

Vybraná kolekce speciálních výběrů (ledová vína, botrytické výběry, výběry z bobulí, slámová vína).

C – Řízené degustace

Programy degustace vybraných vzorků řízené sommeliérem. Počet účastníků tohoto programu je min. 8, max. cca 45 osob. Termín řízené degustace doporučujeme domluvit dopředu. Bez potvrzení rezervace termínu není možno provedení řízené degustace garantovat.

Program C1 - cena 150,- Kč

Vybraná kolekce 4 bílých a 2 červených odrůd dle výběru sommeliéra (mimo vín šumivých a přírodně sladkých).

Program C2 - cena 260,- Kč

Vybraná kolekce 5 bílých a 4 červených odrůd a 1 přírodně sladkého vína dle výběru sommeliéra.

Program C3 - cena 395,- Kč

Vybraná kolekce 1 šumivého vína, 6 bílých a 4 červených odrůd a 2 přírodně sladkých vín dle výběru sommeliéra.

Možnost platby: hotově v CZK a EUR, platební karty VISA, EC/MC a AmericanExpress

Otevírací doba degustační expozice, degustační programy

Aktuální otevírací doba veřejné degustační expozice Salonu vín ČR:

úterý – čtvrtek 9.30 – 17.00

pátek – sobota 10.30 – 18.00

neděle (červen-září) 10.30 – 17.00

(Otevřeno celoročně kromě února, kdy probíhá příprava expozice nového ročníku.)

Otevírací doba, programy a ceny platí pro rok 2011. O aktuální otevírací době, programech a cenách se informujte na www.salonvin.cz.

Další aktivity Národního vinařského centra

- Pořádání školení a seminářů pro odborníky i veřejnost
- Vydávání odborné vinařské literatury
- Správa národní webové stránky vín z České republiky www.wineofczechrepublic.cz
- Obecná podpora a propagace moravských a českých vín ve spolupráci s Vinařským fondem České republiky

Vína z Moravy a vína z Čech - vína s historií, současností i budoucností

Vinařství v České republice má okolo dvou tisíc let starou tradici. Už ve středověku mívala naše vína dobré jméno, zásobovaly se jím šlechtické a měšťanské domy, zájem o ně byl v Polsku a ve Slezsku i u vídeňského císařského dvora. I dnes jsou moravská a česká vína vyhlášená a patří k nejlepším v Evropě i ve světě.

Prvními pěstiteli révy vinné na našem území byli pravděpodobně Keltové. Nejstarším důkazem historie vinařství na Moravě je však archeologický nález vinařského nože, s nímž římscí legionáři obdělávali vinice pod Pálavou. Další zprávy o pěstování révy pocházejí až z dob slovanského osídlení v dobách Velké Moravy, odkud se réva dostala i do Čech. Velkou zásluhu na rozvoji vinařství měl český král a římský císař Karel IV.

Prvními dochovanými písemnostmi o víně jsou klášterní kroniky a listiny českých panovníků. Za zlatý věk moravského vinařství bývá označována doba od 14. do 16. století, kdy vinice obklopovaly řadu měst a klášterů. K dalšímu rozvoji vinařství došlo koncem 20. století. Restituce vinic a privatizace vedly k obnově rodinných vinařství i vzniku nových firem. Velké změny přinesl vinařský zákon z roku 1995 a jeho zesouladění s legislativou Evropské unie.

Současné vinařství využívá moderní šetrné technologie a orientuje se na výrobu vín, která se řadí mezi světovou špičku, což dokazují mnohá ocenění na nejprestižnějších světových soutěžích vín.

Moravská a česká vína jsou charakteristická svým zajímavým spektrem vůní, bohatými extraktivními látkami a harmonickým spojením plné chuti se svěžími kyselinami bílých vín. V poslední době se prosazují také vína červená, která jsou díky modernímu technologickému zpracování plná a výrazná, přitom ale hebká a sametová, vynikající příjemnou ovocitou vůní. Trendem budoucnosti se zvolna stávají i růžová vína – krásná nejen díky své barvě, ale také kvůli svému výjimečnému mladistvému charakteru.

Česká republika se dělí na dvě vinařské oblasti - Morava a Čechy a v rámci nich na 6 podoblastí – znojemská, velkopavlovická, mikulovská a slovácká na Moravě a mělnická s litoměřickou v Čechách. V 384 vinařských obcích se tu pěstuje réva vinná na vinicích o rozloze cca 18 tisíc hektarů, přičemž 96% se nachází na Moravě. Z celkové plochy vinic je 65% osázeno bílými odrůdami.

V České republice se vyrábí jakostní vína z 26 bílých a 20 modrých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize. Zemská vína se produkují i z dalších odrůd určených pro jejich výrobu a z odrůd povolených v členských zemích EU. Nejvíce se pěstuje Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Svatovavřínecké, Ryzlink rýnský, Frankovka a Ryzlink vlašský – každá odrůda na ploše více než 1.000 ha, což dohromady představuje více než polovinu našich vinohradů. Mezi pěstované odrůdy se řadí i několik domácích novošlechtěnců, např. Muškát moravský, Pálava, z modrých odrůd André, Cabernet Moravia a Neronet. V ČR působí více než 700 registrovaných vinařství, a to od velkých firem až po malé rodinné podniky a tisíce drobných soukromých vinařů.

Rozdělení vín v České republice

Podle platných evropských a českých předpisů se rozdělují vína do různých kategorií. Základem dělení je jednak germánský systém dělení vín dle vyzrálosti hroznů v době sklizně, dané obsahem cukru v moštu a měřené ve stupních normalizovaného moštoměru (°NM), který udává obsah přirozeného cukru v kilogramech na 100 litrů moštu, ale také románský systém založený na dělení vín dle místa původu.

VÍNO BEZ PŮVODU (VÍNO)

Nejnižší kategorie vín z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU. V některých případech může nést označení odrůdy a ročníku.

VÍNO S PŮVODEM

Zemské víno

Víno vyrobené pouze z tuzemských hroznů o cukernatosti minimálně 14 °NM z odrůd stanovených vyhláškou (např. Damascenka, Modrý Janek) nebo z odrůd povolených v některém ze států EU. Vyrábí se jako „moravské zemské víno“ nebo „české zemské víno“. Může být označeno ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

Jakostní víno

Víno vyrobené z tuzemských hroznů s cukernatostí minimálně 15 °NM pocházejících z jedné vinařské oblasti. Výnos nesmí překročit 14t/ha. Výroba musí proběhnout v té vinařské oblasti, kde byly hrozny sklizeny. Víno musí být zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI). Etiketa obsahuje název vinařské oblasti, název odrůdy/odrůd, nebo známku. Může nést i název podoblasti, obce, trati a ročníku. Jakostní víno lze opatřit dovětkem:

odrůdové - vyrobené z vinných hroznů, nebo z hroznového moštu nejvýše tří odrůd uvedených ve Státní odrůdové knize

známkové - vyrobené smísením vinných hroznů, hroznového moštu nebo jakostních vín

Jakostní víno s přívlástkem.../Vino s přívlástkem...

Hrozny musí splňovat všechny požadavky na výrobu jakostního vína a navíc musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a hrozny musí být ověřeny SZPI. Mošt se nesmí doslazovat. Etiketa obsahuje název vinařské oblasti a podoblasti, může označovat odrůdu/-y, ročník, obec a trať. Lze jej označit dovětkem známkové.

...kabinetní víno

Lehčí, suché, příjemně pitelné víno z hroznů, které dosáhly cukernatosti minimálně 19 °NM.

...pozdní sběr

Kvalitní suché či polosuché víno vyrobené z hroznů sklizených při minimální cukernatosti 21 °NM.

...výběr z hroznů

Plné extraktivní víno s vyšším obsahem alkoholu a někdy též s vyšším obsahem zbytkového cukru z hroznů, které vyzrály na nejméně 24 °NM.

...výběr z bobulí

Plné a extraktivní polosladké či sladké víno z hroznů, které dosáhly cukernatosti více než 27 °NM.

...ledové víno

Vzácné, velmi sladké víno vyrobené lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě maximálně -7 °C. Získaný mošt musí dosahovat nejméně 27 °NM. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout.

...slámové víno

Aromatické sladké víno z dobře vyzrálých hroznů, které se nejméně tři měsíce po sklizni dosoušejí na podložkách ze slámy či rákosu nebo jsou zavěšeny v dobře větraném prostoru. Mošt musí mít nejméně 27 °NM.

...výběr z cibéb

Velmi extraktivní, sladké a vzácné víno vyrobené z hroznů, které vyzrály nejméně na 32 °NM. Bobule v těchto hroznech se díky extrémně dlouhé době zrání většinou mění na hrozinky – cibéby.

Víno originální certifikace (V. O. C., VOC)

Kategorie vín vycházející z apelačního principu zavedená vinařským zákonem 321/2004 Sb. Vyrábí se z odrůd typických pro určitý region. Víno musí mít charakter daného regionu a odpovídat pravidlům VOC. O přidělení známky VOC rozhoduje sdružení vinařů. Prvním apelačním systémem u nás je od roku 2009 VOC Znojmo.

Slovníček

Vocabulary

Wörterbuch

Evidenční číslo vína	Catalogue number Evidenznummer des Weines
Odrůda	Grape Variety Sorte
Jakost, označení	Quality status Qualität
Ročník	Vintage Jahrgang
Vinařská oblast	Wine district Weinbaugebiet
Vinařská podoblast	Wine sub-region Weinbauuntergebiet
Vinařská obec	Wine commune Weinbauort
Viniční trať	Vineyard Riede
Číslo šarže	Production batch Erzeugungspartie
Typ půdy	Type of soil Bodentyp
Datum sklizně	Date of harvest Datum der Weinlese
Výnos na hektar	Yield per hectare Ertrag pro Hektar
Cukernatost moštu	Must-weight Zuckergehalt im Most
Obsah zbytkového cukru	Residual sugar Restzucker
Obsah kyselin	Total acidity Säuregehalt
Obsah alkoholu	Alcohol by volume Alkoholgehalt
Senzorická charakteristika vína	Sensory characteristics of wine Sensorische charakteristik des Weines
Další informace	Other information Weitere Informationen
Doporučená lahvová zralost	Recommended maturation period in bottle Empfohlene Flaschenreife

Výrobce	Producer Produzent
Charakteristika výrobce	Producer characteristics Charakteristik des Produzenten
Telefon	Telephone Telefon
Počet pracovníků	Number of employees Arbeiterzahl
Rozloha vinic	Total vineyard planting Weingartenfläche
Roční produkce	Annual production Jährliche Produktion
Vaše poznámky	Your notes Ihre Bemerkungen



Přijďte prožít nevšední zážitek
s našimi nejlepšími víny.
Stálá degustační expozice Salonu vín
České republiky na zámku ve Valticích.



NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.

Zámek 1 • 691 42 Valtice

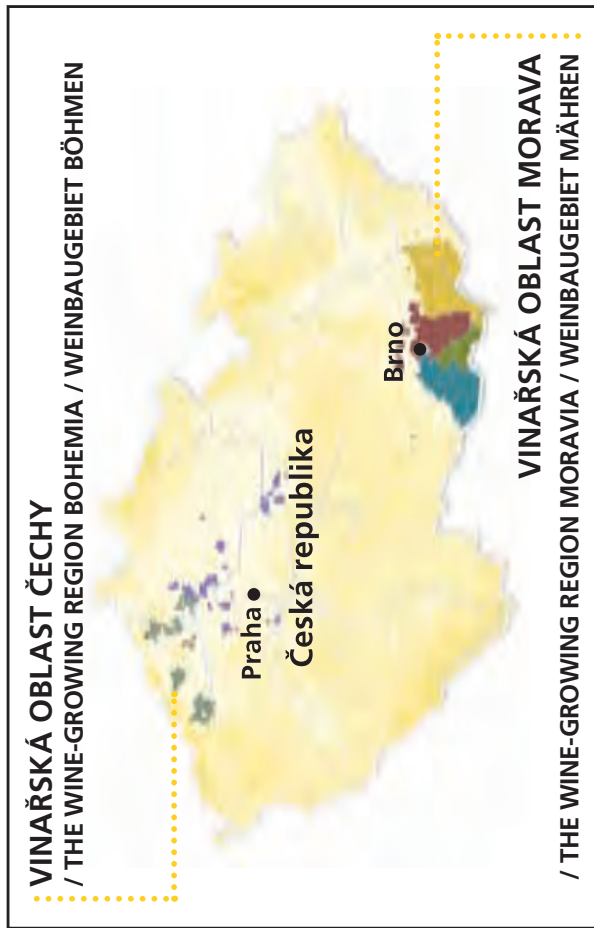
tel.: 519 352 744 • tel./fax: 519 352 072

e-mail: salonvin@vinarskecentrum.cz, narodni@vinarskecentrum.cz

www.salonvin.cz • www.vinarskecentrum.cz



Vinařská mapa České republiky



VINAŘSKÁ PODOBLAST
WINE-GROWING SUB-REGION
WEINBAUTEILGEBIET:

ZNOJEMSKÁ

MIKULOVSKÁ

VELKOPAVLOVICKÁ

SLOVÁCKÁ

MĚLNICKÁ

LITOMĚŘICKÁ

Evidenční číslo vína: **1**

- Víno - odrůda, název:* **Ryzlink vlašský**
Ročník: **2008**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Perná**
Viniční trať: **Železná**
Typ půdy: **černozem**
Datum sklizně: **26.11.2008**
Výnos (q/ha): **48**
Cukernatost moštu (°NM): **23,6**
Číslo šarže: **804**
Počet lahví partie: **3 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,3**
Obsah kyselin (g/l): **6,2**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bezucerný extrakt (g/l): **20,4**
Senzorická charakteristika: **Barva vína je světle žlutá s jemným zlatavým tónem. Velmi hutné aroma, kde se snoubí černý bez s tropickými tóny banánu a ananasu. U tohoto vína rovněž najdeme jemný nádech zasychající letní louky. Harmonická vůně přechází v příjemný plný chuťový zážitek, který je v dochuti umocněn příjemnou medovostí obohacenou o jemnou kyselinku, která víno krásně osvěžuje.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Vinařství Galant**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **2**

- Víno - odrůda, název:* **Ryzlink vlašský**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Archlebov**
Viniční trať: **Dubová**
Typ půdy: **hlinito-písčité**
Datum sklizně: **6.11.2009**
Výnos (q/ha): **60**
Cukernatost moštu (°NM): **21,4**
Číslo šarže: **916**
Počet lahví partie: **13 300**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,8**
Obsah kyselin (g/l): **6,3**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bezucerný extrakt (g/l): **20,3**
Senzorická charakteristika: **Ve zlatavé barvě tohoto vína se odráží zářící slunce z archlebských vinorodých strání. Vybalancovanou ovocnou vůni dotváří a podtrhuje výrazný medový podtón, ten nacházíme spolu s minerálními tóny také v plné chuti tohoto vína, k čemuž napomohla přísná redukce hroznů na jednotlivých keřích. Potenciál tohoto vína napovídá, že bude vhodné k ležení na lahvi, což nedočkávkým nezkazuje jeho konzumaci již nyní.**
Další informace: **Zlatá medaile Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**
Výrobce/distributor: **SPIELBERG CZ, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **3**

Víno - odrůda, název: **Ryzlink vlašský**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Březí**

Viniční trať: **Ořechová hora**

Typ půdy: **černozem pelická**

Datum sklizně: **26.10.2009**

Výnos (q/ha): **40**

Cukernatost moštu (°NM): **23,4**

Číslo šarže: **4**

Počet lahví partie: **11 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,8**

Obsah kyselin (g/l): **5,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bezucerný extrakt (g/l): **19,3**

Senzorická charakteristika: Ve vůni i chuti na počátku naleznete mandarinku či pomeranč doplněné hruškovým kompotem, jež jsou kombinované s mineralitou a slaností. Tyto tóny budou následně přecházet do úžasné vůně sušené slámy a medu. V ústech budete mít minerální plnost, délku, ale hlavně šťavnatost. Právě pro tyto vlastnosti si naše víno zamilujete.

Další informace: Stříbrná medaile AWC VIENNA 2010

Doporučená lahvová zralost: 2011-2013

Výrobce/distributor: VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **4**

Víno - odrůda, název: **Veltlínské zelené**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**
Viniční trať: **Malý sluňák**
Typ půdy: **černozem modální**
Datum sklizně: **7.10.2009**
Výnos (q/ha): **30**
Cukernatost moštu (°NM): **24,0**
Číslo šarže: **9042**
Počet lahví partie: **6 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,2**
Obsah kyselin (g/l): **6,1**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **20,1**

Senzorická charakteristika: **Fantastická plná vůně, kterou je obdařeno toto víno, je úvod, jenž Vás určitě nezklame. V jemné, ale velmi intenzivní aromaticitě můžete rozeznat tóny bílého popře s jemnou medovou linkou. Krásné aroma podtrhují minerální tóny s jemnými tóny kompotovaného ovoce. V plné chuti ucítíte smetanovo-pepřové tóny, s příjemnou minerálně ovocnou dochutí. Víno je dlouhé, plné, vyrovnané, široké a určitě potěší Vaše chuťové pohárky.**

Další informace: **Champion Národní soutěž vín 2011, Stříbrná medaile Nominační předkolo Mikulovské podoblasti 2010, Stříbrná medaile AWC VIENNA 2010, Prague Trophy 2010 VINOEVUE**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **5**

- Víno - odrůda, název: **Veltlínské zelené**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Ratiškovice**
Viniční trať: **Náklo**
Typ půdy: **hlinitá**
Datum sklizně: **5.10.2009**
Výnos (q/ha): **45**
Cukernatost moštu (°NM): **21,6**
Číslo šarže: **1809**
Počet lahví partie: **3 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,1**
Obsah kyselin (g/l): **6,0**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**
Bez cukerný extrakt (g/l): **20,3**
Senzorická charakteristika: **Velmi atraktivní svěží Veltlín, který vyniká svou moravskou typičností k této odrůdě.**
Další informace: **Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Štěpán Maňák**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **6**

- Víno - odrůda, název:* **Veltlínské zelené**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Vrbovec**
Viniční trať: **Slunný vrch**
Typ půdy: **píščito-hlinitá**
Datum sklizně: **1.10.2009**
Výnos (q/ha): **50**
Cukernatost moštu (°NM): **21,8**
Číslo šarže: **9111**
Počet lahví partie: **4 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **10,4**
Obsah kyselin (g/l): **5,9**
Obsah alkoholu (% obj.): **11,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **17,5**
Senzorická charakteristika: **Vůně vína s mandlovo-marcipánovým aroma, jenž přechází ke svěžím smetanově-pepřovým tónům. Chuť je plná, široká a hluboká smetanovo-pepřová s příjemnými šťavnatými tóny limetky a dalších citrusů, která je zakončená nekonečnou dochutí, jenž Vás pohltí.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **7**

Víno - odrůda, název: **Veltlínské zelené**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Slup**

Viniční trať: **Kacperky**

Typ půdy: **vápenité spraše s písčito-hlinitými splachy Karpatské předhlubně**

Datum sklizně: **9.10.2009**

Výnos (q/ha): **42**

Cukernatost moštu (°NM): **24,8**

Číslo šarže: **9009**

Počet lahví partie: **17 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **11,6**

Obsah kyselin (g/l): **6,4**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,7**

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,0**

Senzorická charakteristika: **Ve vůni i chuti najdete typickou odrůdovou kořenitost i líbivou medovost a ovocnost danou vyzrálostí hroznů.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2017**

Výrobce/distributor: **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

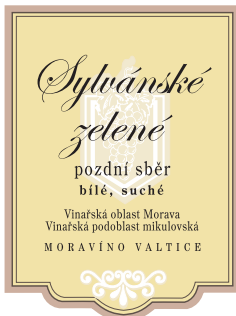
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **8**

- Víno - odrůda, název:* **Sylvánské zelené**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Mikulov**
Viniční trať: **Pod valtickou**
Typ půdy: **černozem, místy spraš, dostatek vápna**
Datum sklizně: **24.9.2009**
Výnos (q/ha): **62**
Cukernatost moštu (°NM): **23,0**
Číslo šarže: **423**
Počet lahví partie: **3 550**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,4**
Obsah kyselin (g/l): **6,8**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,4**
Bezucerný extrakt (g/l): **21,0**
Senzorická charakteristika: **Barva vína je světle žlutá, vůně výrazná ovocná s nádechem květu akátu a hluchavek. Chuť je plná šťavnatá s tóny sušeného ovoce.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**
Výrobce/distributor: **MORAVÍNO s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **9**

- Víno - odrůda, název:** EGO No. 76
Sylvánské zelené, Veltlínské zelené
- Ročník:** 2009
- Kvalita/jakost:** pozdní sběr
- Vinařská obec:** Perná
- Viniční trať:** Levá kletnická
- Typ půdy:** černozem modální
- Datum sklizně:** 23.9.2009
- Výnos (q/ha):** 20
- Cukernatost moštu (°NM):** 22,0
- Číslo šarže:** 9203
- Počet lahví partie:** 6 950
- Obsah zbytk. cukru (g/l):** 9,8
- Obsah kyselin (g/l):** 5,3
- Obsah alkoholu (% obj.):** 12,2
- Bezcukerný extrakt (g/l):** 19,1
- Senzorická charakteristika:** Aroma je příjemné ovocno-kořenité. Můžete tam rozeznat např. kombinaci přezrálého cukrového melounu a bílého pepře, jež je podkreslené tóny svěžího bílého rybízu. V chuti Vás určitě zaujme plná, ovocná a nasládlá, chuť žlutého melounu s příjemnou kyselinkou a dlouhou rybízovou dochutí.
- Další informace:** Stříbrná medaile AWC Vienna 2010, Bronzová medaile Nominační předkolo Mikulovské podoblasti 2010
- Doporučená lahvová zralost:** 2011-2014
- Výrobce/distributor:** Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **10**

- Víno - odrůda, název:* **Neuburské**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Svatobořice-Mistřín**
Viniční trať: **Tabule**
Typ půdy: **hlinito-písčítá**
Datum sklizně: **15.10.2009**
Výnos (q/ha): **81**
Cukernatost moštu (°NM): **21,8**
Číslo šarže: **1209**
Počet lahví partie: **1 450**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,1**
Obsah kyselin (g/l): **6,3**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l): **20,2**
Senzorická charakteristika: **Barva vína je zelenožlutá. Ve vůni najdeme angreštové tóny, lípový květ. V chuti je vyvážené, harmonické s nepatrnou hořčinkou na konci, což potvrzuje odrůdovost. Je to víno na celovečerní popíjení se středně dlouhou dochutí.**
- Další informace:* **Stříbrná medaile Valtické vinné trhy, Zlatá medaile Vinařské Litoměřice, Stříbrná medaile Pezínok**
- Doporučená lahvová zralost:* **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Vinařství Josef Dufek**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **11**

Víno - odrůda, název: **Müller Thurgau**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Mikulov**

Viniční trať: **Pod Svatým kopečkem I.**

Typ půdy: **hlinitá s podložím vápence**

Datum sklizně: **23.10.2009**

Výnos (q/ha): **60**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **441**

Počet lahví partie: **2 800**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,3**

Obsah kyselin (g/l): **6,5**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,9**

Bez cukerný extrakt (g/l): **18,5**

Senzorická charakteristika: Barva vína je světle zlatá, vůně má jemný buket bezinkového květu a bílých broskví. Chuť je plná, šťavnatá s ovocnými tóny žlutého melounu a sušených meruněk.

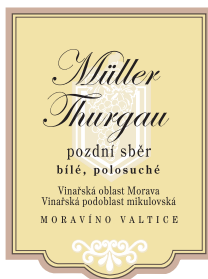
Další informace: **Stříbrná medaile Nominační předkolo Mikulovské podoblasti 2010**

3. místo v kategorii Národní soutěž vín 2011

Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **MORAVÍNO s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **12**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské bílé**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Vracov**
Viniční trať: **Vinohrady u Panny Marie**
Typ půdy: **černozem černická**
Datum sklizně: **7.10.2009**
Výnos (q/ha): **20**
Cukernatost moštu (°NM): **24,0**
Číslo šarže: **9074**
Počet lahví partie: **1 350**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **10,1**
Obsah kyselin (g/l): **6,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,2**
Bezcukerný extrakt (g/l): **20,9**
Senzorická charakteristika: **Při prvním přivonění ucítíte čerstvě rozkrojený šťavnatý pomeranč.. Toto aroma je lehce doplňováno jemnou vůní zralé broskve. Široká chuť, která Vám svým šťavnatým spektrem dokonale naplní ústa, je oranžově ovocná s příjemně sladěnou kyselinkou a zbytečků cukru.**
- Další informace:* **Stříbrná medaile AWC VIENNA 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **13**

Víno - odrůda, název: **Rulandské bílé**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Zimní vrch**

Typ půdy: **černozem modální**

Datum sklizně: **25.9.2009**

Výnos (q/ha): **30**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **10**

Počet lahví partie: **1 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **10,7**

Obsah kyselin (g/l): **6,5**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,7**

Bez cukerný extrakt (g/l): **21,3**

Senzorická charakteristika: Krásná vůně čerstvě vymačkaných pomerančů Vás celé obklopí a pohltní. V ústech ucítíte velmi příjemnou kyselinku, v rovnováze se zbytkovým cukrem, jenž bude podpořena chutí tropického ovoce a pomerančových tónů. V dochuti budete nadšeni mineralitou. Určitě se budete rádi vracet k tomuto vínu.

Další informace: Stříbrná medaile AWC VIENNA 2010

Doporučená lahvová zralost: 2011-2014

Výrobce/distributor: VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **14**

- Víno - odrůda, název: **Aurelius**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Čejkovice**
Viniční trať: **Helezný díl**
Typ půdy: **vápenitá spraš**
Datum sklizně: **21.9.2009**
Výnos (q/ha): **39**
Cukernatost moštu (°NM): **24,3**
Číslo šarže: **260**
Počet lahví partie: **1 150**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **11,9**
Obsah kyselin (g/l): **6,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,3**
Bezcukerný extrakt (g/l): **22,6**
Senzorická charakteristika: **Barva vína je čistě zlatožlutá, v ovocné vůni nalezneme zavařený ananas, lipový med a rozinky. Chuť vína kopíruje vůni, je velmi harmonická a dlouhá. Hrozny byly z 30% napadeny ušlechtilou plísní Botrytis cinerea.**
Další informace: **Champion Vinné Trhy Čejkovice**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**
Výrobce/distributor: **Stanislav Škrobák**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **15**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Nové Bránice**

Viniční trať: **Staré hory**

Typ půdy: **hlinito-písčítá**

Datum sklizně: **7.10.2009**

Výnos (q/ha): **30**

Cukernatost moštu (°NM): **23,4**

Číslo šarže: **917**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,3**

Obsah kyselin (g/l): **7,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**

Bezucerný extrakt (g/l): **23,9**

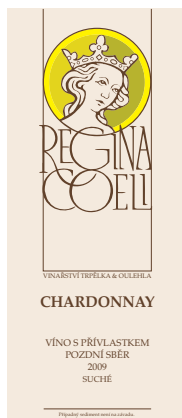
Senzorická charakteristika: **Elegantní víno žlutozeleného roucha s nádhernou jiskrou. Jeho buket je bohatě rozvířený-okouzlí vůně kvetoucí šípkové růže a černého bezu. Na patře je lahodné, s živou kyselinkou a příjemně minerální dochutí.**

Další informace: **4 korunky KRÁL VÍN ČR 2010,
Velmi dobré víno TOP 77 VÍN ČR**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **Vinařství Trpělka a Oulehla - Ing. Luboš Oulehla**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **16**

- Víno - odrůda, název:* **Chardonnay**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Vracov**
Viniční trať: **Klínky**
Typ půdy: **černozem černická**
Datum sklizně: **22.10.2009**
Výnos (q/ha): **40**
Cukernatost moštu (°NM): **26,0**
Číslo šarže: **9200**
Počet lahví partie: **8 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,2**
Obsah kyselin (g/l): **6,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,4**
Bezcukerný extrakt (g/l): **20,9**
Senzorická charakteristika: **Víno s intenzivní vůní sušených pomerančů a zralého ananasu. Vaše očekávání z vůně budou naplněny i v chuti. Osvěžující kyselinka v rovnováze se zbytkovým cukrem, plná ovocná chuť vás osvěží jemným tóny pomerančové kůry a grepové šťavy.**
- Další informace:* **Stříbrná medaile AWC VIENNA 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **17**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Čejkovice**

Viniční trať: **Díl u Včelína**

Typ půdy: **jílovitá spraš s vyšším obsahem aktivního
hořka**

Datum sklizně: **6.10.2009**

Výnos (q/ha): **70**

Cukernatost moštu (°NM): **23,4**

Číslo šarže: **309**

Počet lahví partie: **750**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,7**

Obsah kyselin (g/l): **6,3**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,4**

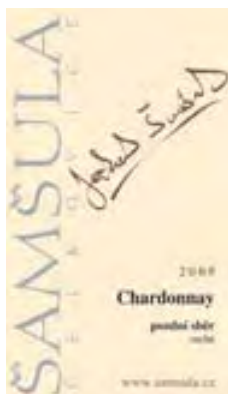
Senzorická charakteristika: **Víno světle zelenožluté barvy podobné
žlutému melounu s vůní extrémně výraznou s typicky tropickým projevem, domi-
nancí přezrálého manga přecházející do
aroma kiwi; vše je doplněno esterovou
sladkostí. Chuť je mladistvá a okouzlí
zřetelně mohutnou stavbou.**

Další informace: **Champion Forum Moravium 2010, Zlatá
medaile Vinařské Litoměřice 2010**

Doporučená lahвовá zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **Jakub Šamšula**

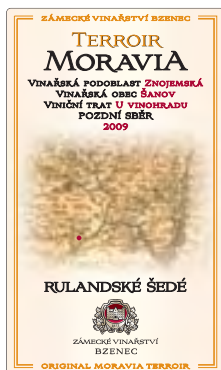
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **18**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské šedé**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Šanov**
Viniční trať: **U Vinohradu**
Typ půdy: **černozem černická**
Datum sklizně: **2.10.2009**
Výnos (q/ha): **20**
Cukernatost moštu (°NM): **23,8**
Číslo šarže: **9067**
Počet lahví partie: **1 350**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,9**
Obsah kyselin (g/l): **5,8**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,9**
Bezcukerný extrakt (g/l): **20,4**
Senzorická charakteristika: **Ve vůni Vás nadchne něžné spojení vanilky a lískových oříšků, doprovázené nevtíravým krémovým aroma. V chuti je jasně znatelný charakter půdy, který dává vínu plnost a perzistenci. Po ochutnání každého osloví mineralita s lehkou kyselinkou a na dochuti se nesměle objevuje nazrálá máslová hruška. Minerální chuť podtrhuje celkový dojem a dává vyniknout jedinečnosti tohoto vína.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **19**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské šedé**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**
Viniční trať: **Zimní vrch**
Typ půdy: **černozem modální**
Datum sklizně: **24.9.2009**
Výnos (q/ha): **20**
Cukernatost moštu (°NM): **23,6**
Číslo šarže: **9248**
Počet lahví partie: **1 350**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,9**
Obsah kyselin (g/l): **5,9**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,3**
Bezcukerný extrakt (g/l): **19,0**
Senzorická charakteristika: **Váš první doušek aroma, jenž ucítíte, Vás úplně pohlítí a bez větších problémů rozeznáte vůni čerstvých mandarinek a smetanovo-máslových tónů, které jsou doplněny o kořenité aroma anýzu. V minerální chuti Vám učaruje příjemná kyselinka, kombinovaná se smetanovo-máslovou plností a šířkou. Dlouhá a příjemná dochuť společně s celkovým dojmem z vína Vás přinutí napít se dalšího doušku.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

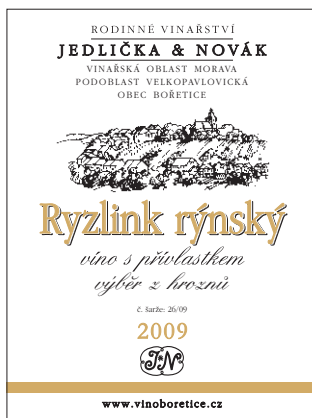
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **20**

- Víno - odrůda, název:* **Ryzlink rýnský**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Bořetice**
Viniční trať: **Čtvrť**
Typ půdy: **hlinito-písčité**
Datum sklizně: **27.10.2009**
Výnos (q/ha): **86**
Cukernatost moštu (°NM): **24,0**
Číslo šarže: **26/09**
Počet lahví partie: **6 300**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,1**
Obsah kyselin (g/l): **5,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**
Bezucerný extrakt (g/l): **18,7**
Senzorická charakteristika: **Elegantní víno zelenožluté barvy a intenzivní vůně s tóny kompotovaných bělo-masých broskví a lipového květu. Chuť je plná, silná a harmonická.**
Další informace: **Zlatá medaile AWC Vienna 2010, Zlatá medaile Galerie Ryzlinků rýnských 2010, Bronzová medaile Nominační předkolo Velkopavlovické podoblasti 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2020**
Výrobce/distributor: **Rodinné vinařství Jedlička & Novák, Bořetice a.s.**

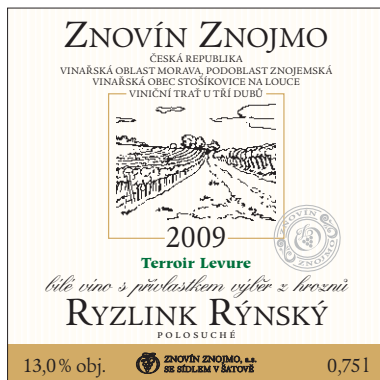
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **21**

- Víno - odrůda, název:* **Ryzlink rýnský**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Stošíkovice na Louce**
Viniční trať: **U tří dubů**
Typ půdy: **křemenné písky a písčité jíly Karpatské předhlubně**
Datum sklizně: **19.10.2009**
Výnos (q/ha): **38**
Cukernatost moštu (°NM): **24,2**
Číslo šarže: **9054**
Počet lahví partie: **11 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,3**
Obsah kyselin (g/l): **6,3**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,3**
Bezcukerný extrakt (g/l): **23,7**
Senzorická charakteristika: **Víno zaujme již při přivonění svou intenzitou a ušlechtilostí. Můžete zaznamenat atraktivní tóny po medu nebo rozinkách. V ústech oceníte mohutnost projevu a dokonalou harmonii v obsahu zbytkového cukru a kyselin.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2018**
Výrobce/distributor: **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **22**

Víno - odrůda, název: **Ryzlink rýnský**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Sonberk**

Typ půdy: **spraš**

Datum sklizně: **24.10.2008**

Výnos (q/ha): **45**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **1008**

Počet lahví partie: **42 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,3**

Obsah kyselin (g/l): **7,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,5**

Senzorická charakteristika: **Víno nádherné vůně včelího vosku, meduňky a žlutého ovoce, s podtónem výrazné minerality, která přechází na patro. V chuti šťavnatá ovocná kyselinka harmonizuje sytost a mineralitu. Víno výrazné, dlouhé a zajímavé s počínající originální petrolejovostí.**

Další informace: **Regional Trophy Decanter World Wine Awards 2010 - Národní cena za nejlepší bílé suché víno střední a východní Evropy, Vicechampion Riesling DWWA 2010, Stříbrná medaile San Francisco International Wine Competition 2010, Stříbrná medaile AWC Vienna 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **SONBERK a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **23**

- Víno - odrůda, název:** Ryzlink rýnský
Ročník: 2009
Kvalita/jakost: pozdní sběr
Vinařská obec: Nový Přerov
Viniční trať: Na štrekách
Typ půdy: štěrkovitá půda, jílovo-hlinité podloží
Datum sklizně: 17.10.2009
Výnos (q/ha): 60
Cukernatost moštu (°NM): 23,6
Číslo šarže: 1686
Počet lahví partie: 4 000
Obsah zbytk. cukru (g/l): 6,5
Obsah kyselin (g/l): 5,9
Obsah alkoholu (% obj.): 13,1
Bez cukerný extrakt (g/l): 22,1
Senzorická charakteristika: Rozvinutá vůně kompotovaných hrušek a meruněk podpořená pro tuto odrůdu tolik typickými projevy lipového medu, grepové kůry, červeného pomeranče a svěží kyseliny v chuti.
- Další informace:**
Doporučená lahvová zralost: 2011-2013
Výrobce/distributor: VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **24**

Víno - odrůda, název: **Ryzlink rýnský**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Syrovín**

Viniční trať: **Lysiny**

Typ půdy: **vápenatě sedimenty jílu a písků s vrst-
vami spraše**

Datum sklizně: **27.10.2009**

Výnos (q/ha): **79**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **348**

Počet lahví partie: **29 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,6**

Obsah kyselin (g/l): **7,5**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **18,8**

Senzorická charakteristika: **Jiskrné víno zelenkavě žluté barvy, vůně je vyzrálá a bohatá, s převažujícími květinovými tóny - lipový květ, v pozadí se objevuje nádech meruněk. Chuť je pikantní, lehce kořenitá podpořená svěží kyselinkou a harmonickým zbytkovým cukrem.**

Další informace: **Diplom Valtické vinné trhy 2010, Stříbrná medaile San Francisco IWC 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2012**

Výrobce/distributor: **VÍNO Mikulov, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **25**

Víno - odrůda, název: **Ryzlink rýnský**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Žarošice**

Viniční trať: **Maliny**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **28.10.2009**

Výnos (q/ha): **52**

Cukernatost moštu (°NM): **22,4**

Číslo šarže: **912**

Počet lahví partie: **20 200**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,0**

Obsah kyselin (g/l): **6,3**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bezucukrný extrakt (g/l): **19,1**

Senzorická charakteristika: **Víno zlatožluté barvy. Ve vůni zaujme jemná ovocnost s medově lipovými tóny. Plná vyvážená chuť, pikantní kyselinka a jemný zbytkový cukr dotváří pozitivně celkový charakter tohoto polosuchého vína.**

Další informace: **Zlatá medaile Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010, Bronzová medaile Vinoforum Ostrava 2010, Stříbrná medaile Mundus vini 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **SPIELBERG CZ, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **26**

<i>Víno - odrůda, název:</i>	Ryzlink rýnský
<i>Ročník:</i>	2009
<i>Kvalita/jakost:</i>	VOC
<i>Vinařská obec:</i>	Hrádek
<i>Viniční trať:</i>	Vinohrady ke Křídlovkám
<i>Typ půdy:</i>	spraš a šterkopískové terasy Dyje
<i>Datum sklizně:</i>	21.10.2009
<i>Výnos (q/ha):</i>	35
<i>Cukernatost moštu (°NM):</i>	22,8
<i>Číslo šarže:</i>	1409
<i>Počet lahví partie:</i>	5 600
<i>Obsah zbytk. cukru (g/l):</i>	11,9
<i>Obsah kyselin (g/l):</i>	7,3
<i>Obsah alkoholu (% obj.):</i>	12,0
<i>Bezucerný extrakt (g/l):</i>	25,3
<i>Senzorická charakteristika:</i>	Svěží a jiskrná, zelenkavě zlatavá barva s výraznou vůní po lipovém květu, žlutém melounu a meruňkovém kompotu s jemnými petrolejovými a minerálními tóny. V chuti vyzrálé hrozny, pikantní, vyšší kyselinka s ovocitou dochutí po meruňkách s zajímavým zbytkem cukru.
<i>Další informace:</i>	
<i>Doporučená lahvová zralost:</i>	2011-2012
<i>Výrobce/distributor:</i>	Vinařství LAHOFER, a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **27**

- Víno - odrůda, název:* **Sauvignon**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Tvrdonice**
Viniční trať: **Nové vinohrady**
Typ půdy: **hlinito-písčité**
Datum sklizně: **26.9.2009**
Výnos (q/ha): **62**
Cukernatost moštu (°NM): **22,0**
Číslo šarže: **10/09**
Počet lahví partie: **2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,3**
Obsah kyselin (g/l): **5,7**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,3**
Bezucerný extrakt (g/l): **17,0**
Senzorická charakteristika: **Víno s vůní zralého angreštu a broskví, s jemnou kyselinkou doplněnou ovocnou dochutí zralých broskví.**
Další informace: **Stříbrná medaile Festwine Brno 2010, Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2010, Zlatá medaile Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Kosík vinařství - MUDr. Pavel Kosík**

Vaše poznámky:

Sauvignon

2009

pozdní sběr

K O S Í K

Evidenční číslo vína: **28**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Nové Bránice**

Viniční trať: **Staré hory**

Typ půdy: **hlinito-písčitá**

Datum sklizně: **1.10.2009**

Výnos (q/ha): **70**

Cukernatost moštu (°NM): **23,8**

Číslo šarže: **930**

Počet lahví partie: **2 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,9**

Obsah kyselin (g/l): **6,5**

Obsah alkoholu (% obj.): **14,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **18,8**

Senzorická charakteristika: **Typicky světle žlutý šat s jiskrným reflexem, buket odrůdově výrazný, s lehkým dotekem citrusů a přezrálého angreštu. Aroma koncentrované, převažují tóny kandovaného ovoce a marcipánu. Plné, extraktivní a harmonické víno je zárukou dobrého zrání v láhvi.**

Další informace: **Stříbrná medaile VINOFORUM Ostrava 2010,
Mimořádné víno TOP 77 VÍN ČR 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2012**

Výrobce/distributor: **Vinařství Trpělka a Oulehla - Ing. Luboš Oulehla**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **29**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Dolní Věstonice**
Viniční trať: **U kapličky**
Typ půdy: **černozem na slínovitém podloží**
Datum sklizně: **1.10.2009**

Výnos (q/ha): **70**
Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **1690**

Počet lahví partie: **5 100**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,3**

Obsah kyselin (g/l): **6,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,7**

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,0**

Senzorická charakteristika: **Víno s vůní květin a zralých nektarinek s lehkým dotekem šalvěje je elegantní, s citrusově ovocnou kompozicí v chuti, kterou doplňuje odrůdově hroznová svěžest.**

Další informace: **Zlatá medaile AWC Vienna 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **30**

- Víno - odrůda, název: **Sauvignon**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Perná**
Viniční trať: **Věstoňsko**
Typ půdy: **hlinitá půda, silné vápencovo-jílovité podloží**
Datum sklizně: **1.10.2009**
Výnos (q/ha): **55**
Cukernatost moštu (°NM): **23,4**
Číslo šarže: **1692**
Počet lahví partie: **2 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,9**
Obsah kyselin (g/l): **7,0**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,4**
Bezcukerný extrakt (g/l): **21,7**
Senzorická charakteristika: **Vůně zralého angreštu a čerstvých žlutých broskví doplňuje v chuti kompozice široké škály bylinek.**
Další informace: **2. místo v kategorii Národní soutěž vín 2011**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **31**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Mikulov**

Viniční trať: **Valtická**

Typ půdy: **hlinitá**

Datum sklizně: **9.10.2009**

Výnos (q/ha): **60**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **468**

Počet lahví partie: **5 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,0**

Obsah kyselin (g/l): **7,0**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**

Bez cukerný extrakt (g/l): **19,0**

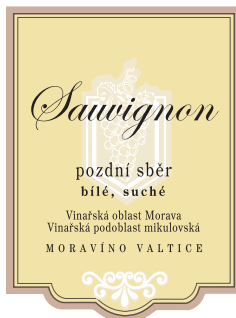
Senzorická charakteristika: **Barva vína je světle zlatá, vůně citrusová po čerstvém ananasu, angreštu a bílých broskvích. Chuť je šťavnatá a svěží s tóny sladkého dřeva a minerality.**

Další informace: **Stříbrná medaile MUVINA 2010**

Doporučená lahвовá zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **MORAVÍNO s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **32**

- Víno - odrůda, název:* **Sauvignon barrique**
Ročník: **2007**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Velké Bílovice**
Viniční trať: **Přední hora**
Typ půdy: **hlinito-písčité**
Datum sklizně: **16.10.2007**
Výnos (q/ha): **45**
Cukernatost moštu (°NM): **24,0**
Číslo šarže: **2407**
Počet lahví partie: **2 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,0**
Obsah kyselin (g/l): **5,4**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,2**
Bezcukerný extrakt (g/l): **19,4**
Senzorická charakteristika: **Vůně je neagresivní, harmonická s výraznými tóny listů zralé broskve nebo broskvového kompotu částečně černého bezu, kvetoucí vinice a snad i kopřivy. V chuti vína se projevuje komplexnost vinné složky s jemnými vanilkovými tony francouzského dubu. Víno je plné, dlouhé a přitom osvěžující.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Hana Mádlová**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **33**

Víno - odrůda, název: **Tramín červený**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Čejkovice**

Viniční trať: **Novosady**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **25.9.2009**

Výnos (q/ha): **44**

Cukernatost moštu (°NM): **22,2**

Číslo šarže: **209**

Počet lahví partie: **1 750**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,6**

Obsah kyselin (g/l): **4,0**

Obsah alkoholu (% obj.): **14,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **18,0**

Senzorická charakteristika: **Vůně i chuť vína je plná, kořenitá s nádechem růží. Zakulacené příjemné víno, dokresleno velmi jemnou kyselinkou. Víno dlouhodobě a příjemně dozívá.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **ing. Otto Ilčík**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **34**

Víno - odrůda, název: **Tramín červený**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Zimní vrch**

Typ půdy: **černozem pelická**

Datum sklizně: **30.10.2009**

Výnos (q/ha): **30**

Cukernatost moštu (°NM): **22,6**

Číslo šarže: **9**

Počet lahví partie: **3 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,2**

Obsah kyselin (g/l): **4,5**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**

Bezucerný extrakt (g/l): **18,5**

Senzorická charakteristika: **Nádherná vůně poupat červených růží s minerálním tónem v pozadí. Víno je velmi příjemné, s květinovo-minerálními tóny. Dlouhá dochuť vína se Vám postupně odproští od minerálních tónů a cítíte pouze růže.**

Další informace: **Stříbrná medaile AWC VIENNA 2010, Zlatá medaile Nominační předkolo Mikulovské podoblasti 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **35**

Víno - odrůda, název: **Tramín červený**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Typ půdy: **hlinito-písčítá**

Datum sklizně: **31.10.2009**

Výnos (q/ha): **85**

Cukernatost moštu (°NM): **24,4**

Číslo šarže: **21/09**

Počet lahví partie: **1 350**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,3**

Obsah kyselin (g/l): **4,6**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,8**

Bezucerný extrakt (g/l): **20,2**

Senzorická charakteristika: **Barva vína je sytě zlatá s naoranžovělými odlesky, vůně otevřená jemně muškátově kořeněná, s nádechem lesních fialek, chuť plná a velmi jemně kořenitá s výraznou dochutí připomínající sladké limetky, typicky odrůdová.**

Další informace: **Stříbrná medaile AWC VIENNA 2010, 3 korunky KRÁL VÍN ČR, Zlatá medaile a 2. místo v kategorii Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **Rodinné vinařství Košut s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **36**

- Víno - odrůda, název:* **Tramín červený**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Šanov**
Viniční trať: **U Vinohradu**
Typ půdy: **černozem černická**
Datum sklizně: **6.10.2009**
Výnos (q/ha): **30**
Cukernatost moštu (°NM): **23,0**
Číslo šarže: **9221**
Počet lahví partie: **2 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,9**
Obsah kyselin (g/l): **5,0**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,7**
Bezcukerný extrakt (g/l): **18,8**
Senzorická charakteristika: **Za intenzivní vůni růžových lístků se schovává příjemná vůně čerstvých pomerančů, která je prolnta nevtíravým medovým aroma. V plné, květnaté chuti ucítíte příjemnou harmonii medová nasládlosti a příjemné kyselinky, která je v dochuti doprovázena svěží citrusovou šťavnatostí.**
- Další informace:* **Zlatá medaile HORECA VÍNO
SOMELIEROV 2010**
- Doporučená lahvová zralost:* **2011-2012**
- Výrobce/distributor:* **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **37**

Víno - odrůda, název: **Tramín červený**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Vracov**

Viniční trať: **Kopec**

Typ půdy: **černozem černická**

Datum sklizně: **20.10.2008**

Výnos (q/ha): **50**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **8081**

Počet lahví partie: **3 100**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,1**

Obsah kyselin (g/l): **5,4**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,6**

Bez cukerný extrakt (g/l): **20,8**

Senzorická charakteristika: **Vůně je květinová s tóny růže. I při prvním doušku ucítíte opět růže, doplněné medovostí, ta dominantní chuť, jenž Vás osloví na jazyku. Víno je krásné, plné a okouzující a pro všechny, kteří rádi přivoní k růži, to bude bezpochyby příjemné připomenutí.**

Další informace: **Zlatá medaile Vinalies Internationales 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **38**

- Víno - odrůda, název:* **Cuvée Maxim**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **jakostní víno známkové**
Vinařská obec: **Čejkovice**
Viniční trať: **Novosady**
Typ půdy: **hlinito-písčité**
Datum sklizně: **5.10.2009**
Výnos (q/ha): **48**
Cukernatost moštu (°NM): **22,2**
Číslo šarže: **409**
Počet lahví partie: **700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,7**
Obsah kyselin (g/l): **4,2**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**
Bezcukerný extrakt (g/l): **17,8**
- Senzorická charakteristika:* **Cuvée Maxim je speciální selekce výběru z hroznů odrůdy Chardonnay a pozdního sběru Tramín červený v pečlivě vybíraném poměru podle chuti seniora vinaře Otto Ilčíka. Cuvée je pojmenováno po jeho prvním vnukovi. Víno je syté nazlátlé barvy, ve vůni velmi svěží s ovocným podtextem. Chuť je vyvážená, jemně kořenitá.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**
Výrobce/distributor: **ing. Otto Ilčík**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **39**

Víno - odrůda, název: **Pálava**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Petrovice**

Viniční trať: **Kokusové hory**

Typ půdy:

Datum sklizně: **19.10.2009**

Výnos (q/ha): **41**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **0917**

Počet lahví partie: **2 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,9**

Obsah kyselin (g/l): **6,1**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,1**

Bez cukerný extrakt (g/l): **20,3**

Senzorická charakteristika: **Světle žlutá barva se zelenkavými odlesky. Příjemné medově nasládlé aroma s tóny mandarinkového kompotu. Chuť je harmonická, odrůdově typická.**

Další informace:

Doporučená lahвовá zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **Jaroslav Tichý**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **40**

Víno - odrůda, název: **Muškat moravský**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **kabinetní víno**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať: **Zadní hora**

Typ půdy: **černozem**

Datum sklizně: **16.9.2009**

Výnos (q/ha): **60**

Cukernatost moštu (°NM): **20,5**

Číslo šarže: **903**

Počet lahví partie: **10 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,2**

Obsah kyselin (g/l): **5,3**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **17,3**

Senzorická charakteristika: **Víno zelenkavě žluté barvy, ve vůni i v chuti cítíme kombinaci muškátového oříšku, černého rybízu a čerstvých hroznů.**

Další informace: **Zlatá medaile FORUM MORAVIUM,
Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf,
Stříbrná medaile AWC Vienna,
Bronzová medaile Valtické vinné trhy**

Doporučená lahвовá zralost: **2011-2012**

Výrobce/distributor: **Vladimír Tetur**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **41**

Víno - odrůda, název: **Muškát moravský**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec:

Viniční trať:

Typ půdy:

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **9005**

Počet lahví partie: **15 100**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,5**

Obsah kyselin (g/l): **5,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **11,0**

Bezucerný extrakt (g/l): **18,3**

Senzorická charakteristika: Typická vůně čerstvých hroznů spolu s jemným muškátovým aroma je kombinována jemnou citrusovou svěžestí. Po aromatickém nabažení Vás čeká ovocně kulatá chuť plná květnatých tónů, která díky dokonalé harmonii šfavnaté kyselinky a jemného zbytečku cukru dokončí, Vaším smyslným lahodící, prožitek z doušku vína.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2012**

Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **42**

Víno - odrůda, název: **Frankovka rosé**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Valtice**

Viniční trať: **Pod Raisnou**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **19.10.2009**

Výnos (q/ha): **60**

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **09/09**

Počet lahví partie: **2 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,7**

Obsah kyselin (g/l): **4,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **17,1**

Senzorická charakteristika: **Víno růžové barva s oranžovými odlesky. Jemná, plná, svěží a výrazná vůně a chuť domácích jahod.**

Další informace: **Zlatá medaile Vinum Juvenale 2009,
Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2012**

Výrobce/distributor: **Střední odborná škola vinařská
a Střední odborné učiliště zahradnické**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **43**

Víno - odrůda, název: **Zweigeltrebe rosé**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **moravské zemské víno**

Vinařská obec: **Valtice**

Viniční trať: **Pod Raisnou**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **6.11.2008**

Výnos (q/ha): **70**

Cukernatost moštu (°NM): **20,4**

Číslo šarže: **02/08**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **43,7**

Obsah kyselin (g/l): **7,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **10,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **20,3**

Senzorická charakteristika: **Barva sytě růžová (malinová). Víno s příjemně ovocnou, malinovou vůní. Chuť je plná a extraktivní s vyšším zbytkovým cukrem doplněná pikantní kyselinkou.**

Další informace: **Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2010, Stříbrná medaile Prague Wine Trophy 2010, 5 korunek Král vín ČR 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2012**

Výrobce/distributor: **Střední odborná škola vinařská a Střední odborné učiliště zahradnické**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **44**

Víno - odrůda, název: **Dornfelder**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Mirotslav**

Viniční trať: **U vinohradu**

Typ půdy: **píscito-hlinitá, slinité a písčité sedimenty**

Datum sklizně: **19.10.2009**

Výnos (q/ha): **78**

Cukernatost moštu (°NM): **24,8**

Číslo šarže: **9092**

Počet lahví partie: **2 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,1**

Obsah kyselin (g/l): **4,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,3**

Bez cukerný extrakt (g/l): **30,6**

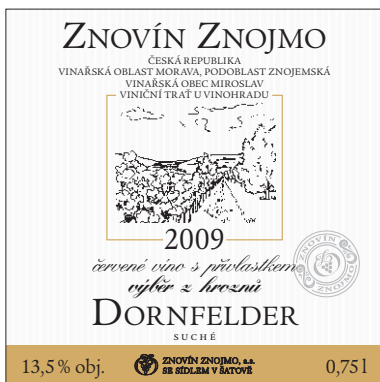
Senzorická charakteristika: **Víno může nabídnout sametově hebký projev současně s mohutným tělem a velmi dlouhou a čistou dochutí. Můžete objevit příjemné tóny po kvalitní čokoládě nebo lesním ovoci. Tento vytříbený Dornfelder se Vám bude dvořit až do posledního doušku.**

Další informace: **Bronzová medaile VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2020**

Výrobce/distributor: **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **45**

Víno - odrůda, název: **Svatovavřínecké**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **kabinovní víno**

Vinařská obec: **Kutná Hora**

Viniční trať: **Sukov**

Typ půdy: **kamenitá, šterkopísčitá**

Datum sklizně: **20.10.2008**

Výnos (q/ha): **15**

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **15/08**

Počet lahví partie: **1 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,2**

Obsah kyselin (g/l): **5,0**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**

Bezcukerný extrakt (g/l): **29,0**

Senzorická charakteristika: **Tmavě červené víno s chutí a vůní višňi, černých třešní a vanilky a plnou a kořenitou dochutí skvěle doplní pokrmy z tmavého masa.**

Další informace: **bez filtrace**

Doporučená lahвовá zralost: **2011-2020**

Výrobce/distributor: **Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **46**

- Víno - odrůda, název: **Modrý Portugal**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Čejkovice**
Viniční trať: **Helezný díl**
Typ půdy: **píščito-hlinitá až jílovito-hlinitá**
Datum sklizně: **1.10.2009**
Výnos (q/ha): **70**
Cukernatost moštu (°NM): **22,0**
Číslo šarže: **999**
Počet lahví partie: **7 600**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,3**
Obsah kyselin (g/l): **4,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**
Bezucerný extrakt (g/l): **25,3**
Senzorická charakteristika: **Barva vína je světle granátová s odstíny tmavé višně. Vůně je bohatá, strukturovaná, příjemně ovocná s dominancí černé třešně, sušené švestky a mléčné čokolády. Chuť potěší lahodnou sametovostí s výrazem teplého kapučína a strouhaného perníku.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Templářské sklepy Čejkovice**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **47**

- Víno - odrůda, název:* **Modrý Portugal**
Ročník: **2006**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Bzenec**
Viniční trať: **Prostřední hory**
Typ půdy: **hlinito-písčitá**
Datum sklizně: **5.10.2006**
Výnos (q/ha): **90**
Cukernatost moštu (°NM): **25,0**
Číslo šarže: **612**
Počet lahví partie: **2 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,4**
Obsah kyselin (g/l): **4,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,7**
Bez cukerný extrakt (g/l): **25,5**
Senzorická charakteristika: **Barva světle rubínová s nahnědlými odlesky. Chuť je plná tělnatá, příjemně sametová s nižším obsahem kyselin, s náznaky lesních černých plodů, ostružinová v dochuti tmavé čokolády**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2012**
Výrobce/distributor: **Petr Bunža**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **48**

Víno - odrůda, název: **Modrý Portugal**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať: **Lumperky**

Typ půdy: **hlinito-písčítá**

Datum sklizně: **1.10.2009**

Výnos (q/ha): **65**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **163-09**

Počet lahví partie: **20 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,4**

Obsah kyselin (g/l): **4,3**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**

Bezucerný extrakt (g/l): **27,0**

Senzorická charakteristika: **Víno granátově červené barvy s širokou ovocnou chutí. Technologie řízeného kvašení a následné zrání ve speciálních dubových sudech „barrique“ vytváří ovocný a zároveň i jemně dřevitý buket s příjemně vyváženými tóny vanilky, jemnými tříslovinami a dlouhou svůdnou dochutí.**

Další informace: **Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2010,
Zlatá medaile Vinum Juvenale**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **PATRIA Kobylí a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **49**

Víno - odrůda, název: **Merlot**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Vlasatice**

Viniční trať: **Pohořelické vinohrady**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **28.10.2009**

Výnos (q/ha): **56**

Cukernatost moštu (°NM): **24,8**

Číslo šarže: **0392009**

Počet lahví partie: **13 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,8**

Obsah kyselin (g/l): **5,4**

Obsah alkoholu (% obj.): **14,0**

Bez cukerný extrakt (g/l): **24,1**

Senzorická charakteristika: **Temně fialová barva nabízí první kontakt s velkým vínem. Vůně vína je bohatá, plná černého lesního ovoce a malin v kombinaci s lehkým kouřovým aroma francouzského dubu. Ovoce dominuje i chuti vína spolu se sladkým tříslem, čokoládovou dochutí a jemným dubovým koncem.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **VINOHRAD CZ, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **50**

- Víno - odrůda, název: **Merlot**
Ročník: **2008**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Rakvice**
Viniční trať: **Trkmansko**
Typ půdy: **těžší černozem**
Datum sklizně: **23.10.2008**
Výnos (q/ha): **55**
Cukernatost moštu (°NM): **23,2**
Číslo šarže: **1500**
Počet lahví partie: **7 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,3**
Obsah kyselin (g/l): **4,9**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,3**
Bezcukerný extrakt (g/l): **24,0**
Senzorická charakteristika: **Aroma švestkových povidel se stopou hřebíčku a nového koření, anýzu a karamelu v závěru. Chuť je bohatá, teplá s pevnou tříslovinou v dochuti, se stopou trnek, ostružin a přezrálých višní. Víno s dlouhou a svěží dochutí.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**
Výrobce/distributor: **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **51**

- Víno - odrůda, název:* **Merlot**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Bořetice**
Viniční trať: **Čtvrť**
Typ půdy: **hlinito-písčité**
Datum sklizně: **15.10.2009**
Výnos (q/ha): **57**
Cukernatost moštu (°NM): **25,0**
Číslo šarže: **19/09**
Počet lahví partie: **1 350**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,6**
Obsah kyselin (g/l): **5,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**
Bezucerný extrakt (g/l): **28,9**
Senzorická charakteristika: **Komplexní a extraktivní víno velmi intenzivní barvy. Ve vůni i v chuti je bohatě ovocné, plně strukturované a mohutné. V dlouhém závěru se mísí chuť sladkých tmavých bobulí, kávy, čokolády a vanilky.**
Další informace: **Zlatá medaile AWC Vienna 2010, Stříbrná medaile Weiparade Poyzdorf 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**
Výrobce/distributor: **Rodinné vinařství Jedlička & Novák, Bořetice a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **52**

- Víno - odrůda, název: **Merlot**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Perná**
Viniční trať: **Věstoňsko**
Typ půdy: **hlinitá půda, silné vápencovo-jílovité
podloží**
Datum sklizně: **29.10.2009**
Výnos (q/ha): **60**
Cukernatost moštu (°NM): **24,9**
Číslo šarže: **1641**
Počet lahví partie: **5 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,8**
Obsah kyselin (g/l): **5,4**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,9**
Bezcukerný extrakt (g/l): **28,2**
Senzorická charakteristika: **Vůně čokolády se stopou jemných lanýžů, máku a sladkého tabáku. Plné, mohutné víno s chutí borůvek, přezrálých oštružin a marmelády z lesního ovoce se šťavnatou příjemnou pikantní dochutí a úžasným potenciálem k archivaci.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **53**

- Víno - odrůda, název:* **Merlot**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Bořetice**
Viniční trať: **Trkmanská**
Typ půdy: **hlinitopísčité spraše**
Datum sklizně: **27.10.2009**
Výnos (q/ha): **50**
Cukernatost moštu (°NM): **22,0**
Číslo šarže: **50-092**
Počet lahví partie: **6 400**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,0**
Obsah kyselin (g/l): **5,0**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bez cukerný extrakt (g/l): **25,0**
Senzorická charakteristika: **Víno barvy tmavého rubínu až granátu, ve vůni černé třešně a švestky, jemné kávové tóny. Má velmi intenzivní a plnou chuť.**
Další informace: **Zlatá medaile MUVINA 2010, Promenáda červených vín 2010, Bronzová medaile Forum Moravium 2010
2. místo v kategorii Národní soutěž vín 2011**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**
Výrobce/distributor: **VINIUM a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **54**

Víno - odrůda, název: **Merlot**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Brod nad Dyjí**

Viniční trať: **Brodské stráně**

Typ půdy: **hlinitá s kameny**

Datum sklizně: **15.10.2009**

Výnos (q/ha): **60**

Cukernatost moštu (°NM): **27,0**

Číslo šarže: **783/09**

Počet lahví partie: **13 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,6**

Obsah kyselin (g/l): **5,7**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**

Bezucerný extrakt (g/l): **24,0**

Senzorická charakteristika: **Je plné extraktivní víno s výraznou barvou, plnou chutí a bohatou vůní.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **55**

Víno - odrůda, název: **Frankovka**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Kounice**

Viniční trať: **Na nivách**

Typ půdy: **hlinito-písčítá**

Datum sklizně: **26.10.2009**

Výnos (q/ha): **50**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **917**

Počet lahví partie: **5 300**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,6**

Obsah kyselin (g/l): **5,1**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,6**

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,5**

Senzorická charakteristika: **Víno barvy českého granátu má vůni drobného lesního ovoce a peckovin. V chuti je pak příjemně kořenitá s hedvábnou tříslovinou a tóny spáleného dřeva.**

Další informace: **TOP 77 vín ČR 2010-2011**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **RAJHRADSKÉ KLÁŠTERNÍ s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **56**

- Víno - odrůda, název: **Frankovka**
Ročník: **2008**
Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**
Vinařská obec: **Hovorany**
Viniční trať:
Typ půdy: **hlinito-písčité**
Datum sklizně: **10.10.2008**
Výnos (q/ha): **70**
Cukernatost moštu (°NM): **17,0**
Číslo šarže: **1472**
Počet lahví partie: **46 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,6**
Obsah kyselin (g/l): **5,2**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,7**
Bezucerný extrakt (g/l): **24,0**
Senzorická charakteristika: **Buket aronie, přezrálých višní, sušených lesních jahod a malin je v chuti doplněn hřejivými tóny čerstvé marmelády, čokoládových mandlí a perníku s povídky.**
- Další informace:
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **57**

- Víno - odrůda, název:* **Frankovka**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Hrušky**
Viniční trať: **Hastrmany**
Typ půdy: **černozem**
Datum sklizně: **21.10.2009**
Výnos (q/ha): **46**
Cukernatost moštu (°NM): **21,8**
Číslo šarže: **19/09**
Počet lahví partie: **1 600**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,8**
Obsah kyselin (g/l): **4,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bezucerný extrakt (g/l): **26,9**
Senzorická charakteristika: **Barva vína je rubínová, vůně po sušeném ovoci a koření. Chuť je nazrálá s ovocnými tóny lesního ovoce a v dochuti jemné třísloviny.**
Další informace: **Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2010, Stříbrná medaile Vinařské Lito- měřice 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Kosík vinařství - MUDr. Pavel Kosík**

Vaše poznámky:

Frankovka

2009

pozdní sběr

K O S Í K

Evidenční číslo vína: **58**

- Víno - odrůda, název:* **Frankovka**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**
Viniční trať: **Pod Slunným vrchem**
Typ půdy: **hluboká, hlinitá**
Datum sklizně: **15.10.2009**
Výnos (q/ha): **40**
Cukernatost moštu (°NM): **24,0**
Číslo šarže: **724/09**
Počet lahví partie: **13 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,2**
Obsah kyselin (g/l): **5,4**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,6**
Bezucerný extrakt (g/l): **23,9**
Senzorická charakteristika: **Víno vyniká intenzivním, temně rubínovým zbarvením, vůně je s příjemným ovocným nádechem doplněná čokoládovými tóny. Rovněž chuť je plná a výrazná.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**
Výrobce/distributor: **Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **59**

Víno - odrůda, název: **Frankovka**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Mikulov**
Viniční trať: **Pod Svatým kopečkem I.**
Typ půdy: **hlinitá s podlozím vápence**
Datum sklizně: **5.11.2009**

Výnos (q/ha): **58**
Cukernatost moštu (°NM): **22,8**
Číslo šarže: **452**

Počet lahví partie: **5 250**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,3**
Obsah kyselin (g/l): **4,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,9**
Bez cukerný extrakt (g/l): **25,1**

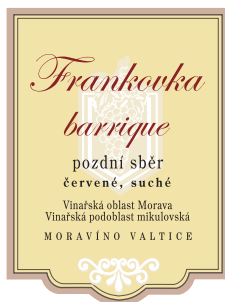
Senzorická charakteristika: **Barva vína je granátová. Vůně intenzivní, ovocná po zralých třešních s lehkým kořenitým nádechem. V chuti najdeme vanilku s čokoládou a jemné minerální tóny typické pro vápencové podloží.**

Další informace: **Vítěz kategorie Nominační předkolo Mikulovské podoblasti 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2017**

Výrobce/distributor: **MORAVÍNO s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **60**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Kounice**

Viniční trať: **Šibeniční hora**

Typ půdy: **píščito-hlinitá**

Datum sklizně: **5.10.2007**

Výnos (q/ha): **70**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **713**

Počet lahví partie: **8 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,9**

Obsah kyselin (g/l): **4,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bezucerný extrakt (g/l): **21,3**

Senzorická charakteristika: **Víno jasně cihlové barvy, ve vůni tóny drobného červeného ovoce s převahou lesních jahod a přezrálých malin. Ve výrazu odrůdově typické, harmonické, se sametovými tříslovinami a hladkou dochutí. Intenzivní a stylové víno.**

Další informace: **Diplom GRAND PRIX VINEX 2010, 5 ko-
runek KRÁL VÍN ČR 2010, Velmi dobré
víno TOP 77 VÍN ČR 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **Vinařství Trpělka a Oulehla - Ing. Luboš
Oulehla**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **61**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**
Ročník: **2007**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Kutná Hora**
Viniční trať: **Sukov**
Typ půdy: **kamenitá , šterkopísčitá**
Datum sklizně: **18.10.2007**

Výnos (q/ha): **10**
Cukernatost moštu (°NM): **26,0**
Číslo šarže: **13/7**
Počet lahví partie: **1 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,0**
Obsah kyselin (g/l): **5,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **14,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **32,0**

Senzorická charakteristika: **Temně cihlová barva s nazlátlým okrajem nechá předvídat jakost vína. Vůně připomíná černé třešně, ostružiny, v dochuti lze cítit mandlovou čokoládu.**

Další informace: **bez filtrace**

Doporučená lahвовá zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **62**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec:

Viniční trať:

Typ půdy:

Datum sklizně: **27.10.2008**

Výnos (q/ha): **50**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **15**

Počet lahví partie: **2 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,2**

Obsah kyselin (g/l): **6,0**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,2**

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,5**

Senzorická charakteristika: **Víno zrálo 14 měsíců ve francouzských dubových sudech. Má rubínové granátovou barvu. Vůně je velmi ušlechtilá, nádherně nazrálá, doplněná ovocnými marmeládami, kůží a podzimního lesa. V chuti je plně dlouhé, extraktivní a harmonické.**

Další informace: **Stříbrná medaile Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2017**

Výrobce/distributor: **Milan Sůkal**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **63**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Prušánky**

Viniční trať: **Úlehle**

Typ půdy: **hlinitá**

Datum sklizně: **14.10.2009**

Výnos (q/ha): **32**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **10/09**

Počet lahví partie: **2 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,2**

Obsah kyselin (g/l): **5,0**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,7**

Bezucerný extrakt (g/l): **22,6**

Senzorická charakteristika: **Víno nádherné sametové barvy typicky rulandové s cihlovými okraji. Květnatá vůně připomínající sušené švestky nebo mletou papriku doplněnou vůní přezrálých třešní. V chuti je velmi jemné, elegantní, ale plné, s velmi jemnou a čistou tříslovinou, doplněná o podtóny lesních černých plodů.**

Další informace: **Seal Of Approval AWC Vienna 2010,
Tři korunky KRÁL VÍN ČR,
Bronzová medaile Nominační předkolo
Slovácké podoblasti 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **Rodinné vinařství Košut s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **64**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Havraníky**

Viniční trať: **Staré vinice**

Typ půdy: **píščito-hlinité zvětraliny Dyjského masivu**

Datum sklizně: **20.10.2009**

Výnos (q/ha): **45**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **9088**

Počet lahví partie: **2 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,2**

Obsah kyselin (g/l): **4,2**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,6**

Bezcukerný extrakt (g/l): **30,8**

Senzorická charakteristika: **Toto noblesní Rulandské modré se vyznačuje mohutnou vůní po připečené kůrce chleba nebo listu černého bezu. V ústech zaujme robustní chutí s příjemnou tříslovinou. Na závěr chuťového projevu působí příjemně nasládlé.**

Další informace: **Stříbrná medaile HRADECKÝ POHÁR VÍN 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2020**

Výrobce/distributor: **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Vaše poznámky:

ZNOVÍN ZNOJMO
ČESKÁ REPUBLIKA
VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA, PODOBLAST ZNOJEMSKÁ
VINAŘSKÁ OBLAST HAVRANÍKY
VINIČNÍ TRATĚ STARÉ VINICE



2009

*červené víno s přívlastkem
výběr z hroznů*

RULANDSKÉ MODRÉ
SUCHÉ



12,5 % obj.  **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ 0,75 l

Evidenční číslo vína: **65**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Velké Němčice**

Viniční trať: **Punty**

Typ půdy: **humózní hnědozem na spraši, středně těžká**

Datum sklizně: **11.10.2009**

Výnos (q/ha): **61**

Cukernatost moštu (°NM): **25,1**

Číslo šarže: **L9012**

Počet lahví partie: **1 050**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,4**

Obsah kyselin (g/l): **4,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bez cukerný extrakt (g/l): **27,7**

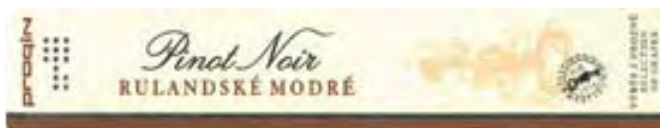
Senzorická charakteristika: **Ovocitý buket s tóny přezrálých cibebových bobulí a maloplodého barevného ovoce je harmonicky doplněn perníkově – čokoládovými tóny po zrání v dubových sudech. V chuti je víno nazrálé-sametové, bohaté extraktem s příjemně vyváženými tříslovinami.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2019**

Výrobce/distributor: **PROQIN s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **66**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Dolní Kounice**

Viniční trať: **Šibeniční hora**

Typ půdy: **píščito-hlinitá**

Datum sklizně: **22.10.2009**

Výnos (q/ha): **37**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **911**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,5**

Obsah kyselin (g/l): **4,3**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,7**

Bezucerný extrakt (g/l): **24,6**

Senzorická charakteristika: **Toto víno má světle granátovou barvu. Vůně třešňi a višňi je podtržena kouřovými tóny, které také ovlivňují plnou harmonickou chuť.**

Další informace: **TOP 77 vín ČR 2010-2011, Stříbrná medaile VINUM GRADECENSE 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **RAJHRADSKÉ KLÁŠTERNÍ s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **67**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Valtice**

Viniční trať: **Staré hory**

Typ půdy: **hlinitá s kameny**

Datum sklizně: **14.10.2009**

Výnos (q/ha): **40**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **733/09**

Počet lahví partie: **13 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,6**

Obsah kyselin (g/l): **5,4**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,7**

Bezucerný extrakt (g/l): **24,7**

Senzorická charakteristika: **Je víno s rubínovou barvou. Vůně je výrazná s tóny vyzrálosti. Rovněž chuť je příjemná s nádechem vanilky a čokolády.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Rulandské modré

Evidenční číslo vína: **68**

Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať: **Dvořanky**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **21.10.2009**

Výnos (q/ha): **65**

Cukernatost moštu (°NM): **24,4**

Číslo šarže: **165-09**

Počet lahví partie: **12 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,8**

Obsah kyselin (g/l): **4,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**

Bezucerný extrakt (g/l): **28,4**

Senzorická charakteristika: **Barva vína je tmavě granátová, elegantní chuť je měkce sametová, s jemnou tříslovinou s čokoládovou dlouhotrvající dochutí.**

Další informace: **Zlatá medaile Vinum Juvenale
Vítěz kategorie Národní soutěž vín 2011**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **PATRIA Kobylí a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **69**

Víno - odrůda, název: **André**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**
Viniční trať: **Vinohrady**
Typ půdy: **hlinito-písčítá**
Datum sklizně: **1.11.2009**

Výnos (q/ha): **56**
Cukernatost moštu (°NM): **21,6**
Číslo šarže: **26/09**
Počet lahví partie: **2 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,7**
Obsah kyselin (g/l): **4,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,6**
Bezcukerný extrakt (g/l): **25,3**

Senzorická charakteristika: Plně extraktivní víno vyznačující se tmavě červenou barvou s jasně granátovými odlesky. Ve vůni připomíná vyzrálé lesní ovoce kombinující přezrálou višňu a černé ostružiny. V chuti hladké a harmonické s pikantní tříslovinou a typickou kyselinkou s tóny míchaného malinově ostružinového ovocného kompotu, kombinující dochuť jádrového a sušeného ovoce.

Další informace: TOP 77 vín ČR 2010-2011
Doporučená lahvová zralost: 2011-2015
Výrobce/distributor: Rodinné vinařství Košut s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **70**

Víno - odrůda, název: **Neronet**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Milotice**

Viniční trať: **Šidleny**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **15.10.2008**

Výnos (q/ha): **90**

Cukernatost moštu (°NM): **19,0**

Číslo šarže: **08-12**

Počet lahví partie: **2 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,3**

Obsah kyselin (g/l): **4,0**

Obsah alkoholu (% obj.): **11,1**

Bezucerný extrakt (g/l): **27,1**

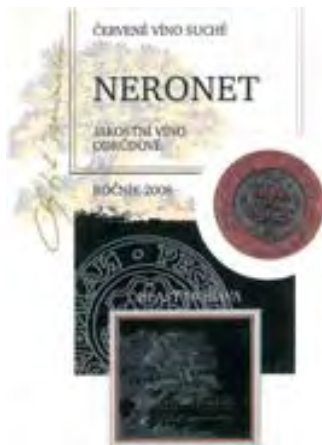
Senzorická charakteristika: **Víno má sytě červenou barvu s jemnými fialovými odlesky. Vůni přezrálých višní, borůvek a lehkou nazrávající chutí s tóny vařených třešní a višní.**

Další informace: **Stříbrná medaile Promenáda červených vín 2010, Bronzová medaile Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **LIVI spol. s r.o.**

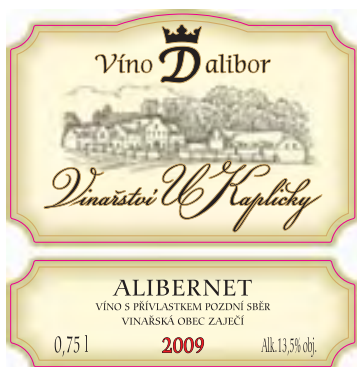
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **71**

- Víno - odrůda, název:* **Alibernet**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Zaječí**
Viniční trať: **U Kapličky**
Typ půdy: **hlinitopísčité**
Datum sklizně: **2.11.2009**
Výnos (q/ha): **28**
Cukernatost moštu (°NM): **23,2**
Číslo šarže: **43/09**
Počet lahví partie: **3 350**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,0**
Obsah kyselin (g/l): **5,4**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **31,1**
Senzorická charakteristika: **Tmavě červená až inkoustová barva vína, naznačuje plnost a extraktivnost odrůdy. Ve vůni dominují tóny lesního ovoce a čokolády. Chuť je plná, dlouhá.**
Další informace: **Vítěz kategorie Vinum Juvenale 2009, Zlatá medaile vinařské Litoměřice 2010, Zlatá medaile Poysdorf 2010, Stříbrná medaile Forum Moravium 2010, Stříbrná medaile VTP 2010, Zlatá medaile Terravino Izrael 2010 3. místo v kategorii Národní soutěž vín 2011**
Doporučená lahвовá zralost: **2011-2025**
Výrobce/distributor: **Vinařství U Kapličky s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **72**

- Víno - odrůda, název:* **Fratava**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**
Vinařská obec: **Hoštka**
Viniční trať: **Labské vinice**
Typ půdy: **hlinitopísčité**
Datum sklizně: **22.10.2009**
Výnos (q/ha): **37**
Cukernatost moštu (°NM):
Číslo šarže: **T13**
Počet lahví partie: **5 300**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,6**
Obsah kyselin (g/l): **5,1**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **28,2**
Senzorická charakteristika: **Jedná se o kříženec Svatovavříneckého a Frankovky. Charakterem připomíná Svatovavřínecké, ale má podstatně nižší kyselinu. Víno je plné, s vysokou barvou a v chuti velice příjemné.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Lobkowiczské zámecké vinařství Roudnice nad Labem s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **73**

Víno - odrůda, název: **Zweigeltrebe**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať: **Nivky**

Typ půdy: **hlinito-písčité až kamenitá**

Datum sklizně: **21.10.2009**

Výnos (q/ha): **75**

Cukernatost moštu (°NM): **22,3**

Číslo šarže: **167-09**

Počet lahví partie: **18 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,0**

Obsah kyselin (g/l): **4,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bez cukerný extrakt (g/l): **24,8**

Senzorická charakteristika: **Polosuché víno tmavě granátové barvy s fialovým odleskem, se širokou ovocnou vůní, chuť vína je plná, vyvážená s jemnými tříslovinami a jemným aroma, které víno získalo ležením v dubovém sudu.**

Další informace: **Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2010, Vítěz kategorie Vinum Juvenale**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **PATRIA Kobylí a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **74**

Víno - odrůda, název: **PATRIA cuvée červené**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať:

Typ půdy:

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM):

Číslo šarže: **172-09**

Počet lahví partie: **6 400**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,8**

Obsah kyselin (g/l): **4,5**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**

Bezucerný extrakt (g/l): **27,4**

Senzorická charakteristika: **Polosuché víno s tmavě červenou barvou, plně vyvážené chuti, s výraznou ovocnou dochutí. Cuvée z odrůd Cabernet Sauvignon a Rulandské modré.**

Další informace: **Zlatý pohár Víno a destiláty 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **PATRIA Kobylí a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **75**

Víno - odrůda, název: **Cabernet Moravia**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Mutěnice**

Viniční trať: **Úlehle**

Typ půdy: **hlinitá**

Datum sklizně: **10.11.2008**

Výnos (q/ha): **80**

Cukernatost moštu (°NM): **19,5**

Číslo šarže: **08-13**

Počet lahví partie: **5 300**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,8**

Obsah kyselin (g/l): **4,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**

Bez cukerný extrakt (g/l): **24,0**

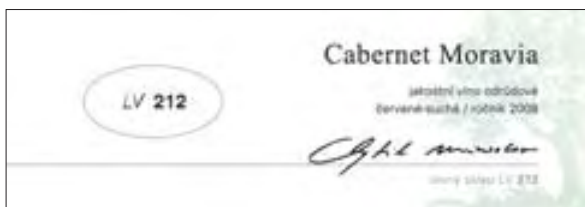
Senzorická charakteristika: **Víno tmavě granátové barvy s jemnou vůní kávy, fialek a ostružin má lehkou chuť přezrálých lesních ostružin. Víno zrálo 14 měsíců v sudech typu barrique.**

Další informace: **Stříbrná medaile Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010, Bronzová medaile Promenáda červených vín 2009, Bronzová medaile Pardubický festival vína 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **LIVI spol. s r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **76**

- Víno - odrůda, název:** Cabernet Moravia
Ročník: 2009
Kvalita/jakost: pozdní sběr
Vinařská obec: Perná
Viniční trať: Purmice
Typ půdy: sprašová půda, silné vápencové podloží
Datum sklizně: 6.10.2009
Výnos (q/ha): 55
Cukernatost moštu (°NM): 22,2
Číslo šarže: 1612
Počet lahví partie: 5 200
Obsah zbytk. cukru (g/l): 2,8
Obsah kyselin (g/l): 5,5
Obsah alkoholu (% obj.): 12,9
Bezcukerný extrakt (g/l): 27,2
- Senzorická charakteristika:** Víno s dominantní vůní červených paprik a červeného pepře. V chuti převažuje přezrálý červený grep s delikátním kořením a brusinkovou marmeládou.
- Další informace:**
Doporučená lahvová zralost: 2011-2013
Výrobce/distributor: VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **77**

- Víno - odrůda, název:* **Cabernet Moravia**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Rakvice**
Viniční trať: **Kozí horky**
Typ půdy: **hlinito-písčítá**
Datum sklizně: **5.10.2009**
Výnos (q/ha): **50**
Cukernatost moštu (°NM): **22,5**
Číslo šarže: **9/g**
Počet lahví partie: **1 250**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,2**
Obsah kyselin (g/l): **4,9**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bez cukerný extrakt (g/l): **22,9**
Senzorická charakteristika: **Plné víno tmavě granátové barvy s vůní černého rybízu, v chuti se prolínají tóny makovic a lesního ovoce, dochuť vína je sametová a dlouhotrvající.**
Další informace: **Salon vín 2011**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**
Výrobce/distributor: **Rodinné vinařství Gréger**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **78**

Víno - odrůda, název: **Cabernet Moravia**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať: **Nivky**

Typ půdy: **hlinito-písčité až kamenitá**

Datum sklizně: **27.10.2009**

Výnos (q/ha): **70**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **168-09**

Počet lahví partie: **10 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,4**

Obsah kyselin (g/l): **4,7**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**

Bezucukrný extrakt (g/l): **24,4**

Senzorická charakteristika: **Polosuché víno s tmavě rubínově červenou barvou, ve vůni cítíme intenzivní odrůdové aroma s tóny drobného lesního ovoce, toto se nám projevuje i v chuti vína, která je sametově hebká s příjemnými tříslovinami a dlouhou dochutí.**

Další informace: **Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2010, Zlatá medaile Vinum Juvenale**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **PATRIA Kobylí a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **79**

Víno - odrůda, název: **Cabernet Sauvignon**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať: **Přední hora**

Typ půdy: **hlinito-jílovitá**

Datum sklizně: **13.10.2009**

Výnos (q/ha): **76**

Cukernatost moštu (°NM): **23,2**

Číslo šarže: **09-36**

Počet lahví partie: **1 400**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,8**

Obsah kyselin (g/l): **4,7**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bez cukerný extrakt (g/l): **26,9**

Senzorická charakteristika: **Víno tmavě rubínové barvy, vůně po lesních plodech, chuť ostružin a černého rybízu s příjemnou tříslovinou.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **František Zapletal**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **80**

Víno - odrůda, název: **Cabernet Sauvignon**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Moravský Žižkov**

Viniční trať: **Sahary**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **26.10.2009**

Výnos (q/ha): **40**

Cukernatost moštu (°NM): **25,0**

Číslo šarže: **2609**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,0**

Obsah kyselin (g/l): **5,4**

Obsah alkoholu (% obj.): **14,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **29,2**

Senzorická charakteristika: **Víno tmavě červené barvy, elegantní vůně s tóny černého rybízu, hořké čokolády a pražené kávy. Chuť je bohatá se sametově vyzrálými tříslovinami, s tóny černého koření, bobulového ovoce a pražené kávy.**

Další informace: **Stříbrná medaile Promenáda červených vín 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **Velkobílovecká vína, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **81**

Víno - odrůda, název: **Cabernet Sauvignon**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Sedlec**

Viniční trať: **Kotel**

Typ půdy: **spašová na jílovém podloží**

Datum sklizně: **15.11.2008**

Výnos (q/ha): **75**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **8104**

Počet lahví partie: **14 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,1**

Obsah kyselin (g/l): **4,8**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **27,7**

Senzorická charakteristika: **Tmavě rubínová barva s černofialovými odlesky překvapivě vyzrálá vůně připomínající ostružiny, černorybízový džem chuť je vyvážená, plná, poměrně bohatá s měkkou tříslovinou.**

Další informace: **Zlatá medaile Vinoforum Ostrava**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **HABÁNSKÉ SKLEPY, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **82**

Víno - odrůda, název: **Cabernet Sauvignon**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Brumovice**

Viniční trať: **Světlý**

Typ půdy: **hlinito-písčítá na pískovcovém podloží**

Datum sklizně: **28.10.2009**

Výnos (q/ha): **58**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **169-09**

Počet lahví partie: **10 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,9**

Obsah kyselin (g/l): **4,5**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**

Bezucerný extrakt (g/l): **26,7**

Senzorická charakteristika: **Polosuché víno s velmi hlubokou, tmavě červenou barvou, výrazné vůně s tóny ostružin a černého rybízu, chuť vína je velmi plná, sametově hebká s velmi jemnou tříslovinou a dlouhou dochutí.**

Další informace: **Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2010, Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **PATRIA Kobylí a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **83**

Víno - odrůda, název: **Louis Girardot brut**

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **jakostní šumivé víno s.o.**

Vinařská obec:

Viniční trať:

Typ půdy:

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM):

Číslo šarže: **8083**

Počet lahví partie: **2 800**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,1**

Obsah kyselin (g/l): **7,6**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,9**

Bez cukerný extrakt (g/l): **22,4**

Senzorická charakteristika: **Sekt vyráběný tradiční klasickou metodou kvašením v lahvi z vína. Pro přípravu cuvée jsou vybírána vína z tří odrůd. Těmi jsou Rulandské bílé, Ryzlink rýnský a Chardonnay. Sekt má ušlechtilý a vysoce elegantní charakter předurčený více než osmnáctiměsíčním ležením v lahvi, světle zlatavou barvu, širší a zároveň sametově jemnou vůni, lahodnou a harmonickou chuť. Vyniká vytrvalým zvláště jemným perlením doplněným bohatou korunou.**

Další informace: **Champion komise veřejnosti VINOFORUM 2010, Zlatá medaile Víno HORECA Somelierov 2010, Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2010, Stříbrná medaile Decanter London 2010, Bronzová medaile San Francisco IWC 2010, Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **BOHEMIA SEKT, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **84**

Víno - odrůda, název: **Bohemia Sekt Prestige demi sec**

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **jakostní šumivé víno s.o.**

Vinařská obec:

Viniční trať:

Typ půdy:

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM):

Číslo šarže: **8044D**

Počet lahví partie: **29 300**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **38,2**

Obsah kyselin (g/l): **5,2**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,3**

Bezucerný extrakt (g/l): **17,4**

Senzorická charakteristika: Sekt má svěží, jiskrný vzhled a příjemnou zelenkavě zlatavou barvu. Ve vůni dominuje jemný buket, který do cuvée vneslo vyzrálé, až sametové Rulandské bílé. Cuvée doplňují Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský. Intenzita, jemnost a perzistence chuti má ve všech fázích jedinečnou harmonii. Jeho nezaměnitelná chuť připomíná vyzrálé plody manga. Sekt vyniká prvotřídním dlouhotrvajícím jemným perlením, předurčeným patnáctiměsíčním ležením sektu na lahvi. Sekt vyráběný tradiční klasickou metodou kvašením v lahvi z vína.

Další informace: Zlatá medaile San Francisco IWC 2010, Zlatá medaile Víno HORECA Somelierov 2010, Zlatá medaile MUVINA Prešov 2010, Stříbrná medaile Hradecký pohár vína 2010
Vítěz kategorie Národní soutěž vín 2011

Doporučená lahвовá zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **BOHEMIA SEKT, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **85**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Mikulov**

Viniční trať: **Valtická**

Typ půdy: **vápenaté spraše**

Datum sklizně: **19.10.2009**

Výnos (q/ha): **45**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **0509**

Počet lahví partie: **5 800**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **13,1**

Obsah kyselin (g/l): **7,5**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,6**

Bez cukerný extrakt (g/l): **23,5**

Senzorická charakteristika: Vůně limetky se znatelným tónem lískového oříšku v chuti rozvíjí toto téma. Výrazná, oříškově máselná chuť, dobře strukturovaný vztah zbytkového cukru a kyseliny s dlouhou dochutí a mineralitou. Lze očekávat dlouhodobý a slibný vývoj lahvové zralosti. Doporučujeme je k archivaci.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **Reisten s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **86**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Valtice**

Viniční trať: **Pod Raisnou**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **26.10.2009**

Výnos (q/ha): **55**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **13/09**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **15,1**

Obsah kyselin (g/l): **5,3**

Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **18,3**

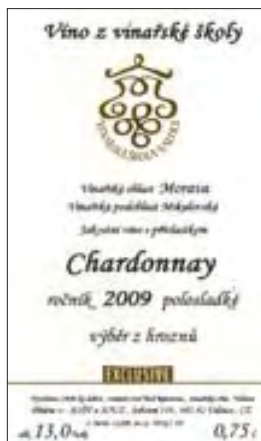
Senzorická charakteristika: **Víno světle zelenožluté barvy. Velmi intenzivní banánová vůně s nádechem citrusového ovoce. Harmonické a plné, víno které zanechává silný chuťový zážitek.**

Další informace: **Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2010
3. místo v kategorii Národní soutěž vín 2011**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **Střední odborná škola vinařská a Střední odborné učiliště zahradnické**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **87**

- Víno - odrůda, název:* **Hibernal**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Rakvice**
Viniční trať: **Kozí horky**
Typ půdy: **černozem**
Datum sklizně: **9.10.2009**
Výnos (q/ha): **80**
Cukernatost moštu (°NM): **24,0**
Číslo šarže: **17/09**
Počet lahví partie: **1 050**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **15,3**
Obsah kyselin (g/l): **5,8**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,2**
Bezucerný extrakt (g/l): **17,5**
Senzorická charakteristika: **Láková žlutě-zelenká barva s jiskrnými odlesky slibuje svěží zážitek. Vůně vína je hravá, šťavnatá, velice intenzivní, překypující aroma plodů zralého černého rybízu. Rovněž chuť vína je plná, ovocně svěží, nasycena tóny černého rybízu a bonparovou dochutí. Víno se bude skvěle hodit k aromatickým jídlům jako je kuře na šalvěji či těstoviny s bazalkou.**
Další informace: **2. místo v kategorii polosladkých vín Nominační předkolo Velkopavlovické podoblasti 2010**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**
Výrobce/distributor: **Vinum Moravicum a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **88**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské bílé**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Louka**
Viniční trať: **Úlehle**
Typ půdy: **hlinitá**
Datum sklizně: **8.10.2009**
Výnos (q/ha): **50**
Cukernatost moštu (°NM): **23,4**
Číslo šarže: **9032**
Počet lahví partie: **6 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **17,0**
Obsah kyselin (g/l): **7,2**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l): **22,6**
Senzorická charakteristika: **Plná a harmonická vůně hořké čokolády s pomerančovou kůrou Vás vtáhne do půvabného tajemna zahradního altánu. Chuť svěžích citrusů ve spojení s lehkým zbytkovým cukrem vybízí k dalšímu doušku. Každým ochutnáním můžete v chuti najít tropické ovoce, navozující exotiku každodenní šedi. Šťavnatost a svěží charakter vína s pozadím pomerančovníku, rostoucího u kamenné zidky zámeckého parku, nedá zapomenout na tento jedinečný zážitek.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2011-2012**
Výrobce/distributor: **Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **89**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Svatobořice-Mistřín**

Viniční trať: **Tabule**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **13.10.2009**

Výnos (q/ha): **84**

Cukernatost moštu (°NM): **26,2**

Číslo šarže: **2909**

Počet lahví partie: **1 800**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **18,0**

Obsah kyselin (g/l): **5,7**

Obsah alkoholu (% obj.): **14,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,8**

Senzorická charakteristika: Víno krásné žlutozlaté až jantarové barvy. V buketu je dominantní vůně plané vinohradské broskve. Plnost v chuti je umocněna zbytkovým cukrem, který je v nádherné harmonii s kyselinkou. Na konci přechází víno až do jemných černorybízových tónů s nekonečně dlouhou dochutí.

Další informace: Bronzová medaile Decanter London, Zlatá medaile Vinařské Litoměřice, Zlatá medaile Pezinok, Stříbrná medaile Vinoforum Vítěz kategorie Národní soutěž vín 2011

Doporučená lahvová zralost: 2011-2015

Výrobce/distributor: Vinařství Josef Dufek

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **90**

Víno - odrůda, název: **Hibernal**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Hovorany**

Viniční trať: **Staré hory**

Typ půdy: **spraš**

Datum sklizně: **20.9.2009**

Výnos (q/ha): **10**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **1309**

Počet lahví partie: **6 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **28,3**

Obsah kyselin (g/l): **6,2**

Obsah alkoholu (% obj.): **11,9**

Bez cukerný extrakt (g/l): **19,8**

Senzorická charakteristika: **V chuti i vůni můžeme najít černý rybíz, broskev, nebo grapefruit. Víno je vhodné k rybám a mořským plodům. Sladké výběry se dobře hodí k dezertům.**

Další informace: **Diplom Nominační předkolo Slovácké vinařské podoblasti 2010, 2. místo v kategorii bílých polosladkých vín v Národní soutěži vín v České republice 2011**

Doporučená lahвовá zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **Horáková farma, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **91**

Víno - odrůda, název: **Pálava**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Žabčice**

Viniční trať: **Horní díly**

Typ půdy: **hlinitá půda, středně těžká**

Datum sklizně: **23.10.2009**

Výnos (q/ha): **70**

Cukernatost moštu (°NM): **25,4**

Číslo šarže: **1665**

Počet lahví partie: **4 400**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **38,0**

Obsah kyselin (g/l): **7,3**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**

Bezucerný extrakt (g/l): **25,1**

Senzorická charakteristika: **Excelentní aroma tropického a žlutého ovoce harmonizuje s tóny rozinek, vanilky a medově kořenitou dezertností.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **92**

Víno - odrůda, název: **Sylvánské zelené**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Terezín**

Viniční trať: **Doliny**

Typ půdy: **hlinito-písčité s jílovitým profilem**

Datum sklizně: **3.10.2009**

Výnos (q/ha): **60**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **0409**

Počet lahví partie: **1 350**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **69,1**

Obsah kyselin (g/l): **7,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **9,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **25,8**

Senzorická charakteristika: **Žlutavá barva přechází dozlatova. V odrůdově charakteristické vůni nasládlé tóny medu. Sladké, bohaté, extraktivní víno s jemnou svěží kyselinou. Velmi odrůdové a moc pěkné víno, které potěší barvou i vůní a v chuti příjemně překvapí.**

Další informace: **Zlatá medaile Vinum Juvenale, Stříbrná medaile Víno Tirnavia**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **Metroflora s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **93**

Víno - odrůda, název: **Pálava**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z bobulí**

Vinařská obec: **Hnanice**

Viniční trať: **U Chlupa**

Typ půdy: **vápenité spraše na písčitohlinitých zvětralinách Dyjského masivu**

Datum sklizně: **20.10.2009**

Výnos (q/ha): **41**

Cukernatost moštu (°NM): **27,2**

Číslo šarže: **9070**

Počet lahví partie: **19 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **79,3**

Obsah kyselin (g/l): **8,1**

Obsah alkoholu (% obj.): **10,9**

Bezcukerný extrakt (g/l): **25,0**

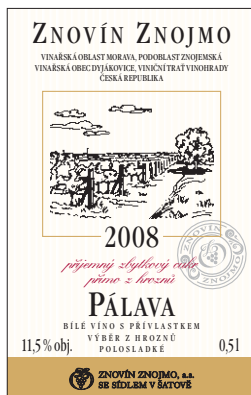
Senzorická charakteristika: Atraktivní sladké víno vyrobené z oblíbené moravské aromatické odrůdy. Ve vůni i chuti se snoubí libivé tóny po vyzrálém ovoci, sušených rozinkách, medu a květinách. Milovníci sladkých vín ocení mazlivý zbytkový cukr vyvážený svěží kyselinou.

Další informace: Stříbrná medaile HRADECKÝ POHÁR VÍN 2010

Doporučená lahvová zralost: 2011-2018

Výrobce/distributor: ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **94**

- Víno - odrůda, název:* **André**
Ročník: **2008**
Kvalita/jakost: **výběr z cibéb**
Vinařská obec: **Velké Pavlovice**
Viniční trať: **Nadzahrady**
Typ půdy: **hlinito-jílovitá**
Datum sklizně: **4.11.2008**
Výnos (q/ha): **45**
Cukernatost moštu (°NM): **33,5**
Číslo šarže: **2508**
Počet lahví partie: **450**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **137,0**
Obsah kyselin (g/l): **8,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **15,3**
Bezcukerný extrakt (g/l): **25,2**
Senzorická charakteristika: **Víno má intenzivní červenou barvu. Ve vůni lze nalézt aroma lesního bobulového ovoce. Chuť je harmonická, ovocitá připomínající borůvky a višňovou marmeládu. Příjemná taninová dochuť umocňuje senzorický požitek. Vše je pak nádherně podtrženo vyšším zbytkovým cukrem.**
Další informace: **Vítěz kategorie Vinum Moravicum 2009**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**
Výrobce/distributor: **Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **95**

Víno - odrůda, název: **Sylvánské zelené**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **ledové víno**

Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **21.12.2009**

Výnos (q/ha): **95**

Cukernatost moštu (°NM): **36,6**

Číslo šarže: **29/09**

Počet lahví partie: **500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **175,6**

Obsah kyselin (g/l): **7,6**

Obsah alkoholu (% obj.): **9,8**

Bez cukerný extrakt (g/l): **40,5**

Senzorická charakteristika: Barva vína je sytě zlatozelená s opalizujícími tóny. Vůně je výrazně sladká s nádechem žlutého melounu a sušeného ananasu, s příjemnou minerálností, který příjemně přechází do chuti vína spolu s podtóny kandovaného ovoce a mořské soli, podpořena citrónovou dochutí.

Další informace: **Diplom Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010**

3. místo v kategorii Národní soutěž vín 2011

Doporučená lahvová zralost: **2011-2016**

Výrobce/distributor: **Rodinné vinařství
Košut s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **96**

- Víno - odrůda, název:* **Chardonnay**
Ročník: **2007**
Kvalita/jakost: **slámové víno**
Vinařská obec: **Polešovice**
Viniční trať: **Nové hory**
Typ půdy: **hlinitá**
Datum sklizně: **17.9.2007**
Výnos (q/ha): **63**
Cukernatost moštu (°NM): **35,0**
Číslo šarže: **29/07**
Počet lahví partie: **600**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **212,3**
Obsah kyselin (g/l): **6,7**
Obsah alkoholu (% obj.): **8,7**
Bezcukerný extrakt (g/l): **34,7**
- Senzorická charakteristika:* Barva vína je jiskrná, slámově žlutá se zlatavými odlesky. Intenzivní, svěží vůně je plná sušeného ovoce, vlašských ořechů a akátového medu. Bohaté, plné chuti vína dominují tóny kandovaného ovoce a sušených hrušek. Dochut je výrazně medová s harmonickou kyselinou. Hrozny byly zavěšeny a vysoušeny nad slámou více než šest měsíců. Datum lisování hroznů 30.5.2008.
- Další informace:* Stříbrná medaile Vinoforum 2010, Vítěz sladkých vín Nominační předkolo Slovácké podoblasti 2010, Cena ministra zemědělství ČR za nejvýše hodnocené tuzemské víno Víno a destiláty 2010, Stříbrná medaile Concours Modnial de Bruxelles 2009
2. místo v kategorii Národní soutěž vín 2011
- Doporučená lahvová zralost:* **2011-2016**
Výrobce/distributor: **Vinum Moravicum a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **97**

Víno - odrůda, název: **Rulandské šedé**

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **výběr z cibéb**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Sonberk**

Typ půdy: **spraš**

Datum sklizně: **28.10.2007**

Výnos (q/ha): **5**

Cukernatost moštu (°NM): **40,0**

Číslo šarže: **0307**

Počet lahví partie: **2 200**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **223,0**

Obsah kyselin (g/l): **8,4**

Obsah alkoholu (% obj.): **10,5**

Bez cukerný extrakt (g/l): **32,0**

Senzorická charakteristika: **Tmavě zlatá barva, vůně lesního medu a fíků, přechází do chuti s typickou chlebovinkou. Odrůdovost vyniká v jemných minerálních tónech, i šťavnaté chuti a dlouhé dochuti.**

Další informace: **Stříbrná medaile Decanter London 2009, Zlatá medaile MUVINA Prešov, Stříbrná medaile Vinalies Internationales Paris, Stříbrná medaile IWC San Francisco**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2019**

Výrobce/distributor: **SONBERK a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **98**

- Víno - odrůda, název:* **Ryzlink rýnský**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **ledové víno**
Vinařská obec: **Stošikovice na Louce**
Viniční trať: **U tří dubů**
Typ půdy: **křemenné písky a písčité jíly Karpatské předhlubně**
Datum sklizně: **18.12.2009**
Výnos (q/ha): **29**
Cukernatost moštu (°NM): **38,0**
Číslo šarže: **9095**
Počet lahví partie: **1 300**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **228,0**
Obsah kyselin (g/l): **9,2**
Obsah alkoholu (% obj.): **8,8**
Bezucukrný extrakt (g/l): **35,0**
Senzorická charakteristika: **Ušlechtilé, jedinečné a nezapomenutelné víno v němž se koncentruje krása odrůdy, kvalita vyzrálých hroznů, srdečná péče o vinici a um našich vinařů. To vše v našem víně najdete, ochutnejte.**
Další informace: **Velká zlatá medaile IWC SAN FRANCISCO 2010, Champion KRÁL VÍN České republiky 2010, Zlatá medaile MUNDUS VINI 2010, Velká zlatá medaile TERRAVINO Izrael 2010, Bronzová medaile RIESLING CHALLENGE 2010, Zlatá medaile AWC VIENNA 2010, Vítěz kategorie sladkých vín NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN 2011**
Doporučená lahvová zralost: **2011-2025**
Výrobce/distributor: **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **99**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **slámové víno**

Vinařská obec: **Žádovice**

Viniční trať: **Fěruňk**

Typ půdy: **spraš**

Datum sklizně: **6.4.2010**

Výnos (q/ha): **25**

Cukernatost moštu (°NM): **42,0**

Číslo šarže: **3809**

Počet lahví partie: **350**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **231,8**

Obsah kyselin (g/l): **7,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **9,6**

Bezucerný extrakt (g/l): **33,1**

Senzorická charakteristika: **Toto víno krásné zlaté barvy, s výraznou vůní po kandovaném ovoci s velmi význačnou medovou chutí zaujme sladkou harmonií.**

Další informace: **Absolutní Champion Terravino Izrael 2010, Champion AWC Vienna 2010, Stříbrná medaile IWC San Francisco 2010**

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **Štěpán Maňák**

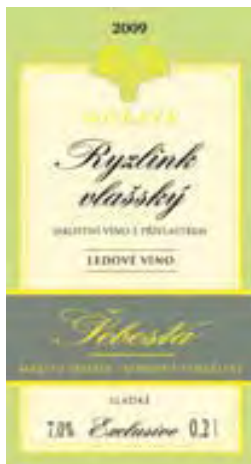
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **100**

- Víno - odrůda, název: **Ryzlink vlašský**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **ledové víno**
Vinařská obec: **Břeží**
Viniční trať: **Liščí vrch**
Typ půdy: **jílovito-hlinitá**
Datum sklizně: **21.12.2009**
Výnos (q/ha): **40**
Cukernatost moštu (°NM): **49,8**
Číslo šarže: **25A/09**
Počet lahví partie: **800**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **354,3**
Obsah kyselin (g/l): **10,3**
Obsah alkoholu (% obj.): **6,9**
Bezucerný extrakt (g/l): **33,6**
Senzorická charakteristika: **Intenzivní medová vůně tohoto vína dále pokračuje i s chutí a spolu s ní obohacuje aromatický profil sušená meruňka. Chuť je velmi výrazná a dlouhotrvající. Celkový dojem pak zkrášluje příjemná a svěží kyselina.**
- Další informace:
Doporučená lahvová zralost: **2011-2020**
Výrobce/distributor: **Šebesta Martin**

Vaše poznámky:



Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky 2011

Výrobce: BOHEMIA SEKT, a.s.

Ulice: Smetanova 220

Město, PSČ: Starý Plzenec, 332 02

Charakteristika výrobce: BOHEMIA SEKT, a.s. patří k významným výrobcům sektů a vín střední a východní Evropy. Vedle oblíbené značky Bohemia Sekt nabízí vína značek Víno Mikulov, Habánské sklepy, Vinařství Pavlov a Chateau Bzenec. Sortiment akciové společnosti BOHEMIA SEKT zahrnuje 150 výrobků jedenácti vlastních značek a sedmi značek importovaných. Odběratele má kromě ČR především na Slovensku, v Belgii a v Maďarsku, ale i v dalších 16 zemích světa. Společnost je vnímána jako lídr českého trhu sektů a vín. Jako jediný výrobce ve vinařské branži je držitelem všech čtyř nejdůležitějších certifikátů: EMS, QMS, IFS, BRC.

Sklepmistr: Josef Švéda

Telefon: 37719 71 11

Fax: 377 197 276

E-mail: obchod@bohemiasekt.cz

www stránky: www.bohemiasekt.cz

Mobil: 377 197 111

Počet pracovníků: 254

Rozloha vlastních vinic: 235 ha

Roční produkce: 22 600 000 lahví



Výrobce: Bunža Petr

Ulice: J. Baráka 137

Město, PSČ: Bzenec, 696 81

Charakteristika výrobce: Vinařství s novou výsadbou mladých vinic v katastru Bzence. Vybavení sklepu z nerez a chlazením pro řízené kvašení.

Sklepmistr: Petr Bunža

Telefon: 518 384 833

Fax: 518 384 833

E-mail: bunza@vinnysklep.cz

www stránky: www.vino.bunza.cz

Mobil: 604 258 326

Počet pracovníků: 6

Rozloha vlastních vinic: 14 ha

Roční produkce: 100 000 litrů



Výrobce: Dufek Josef

Ulice: U Trati 421/7

Město, PSČ: Svatobořice-Mistřín, 696 04

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství s více jak stoletou tradicí. Víno vyrábí převážně z hroznů z vlastních nových vinic o výměře 17 ha, pěstovaných v rámci integrované produkce. Zaujme široký sortiment 30-ti pěstovaných odrůd. Vlastní víno se vyrábí s využitím nejmodernějších technologií – pneumatické lisování, flotace, řízené kvašení, používání vinifiká-

torů, jablečnomléčné fermentace a jiné. Vína zrají jak v nerezových tancích, tak v dubových sudech včetně barrique.

Sklepmistr: Martin Škápík

Telefon: 603 275 655

Fax:

E-mail: josef.dufek@vinarstvi-dufek.cz

www stránky: www.vinarstvi.dufek.cz

Mobil: 602 540 500

Počet pracovníků: 11

Rozloha vlastních vinic: 17 ha

Roční produkce: 90 000 lahví



Výrobce: Gréger, Rodinné vinařství

Ulice: Nová 710

Město, PSČ: Rakvice, 691 03

Charakteristika výrobce: Malé rodinné vinařství zabývající se výrobou převážně jakostních a přívlastkových vín. Vína z naší produkce dosahují většinou přívlastkové kvality a je kladen důraz na čistotu a charakteristiku vín.

Sklepmistr: Marek a Michal Grégerovi

Telefon: 724 938 330

Fax:

E-mail: vinarstvigreger@seznam.cz

www stránky: www.vinarstvigreger.cz

Mobil: 724 938 330

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 4 ha

Roční produkce: 15 000 litrů



Výrobce: HABÁNSKÉ SKLEPY, spol. s r.o.

Ulice: Čejkovská 1324

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

Charakteristika výrobce: Habánské sklepy byly postaveny ve Velkých Bílovicích tzv. Habány roku 1614, v dobách největšího rozmachu vinařství na Moravě. Čas pokročil o čtyři staletí a Habáni z Velkých Bílovic již dávno odešli. To podstatné z jejich doby však v Habánských sklepech přetrvalo: houževnatost a pracovitost zdejších vinařů, úcta k půdě a révě i pečlivý dohled na každou fázi výroby vína. Díky tomuto dědictví vznikají i dnes v Habánských sklepech unikátní vína s neopakovatelným charakterem - vína, která mají duši. Stejně jako před čtyřmi stoletími.

Sklepmistr: Ing. Přemysl Vašíček

Telefon: 519 346 233

Fax: 519 346 137

E-mail: info@habanskesklepy.cz

www stránky: www.habanskesklepy.cz

Mobil: 733 148 276

Počet pracovníků: 22

Rozloha vlastních vinic:

Roční produkce:



Výrobce: Horákova farma, a.s.

Ulice: 1

Město, PSČ: Čejč, 696 14

Charakteristika výrobce: Tradice pěstování vinic a výroby kvalitních vín sahá v naší rodině hluboko do historie. aktivit. V současnosti máme 17 ha vlastních vinic. Veškerá výměra je obhospodářována v systému integrované produkce. Nové sklepní hospodářství jsme vybudovali v roce 2005. Pro výstavbu jsme využili historický objekt bývalé konírny z poloviny 19.stol.. Původní sklepní hospodářství bylo zrušeno asi za první republiky. Celá naše farma, včetně objektu dnešního vinařství, byla od roku 1763 do roku 1918 majetkem císařské rodiny. Při rekonstrukci jsme se snažily zachovat většinu původních stavebních prvků. Technologické vybavení však odpovídá nejmodernějším poznatkům a trendům.

Sklepmistr: Ing. Martin Bravenec

Telefon: 518 361 201

Fax: 518 361 280

E-mail: info@cshorak.cz

www stránky: www.cshorak.cz

Mobil: 602 546 308

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 16 ha

Roční produkce: 40 000 lahví



Výrobce: Ilčík Otto, Ing.

Ulice: Zahradní 761

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství, obhospodaruje cca 2 ha vinic podle zásad integrované produkce, ve vinařské obci Čejkovice, podoblast Velkopavlovická. Produkce vín je zaměřena na přívlastková vína, které jsou vyráběna moderní šetrnou technologií.

Sklepmistr: Otto Ilčík

Telefon: 518 362 752

Fax: 518 362 752

E-mail: otto.ilcik@quick.cz

www stránky: www.vino-ilcik.cz

Mobil: 723 557 162

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 2 ha

Roční produkce: 10 000 lahví



Výrobce: Kosík Pavel, MUDr. - Kosík vinařství

Ulice: Tabule 1

Město, PSČ: Tvrdonice, 691 53

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství s 16 ha vinic v katastru obcí Tvrdonice a Týnec a nově vybudovaným sklepem s kompletní technologií na zpracování hroznů a výrobu vín, v portfoliu jsou vína jakostní i přívlastková určená převážně pro gastronomii a zčásti do vinoték. K vinařství patří i pension s kapacitou 16 lůžek s vinným sklepem a dalším vybavením, který byl nově certifikován v rámci vinařských zařízení.

Sklepmistr: Pavel Buriánek

Telefon: 608 760 954

Fax:

E-mail: pavel.kosik@seznam.cz

www stránky: www.vinarstvikosik.cz

Mobil: 608 760 954

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 16 ha

Roční produkce: 60 000 lahví



Výrobce: LIVI spol. s r.o.

Ulice: Nádražní 835

Město, PSČ: Dubňany, 696 03

Charakteristika výrobce:

Dnešní podoba společnosti navazuje na vinařství založené v roce 1990 Miroslavem Chytilém. Začínal v malém sklepe s deseti tisíci litry vína ze dvou malých vlastních vinohradů a z nakoupených hroznů. V roce 1996 byla založena LIVI, spol. s r. o. Nejdůležitějším mezníkem v rozvoji firmy byl rok 1999, kdy vinařství koupilo 36 ha ve výjimečné trati Ulehle. Ve své nabídce má vinařství celou škálu od zemských vín až po vysoké přívlastky.

Sklepmistr: Libor Jestřáb

Telefon: 518 366 111

Fax: 518 366 111

E-mail: jestrab@livi-dubnany.cz

www stránky: www.livi-dubnany.cz

Mobil: 602 523 871

Počet pracovníků: 25

Rozloha vlastních vinic: 80 ha

Roční produkce: 400 000 litrů



Výrobce: Lobkowiczké zámecké vinařství Roudnice nad Labem s.r.o.

Ulice: Zámek 1

Město, PSČ: Roudnice nad Labem, 413 01

Charakteristika výrobce:

Roudnická větev Lobkowiczů udržuje tradici pěstování révy a výroby vína od roku 1603. V současné době obhospodařuje Lobkowiczké zámecké vinařství Roudnice nad Labem 70 ha vinic s roční výrobou 280 000 lahví jakostních a přívlastkových odrůdových vín. Lisovna hroznů je pod vinicí Sovice, která patří k nejkrásnějším viničním horám v České republice. Zrání vín, lahvování a prodej probíhá v rozsáhlých historických sklepech roudnického zámku.

Sklepmistr: Svatava Podrábská

Telefon: 416 837 234

Fax: 416 837 234

E-mail: vinarstvi.rce@worldonline.cz

www stránky: www.lobkowiczke-vinarstvi-roudnice.cz

Mobil: 602 612 326

Počet pracovníků: 22

Rozloha vlastních vinic: 70 ha

Roční produkce: 280 000 lahví



Výrobce: Mádllová Hana

Ulice: Na Aleji 148

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

Charakteristika výrobce: Obec Velké Bílovice patří mezi tradiční vinařské obce s rozsáhlými vinicemi. Půdy pro pěstování révy jsou převážně tvořeny navátými sprašemi, místy obnaženými na vápenatý jíl. Vína jak bílá, tak především červená se vyznačují tělnatostí a příjemným, typickým buketem. Naše firma se snaží podchytit vlastnosti těchto lokalit v charakteru vín. Révu vinnou pěstujeme na ploše 10 ha. Vína jsou nabízena především v gastronomických zařízeních a vinotékách.

Sklepmistr: Ing. František Mádl

Telefon: 602 780 364

Fax:

E-mail: malyvinar@slunce.cz

www stránky:

Mobil: 602 780 364

Počet pracovníků: 8

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 200 000 litrů



Výrobce: Maňák Štěpán

Ulice: Žádovice 54

Město, PSČ: Žádovice, 696 49

Charakteristika výrobce: Vinařství Štěpán Maňák je firma rodinného typu založená v roce 1992 a nachází se ve Slovácké vinařské podoblasti mezi městy Kyjov a Bzenec. Největší rozlohu vinic máme v obci Kostelec, kde v trati Stará hora obhospodařujeme 6 ha vinic a to vše v integrované produkci další vinice se nachází v obci Žádovice, kde také sídlí naše vinařství, ve kterém se snažíme vyrábět kvalitní přívlastková vína.

Sklepmistr: Karel Novotný

Telefon: 603 275 122

Fax:

E-mail: vinomanak@vinomanak.cz

www stránky: www.vinarstvi-manak.cz

Mobil: 603 275 122

Počet pracovníků: 7

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 100 000 litrů



Výrobce: Metroflora s.r.o.

Ulice: Záluží 448

Město, PSČ: Milotice, 696 05

Charakteristika výrobce: Vinařství Metroflora bylo založeno na základě mnohaleťkých zkušeností a tradic předků ve výrobě vína. Sídlo se nachází ve vinařské oblasti Morava a v největší podoblasti Slovácko na jihovýchodě Moravy. Vznikají zde vína vysoce aromatická, plná, svěží. Hrozny jsou zpracovány na nejmodernější nerezové technologii v nově postavené provozovně v Miloticích.

Sklepmistr: Lubomír Gregorovič

Telefon: 606 765 035

Fax:
E-mail: **metroflora@seznam.cz**
www stránky: **www.metroflora.cz**
Mobil: **602 766 560**
Počet pracovníků: **4**
Rozloha vlastních vinic: **5,5 ha**
Roční produkce: **60 000 lahví**



Výrobce: **MORAVÍNO s.r.o.**
Ulice: **Mikulovská 176**
Město, PSČ: **Valtice, 691 42**
Charakteristika výrobce: **Vinařská firma ve Valticích vyrábějící sortiment jakostních a přívlastkových vín a vín v dárkovém balení.**
Sklepmistr: **Lubomír Černý**
Telefon: **519 352 061**
Fax: **519 353 714**
E-mail: **moravino@moravino.cz**
www stránky: **www.moravino.cz**
Mobil: **602 505 207**
Počet pracovníků: **8**
Rozloha vlastních vinic: **15 ha**
Roční produkce: **300 000 lahví**



Výrobce: **PATRIA Kobylí a.s.**
Ulice: **Augusty Šebestové 716**
Město, PSČ: **Kobylí, 691 10**
Charakteristika výrobce: **Firma hospodaří na 150 ha vlastních vinic s širokou odrůdovou skladbou. Úspěšně využívá příznivé půdní a klimatické podmínky a pomocí moderní technologie vyrábí vynikající červená vína. Z bílých odrůd se zaměřuje mimo jiné na aromatické odrůdy, jako je Muškát moravský Trmín červený a Pálava.**
Sklepmistr: **Marcel Lanžhotský**
Telefon: **519 431 210**
Fax: **519 440 790**
E-mail: **vino@patriakobyli.cz**
www stránky: **www.vinozkobyli.cz**
Mobil: **602 567 752**
Počet pracovníků: **65**
Rozloha vlastních vinic: **152 ha**
Roční produkce: **1 000 000 lahví**



Výrobce: **PROQIN s.r.o.**
Ulice: **Vrchní 513**
Město, PSČ: **Velké Němčice, 691 63**
Charakteristika výrobce: **Rodové vinařství PROQIN (čti PROK+VIN=PROKeš+VINařství). Otec - František i dva synové Martin a Kamil pracovali v minulosti pro jiné úspěšné vinaře a rozhodli se spojit své vzdělání, um a praxi v rodinné firmě, v níž sice nemají technologii za stovky milionů, ale také „nevaří“ masovou produkci a mohou si se svými víny pohrát.**

PROQIN se specializuje na šumivá vína vyráběná ručně tradiční metodou kvašením v láhvi.

Sklepmistr: Ing. Kamil Prokeš

Telefon:

Fax:

Mobil: 776 029 080

E-mail: kamil.prokes@proqin.cz

www stránky: www.proqin.cz

Počet pracovníků:

Rozloha vlastních vinic: 3 ha

Roční produkce: 20 000 lahví



Výrobce: RAJHRADSKÉ KLÁŠTERNÍ s.r.o.

Ulice: Štefánikova 69

Město, PSČ: Rajhrad, 664 61

Charakteristika výrobce:

Když v roce 1222 Přemysl Otakar I. potvrdil rajhradskému klášteru desátek z jedné z jihomoravských vinic, otevřel tak cestu k rozvoji mohutné vinařské tradice. Hlásí se k ní i nově vzniklé vinařství Rajhradské klášterní. Ve sklepiích vybudovaných benediktiny v roce 1692 probíhá školení a zrání vín dodnes. Najdete zde jak tradiční dubové sudy, tak i nerezové tanky pro moderní zpracování vín technologií řízeného kvašení.

Sklepmistr: Jiří Ruibar

Telefon: 777 916 136

Fax:

E-mail: jiri.ruibar@rajhradskeklasterni.cz

www stránky: www.rajhradskeklasterni.cz

Mobil: 777 916 136

Počet pracovníků: 5

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce: 100 000 lahví



Výrobce: Reisten s.r.o.

Ulice: Česká 187

Město, PSČ: Pavlov, 692 01

Charakteristika výrobce:

Exklusivní vinařství produkující vína pouze z vlastních vinic ležících na stráních Pálavy. Vína ze sklepů Reisten se vyznačují vysokou mineralitou, reflektující výjimečné polohy ze kterých pochází. Převážná část produkce směřuje do Top gastronomie a k privátní klientele. Filosofii vinařství je definovat pálavský terroir v jeho esenciální podobě.

Sklepmistr: Ing. Ondřej Veselý

Telefon: 775 605 783

Fax: 515 531 920

E-mail: rane@iol.cz

www stránky: www.reisten.net

Mobil: 777 151 299

Počet pracovníků: 6

Rozloha vlastních vinic: 28 ha

Roční produkce: 100 000 lahví



Výrobce: Rodinné vinařství Jedlička & Novák, Bořetice a.s.

Ulice: Barvičova 23/25

Město, PSČ: Brno, 602 00

Charakteristika výrobce: Výrobním základem Rodinného vinařství Jedlička & Novák je historický areál známého družstva VINOPA, který byl vybudován v roce 1932 v Bořeticích, v roce 2005 byl kompletně zrekonstruován při zachování původní podoby. Nově byly přistaveny výrobní a skladovací prostory. Celý komplex patří k nejmodernějšímu u nás a ve své kategorii snese srovnání v mezinárodním měřítku.

Sklepmistr: ing. Novák Stanislav

Telefon: 519 430 107

Fax: 519 430 107

E-mail: vinoboretice@vinoboretice.cz

www stránky: www.vinoboretice.cz

Mobil: 602 854 662

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 35 ha

Roční produkce: 95 000 litrů



Výrobce: Rodinné vinařství Košut s.r.o.

Ulice: Novinky 178

Město, PSČ: Prušánky, 696 21

Charakteristika výrobce: Jsme střední dynamicky se rozvíjející rodinné vinařství, s tradicí sahající do 19. století, sídlící v obci Prušánky, s provozovnou v Moravské Nové Vsi a s archivními sklepy v malebné vesničce vinných sklepů „Nechory“. V současné době pěstujeme révu vinnou na 15 hektarech vlastních vinic, kde jednu třetinu výsadeb zaujímají odrůdy rodu Pinot. Celková odrůdová skladba vinic je rozložena mírně ve prospěch bílých odrůd. Veškerá produkce se zpracovává moderními technologiemi ve vlastní provozovně, s cílem vyrábět vína té nejvyšší kvality.

Sklepmistr: Ing. Luděk a Jaroslav Košutovi

Telefon: 728 676 326

Fax: 518 374 182

E-mail: vinarstvi@kosut.net

www stránky: www.kosut.net

Mobil: 604 386 867

Počet pracovníků: 6

Rozloha vlastních vinic: 15 ha

Roční produkce: 85 000 litrů



Výrobce: SONBERK a.s.

Ulice: Sonberk 1

Město, PSČ: Popice, 691 27

Charakteristika výrobce: Vinařství, které vytváří „víno všemi smysly“ a novodobou historií z unikátního terroir a z rukopisu lidí, tvořících srdcem uprostřed jedinečné vinice Sonberk na dohled Pálavy a Novomlýnských jezer. Kategorie vín: Stříbrný Sonberk – vína pro každý den, Velký Sonberk – „velká vína“, vhodná k dlouhodobějšímu ležení na láhvi.

Sklepmistr: **Oldřich Drápal ml.**
Telefon: **777 630 434**
Fax:
E-mail: **sonberk@sonberk.cz**
www stránky: **www.sonberk.cz**
Mobil: **777 630 434**
Počet pracovníků: **10**
Rozloha vlastních vinic: **40 ha**
Roční produkce: **130 000 lahví**



Výrobce: SPIELBERG CZ, s.r.o.
Ulice: **Archlebov 406**
Město, PSČ: **Archlebov, 696 33**
Charakteristika výrobce: **Mladé moderní vinařství vstoupilo do tradiční vinařské oblasti na jižních svazích Ždánického lesa na Kyjovsku. Zpracováváme hrozny z vlastních vinic o rozloze 52 ha. Přírodním odbouráváním kyselin s použitím mikrooxidace v nerezových tancích u vín bílých, či v soustavě sudů barrique u vín červených, podporují vznik harmonických, osobitých vín, vhodných k všestrannému užití v gastronomii i k samotné degustaci.**

Sklepmistr: **Petr Vydářilý**
Telefon: **518 633 521**
Fax: **518 633 201**
E-mail: **vino@spielberg.cz**
www stránky: **www.spielberg.cz**
Mobil: **774 288 100**
Počet pracovníků: **17**
Rozloha vlastních vinic: **63 ha**
Roční produkce: **150 000 lahví**



Výrobce: Střední odborná škola vinařská a Střední odborné učiliště zahradnické
Ulice: **Sobotní 116**
Město, PSČ: **Valtice, 691 42**
Charakteristika výrobce: **Vinařská škola Valtice, jediná svého druhu v České republice produkuje víno pouze z hroznů sklizených ve vlastních vinicích. Výroba je zaměřena na kvalitní lahvová, přívlastková vína se specializací na výrobu bílých a růžových vín.**

Sklepmistr: **Lubomír Tichý**
Telefon: **519 352 039**
Fax: **519 352 221**
E-mail: **info.venerie@svisv.cz**
www stránky: **www.svisv.cz**
Mobil: **736 676 716**
Počet pracovníků: **10**
Rozloha vlastních vinic: **32 ha**
Roční produkce: **80 000 lahví**



Výrobce: Šůkal Milan

Ulice: Prušánecká 96

Město, PSČ: Nový Poddvorov, 696 16

Charakteristika výrobce: Malé rodinné vinařství hospodařící na 4,5 ha vlastních vinic. Více jak 50%vín zraje v kameninových nádobách. Nejlepší naše viniční tratě jsou Kukvička a Krásná hora. Mým největším koníčkem je má práce. Protože jen pečlivá práce o vinné keře a šetrné přírodní zpracování hroznů ve spojení s rukopisem vinaře, který se vinařství oddá zcela, jsou cestou jedinečným vínům.

Sklepmistr: Milan Šůkal

Telefon: 606 146 552

Fax:

E-mail: milan.sukal@seznam.cz

www stránky: www.bonuseventus.cz

Mobil: 606 146 552

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 4,5 ha

Roční produkce: 30 000 lahví



Výrobce: Šamšula Jakub – vinařství Čejkovice

Ulice: Pod Zámekem 3

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Butikové vinařství, které celou svou produkci lahvuje, se specializuje na výrobu limitovaných partií převážně bílých, vín exkluzivní kvality pocházejících z redukovaných sklizní hroznů většinou z vlastních vinic.

Sklepmistr: Jakub Šamšula

Telefon: 603 927 741

Fax:

E-mail: jakub@samsula.cz

www stránky: www.samsula.cz

Mobil: 603 927 741

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 1 ha

Roční produkce: 25 000 lahví



Výrobce: Šebesta Martin

Ulice: Mládežnická 378

Město, PSČ: Březí, 691 81

Charakteristika výrobce: Mladé, menší vinařství produkující od roku 2004 pouze lahvovalá přívlastková vína. Vinice leží v těsné blízkosti Národní přírodní památky „Dunajovické kopce“ v mikulovské oblasti. Půdy ve vinicích jsou třetíhormní sedimenty, vápnité, jílovité a sprásové s vyšším obsahem vápníku, který dává vínům nezaměnitelný charakter. Vinařství vsází od prvopočátku na kvalitu. Vína jsou vyráběná z maximálním úsilím, péčí i láskou.

Sklepmistr: Martin Šebesta

Telefon: 603 468 385

Fax: 519 517 112

E-mail: vino.sebesta@seznam.cz

www stránky: www.vino-sebesta.cz

Mobil: 603 468 385

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 50 000 lahví



Výrobce: Škrobák Stanislav

Ulice: Okružní 823

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Typické rodinné vinařství, kde se láska k vínu a um vinaře dědí z otce na syna, z generace na generaci. Základ vinařství položil pan Vladimír Škrobák, který celý život zasvětil vínu a vinici a byl neúnavný propagátor čejkovických vín. Jeho zásluhou se v Čejkovicích znovu osázely historicky známé viniční tratě. Svoje nadšení předal synovi Stanislavovi, který se rozhodl v roce 1992 založit firmu Víno Škrobák.

Sklepmistr: Ing. Martin Škrobák

Telefon: 606 567 752

Fax:

E-mail: skrobak@centrum.cz

www stránky: www.vinoskrobak.cz

Mobil: 606 567 752

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 35 000 lahví



Výrobce: Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice, a.s.

Ulice: Velké Pavlovice 565

Město, PSČ: Velké Pavlovice, 691 06

Charakteristika výrobce: Vinařství střední velikosti navazující na více než stoletou historii vinohradnické a šlechtitelské činnosti. Na naší stanici bylo vyšlechtěno několik odrůd révy vinné, nejznámější pak je odrůda André. Šlechtitelská stanice je obklopena vlastními vinicemi. Zdejší hlinitojilovité a hlinitopísčité půdy bohaté na vápník a minerály jsou zvláště vhodné pro pěstování modrých odrůd. Důraz je zde kladen především na veškeré práce ve vinici tak abychom získali precizní surovinu pro výrobu vína. Ruční sběr hroznů, jejich šetrné zpracování a následné řízené kvašení zajišťuje maximální kvalitu našich vín.

Sklepmistr: Ing. Ondřej Konečný

Telefon: 724 172 815

Fax:

E-mail: vintr@slechtitelka.cz

www stránky: www.slechtitelka.cz

Mobil: 724 172 815

Počet pracovníků: 14

Rozloha vlastních vinic: 42 ha

Roční produkce: 120 000 lahví



Výrobce: Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo

Ulice: Na Bařině 945

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Historie firmy Templářské sklepy Čejkovice je spojena s příchodem tajemného řádu Templářských rytířů. Ti přišli do Čejkovic ve 30. letech 13. století. Společně se stavbou templářské tvrze začala i výstavba rozsáhlých vinných sklepů, které neměly na našem území obdoby. V roce 1936 bylo založeno první vinařské družstvo, jehož

pokračovatelem je od roku 1992 firma – Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo.

Sklepmistr: Pavel Koutný

Telefon: 518 309 011

Fax: 518 309 010

E-mail: info@templarske-sklepy.cz

www stránky: www.templarske-sklepy.cz

Mobil:

Počet pracovníků: 60

Rozloha vlastních vinic: 40 ha

Roční produkce: 8 000 000 lahví



Výrobce: Tetur Vladimír

Ulice: Záhumní 1277

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

Charakteristika výrobce: Vinařství Vladimír Tetur – výroba jakostních a přívlastkových vín z Velkých Bílovic, které patří ke středně velkým producentům tichých vín s orientací na gastronomii, specializované obchody s vínem a soukromý sektor. Vyrábí vína v široké odrůdové rozmanitosti. Pro vinařství Vladimír Tetur je charakteristická výroba aromatických odrůd jako Irsai Oliver a Muškát moravský.

Sklepmistr: Vladimír Tetur

Telefon: 603 253 529

Fax:

E-mail: info@vinarstvivladimirtetur.cz

www stránky: www.vinarstvivladimirtetur.cz

Mobil: 605 505 912

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 12 ha

Roční produkce: 300 000 litrů



Výrobce: Tichý Jaroslav

Ulice: Rybníky 159

Město, PSČ: Rybníky, 672 01

Charakteristika výrobce: Vinařství se nachází trochu netradičně v budově bývalého barokního mlýna ve vinařské obci Rybníky u Moravského Krumlova. Víno se vyrábí ve velkoobjemových dubových sudech i v nových nerezových tancích. Při výrobě se uplatňují nové reduktivní postupy i tradiční technologie. Zpracovávané hrozny pocházejí výhradně od pěstitelů ze Znojemské podoblasti. Zdejší klima, těžší půdy a vyšší nadmořská výška dávají vínům výrazné ovocité a květinové vůně a minerální chuť.

Sklepmistr: Jaroslav Tichý

Telefon: 515 323 189

Fax:

E-mail: jaroslav.tichy@iol.cz

www stránky: www.vinnysklep.znojensko.com

Mobil: 606 754 606

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce: 40 000 litrů



Výrobce: Trpělka a Oulehla, Vinařství - Ing. Luboš Oulehla

Ulice: Nové Bránice 39

Město, PSČ: Dolní Kounice, 664 64

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství, v jejichž vínech se zrcadlí osobitost i dlouholetá historie Dolnokounicka, je spojeno s etiketou Regina coeli – Královna nebes. Zdejší půdy dávají zvláště červeným vínům nenapodobitelnou kořenitost. Kounickou Frankovku miloval i místní rodák, knihař – prof. Jindřich Svoboda, či básník Jan Skácel. O stálé kvalitě vín se můžete přesvědčit při řízených degustacích.

Sklepmistr: Ing. Luboš Oulehla

Telefon: 546 421 532

Fax: 546 421 532

E-mail: info@reginacoeli.cz

www stránky: www.reginacoeli.cz

Mobil: 603 834 166

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 28 ha

Roční produkce: 100 000 litrů



Výrobce: Velkobílovická vína s.r.o.

Ulice: Žižkovská 1374

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

Charakteristika výrobce: Malé rodinné vinařství založené v roce 2004 výsadbou 20 ha vinic a 25 ha ovocných sadů. V roce 2006 následovala výstavba moderní klimatizované haly s nejmodernější zpracovatelskou technologií. Vinařství produkuje velmi kvalitní odrůdová vína vyrobená pouze z hroznů vypěstovaných ve vlastních vinicích, které se nachází na kvalitních polohách v katastru obcí Velké Bílovice a Moravský Žižkov.

Sklepmistr: Petr Šrámek

Telefon: 775 769 011

Fax: 519 346 180

E-mail: soc.vb@email.cz

www stránky: www.velkobilovickavina.cz

Mobil: 775 769 011

Počet pracovníků: 12

Rozloha vlastních vinic: 20 ha

Roční produkce: 150 000 lahví



Výrobce: Vinařství Galant

Ulice: Mlýnská 2

Město, PSČ: Mikulov, 692 01

Charakteristika výrobce: Vinařství Galant vzniklo v roce 2004 na celkové rozloze 29 ha. Snahou vinařství je vyrobit špičkovou kvalitu hroznů a této kvalitě podřídit i jejich zpracování, které musí být co nejšetrnější. V našem vinařství používáme gravitační způsob výroby vína. Proto jsou všechny hrozny sbírány ručně do beden. Vinice se rozkládají v okolí Mikulova, jde o viniční tratě Železná, Ořechová hora, Pod Mušlovem a Za Cihelnou. Cílem našeho vinařství je výroba kvalitních vín s důrazem na osobitý charakter a rozmanitost moravských vín.

Sklepmistr: **Ing. Milan Dalajka**
Telefon: **519 323 101**
Fax: **519 322 064**
E-mail: **vinarstvi@galant.cz**
www stránky: **www.galant.cz**
Mobil: **724 059 954**
Počet pracovníků: **9**
Rozloha vlastních vinic: **29 ha**
Roční produkce: **100 000 lahví**



Výrobce: **Vinařství LAHOFER, a.s.**
Ulice: **Brněnská 523**
Město, PSČ: **Dobšice, 671 82**
Charakteristika výrobce: **Vinařství LAHOFER, a. s. je vinařská firma se sídlem v Dobšicích u Znojma. Zpracovávat hrozny na výrobu vlastních vín jsme započali v roce 2003. Obhospodařujeme vlastní, známé viniční trati v těsné blízkosti Znojma: Babičák, U Hájku a Vinohrady ke Křídlovkám. Nabízíme zajímavá vína vyrobená z hroznů pěstovaných na vlastních vinicích ve Znojenské vinařské podoblasti. Jsou vhodná pro gastronomii, vinotéky a pro všechny příznivce kvalitních a dobrých vín.**

Sklepmistr: **ing. Jiří Lancman**
Telefon: **515 242 756**
Fax: **515 242 756**
E-mail: **vino@lahofer.cz**
www stránky: **www.lahofer.cz**
Mobil: **602 766 157**
Počet pracovníků: **15**
Rozloha vlastních vinic: **69 ha**
Roční produkce: **190 000 lahví**



Výrobce: **VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.**
Ulice: **Nádražní 29**
Město, PSČ: **Mikulov, 692 01**
Charakteristika výrobce: **Tradiční vinařství mikulovské podoblasti. Filosofie vinařství je zaměřena na šetrný přístup k přírodě s maximálním omezením chemických vstupů ve vinohradě i ve sklepech. Firemní heslo zní: „Vyrábíme vína ve vinici“. V nabídce najdeme kvalitní vína z révy pěstované v chráněné krajinné oblasti Pálava. Široké spektrum vín Vinařství Mikrosvín Mikulov je pevně zakotveno v prestižních gastronomických podnicích po celé republice.**

Sklepmistr: **Ing. Petr Ptáček**
Telefon: **518 384 123**
Fax: **518 384 125**
E-mail: **sklep@mikrosvin.cz**
www stránky: **www.mikrosvin.cz**
Mobil: **737 214 647**
Počet pracovníků: **57**
Rozloha vlastních vinic: **230 ha**
Roční produkce:



Výrobce: Vinařství U Kapličky s.r.o.

Ulice: Vinařská 484

Město, PSČ: Zaječí, 691 05

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství U Kapličky, bylo založeno v roce 2005. Naše malé vinařství je zaměřeno na výrobu vysoce kvalitních přívlastkových vín z hroznů vypěstovaných převážně z vlastních vinic. Šetrné zpracování hroznů z redukované sklizně a technologií řízeného kvašení, dává našim vínům osobitý charakter. Také jsme zaměřeni na vinařskou turistiku, pořádáme prohlídky našich sklepů s řízenou ochutnávkou vín přímo ve sklepech.

Sklepmistr: Dalibor Babáček

Telefon: 606 766 147

Fax:

E-mail: recepce@vinarstviukaplicky.cz

www stránky: www.vinarstviukaplicky.cz

Mobil: 606 766 147

Počet pracovníků: 29

Rozloha vlastních vinic: 37 ha

Roční produkce 300 000 lahví



Výrobce: VINIUM a.s.

Ulice: Hlavní 666

Město, PSČ: Velké Pavlovice, 691 06

Charakteristika výrobce: VINIUM a.s. Velké Pavlovice je mladá dynamická firma, která chce být následovníkem a pokračovatelem těch nejlepších staletých tradic pěstování a výroby vína na jižní Moravě. VINIUM má své sídlo v srdci tradiční vinařské podoblasti - v metropoli vinařství ve Velkých Pavlovicích. Historie firmy sahá do roku 1936, kdy dvě stovky zemědělců založily ve Velkých Pavlovicích vinařské družstvo VINOPA.

Sklepmistr: Peter Mislovič

Telefon: 519 403 164

Fax: 519 428 670

E-mail: vinium@vinium.cz

www stránky: www.vinium.cz

Mobil: 724 019 466

Počet pracovníků: 100

Rozloha vlastních vinic: 70 ha

Roční produkce 10 000 000 lahví



Výrobce: Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o.

Ulice: Klášter sv. Voršily, Jiřího z Poděbrad 288

Město, PSČ: Kutná Hora, 284 01

Charakteristika výrobce: Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o. jsou mladou rodinnou společností, která si dala do vínku obnovit zašlou slávu a dlouholetou tradici pěstování révy na Kutnohorskú. V Kutné Hoře se pěstuje réva na 22 ha vinohradů na tratích Sukov, Pod Barbarou a Na Borku. Zdejší vína jsou plná, minerální a kořenitá. Společnost jako jediná ve vinařské oblasti Čechy hospodáří systémem ekologického vinohradnictví. Od roku 2009 je v období konverze k certifikaci Demeter.

Sklepmistr: Lukáš Rudolfský

Telefon: 736 536 488

Fax:

E-mail: vinokutnahora@seznam.cz

www stránky: www.vinokutnahora.cz

Mobil: 736 536 489

Počet pracovníků: 12

Rozloha vlastních vinic: 22 ha

Roční produkce 36 000 lahví



Výrobce: Vinné sklepy Valtice, a.s.

Ulice: Vinařská 407

Město, PSČ: Valtice, 691 42

Charakteristika výrobce: Vinné sklepy Valtice jsou tradiční výrobce vín zaměřující se především na produkci kvalitních odrůdových vín. Společnost je největším pěstitelem révy vinné v ČR. Výjimečné spojení pěstitelství a tradiční i moderní technologie výroby vína, umožňuje pod značkou Château Valtice produkovat špičková vína s originálním původem. Nabízíme i pestrý turistický program, ochutnávky vín a prohlídky historických sklepů - Křížový a Zámecký, kde jsou vyráběna vína už více než 500 let.

Sklepmistr: Miroslav Suchomel, Zdeněk Horník, Zdeněk Antoř

Telefon: 519 361 311

Fax: 519 352 330

E-mail: odbyt@vsvaltice.cz

www stránky: www.vsvaltice.cz

Mobil:

Počet pracovníků: 75

Rozloha vlastních vinic: 550 ha

Roční produkce 4 000 000 lahví



Výrobce: VÍNO Mikulov, spol. s r.o.

Ulice: K Vápence 1675

Město, PSČ: Mikulov, 692 01

Charakteristika výrobce: Citlivé zpracování hroznů spolu s moderní technologií dává vzniknout vínům s jedinečnými chuťovými vlastnostmi, která jsou na trh uváděna pod značkou „Vino Mikulov“. Místní vinaři čerpají ze zkušeností svých dávných předchůdců a používají nejmodernější zařízení, což jim umožňuje neustále zvyšovat kvalitu svých vín.

Sklepmistr: Ing. František Dražanský

Telefon: 519 504 202

Fax: 377 965 048

E-mail: info@vinomikulov.cz

www stránky: www.vinomikulov.cz

Mobil:

Počet pracovníků:

Rozloha vlastních vinic:

Roční produkce



Výrobce: VINOHRAD CZ, s.r.o.

Ulice: Horní Věstonice 142

Město, PSČ: Horní Věstonice, 691 81

Charakteristika výrobce: Výrobně obchodní společnost zabývající se výrobou a dodávkami vín a službami pro českou gastronomii a privátní klientelu od roku 1997. V roce 2007 prošlo technologické zázemí vinařství, evoluční modernizací. Společnost vyrábí exkluzivně pro gastronomii kvalitní, jakostní a přívlastková vína z biosférické rezervace Pálava a velkopavlovické vinařské oblasti. Všechny zpracované hrozny pochází od osvědčených pěstitelů z těchto vinařských oblastí. Hrozny jsou zpracovávány moderní výrobní technologií.

Sklepmistr: Ing. Aleš Gala

Telefon: 519 518 910

Fax: 519 518 910

E-mail: vinohrad@vinohrad.cz

www stránky: www.vinohrad.cz

Mobil: 777 012 700

Počet pracovníků: 12

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce 140 000 litrů



Výrobce: VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

Ulice: Luční 858

Město, PSČ: Rakvice, 691 03

Charakteristika výrobce: Vinselekt Michlovský pěstuje vinnou révu na více jak 110 ha vinic ve velkopavlovické a mikulovské podoblasti, hlavně v okolí Pálavy. Díky přirozené modernizaci tradičních technologií produkuje vinařství originální vína, která vynikají ať svěžestí, ovocnými a květinovými tóny, tak i vína plná, extraktivní a kořenitá s výrazným potenciálem zrání na láhvi. Sortimentní řady jsou rozděleny podle původu hroznů a technologického zpracování včetně fermentace a zrání v dubových sudech. Společnost získala ocenění Vinařství roku 2009.

Sklepmistr: Ing. Pavel Holub

Telefon: 519 360 870

Fax: 519 360 889

E-mail: michlovsky@michlovsky.com

www stránky: www.michlovsky.com

Mobil: 777 569 610

Počet pracovníků: 58

Rozloha vlastních vinic: 110 ha

Roční produkce 1 400 000 lahví



Výrobce: Vinum Moravicum, a.s.

Ulice: Úkolky 1055

Město, PSČ: Bzenec, 696 81

Charakteristika výrobce: Jsme mladá, malá vinařská společnost sídlící v malebném jihomoravském městečku Bzenci. Motto společnosti je: „Zdravý a vyzrálý hrozen-kvalitní víno-spokojený zákazník“. V duchu této myšlenky tvoříme víno a věříme, že náš přístup se odráží i v kvalitě vína.

Sklepmistr: Ing. Jan Bezchleb

Telefon: 775 773 507

Fax: 518 384 855

E-mail: info@vinummoravicum.cz

www stránky: www.vinummoravicum.cz

Mobil: 737 557 040

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce 50 000 lahví



Výrobce: Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o.

Ulice: Zámecká 1508

Město, PSČ: Bzenec, 696 81

Charakteristika výrobce: Zámecké vinařství Bzenec s více než osmdesátiletou historií, se sídlem na bzeneckém zámku, k výrobě vín využívá špičkových hroznů z vynikajících viničních tratí. Některé z nich vlatní dceřinné společnosti, jiné se nakupují od smluvních dodavatelů. Díky tomu má vinařství v portfoliu vína ze všech vinařských podoblastí. V nabídce společnosti najdete celé spektrum vín – pro gastronomii i pro milovníky a znalce.

Sklepmistr: Ing. Petr Ptáček

Telefon: 518 384 123

Fax: 518 384 125

E-mail: sekretariat@mvz.cz

www stránky: www.zameckevinarstvi.cz

Mobil: 737 214 659

Počet pracovníků: 51

Rozloha vlastních vinic:

Roční produkce



Výrobce: Zapletal František

Ulice: Záhumní 1094

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství produkující jakostní a přívlastková vína z vlastních vinic v katastru vinařské obce Velké Bílovice. Kvalitní hrozny z redukované sklizně se snažíme šetrně zpracovávat při skloubení moderních technologií a tradičních postupů. Naše vína vyrábíme z hroznů 12 bílých odrůd a 10 odrůd červených.

Sklepmistr: Ing. František Zapletal

Telefon: 602 738 538

Fax:

E-mail: f.zapletal@centrum.cz

www stránky: www.belegradum.cz

Mobil: 602 738 538

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 15 ha

Roční produkce 120 000 litrů



Výrobce: ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Ulice: 404

Město, PSČ: Šatov, 671 22

Charakteristika výrobce: Středně velká, 100 % česká, vinařská firma zaměřená na tuzemského zákazníka a produkci kvalitních, jakostních, přívláskových, odrůdových, známkových, ledových, slámových a šumivých vín z nejlepších viničních tratí např. Šobes, U tří dubů atd. dle motto „Znovín Znojmo-vína hrdá na svůj původ“. Provozujeme bohatý turistický program, v rámci kterého můžete navštívit mnoho atraktivních míst a ochutnat řadu vzorků kvalitních vín.

Sklepmistr: Petr Drozd, Ladislav Mikulencák, Libor Tvarůžek

Telefon: 515 266 620

Fax: 515 221 650

E-mail: znovin@znovin.cz

www stránky: www.znovin.cz

Mobil: 606 712 231

Počet pracovníků: 95

Rozloha vlastních vinic: 270 ha

Roční produkce 4 000 000 lahví



Poznámky:



Poznámky:



HOBRA

řešení Vaší filtrace

FILTRAČNÍ A SANITAČNÍ ZAŘÍZENÍ

HOBRACOL - deskové filtry
CANDECOL - svíčkové filtry a kolony
ORBICOL - modulové filtry
HOBRA-CIP - sanitační stanice

FILTRAČNÍ MATERIÁLY

HOBRAFILT - hloubkové filtrační desky
CANDEFILT - filtrační svíčky
ORBIFILT - filtrační moduly



SPOLEHLIVÁ
FILTRACE



HOBRA ŠKOLNÍK

HLAVNÍ PARTNER
SALONU VÍN ČESKÉ
REPUBLIKY

HOBRA - ŠKOLNÍK s.r.o.
SMETANOVA UL., 550 01 BROUMOV,
ČESKÁ REPUBLIKA
TEL: +420 491 580 111, FAX: +420 491 580 140
E-MAIL: HOBRA@HOBRA.CZ
WWW.HOBRA.CZ



Vše ostatní je najednou tak malé

Přichází velká Mattoni 0,75 l.



Mattoni představuje láhev v designu studia Pininfarina. Výjimečná minerální voda, kterou najdete na stolech ve všech vyříbených podnicích.

Mattoni 0,75 l: skvělá jako vždy.

Jen dvakrát větší.



BlackBerry je k Vám nyní blíž

Telefony BlackBerry nyní za dostupnou cenu, nízký měsíční paušál, navíc s instalací zdarma.

BlackBerry Torch 9800

Výsuvná QWERTY klávesnice

5 MPix fotoaparát

BlackBerry push e-mail



Nedělejte kompromisy a dejte svým zaměstnancům do rukou profesionální nástroj s vysokou úrovní zabezpečení. Kontaktujte svého obchodního zástupce nebo volejte na 800 111 777.

Pro vás.



Ufi
Approved
Event

VINEX

17. mezinárodní vinařský veletrh



28. mezinárodní potravinářský
veletrh

mbk

6. mezinárodní veletrh mlynářství,
pekařství a cukrářství



25. mezinárodní veletrh zařízení pro
obchod, hotely a veřejné stravování

embax Ufi
Approved
Event

27. mezinárodní veletrh obalů
a obalových technologií

28. 2.–2. 3. 2012

Brno – Výstaviště

Veletrhy Brno, a.s.
Výstaviště 1
647 00 Brno
Tel.: +420 541 152 985
Fax: +420 541 153 067
salima@bv.v.cz
www.salima.cz

Central European
Exhibition Centre



BVV 
Veletrhy
Brno

BS vinařské potřeby

Vaše víno si zaslouží dokonalou péči



Najdete nás na celé Jižní Moravě, usnadníme Vám práci, zatočíme se škůdci ve Vaší vinici, pomůžeme s filtrací, Vaše víno důkladně prověříme a následně ošetříme, vybereme Vaši láhev na míru či uložíme víno do sudu. Uzavřeme s Vámi nejen obchod ale i Vaše láhve. Vyřídíme dodávku zboží až k Vám domů a k tomu, čím víc u nás nakoupíte - tím víc ušetříte!

www.vinarskepotreby.cz

Žižkovská 1230 | Velké Bílovice | CZ 691 02 | tel.: +420 519 346 236



Pulltex[®]
wine concepts for wine lovers





www.twpglass.cz



RIBBON

S. R. O.

Autorizované prodejní a servisní centrum TOSHIBA

Kopírovací stroje



Notebooky



Ribbon s.r.o.

Kaštanová 34 | 620 00 Brno

tel.: 545 563 280 | fax: 545 563 283

e-mail: info@ribbon.cz | <http://www.ribbon.cz>



TECHNOMA

DODAVATEL MATERIÁLŮ PRO INŽENÝRSKÉ SÍTĚ

☛ Kanalizační systémy

☛ Drenážní systémy

☛ Odvodnění

☛ Vodovodní systémy

☛ Chráničky

☛ Domovní rozvody

☛ Poklopy



Pobočky:

OSTRAVA BRNO PRAHA

WWW.TECHNOMA.CZ

PRO CHVÍLE
VE VYBROUŠENÉM
STYLU




Bohemia Sekt
ŽIVOT NÁS BAVÍ



VINAŘSKÝ TURISTICKÝ PROGRAM

Za značkou Znovín Znojmo, a.s. se neskrývají jen lahodná a voňavá vína, ověčená řadou prestižních tuzemských a mezinárodních cen, ale rovněž atraktivní Vinařský turistický program. Právě díky němu se již řadu let tisíce zájemců seznamují nejen s vínem a všemi jeho půvaby, ale také s malebnými a magickými místy, kde se znovínská vína rodí a zrají.

Na cestu po vinařských zajímavostech a raritách se může vydat každý, kdo zavítá na Znojemsko, ať už v rámci individuální či hromadné turistiky, na kole, pěšky, s holemi na walking, o víkendů či ve všední den. Vinařský turistický program bývá navíc každoročně obohacen o další zajímavosti.

Nezbývá než popřát šťastnou cestu a na shledanou na Znojemsku.



SOUTĚŽ

A. D.



1430

CHÂTEAU VALTICE

Vinné sklepy Valtice, a.s.



Zámecký sklep

Unikátní Zámecký sklep z r. 1430 patří mezi nejstarší a největší vinné sklepy v Evropě

Možnost prohlídky:

květen červen každou sobotu a neděli od 10.00 - 18.00 hod.

červenec, srpen denně od 10.00 - 18.00 hod.

září každou sobotu a neděli od 10.00 - 18.00 hod.

Telefonicky lze domluvit i jiný termín.

SOUTĚŽ

Zdarma členství ve Spolku přátel Valtických vín.

Stačí zaslat SMS se svou e-mailovou adresou na tel: 720 476 596

nebo se přihlásit přes www.vsvaltice.cz viz. Spolek přátel.

Vaše SMS budou navíc každý měsíc slosované o hodnotné „vinařské“ ceny. Více na www.vsvaltice.cz.

Vinné sklepy Valtice, a.s.

www.vsvaltice.cz • tel. 519 361 314

SVATOMARTINSKÉ POD STELVIN

Vyzkoušejte i Vy osvědčené

V roce 2010 plnil:

- ❖ Víno Sýkora
- ❖ Nové vinařství
- ❖ PROQUIN
- ❖ Petr Mikulica
- ❖ Vinařství Esterka
- ❖ Vinařství Svoboda



Mikulovská 225, 691 42 Valtice
tel.: 519 352 054, 800 274 265
e-mail: bricol@bricol.cz, www.bricol.cz

❖ ❖ ❖ AKCE VYPUKNE 1.9.2011 ❖ ❖ ❖

TISK JAKO VÍNO



Etikety

- samolepicí i nesamolepicí v arších i v rolích • široký výběr papírů
- horká ražba • libovolný výsek
- bianco etikety s možností dotisku
- dotisk vlastních etiket
- tisk malých i velkých sérií



Kompletní propagační materiál

- plnobarevný tisk • vizitky
- prospekty, letáčky • katalogy
- vinné listy • knížečky na hrdlo láhve



Další služby

- grafické zpracování • záklopy, kartónové krabice včetně potisku
- reklamní předměty • operativní přístup, krátké dodací lhůty, výhodné cenové i platební podmínky

 **etiflex**

 **tisk páłka**

ETIFLEX, s.r.o. / TISK PÁLKA, s.r.o.
Národních hrdinů 17, CZ - 690 02 Břeclav
Tel.: +420 519 372 015, fax: +420 519 374 305
e-mail: obchod@etiflex.cz, www.etiflex.cz



**SPECIÁLNÍ SLUŽBY
PRO VINAŘE**

PRO SVÉ VÍNO VYBÍRÁM JEN TY NEJLEPŠÍ HROZNY

Svěťte správu svých financí skupině UniCredit. Budeme jim věnovat stejně mimořádnou péči, jakou Vy věnujete svému vínu.

Cuvée od UniCredit Bank:

- financování Vašeho vinařství s možností sezónního splácení a s podporou PGRLF* a EIB**
- evropské nebo státní dotace na rozvoj Vaší firmy
- široký výběr investičních a spořicíh produktů

Coupage od UniCredit Leasing:

- leasing a další finanční služby na míru s možností mimořádných splátek (finanční a operativní leasing, spotřebitelský úvěr aj.)
- financování s podporou PGRLF* a EIB**

Více informací: dalibor.komarek@unicreditgroup.cz, tel.: 725 720 600 nebo www.unicreditbank.cz,
www.unicreditleasing.cz. *PGRLF – Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, **EIB – Evropská investiční banka

 **UniCredit Bank**

 **UniCredit**
Leasing



FINE WINES
by the glass

By The Glass® je inovační marketingová koncepce zaměřená na rozšíření výběru a zvýšení kvality rozlévaných vín (servírovaných po skleničkách).

Víno je produkt, který slibuje zajímavé zisky. Investice do této oblasti se rozhodně vyplatí, zisková marže může být oproti jiným nápojům signifikantně vyšší. Zhodnocení bývá většinou ještě vyšší u vysoce kvalitních vín, která se servírují jako rozlévaná (po skleničkách), než u běžných domácích vín.

Výdejní automat na víno By The Glass® je velmi účinný nástroj podpory prodeje vysoce kvalitních rozlévaných vín. Benefity jsou zřejmé jak pro zákazníka (rozšíření nabídky a služeb) tak pro podnikatele (vyšší zisky).

Koncept By The Glass® udělá vítězem každého!

www.bytheglass.eu





Český rozhlas Brno

rozhlas naší Moravy

BRNO.ROZHLAS.CZ



FM 106,5 | **FM 93,1** | **FM 97,3** | **FM 93,6** | **FM 97,5** | **FM 89,5**
JIŽNÍ MORAVA | BRNO-MĚSTO | ZNOJEMSKO | HODONINSKO | Z L Í N S K O | VSETÍNSKO



20% sleva na předplatné



předplatné@yacht-magazine.cz
www.w-d.cz

(po potvrzení vám systém vygeneruje variabilní symbol, který použijte při platbě bankovním převodem)

Objednejte si předplatné na tel.:

+420 244 460 104,

+420 244 466 682-4

JAK OBJEDNAT?

HESLA PRO SLEVOU: **SALON**

Pošlete SMS ve tvaru **PRED WD SALON JMENO PRJUMENI ULICE CISLO DOMU PSC MESTO 1, 2 nebo 3 ROKY** (podle toho, na kolik let chcete předplatné objednat), **PLATBA B** (platbu proveďte bankovním převodem na číslo účtu 6542020257/0100, jako var. symbol použijte číslo telefonu, ze kterého posíláte tuto SMS) nebo **PLATBA S** (zašleme vám složenku, po jejímž zaplacení vám začne časopis chodit do schránky) na číslo **+420 775 571 120**. Cena SMS je běžná dle vašeho tarifu.

profi TRAVEL

turistické informace každý měsíc již 16. rok


Vydavatelství: Horčíčkova 546, 149 00, Praha 4
tel./fax: +420 272 919 586, mobil: 608 032 397
608 079 270, e-mail: travel-profi@volny.cz

www.travel-profi.cz

*Jsmo jako vína z Čech a vína z Moravy,
čím starší, tím lepší*

TRAVEL Měsíčník pro cestovní ruch XIII. ročník, 1/2008
www.travel-profi.cz
Turistické informace z regionu České republiky

Éodz
plna turistických atrakcí



www.travel-profi.cz

TRAVEL Měsíčník pro cestovní ruch XIII. ročník, 3/2008
www.travel-profi.cz
Turistické informace z regionu České republiky

Co skrývaly zdi františkánského kláštera v královské Káidati



www.travel-profi.cz

TRAVEL Časopis pro cestovní ruch XIV. ročník, 3/2009
www.travel-profi.cz
Turistické informace z Čech, Slovenska a Polska

KRAJEM VÍNA



www.vinamagazyn.pl

TRAVEL Časopis pro cestovní ruch XIV. ročník, 6-3/2009
www.travel-profi.cz
Turistické informace z Čech, Slovenska a Polska

Slovácké slavnosti vína a otevřených památek
Připravujeme širokopásmový slavnostní koncert
12. a 13. září 2009 v Uhřetřevské Hradě



www.slovacko.cz

TRAVEL Časopis pro cestovní ruch XIV. ročník, 8-9/2009
www.travel-profi.cz
Turistické informace z Čech, Slovenska a Polska

**Podzimní vandr
Královéhradeckým krajem**



www.kralovohradeckyregion.cz

TRAVEL Časopis pro cestovní ruch XIV. ročník, 10/2009
www.travel-profi.cz
Turistické informace z Čech, Slovenska a Polska

**V překrásné krajině Českého středohoří
leží město Ústí nad Labem**



www.ustinadlabem.cz

Nejlepší čtení o víně a dalších radostech života

SOMMELIER



6x ročně až do schránky
Jen původní reportáže, vše z první ruky!

Informace o mezinárodních soutěžích a výstavách vín, sommeliérských soutěžích, průvodce vinařskými oblastmi světa i zajímavými sklepy v Čechách a na Moravě. Gastronomie, hotelnictví, galerie šéfkuchařů, zajímavé recepty. Prostě chutné čtení!

Revue pro

HOTEL a RESTAURANT



www.e-sommelier.cz

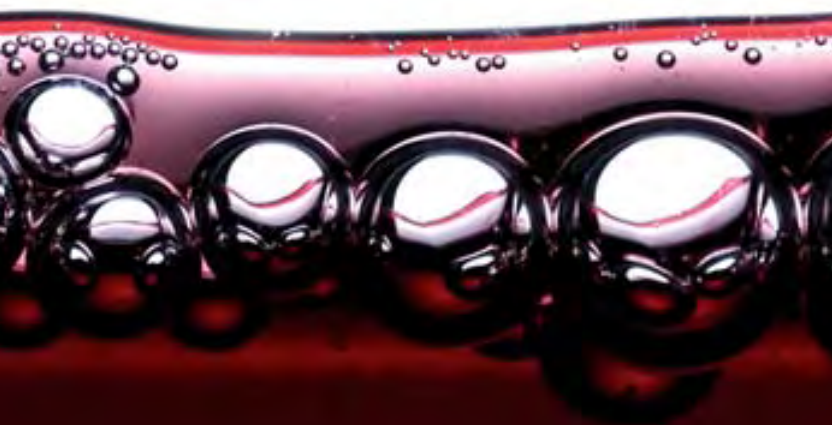
Gastro PRESS

251 66 Hrusice 177, 323 656 600,
605 957 774, redakce@e-sommelier.cz

Vinařům nabízíme služby našeho moderního digitálního fotoateliéru, specializovaného na fotografie láhví a produktů

VÍNOREVUE

PRAGUE WINE TROPHY | PRAGUE WINE ACADEMY | PRAGUE WINE WEEK



VÍNOREVUE

je vaše vstupenka
do světa vína.

Není to jen časopis,
ale i kurzy o víně

Prague Wine Academy,
pravidelná soutěž vín

Prague Wine Trophy
a každoroční týden

s vínem v Praze

Prague Wine Week.

www.vinorevue.cz

SVĚT SE DĚLÍ.
NA TY, KTEŘÍ UMÍ ČÍST,
A NA TY, KDO ČTOU
HOSPODÁŘSKÉ NOVINY.

BYZNYS, POLITIKA, EKONOMIKA.
NEZÁVISLÉ A KOMPLETNÍ ZPRAVODAJSTVÍ.
KOMENTÁŘE, ANALÝZY, SOUVISLOSTI.

FAKTA O SVĚTĚ KOLEM VÁS NAJDETE
V HOSPODÁŘSKÝCH NOVINÁCH.



The logo features the letters 'C' and 'V' in a bold, sans-serif font. The ampersand is highly decorative with intricate scrollwork. To the right, the letter 'M' is partially visible, rendered in a similar style. The entire logo is set against a dark background with a warm, golden glow emanating from behind the letters.

CV&M

www.cvmag.cz
www.cvmagic.cz

Vinařský obzor

Už jste navštívili naše nové
www stránky?



Nový web Vinařského obzoru nabízí
pro uživatele několik novinek:

- chráněný přístup pro předplatitele
- archiv starších čísel, kde budou postupně uveřejňovány celá znění článků
- interaktivní e-shop
- plné verze jinak do tištěného časopisu krácených některých článků (u konkrétních článků v tištěném VO bude odkaz na plnou verzi na webu, tato varianta je zejména z důvodu limitovaného místa v tištěné verzi především pro rozsáhlejší grafické přílohy)
- diskuzní fórum pro registrované

Napište nám, jak se vám nové www stránky líbily.

www.vinarskyobzor.cz

BRNO BUSINESS

Top styl magazínu o Brně a okolí

s pravidelnou
rubrikou o víně
„Vivat Vinum“



Nové možnosti pro čtenáře, partnery i inzerenty
Objednejte si výtisk zdarma na webových stránkách časopisu

www.ibrno.cz

CCB, s.r.o.
Okružní 17, 638 00 Brno
Tel.: 545 222 779
Fax: 545 222 499
e-mail: predplatne@ibrno.cz

partner pro
váš business

Nový titul vydavatelství CCB

LISTY JIŽNÍ MORAVY

najdete každý měsíc ve své schránce



JIŽNÍ MORAVOU
ZA PRACÍ
I ZÁBAVOU

Listy
jižní Moravy

www.ListyJM.cz

NEJVOŇAVĚJŠÍ RANNÍ KÁVA

(VÝHODNÉ PŘEDPLATNÉ VÍKEND)

Až do poštovní schránky, a levněji než v trafice, již za 30Kč, dostanete páteční LN s magazínem včetně TV programu + sobotní LN s přílohami Relax a Orientace. Oba dny nejpozději do 7.30, pravidelně a spolehlivě. Takže díky tomuto pohodlí vám víkendová ranní káva bude chutnat o to víc. **Objednávejte na www.predplatne.lidovky.cz nebo telefonicky na č. 225 555 577.**

lidovky.cz

Zpravodajský server Lidových novin

KOMPLET
ZA 30,-



LIDOVÉ NOVINY

NOVINY OSOBNOSTÍ



dyje

Vaše

slovácké

radio

VINAŘSKÝ MAGAZÍN NA RADIU DYJE

KAŽDÝ ČTVRTEK PO 18.
A V NEDĚLI V 8 HODIN

JSME JEDINÉ RÁDIO V ČESKÉ REPUBLICE
VYSÍLAJÍCÍ PRAVIDELNÝ POŘAD PRO VINAŘE A
MILOVNÍKY VÍNA

HODONÍNSKO 91,4 • BŘECLAVSKO 93,2 • KYJOVSKO 91,8
www.radiodyje.cz



Ochutnejte vína z jediné vinařské školy v České republice

Víno z vinařské školy
víno, které má původ

Kontakt:

Střední odborná škola vinařská
a Střední odborné učiliště zahradnické
Sobotní 116, 691 42 Valtice

Školní sklep VENERIE

Tel.: 519 352 039, 777 101 844, 736 676 716

e-mail: info.venerie@svisv.cz, obchod.venerie@svisv.cz

www.svisv.cz



Mytí skla opět na scéně: VarioPower.

VarioPower je mycí systém s možností regulace tlaku vody, díky němuž můžeme mycí stroje na sklenice řady UC označit za naprosto unikátní. Jako první na světě totiž umožňuje mytí programy specifickými pro daný druh skla. Je jemný pro křehké sklenice na víno, ale i dostatečně silný pro mytí těžkých pивních püllitrů, vždy je zajištěn dokonalý lesk a optimální péče.

Více křišťálově čistých informací najdete na

www.winterhalter.cz



VÍNO MIKULOV

SOMMELIER CLUB

„Vybíráme pro Vás to nejlepší.“

Tomáš Brůha, sommelier, vítěz Mistrovství sommelierů ČR 2008 a 2009



Vítejte v klubu znalců

Vám, kterým do života vstoupila vášně pro skvělé víno, přinášíme jedinečnou možnost naplnit touhu po jeho poznání se stylem hoštinným znalce. Nechte na sebe zapůsobit víno, které je harmonickým výsledkem souhry letitého vinařského umění, neopakovatelného terroir kraje pod Pálavou a citlivých výrobních postupů. Najdete překvapivě jednoduchou odrůdovou čistotu vedle bohaté palety elegantních chutí a vůní. Vína řady Sommelier Club se pro vás stanou definicí kvality.



www.vinomikulov.cz



„DEJ SVĚMU VÍNU VEŠKEROU
LÁSKU A ČAS A ZÍSKÁ TI SRDCE
KAŽDÉHO, KOMU JE NABÍDNEŠ.“

HABÁNSKÝ ZÁKON



Jedině péle, úcta k půdě i révě a starostlivá péče dají vzniknout jedinečným vínům s neopakovatelným charakterem – vínům, jež mají duši. To věděli před čtyřmi staletími Habáni, kteří si na Moravě získali respekt jako zruční řemeslníci a vynikající vinaři. Pravda, která platila za Habánů, platí i dnes.



JEN DOBRÉ PŘETRVÁ



bravissimo . cz

nasloucháme | díváme se | komunikujeme



VŠE SE ZAMĚŘENÍM NA PROPAGACI VINAŘSTVÍ A VINAŘSKÉ TURISTIKY

tvorba propagačních materiálů | kreativní fotografie
originální texty | sestavení databází | moderní grafické řešení
individuální přístup | zpracování projektů | překlady

Václavské nám. 1, 669 02 Znojmo
tel.: 515 227 788, www.bravissimo.cz

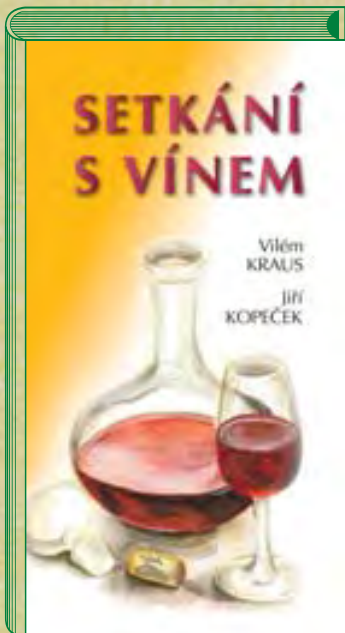
AGENTURA BRAVISSIMO – na 13. ročníku přehlídky propagačních materiálů
Tour Propag Písek (2009) oceněna zvláštní cenou C.O.T. za ucelenou kolekci
Krajem vína, Čechy a Morava pro Národní vinařské centrum Valtice o.p.s.
a 2. místem v kategorii turistické propagační materiály soukromých firem za materiál
Znovín walking pro firmu Znovín Znojmo, a.s.

Chcete se o víně dozvědět více?

158 stran, brož.
formát 110 x 205 mm
cena 199 Kč

RADIX
spol. s r. o.

**Další publikace na
www.radix-knihy.cz**



V tomto vydání úspěšné publikace je mj. zpracováno rozdělení vín podle kvality. Zákon zavádí některé kategorie vín, jako je např. zemské víno, výběr z cibéb a víno originální certifikace (VOC) a zpřesňuje požadavky na zařizování vín.

Kniha přiblíží víno jeho začínajícím milovníkům a uspokojí i ty, kteří již mají s vínem delší zkušenost a solidní znalosti. Jejím cílem je srozumitelně seznámit všechny zájemce a umožnit jim rozpoznávat jeho vlastnosti a kvalitu i lépe se orientovat na neustále se zvětšujícím trhu domácích a zahraničních vín.

Spoustu cenných informací zde najdou i ti, kteří se vínem zabývají profesionálně, zejména pak jeho prodejci a sommeliéři. Pro větší názornost je kniha vybavena řadou vyobrazení.

Autory publikace jsou přední odborníci prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. a Ing. Jiří Kopeček, ředitel Vinařské akademie Valtice.

Dotisk 4. doplněného a upraveného vydání.

RADIX, spol. s r. o., Táboritská 23, 130 00 Praha 3
tel./fax: 267 092 256, e-mail: radix@email.cz



- Ofsetový tisk
- Výšek obalů, etiket
- Zlacení
- Kaširování
- Výroba dárkových krabic



v.e. TERCIE s.r.o., Stará pošta 67, 664 61 RAJHRAD, tel.: 547 230 106, 547 230 451
e-mail: vetercie@tiscali.cz, vetercie@vetercie.cz, fax: 547 229 333, 547 230 452

Templářské
SKLEPY ČEJKOVICE
1248

Sanctus Victoria

www.templarske-sklepy.cz

www.templari.cz



Templářské sklepy Čejkovice

Tel.: +420 518 309 011

E-mail: info@templarske-sklepy.cz



KOVO
PRUDÍK



VÝROBA Z NEREZOVÉ OCELI

- Nádrže • Vinofikátory
- Dopravníky - vynášecí pásy
- Chladicí boxy • Plniče lahví

Mlýnská 66/1
691 46 Břeclav - Ladná
tel.: 519 355 295
fax: 519 355 226
mobil: 602 738 567
prudik@iol.cz
www.kovoprudik.cz





VINSELEKT



MICHLOVSKÝ

VINAŘSTVÍ ROKU 2009 WINERY OF THE YEAR 2009

VINSELEKT MICHLOVSKÝ a. s.

Luční 858, Rakvice, tel.: 519 360 870, 777 569 610, michlovsky@michlovsky.com

PRAGUE TRADING OFFICE A REPREZENTAČNÍ PRODEJNA

U náměstí 714, Dolní Břežany, tel.: 777 569 608, brezany@michlovsky.com

REPREZENTAČNÍ PRODEJNA v pasáži DOMU VÍNA U ZÁVOJE

tel.: 226 006 125, Havelská 25, Praha 1, havelska@michlovsky.com

www.michlovsky.com

TOPTRANS



Partner pro doručení Vašich zásilek

TOPTRANS Hodonín
Brněnská ul. 48
695 01 Hodonín

Tel.: 518 342 686, 602 228 670
Fax.: 518 321 984
E-mail.: toptrans@csad.com
www.toptrans.cz

**Nabízíme dopravu po celé ČR do 24 hod.
a SR do 48 hod.
Zajistíme i doručení zásilek po celém světě.**

**Naše kapacity umožňují přepravit
každé požadované množství
v garantovaném čase a kvalitě.**

EXPRESNÍ PŘEPRAVA KUSOVÝCH ZÁSILEK

VINAŘSTVÍ JOSEF DUFEK SVATOBORSKÝ SKLÍPEK



Vinařství navazuje na více než stoletou tradici vinaření v rodině, ale teprve dnešní doba umožnila zatím poslednímu vinaři v rodě Josefu Dufkovi ml. založit moderní firmu v duchu posledních znalostí a technologií v oboru.

V roce 2003 bylo vysázeno prvních 6 ha vlastních vinic, které daly první úrodu v roce 2005. Od tohoto roku se vinařství zúčastňuje a získává medaile prakticky na všech významných soutěžích včetně mezinárodních. Vyvrcholením je v roce 2010 získání Šampiona a dalších tří pohárů na 43. Valtických vinných trzích. Vstup do roku 2011 přinesl firmě první letošní úspěch. V Národní soutěži se do Salonu vin ČR 2011 dostal Sauvignon v h 2009 a stal se současně Šampionem této soutěže v kategorii polosladkých vín. Rovněž kolekce vín, která byla do soutěže nominována, byla vyhlášena jako nejlepší.

V současnosti má vinařství již 17 ha vlastních vinic, které obhospodařuje v rámci integrované produkce. Zajímavý je určitě sortiment 30-ti pěstovaných odrůd. Vlastní výroba pak využívá pneumatické lisování, flotaci, řízené kvašení, používání vinifikátorů a jablečno-mléčnou fermentaci atd. Víno pak zraje v nerezových tancích, část v dubových sudech včetně sudech typu barrique.



Nedílnou součástí vinařství je penzion Svatoborský sklípek s vlastní kuchyní a 50-ti lůžky v převážně dvoulůžkových pokojích s hygienickým zařízením a TV. Zde se mohou hosté zúčastnit řízených degustací v příjemné atmosféře klenutého sklepa přímo mezi sudy. Nabídka činí přes 100 vín různých přívlastků, technologií a stáří. K vínům je možné objednat krajové speciality a další, vždy po vzájemné dohodě dle přání hostů. Těm je k dispozici i soukromé parkoviště až pro 50 osobních aut.

Vinařství – Josef Dufek ml. (majitel, technolog), tel. +420 603 275 655

E-mail: josef.dufek@vinarstvi-dufek.cz

Vinařství – Josef Dufek st. (degustace, prodej vína), tel. +420 602 540 500

E-mail: obchod@vinarstvi-dufek.cz

www.vinarstvi-dufek.cz

**Svatoborský sklípek – Marie Dufková (majitelka, oslavy, akce, ubytování),
tel. +420 604 452 983, E-mail: m.dufkova@svatoborskysklípek.cz**

www.svatoborskysklípek.cz



**Zaregistrujte se
do klubu přátel dobrého vína
na**

www.agrofinal.cz

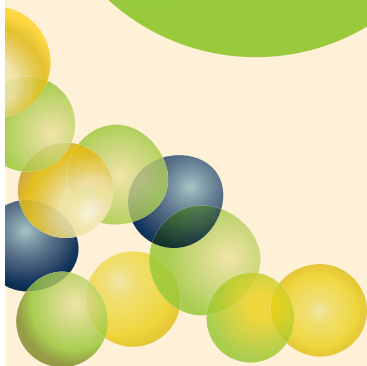
Sluncem slazené, nocí kořeněné.



www.vinazmoravy.cz, www.vinazcech.cz



VINAŘSTVÍ ROKU 2010



17. března 2011
PRAHA-LUCERNA, velký sál
od 19.00 hodin

SLAVNOSTNÍ VYHLÁŠENÍ NEJLEPŠÍHO VINAŘSTVÍ V ČR ZA ROK 2010

- představení nového ročníku Salonu vín ČR 2011
- ochutnávka vín šesti nominovaných vinařských společností
- dražba uměleckých děl pro nadaci Paraple
- večerem plným jedinečných vystoupení vás provede Vojtěch Bernatský

Více na WWW.VINARSTVIROKU.CZ

Pořadatel soutěže:



Za podpory:



Partneři:



Organizátor akce:

LOCOMOTION

Hlavní partneři:



Mercedes Benz

Hlavní mediální partneři:

stream.cz

Mediální partneři:



Vydání katalogu Salonu vín ČR každoročně podporuje Vinařský fond

Vinařský fond (se sídlem v Brně) je instituce zřízená zákonem o vinařství a vinohradnictví a funguje od roku 2002.

Hlavní náplní jeho činnosti je propagace a podpora tuzemského vinařství. Fond podporuje např. účast vinařů na soutěžích a výstavách vín v ČR i zahraničí, konání školení, seminářů a konferencí s vinařskou tematikou, vinařských akcí, jako jsou výstavy vín, vinobraní či otevřené sklepy, vydávání vinařských publikací apod.

Stěžejní aktivitou je komunikační kampaň zastřešující značku tuzemských kvalitních vín – „Vína z Moravy, vína z Čech.“ Kampaň zahrnuje mediální propagaci značky, vydávání nejrůznějších propagačních materiálů, propagační akce a další. Součástí jsou i značka tuzemských mladých vín – Svatomartinské a značka Růžové CZ, propagující moravská a česká růžová vína.

Vinařský fond spolupracuje s Národním vinařským centrem, Svazem vinařů, Jihomoravským krajem a mnoha dalšími institucemi a organizacemi a financuje např. projekt podpory a rozvoje vinařské turistiky na Moravě či oficiální portál tuzemského vinařství www.vinazmoravy.cz/ www.vinazcech.cz.

Kontakt:

Vinařský fond

Žerotínovo nám. 3/5

601 82 Brno

Tel/fax: 541 652 479

Mail: info@vinarskyfond.cz

www.vinarskyfond.cz





- ◆ organizace soutěže „Národní soutěž vín 2011“
- ◆ prezentace vín, která obdržela titul „Salon vín České republiky“ ve veřejné degustační expozici umístěné ve sklepních prostorách Národního vinařského centra na zámku ve Valticích
- ◆ odborné vzdělávání vinařů a degustátorů i veřejnosti
- ◆ zpřístupňování vinařské kultury milovníkům vína
- ◆ možnost využití prostor Národního vinařského centra pro účely firemních školení a prezentací
- ◆ podpora, propagace a prezentace vinohradnictví a vinařství a související gastronomie

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.

Zámek 1

CZ – 691 42 VALTICE

tel./fax: +420 519 352 744

e-mail: narodni@vinarskecentrum.cz

www.vinarskecentrum.cz

www.salonvin.cz

www.wineofczechrepublic.cz

Vydalo: © Národní vinařské centrum, o.p.s.

Koncepce a zpracování katalogu: Ing. Marek Babisz

Žádné texty z tohoto katalogu nesmí být reprodukovány bez písemného souhlasu vydavatele.

Tisk: Tisk Pálka, Břeclav

ISBN 978-80-87498-03-3



- Information text in English is available at your request at the reception desk of the Wine Salon or at www.salonvin.cz
- Das Informationsblatt in deutsch bekommen Sie auf Anfrage beim Empfang des Weinsalons oder auf www.salonvin.cz
- Tekst informacyjny w języku polskim otrzymają Państwo na żądanie w recepcji Salonu Win lub na www.salonvin.cz
- Текст на русском языке Вы можете получить в отделе информации в Салоне вин, или на сайте www.salonvin.cz



NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM

NATIONAL WINE CENTRE

NATIONALER WEINBAUZENTRUM

Zámek 1, 691 42 Valtice, Česká republika

www.vinarskecentrum.cz, www.salonvin.cz, www.wineofczechrepublic.cz

Vydáno za podpory Vinařského fondu.

