SALON

VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

2005–2006

SALON
VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

Partneři ročníku 2005/2006

Hlavní partneři:

ČESKÝ TELECOM

HOBRA ŠKOLNÍK

Partneři:

Bohemia Sekt, Českomoravská vinařská a.s.
M-Bricol, s.r.o.
Ribbon, s.r.o.
Vinné sklepy Valtice, a.s.
Znovín Znojmo, a.s.
BS vinařské potřeby, s.r.o.
Veletrhy Brno, a.s.

Mediální partneři:

Le CIGARE & VIN STYLE

POPULÁRNÍ ČASOPIS O VÍNĚ - CZECH WINE MAGAZINE
SOMMELIER
Revue pro HOTEL a RESTAURANT
www.e-sommelier.cz

Víno Revue

Vinařský obzor
Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem

Deník Břeclavska
ROVNOST
noviny pro Břeclavsko, Hustopečsko, Mikulovsko a Pohořelicko

BRNO BUSINESS

Obsah / contents / Inhalt

Záštita ministra zemědělství České republiky 2
Patronage by the Minister of Agriculture of the Czech Republic . . 2
Patronanz des Landwirtschaftsminister 2

Slovo předsedy Svazu vinařů ČR 3
Word to the catalogue by the Chairman
of the Czech Wine-growers' Union 4
Wort des Vorsitzender des Winzerverbandes ČR 5

Organizace a statistika soutěže 7
Organisation and Competition Statistics 8
Die Organisation und Statistik des Wettbewerbes. 9

Seznam hodnotitelů VI. ročníku Salonu vín České republiky 10
List of assessors for the 6th annual
Wine Salon of the Czech Republic 10
Liste der Schöffen des VI. Jahrganges des Weinsalons 10

Odrůdy révy vinné v České republice 11
Grape varieties of the Czech Republic. 15
Die Rebsorten in der Tschechischen Republik 20

Jak degustovat víno 25
How to taste wine 25
Wie verkostet man Wein. 25

Slovníček 28
Vocabulary 28
Wörterbuch. 28

Seznam vín oceněných titulem Salon vín České republiky. 30
List of wines with the title
of the Wine Salon of the Czech Republic 30
Liste der mit dem Titel Weinsalon
der Tschechischen Republik gewerteten Weine. 30

Seznam výrobců, zastoupených v Salonu vín České republiky . 131
List of producers includet
in the Wine Salon of the Czech Republic 131
Liste der im Weinsalon der Tschechischen Republik
vertretenen Produzenten 131

Ministerstvo zemědělství České republiky
Ing. Jan Mládek, CSc.
ministr

Záštitu

Ministerstva zemědělství České republiky

nad

„6. ročníkem
Salonu vín České republiky"

uděluje

Ing. Jan Mládek, CSc.
ministr zemědělství

Praha, březen 2006

Vážení přátelé českého a moravského vína,

rozhodli jste se investovat svůj čas do poznání části nebo postupně všech 100 vín složitě vybraných jako v současnosti nejlepší vína s původem ve vinařské oblasti Čechy a vinařské oblasti Morava.

Můžete zde, v pořadí již šestým rokem, posoudit souhru přírodních podmínek a lidské dovednosti. Jde o souhru podmínek půdních, geografických, klimatických a biologických s umem našich vinařů. Z toho vyplývá i jedinečnost každého představovaného vína, která je v některých případech ještě umocněna faktem, že odrůda byla vyšlechtěna na Moravě. Ve světě existuje řada vinařských oblastí s ještě větším počtem odrůd révy vinné a typů vín, ale žádná z nich není stejná jako Čechy či Morava.

V Salonu vín České republiky máte možnost ochutnat vína klasických evropských odrůd jako je Ryzlink rýnský, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Chardonnay, Tramín, Sauvignon nebo Cabernet Sauvignon či Merlot. Můžete se přesvědčit, že tyto odrůdy u nás dávají mimořádně zajímavá, kořenitá vína, která uspějí při srovnání s víny z kterékoliv vinařské oblasti světa. Česká republika drží primát v objemu produkce vína klasické evropské odrůdy Svatovavřinecké. Jsme státem s největší plochou vinic této odrůdy na světě.

Nabízí se Vám ale také vína z typických odrůd střední Evropy. Sem náleží například Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Sylvánské, Neburské, Veltlínské červené rané a Modrý Portugal. Při degustaci těchto vín oceníte přednosti severních vinařských oblastí a opět zjistíte, že tato vína si v ničem nezadají s víny našich nejbližších sousedů.

Výjimečností, kterou v jiných vinařských oblastech světa nenaleznete, jsou vína z odrůd vyšlechtěných na Moravě. Jde celkem o 14 moštových odrůd, z nichž můžete v letošní kolekci ochutnat Aurelius, Malverinu, Muškát moravský a Pálavu.

Zajímavé je i srovnání různých druhů vína. Se stolním vínem se mezi stovkou nejlepších vín České republiky nesetkáte. Ale jinak máte možnost ochutnat od jakostního vína, přes vína s přívlastkem kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, až po výběr z cibéb, ledové a slámové víno. Čili ucelenou škálu u nás produkovaných druhů vín. Za zdůraznění také stojí, že každé čtvrté nejlepší víno ČR je červené!

Předpokladem dlouhodobé stability vinařství je i odpovídající právní prostředí. Dnem vstupu České republiky do Evropské unie začala i u nás platit nařízení Evropských společenství v sektoru vína, proto musel být v roce 2004 vydán nový vinařský zákon nahrazující zákon z roku 1995. Tím bylo uzavřeno období přizpůsobování se vinařství České republiky na podmínky Evropské unie a zahájeno období vinařství v Evropské unii. Ročník 2004, jinak zde hojně zastoupený, je prvním ročníkem získaným současně v České republice a v Evropské unii.

A protože kolekce zde prezentovaných vín je mimořádně vhodná pro odborníky k relativně rychlému posouzení úrovně a zaměření vinařství ČR, stejně jako pro úspěšné porozumění vínu v případě začátečníků,

přeji Vám všem jen ty nejlepší zážitky při hodnocení produktů z jednotlivých vinařských podoblastí, z jednotlivých podniků ale i odrůd révy vinné.

Dobrou chuť a na zdraví!

Ing. Jiří Sedlo, CSc.
předseda správní rady NVC

Dear friends of Czech and Moravian wine,

You have decided to invest your time into discovering a part of or perhaps all of 100 wines, carefully selected as presently the best wines in the wine regions of Bohemia and Moravia.

Here, already for the sixth year, you have a chance to judge the interplay of natural conditions and human skills. It is the interplay of soil, geographic, climate and biological conditions with the skill of our wine-makers. The result of this is the uniqueness of each presented wine, which is in some cases still enhanced by the fact that the variety was bred in Moravia. In the world there are many wine regions with an even higher number of grape varieties and kinds of wine, but none of them is like Bohemia or Moravia.

In the Wine Salon of the Czech Republic you have the opportunity to taste wines of classic European varieties such as Rhine Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Chardonnay, Traminer, Sauvignon, Cabernet Sauvignon and Merlot. You will see that these varieties in our country give extremely interesting, spicy wines, which succeed when compared with wines from other wine regions in the world. The Czech Republic is leading the wine production volume of the classic European variety St. Laurent. Our country has the largest area of vineyards with this variety in the world.

However, we also offer you wines from typical varieties from Central Europe. They include for example Valtelina Green, Italian Riesling, Sylvaner, Neuburg, Valtelina Early Red and Blue Portugal. When tasting these wines you will appreciate the advantages of northern wine regions and you will find out again that these wines are just as good as wines from our closest neighbours.

The uniqueness, which you will never find in other wine regions in the world, are the wines from varieties bred originally in Moravia. We are talking about 14 must varieties, from which you can try Aurelius, Malverina, Moravian Muscat and Pálava.

It is also interesting to compare various kinds of wines. You will not find any table wine among the hundred of the best wines of the Czech Republic. However, you have a chance to try from quality wine, through predicate wines, cabinet, late gathered, selection from grapes, selection from berries, up to selection from overripe berries, ice and straw wine. In other words - the complete range of locally produced kinds of wine. We should also emphasise that every fourth best wine in the Czech Republic is red!

The prerequisite of the long-term stability of viticulture is the appropriate legal environment. On the day when the Czech Republic entered the European Union, the EU regulations regarding wine sector came into effect also in our country, and therefore in 2004 the new Viticulture Act was passed, replacing the previous one from 1995. This closed the period when our viticulture was adjusting to conditions of the EU and the period of viticulture in the European Union began. Vintage 2004, frequently represented here, is the first vintage from the Czech Republic and the European Union at the same time.

As this collection of presented wines is extremely suitable for experts for the relatively fast judgement of level and specialisation of viticulture in the Czech Republic, as well as for beginners to successfully understand this wine, I wish you the best experience when judging products from our individual wine sub-regions, wineries and grape varieties.

Bon apetit and cheers!

Dipl. Ing. Jiří Sedlo, CSc.
Chairman of the NVC board of directors

Sehr geehrte Freunde des böhmischen und mährischen Weines,

Sie haben sich entschieden Ihre Zeit in die Erkenntnis eines Teiles oder schrittweise aller 100 Weine, die als derzeit die besten Weine mit dem Ursprung aus dem Weinbaugebiet Böhmen und Weinbaugebiet Mähren gewählt wurden, zu investieren.

Sie können hier bereits das sechste Jahr in der Reihe, den Einklang der Naturbedingungen und des menschlichen Könnens beurteilen. Es handelt sich um einen Einklang der Boden-, klimatischen, geographischen und biologischen Bedingungen mit dem Können unserer Winzer. Daraus kommt auch die Einzigartigkeit von jedem vorgestellten Wein, die in manchen Fällen auch durch die Tatsache verstärkt wird, das die Sorten in Mähren gezüchtet wurde, hervor. Auf der Welt besteht eine Reihe von Weinbaugebieten mit noch größerer Anzahl der Rebsorten und der Weintypen, aber keine ist gleich wie Böhmen oder Mähren.

Im Salon der Weine der Tschechischen Republik haben Sie eine Möglichkeit Weine der klassischen europäischen Sorten wie z.B. Rheinriesling, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Chardonnay, Traminer, Sauvignon oder Cabernet Sauvignon oder Merlot zu verkosten. Sie können sich auch überzeugen, dass bei uns diese Sorten außergewöhnlich interessante, würzige Weine, die im Vergleich mit den Weinen aus jedem Weinbaugebiet der Welt erfolgreich werden, geben. Die Tschechische Republik hält das Primat im Volumen der Weinproduktion der klassischen europäischen Sorte St. Laurent. Wir sind der Staat mit der größten Fläche der Weingärten mit dieser Rebsorte auf der Welt.

Es bieten sich weiter auch Weine der typischen Sorten Mitteleuropas. Zu diesen gehören zum Beispiel Grüner Veltliner, Welschriesling, Sylvaner,

Neuburger, Roter Veltliner Frühwein und Blauer Portugieser. Bei der Verkostung dieser Weine werden Sie bestimmt die Vorteile der nördlichen Weinbaugebiete schätzen und Sie werden wieder feststellen, dass diese Weine auf keinen Fall hinter den Weinen unserer nahesten Nachbarn bleiben.

Eine Besonderheit, die Sie in keinem anderen Weinbaugebiet der Welt finden, sind die Weine aus den in Mähren gezüchteten Rebsorten. Es handelt sich insgesamt um 14 Mostsorten, aus denen Sie in der heurigen Kollektion Aurelius, Malverina, Mährischen Muskat und Pálava verkosten können.

Interessant ist auch der Vergleich von verschiedenen Weintypen. Zwischen den hundert besten Weinen der Tschechischen Republik finden Sie keinen Tafelwein. Aber sonst haben Sie die Möglichkeit einen Qualitätswein, Wein mit Prädikat Kabinett, Spätlese, Auslese aus Trauben, Auslese aus Beeren bis zur Auslese aus Zibeben und einen Eis- oder Strohwein zu verkosten. Also eine gesamte Skala der bei uns erzeugten Weine. Sehr wichtig ist es zu erwähnen, dass jeder vierter bester Wein der Tschechischen Republik ist ein Rotwein!

Eie Voraussetzung der Stabilität des Weinbaues ist auch die entsprechende Gesetzgebung. Durch den Beitritt der Tschechischen Republik in die Europäische Union sind auch bei uns die Verordnungen der Europäischen Union auf dem Weinsektor gültig geworden. Aus diesem Grund musste im Jahr 2004 das neue Weinbaugesetz verabschiedet werden, das auf das Gesetz aus dem Jahr 1995 anknüpfte. Dadurch wurde die Periode der Anpassung des Weinbaues der Tschechischen Republik auf die Bedingungen der Europäischen Union abgeschlossen und es wurde die Periode des Weinbaues in der Europäischen Union aufgenommen. Der Jahrgang 2004, der hier reichlich vertreten ist, ist der erste Jahrgang, der gleichzeitig in der Tschechischen Republik und in der EU gewonnen wurde.

Und weil die Kollektion der hier präsentierten Weine für die Fachleute zur relativ schnellen Beurteilung des Niveaus und der Ausrichtung des Weinbaues in der Tschechischen Republik, genauso wie für das schnelle Verständnis des Weines im Falle der Anfänger sehr geeignet ist, wünsche ich Ihnen nur die besten Erlebnisse bei der Bewertung der Produkte der einzelnen Weinbauuntergebiete, der einzelnen Firmen aber auch der einzelnen Rebsorten.

Guten Appetit und zum Wohl!

Dipl. Ing. Jiří Sedlo, CSc.
Vorstandvorsitzender NVC

Organizace a statistika soutěže

Ing. Marek Babisz,
hlavní sommelier Národního vinařského centra

Salon vín České republiky

Salon vín České republiky je umístěn 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.

Nominační výstavy

K účasti v soutěži „SALON VÍN České republiky 2005/2006" mohou být přihlášena pouze vína, která se umístila na nominačních soutěžích a byla nominována jejich výstavními výbory. Jako nominační výstavy byly pro ročník 2005/2006 vybrány tyto soutěže: Grand Prix VINEX 2005, Valtické vinné trhy 2005, Nominační oblastní soutěž českých vín 2005, Nominační soutěž slovácké podoblasti 2005, Nominační soutěž mikulovské podoblasti 2005, Nominační soutěž velkopavlovické podoblasti 2005, Vinoforum Znojmo 2005, Salon vín ČR 2004/2005.

Mimo tyto soutěže pořádané tuzemskými organizátory, mohli vinařské firmy přihlásit i vína, která obdržela medailové ocenění na mezinárodních soutěžích v zahraničí a to Concorso enologico internazionale Vinitaly 2005 a Concours mondial de Bruxelles 2005. Vína byla odebrána zástupcem Salonu vín přímo ve sklepě vinaře systémem namátkového výběru z nalahvované partie vína.

Hodnocení

Ve dnech 14. - 16.2. 2006 proběhlo v degustačním sále Národního vinařského centra hodnocení již 6. ročníku Salonu vín České republiky 2005/2006. Vína hodnotily dvě degustační komise z řad úspěšných absolventů degustátorského školení dle Evropských norem. Garantem a čestným předsedou hodnocení byl Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Hodnocení vín bylo anonymní za použití stobodového hodnotícího systému.

Statistika

Celkem bylo přihlášeno 240 vín v osmi kategoriích bílých, růžových, červených a šumivých vín. Titulem „SALON vín České republiky 2005/2006" bylo oceněno 100 nejvýše hodnocených vín. V kolekci nového ročníku jsou zastoupena bílá vína (76) , červená vína (23) a vína šumivá (1). Odrůdová skladba čítá (25) odrůd révy vinné a (4) vína cuveé. Nejúspěšnější odrůdy letošního ročníku se staly Chardonnay (12), Ryzlink rýnský (10) a Cabernet Sauvignon (8). Dle kvalitativního hlediska je (43) vín v pozdním sběru, (27) vín ve výběru z hroznů, (11) vín jakostních, (5) vín kabinetních, (5) ledových a (5) slámových, (3) výběry z bobulí a (1)

výběr z cibéb. Nejúspěšnějším ročníkem byl rok 2003 s (39) víny, dále rok 2004 z (38) víny a ročník 2002 s (19) víny. Celkem dodá vína do expozice Salonu vín České republiky (35) vinařských firem.

Competition Organisation and Statistics

Dipl. Ing. Marek Babisz
chief sommelier of the National Wine Centre

Wine Salon of the Czech Republic

The Wine Salon of the Czech Republic is located in the historical buildings of the Valtice chateau, in the premises of the National Wine Centre, which were reconstructed with the support of the European Union and the Ministry of Agriculture of CR. The Wine Salon collection is a representative selection of Moravian and Czech wines.

Nomination exhibitions

Only those wines, which succeeded in the nomination competitions and were nominated by their exhibition committees can participate in the "WINE SALON of the Czech Republic 2005/2006" competition. The nomination exhibitions for the vintage 2005/2006 were selected: Grand Prix VINEX 2005, Valtice Wine Markets 2005, Nomination Regional Competition of Czech wines 2005, Nomination Competition of the Moravian Slovakia Sub-region 2005, Nomination Competition of the Mikulov Sub-region 2005, Nomination Competition of the Velké Pavlovice Sub-region 2005, Vinoforum Znojmo 2005 and Wine Salon CR 2004/2005.

Besides these competitions organised in our country, the wineries could put an application for wines, which were awarded medals in international competitions abroad - Concorso enologico internazionale Vinitaly 2005 and Concours mondial de Bruxelles 2005. Wine samples were taken by the representative of the Wine Salon directly in the individual wine cellars at random from the bottled lot of wines.

Assessment

In the wine-tasting hall of the National Wine-growing Centre, between February 14th – 16th, 2006 the assessment took place at the already 6th annual Wine Salon of the Czech Republic 2005/2006. Wines were assessed by two committees whose members were graduates of the wine-tasting training according to European norms. The guarantor and honorary chairman of the assessment was prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Wine assessment was anonymous with usage of the hundred-point assessment system.

Statistics

At total 240 wines participated in 8 categories of white, pink, red and sparkling wines. The title "Wine Salon of the Czech Republic 2005/2006" was awarded to 100 best assessed wines. In the collection of the new vintage there are white wines (76), red wines (23) and sparkling wines (1). The range of grape varieties was (25) and (4) cuvee wines. The most successful varieties of this year were Chardonnay (12), Rhine Riesling (10) and

Cabernet Sauvignon (8). According to the quality point of view there were (43) wines - late gathered, (27) wines – grape selection, (11) wine - quality, (5) wines - cabinet, (5) ice and (5) straw wines, (3) selections from berries and (1) selection from overripe berries. The most successful vintage was the year 2003 with (39) wines, then 2004 with (38) wines and 2002 with (19) wines. At total (35) wineries will supply wines for the "Wine Salon of the Czech Republic" exposition.

Organisation und Statistik des Wettbewerbs

Dipl. Ing. Marek Babisz
Hauptsommelier des Nationalen Weinbauzentrums

Salon der Weine der Tschechischen Republik

Salon der Weine der Tschechischen Republik befindet sich in den historischen Gebäuden des Schlosses Valtice, in den Räumlichkeiten des Nationalen Weinbauzentrums, die mit der Hilfe der Europäischen Union und des Landwirtschaftsministeriums der Tschechischen Republik saniert wurden. Die Kollektion des Salons der Weine bildet eine repräsentative Auswahl der mährischen und böhmischen Weine.

Nominierungsausstellungen

Zur Teilnahme im Wettbewerb „SALON DER WEINE der Tschechischen Republik 2005/2006" dürfen nur die Weine angemeldet werden, die sich in den Nominierungsausstellungen platziert haben und von ihren Ausstellungsausschüssen nominiert wurden. Als Nominierungsausstellungen für den Jahrgang 2005/2006 wurden folgende Wettbewerbe gewählt: Grand Prix VINEX 2005, Weinmärkte Valtice 2005, Nominierungsgebietsausstellung der böhmischen Weine 2005, Nominierungswettbewerb des Untergebietes Slovacko 2005, Nominierungswettbewerb des Untergebietes Mikulovsko 2005, Nominierungswettbewerb des Untergebietes Velkopavlovicko 2005, Vinoforum Znojmo 2005, Salon der Weine der Tschechischen Republik 2004/2005.

Neben diesen Wettbewerben, die von den inländischen Organisatoren veranstaltet werden, konnten die Firmen auch ihre Weine anmelden, die Medaillen auf den internationalen Wettbewerben im Ausland gewonnen haben, und zwar Concorso enologico internazionale Vinitaly 2005 und Concours mondial de Bruxelles 2005. Die Weine wurden durch den Vertreter des Salons der Weine der Tschechischen Republik im Keller des Weinbauers durch eine Stichprobenentnahme aus der Weinpartie in den Flaschen abgenommen.

Bewertung

In den Tagen 14. - 16.2. 2006 fand im Verkostungssaal des Nationalen Weinbauzentrums die Bewertung bereits vom 6. Jahrgang des Salons der Weine der Tschechischen Republik 2005/2006 statt. Weine wurden von zwei Verkostungskommissionen aus den Reihen der erfolgreichen Absolventen der Verkostungsschulung nach den Europäischen Normen bewertet. Der Garant und Ehrenvorsitzende der Bewertung war Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Die Bewertung der Weine war anonym, unter der Verwendung des Hundertpunktebewertungssystems.

Statistik

Insgesamt haben sich 240 Weine in acht Kategorien der Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweine angemeldet. Mit dem Titel „SALON der Weine der Tschechischen Republik 2005/2006“ wurden 100 am höchsten bewertete Weine gewürdigt. In der Kollektion des neuen Jahrganges sind vertreten: Weißweine (76), Rotweine (23) und Schaumweine (1). Die Sortenzusammensetzung setzt sich aus (25) Weinrebsorten und (4) Cuveé zusammen. Die erfolgreichsten Sorten des heurigen Jahrganges sind Chardonnay (12), Rheinriesling (10) und Cabernet Sauvignon (8). Aus der qualitativen Sicht sind (43) Weine Spätlese, (27) Weine Auslese aus Trauben, (11) Qualitätsweine, (5) Kabinettweine, (5) Eisweine und (5) Strohweine, (3) Auslese aus Beeren und (1) Auslese aus Zibeben. Der erfolgreichste Jahrgang war das Jahr 2003 mit (39) Weinen, weiter das Jahr 2004 mit (38) Weinen und der Jahrgang 2002 mit (19) Weinen. In die Exposition des Salons der Weine der Tschechischen Republik liefern ihre Weine (35) Weinbaufirmen.

Seznam hodnotitelů VI. ročníku Salonu vín České republiky

List of assessors for the 6th annual Wine Salon of the Czech Republic

Liste der Schöffen des VI. Jahrganges des Weinsalons

Prof. Ing. Vilém	Kraus	Lednice
Ing. Jiří	Kopeček	Valtice
Bc. Ludvík	Budín	Valtice
Ing. Jan	Bezchleb	Bzenec
Ing. Ladislav	Esterka	Kyjov
Ing. Karel	Matula	Šatov
Libor	Nazarčuk	Břeclav
Ing. Bronislav	Pavelka	Břeclav
Ing. Zdeněk	Peřina	Mikulov
Ing. Josef	Peřina	Drnholec
RNDr. Ladislav	Půček, CSc.	Brno
Ing. Václav	Rusnok	Velké Bílovice
Ing. Andrej	Sabolčák	Mikulov
Ing. Lubomír	Skrýval	Drnholec
Mgr. Ing. Marek	Šťastný	Valtice
Ing. Miloš	Vidlář	Velké Bílovice
Ing. Libor	Zlomek	Boršice u Blatnice
Kamil	Prokeš	Rakvice

Odrůdy révy vinné v České republice

Ing. Jiří Sedlo, CSc.
předseda Svazu vinařů České republiky

a) Odrůdy k produkci bílých vín:

Aurelius – původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením Neuburského s Ryzlinkem rýnským a zaregistrovaná v roce 1983. Nejvíce je rozšířena v mikulovské vinařské podoblasti. Vína jsou vysoce kvalitní připomínající Ryzlink rýnský.

Děvín - slovenská odrůda vyšlechtěná křížením Tramínu červeného s Veltlínským červenobílým. V ČR je zapsána ve Státní odrůdové knize od roku 1998, proto její rozšíření je zatím sporadické. Víno je aromatické, vysoce kvalitní.

Chardonnay – pravděpodobně vznikla volným křížením Rulandského s odrůdou Heunisch. Na Moravě a v Čechách se pěstuje spolu s Rulandským bílým již řadu staletí, nyní plochy této odrůdy vzrůstají. Nejvíce je rozšířena v mikulovské vinařské podoblasti. Víno je plné, harmonické, s vyšším obsahem kyselin. Proto je vhodné pro delší uchovávání.

Irsai Oliver – maďarská odrůda vyšlechtěná křížením Bratislavského bílého s Čabaňskou perlou. V České republice je zaregistrována od roku 1975. Nejvíce se pěstuje ve velkopavlovické vinařské podoblasti. Víno je kořenité, po vyzrání plné, muškátové s nižším obsahem kyselin.

Kerner – německá odrůda vyšlechtěná křížením Trolínského s Ryzlinkem rýnským. V České republice byla zapsána do Státní odrůdové knihy v roce 2001. Významněji zatím v ČR rozšířena není. Víno je harmonické, velmi dobré kvality s příjemným obsahem kyselin.

Lena – původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením odrůd Lipovina a Irsai Oliver a zapsaná do Státní odrůdové knihy v roce 2001. Významněji rozšířena zatím není. Víno je lehké s harmonickými kyselinami a velmi příjemným aromatem.

Malverina – původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením odrůd Rakiš x Merlan a zapsaná do Státní odrůdové knihy v roce 2001. Zatím významněji rozšířena není. Víno je vyrovnané, dobré kvality s mírně aromatickou odrůdovou chutí.

Müller-Thurgau *(Riesling x Silvaner, Rivaner)* – odrůda vyšlechtěná v roce 1882 v Německu prof. Müllerem pocházejícím ze švýcarského kantonu Thurgau. Podle genové analýzy vznikla křížením odrůd Ryzlink rýnský a Madlenka královská. U nás se pěstuje přes 60 let a nyní patří ke třem odrůdám s největší plochou vinic. K nejčastějším odrůdám patří v české vinařské oblasti a ve velkopavlovické a slovácké vinařské podoblasti. Víno má příjemné aromatické látky a spíše nižší obsah kyselin.

Muškát moravský *(MOPR)* – původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením Muškátu Ottonel s Prachtraube a zaregistrovaná v roce 1987. Největší rozšíření vykazuje, velkopavlovické, mikulovské a znojemské vinařské podoblasti. Víno má jemné muškátové aroma a nižší kyseliny.

Muškát Ottonel *(Muscat Ottonel)* – francouzská odrůda z 19. století vzniklá křížením Chrupky a Muškátu žlutého. V ČR se pěstuje již dlouho, ale ztrácí na významu. V dobrých ročnících dává plná muškátová vína se zbytkem cukru.

Neuburské *(Neuburger)* – rakouská odrůda pravděpodobně vzniklá nahodilým křížením Veltlínského červeného se Sylvánským zeleným. Na Moravě se pěstuje téměř 90 let ve všech vinařských podoblastech. Poskytuje plná a extraktivní jakostní vína.

Pálava – původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením Tramínu červeného s odrůdou Müller-Thurgau a zaregistrovaná v roce 1977. Nejvíce se pěstuje v mikulovské a znojemské vinařské podoblasti. Víno je harmonické s jemným arómatem a nižšími kyselinami.

Rulandské bílé *(Pinot blanc, Pinot bianco, Weißer burgunder)* – francouzská odrůda pěstovaná i na území České republiky již řadu staletí. Nešťastný je její český název z poslední doby, který je pro téměř všechny konzumenty zavádějící. Nejvíce se pěstuje ve vinařské podoblasti slovácké, mělnické, znojemské a litoměřické. Víno je plné, extraktivní s vyšším obsahem kyselin. Je vhodné i k delšímu ležení na láhvi.

Rulandské šedé *(Pinot gris, Pinot grigio, Ruländer, Graue Burgunder, Tokayer)* – francouzská odrůda pěstovaná i na území České republiky již od 14. století. Název „Rulandské" dostala v Německu po obchodníku Rulandovi, který ji tam po roce 1711 rozšiřoval. Nadprůměrně se pěstuje ve vinicích ve vinařské oblasti mělnické, litoměřické, znojemské a velkopavlovické. Víno je vysoce jakostní s chlebnatými tóny a spíše nižším obsahem kyselin.

Ryzlink rýnský *(Rheinriesling, Petit Riesling, White Riesling, Johannisberg)* – německá odrůda vzniklá podle genové analýzy volným křížením odrůdy Heunisch s Tramínem. Na území České republiky se dostala ve středověku, nyní je nejvíce zastoupena v českém vinařské oblasti, ve vinařské podoblasti slovácké a ve znojemské. Víno má vynikající jakost s jemným, až broskvovým arómatem, vyšším obsahem kyselin, je vhodné k ležení na láhvi.

Ryzlink vlašský *(Welschriesling, Riesling italico)* - původ není jednoznačný, s Ryzlinkem rýnským nemá nic společného. V českém vinařském regionu se nepěstuje, na Moravě se objevil kolem roku 1900 a nyní je třetí nejrozšířenější odrůdou. Nejrozšířenější je ve vinařské podoblasti mikulovské. Víno je neutrální s vyšším obsahem kyselin.

Sauvignon *(Sauvignon blanc)* – pravděpodobně pochází z Francie, kde tato odrůda vznikla samovolným opylením odrůdy Chenin blanc pylem Tramínu červeného. V České republice se pěstuje asi padesát let, nejvíce se pěstuje ve znojemské vinařské podoblasti. Víno patří k nejjakostnějším, má typické broskvově muškátové aróma.

Sylvánské zelené *(Grüner Silvaner, Grüner Zierfandl)* - pochází pravděpodobně z Rakouska, kde tato odrůda vznikla samovolným opylením Tramínu červeného pylem krajové odrůdy Rakouské bílé. Na území České republiky se pěstuje od středověku, nyní nejvíce ve vinařské podoblasti litoměřické. Víno je jemně kořenité s vyššími kyselinami.

Tramín červený *(Gewürztraminer, Roter Traminer, Savagnin rosé)* – původ není jednoznačný, podle genové analýzy vznikl volným křížením révy lesní a pak se významně podílel na vzniku evropských odrůd. Patří tedy k nejstarším odrůdám. U nás se prokazatelně pěstoval po celé 20. století, ale vždy jenom v omezeném rozsahu. Víno je vysoce jakostní, plné, kořenité, voní po růžích, obsah kyselin je často nižší.

Veltlínské červené rané *(Frühroter Veltliner, Rote Malvasier)* – tato odrůda nemá zcela vyjasněné místo původu, podle genové analýzy vznikla nahodilým opylením Sylvánského zeleného pylem Veltlínského červeného, do České republiky se dostala z Dolního Rakouska. Největší zastoupení vykazuje ve vinařské podoblasti mikulovské a slovácké. Víno se vyznačuje vysokým extraktem a nižším obsahem kyselin, rychle zraje.

Veltlínské zelené *(Grüner Veltliner, Grünmuskateller)* – geneticky se tato odrůda velmi podobá odrůdám Tramín a Červenošpičák. V Čechách se nepěstuje, na Moravě, kam se dostala z Dolního Rakouska, se pěstuje již řadu staletí a v současnosti je nejrozšířenější odrůdou révy vinné v České republice. Nejvíce je zastoupena ve vinařské podoblasti znojemské, velkopavlovické a slovácké. Víno jemně voní po lipovém květu, v chuti je lehce hořkomandlové s vyváženými kyselinami.

Veritas - původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením odrůd Ryzlink červený a Bouvierův hrozen a zapsaná do Státní odrůdové knihy v roce 2001. Významněji rozšířena zatím není. Víno je harmonické, příjemné chuti s jemným ovocným arómatem.

b) Odrůdy k produkci červených vín:

Agni - původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením odrůd André a Irsai Oliver a zapsaná do Státní odrůdové knihy v roce 2001. Významněji rozšířena zatím není. Víno je plné, příjemné chuti s muškátovým aromátem, což u modrých odrůd je výjimkou.

Alibernet – pochází z Ukrajiny, kde byla vyšlechtěna v roce 1950 křížením odrůd Alicante Bouchet a Cabernet Sauvignon. Ve Státní odrůdové knize je zapsána od roku 1975, ale praktický význam je zanedbatelný. Víno má vysokou barvu (barvířka) a kabernetový buket, může mít i vyšší kyseliny.

André – původní moravská odrůda vyšlechtěná v roce 1961 křížením Frankovky se Svatovavřineckým. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 1980. V Čechách se nepěstuje, nejvíce je rozšířena ve vinařské podoblasti velkopavlovické a slovácké. Víno je plné s intenzivní červenou barvou a odrůdovým arómatem, někdy s vyššími kyselinami.

Ariana - původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením odrůd (Ryzlink rýnský x Svatovavřinecké) x Zweigeltrebe. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2001. Významněji rozšířena zatím není. Víno je plné, velmi dobré kvality, harmonické s jemným obsahem tříslovin.

Cabernet Moravia - původní moravská odrůda vyšlechtěná křížením odrůdy Cabernet Franc s Zweigeltrebe a zapsaná do Státní odrůdové knihy v roce 2001. Rychle se na Moravě rozšiřuje. Víno je harmonické, příjemné chuti, tmavé barvy s jemným kabernetovým arómatem.

Cabernet Sauvignon – tato odrůda vznikla náhodným opylením odrůdy Cabernet Franc pylem odrůdy Sauvignon, pravděpodobně již v době římské. Na Moravě se v omezeném rozsahu pěstuje již několik desetiletí, do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 1980. Víno má výraznou odrůdovou chuť, vyšší barvu a obsah kyselin, je vhodné k delšímu uskladnění.

Frankovka *(Lemberger, Blaufränkisch)* – stará odrůda nejednoznačného místa původu, jedním z jejích „předků" byla odrůda Heunisch. V Čechách se nepěstuje, na Moravě byla v 19. století nejčastější modrou odrůdou, nyní je druhou v pořadí. Nejvíce se pěstuje ve vinařské podoblasti velkopavlovické a slovácké. Víno je tvrdší, s čerstvou kyselinou, nižší barvou a lze je uchovávat více let.

Merlot – stará odrůda pocházející z Francie. Podle genetické analýzy je křížencem s Cabernetem. V ČR do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2001, proto zatím výrazněji rozšířena není. Víno je plné, výborné chuti a tmavé barvy.

Modrý Portugal *(Blauer Portugieser, Portugais Bleu)* – původ není jednoznačný, od konce 18. století se pěstuje v Čechách a na Moravě. Nejvíce je rozšířen ve vinařské podoblasti mělnické, litoměřické a velkopavlovické. Víno je lehčí, s nižší barvou a nižšími kyselinami.

Neronet – původní moravská odrůda vyšlechtěná v roce 1965 postupným křížením Svatovavřineckého, Modrého Portugalu a Alibernetu. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 1991, zatím není příliš rozšířena. Víno má neutrální chuť a vůni, vysokou barvu (barvířka) a díky nižším kyselinám je harmonické.

Rulandské modré (Pinot noir, Pinot nero, Blauer Burgunder, Spätburgunder) – pochází z Burgundska, kde pravděpodobně v době římské vzniklo samovolným křížením odrůd Mlynářka a Tramín. Mutací této odrůdy vznikly odrůry Rulandské šedé a bílé. Do Čech se dostala ve 14.

století, současný český název je zavádějící. Nejvíce se pěstuje ve vinařské podoblasti litoměřické, mělnické, znojemské a velkpavlovické. Víno je vysoce jakostní, plné s hořkomandlovou příchutí. Barva je světlejší, víno získává na jakosti delším ležením na láhvi.

Svatovavřinecké *(Saint Laurent)* - tato odrůda vznikla podle genetické analýzy jako semenáč „burgundských/rulandských" odrůd ve Francii. V České republice se začala pěstovat po roce 1900 a nyní je zde nejčastější modrou odrůdou. Současně je Česká republika zemí s největší plochou vinic osázených touto odrůdou (1.200 ha). Největší zastoupení má ve vinařské podoblasti litoměřické, mělnické, znojemské a slovácké. Víno obsahuje více kyselin a tříslovin, může několik let ležet na láhvi.

Zweigeltrebe – tato rakouská odrůda byla vyšlechtěna v roce 1922 křížením Svatovavřineckého s Frankovkou. Ve druhé polovině šedesátých let dvacátého století se dostala na Moravu, ve Státní odrůdové knize je zapsána od roku 1980. Největší podíl vykazuje ve vinařské podoblasti litoměřické a velkopavlovické. Víno obsahuje více tříslovin a kyselin, proto může ležet na láhvi.

Grape Varieties of the Czech Republic

Dipl. Ing. Jiří Sedlo, CSc.
President of Czech Grape and Wine Makers Assotioation

a) Grape Varieties used in the Production of White Wines

Aurelius - grape variety with Moravian origins, being a cross between Neuburger and Riesling and first included in the State Register of Grape Varieties in 1983. Mostly cultivated in the Mikulov wine sub-region. Wine is of a high quality reminiscent of Riesling.

Chardonnay - probably the result of a crossing of Pinot varieties with the Heunisch cultivar. In Moravia as well as in Bohemia it has long been grown alongside Pinot Blanc. Plantings of this variety are increasing, especially in the Mikulov wine sub-region. The wine is full, well-balanced with good acidity, making it suitable for laying down.

Devín - Slovak variety produced by a crossing of Red Traminer with Red-White Veltliner. Entered the State Register of Grape Varieties in 1998, which explains its sporadic cultivation. Wine is aromatic and of high quality.

Frühroter Veltliner *(Veltlínské červené rané, Roter Malvasier)* - the place of origin of this early-ripening variety is uncertain. Genetic analysis suggests it came about through a random pollination of Sylvaner by Roter Veltliner. It arrived in this country from Lower Austria. It is found mostly in

the Mikulov and Slovácko sub-regions. The wine is recognisable by its high extract and low acidity. It comes to maturity rapidly.

Gewürztraminer *(Tramín červený, Roter Traminer, Savagnin rosé)* - grape of unknown origins. According to genetic analysis it spread through a random crossing between forest vines and played a significant role in the beginnings of European grape varieties. It belongs among the oldest varieties. In this country it had a definite presence during the 20th century, but always in limited quantities. Wine is of superior quality, full, spicy, smelling of roses, with acidity levels often on the low side.

Grüner Veltliner *(Veltlínské zelené, Grünmuskateller)* - genetically speaking this grape is very close to the Gewürtztraminer and Rotgipfler. In Moravia it has been planted since time immemorial, having arrived here from Lower Austria, and has now become the most widely cultivated variety in the Czech Republic. It is mostly found in the Znojmo, Velké Pavlovice and Slovácko sub-regions. The wine has a fine bouquet of lime flowers and exhibits light bitter-almond tones on the palate. It has delicate acidity.

Irsai Oliver - Hungarian grape variety crossed between White Bratislava and Eabaoská Pearl. Registered in the Czech Republic in 1975. Grown mainly in the wine sub-region of Velké Pavlovice. Wines are spicy, full and round when ripe, muscat-flavoured with low acidity.

Kerner - German crossing of Black Trollinger and white Riesling varieties. It was first included in the State Register of Grape Varieties in 2001, and as yet is scarcely grown in the Czech Republic. It gives a wine that is well harmonised with good quality and pleasant acidity.

Laski Rizlink *(Ryzlink vlašský, Welschriesling)* - grape variety of obscure origins, though it has no genetic ties to the noble Riesling grape itself. It is not grown in Bohemia, though it has been known in Moravia since 1900 where nowadays it is the third most planted variety, being especially popular in Mikulov and Slovácko sub-regions.

Lena - variety of Moravian origin that is a crossing between Lipovina and Irsai Oliver, which was included in the State Register of Grape Varieties in 2001. At present it is not cultivated at all in this country. It produces well-tempered wines with integrated acidity and very pleasing aromas.

Malverina - hybrid variety with Moravian origins, a cross between the Rakiš and Merlan varieties and written into the State Register of Grape Varieties in 2001. At present scarcely cultivated. The wine is very pleasing and of good quality with a well-balanced aromatic varietal taste.

Müller-Thurgau *(Riesling x Sylvaner, Rivaner)* - variety created in 1882 in Germany by Professor Müller who came from the Swiss canton of Thurgau. According to genetic analysis it is a crossing of the Riesling with Madeleine Angevine grape varieties. In this country it has been cultivated for more than 60 years and nowadays belongs among the most widely promulgated varie-

ties. It is mostly grown in the Bohemian wine regions and also in Slovácko sub-region. The wine has pleasant aromatic notes and lower acidity.

Moravian Muscat *(Muškát moravský, shortened to MOPR)* - Crossing of Moravian origin from Muscat Ottonel and Prachttraube, first registered in 1987. Main vineyard sites are in the wine sub-regions of Slovácko, Velké Pavlovice, Mikulov and Znojmo. The wine has a smooth muscaty aroma and low acidity.

Muskat Ottonel *(Muskat Ottonel)* - French grape variety dating back to the nineteenth century and bred from the Chasselas (Chrupka) and Muscat de Saumur. It has long been cultivated in the Czech Republic but is in steep decline. In good vintages it gives full muscat-type wine with residual sugar.

Neuburger *(Neuburské)* - Variety of Austrian origin, probably the result of a chance crossing of Frühroter Veltiner and Sylvaner. It has been grown in every Moravian wine region for almost 90 years. It provides a full and well-balanced quality wine.

Pálava - Moravian wine crossing between Traminer and Müller Thurgau and first registered in 1977. Mostly grown in the Mikulov and Znojmo wine sub-regions. Gives a well-balanced wine with soft aromas and lower than average acidity.

Pinot Blanc *(Rulandské bílé, Pinot bianco, Weisser Burgunder)* - French variety grown in the Czech lands since time immemorial. Its current Czech name is rather infelicitious and for most consumers misleading. Most plantings are in the wine sub-regions of Slovácko, Mělník, Znojmo and Litoměřice. Wine is full, well-balanced with high acidity, and possesses the potential for laying down.

Pinot Gris *(Rulandské šedé, Pinot grigio, Ruländer, Grauer Burgunder, Tokay)* - French grape variety whose cultivation in the Czech Republic gates back to the 14th century. As with the previous entry it acquired its ‚Rulandské' monicker from the German merchant Ruland, who propagated its use after the year 1711. It has more plantings than average in the Mělník, Litoměřice, Znojmo and Velké Pavlovice sub-regions. Wines of a high quality with yeasty tones and low acidity.

Riesling *(Ryzlink rýnský, Rheinriesling, Petit Riesling, White Riesling, Johannisberg)* - German grape variety descended, according to genetic analysis, from the Heunisch and Traminer varieties. It has been known in the Czech lands since the Middle Ages and is today best represented in the region of Bohemian as well as the Slovácko and Znojmo sub-regions. The wine can achieve superb quality with soft peach or even petrol aromas with its high acidity making it suitable for keeping once in bottle.

Sauvignon Blanc - French variety of uncertain origin, probably through a random pollination of Chenin Blanc by Gewürztraminer. Has been grown

in this country for over 50 years though it has been present here since the 16th century. Today it is most cultivated in the Znojmo sub-region. Wine can be of the highest quality, having typical peach or gooseberry aromas.

Sylvaner *(Sylvanské zelené, Grüner Silvaner, Grüner Zierfandl)* - probable origins lie in Austria, where this variety came into being via a random pollination of Gewürztraminer by the local variety White Austrian. In the lands that now form the Czech Republic it has been grown since the Middle Ages, nowadays it is most propagated in the sub-regions of Mělník and Litoměřice. Wine is softly spiced with high acidity.

Veritas - variety whose origins are in Moravia, being a crossing of Red Riesling and Bouviertraube. It was first registered in the year 2001 though as yet it is not widely disseminated. The wine is well harmonised and pleasant on the palate with soft fruity tones.

b) Grape Varieties used in the Production of Red Wines

Agni - variety originating in Moravia, being a crossing of André and Irsai Oliver and written in the State Register of Grape Varieties in 2001. It has yet to be planted in any meaningful quantities. The wine is full, with a pleasing nose reminiscent of muscat, which in a red variety is most unusual.

Alibernet - originates in the Ukraine where it was created in 1950 as a cross between the Alicante Bouchet and Cabernet Sauvignon varieties. In the State Register of Grape Varieties it is entered from the year 1975 though in practical terms its planting has not been significant. The wine has an inky appearance (teinturier) with a bouquet reminiscent of it cabernet parent, and can achieve higher acidity.

André - Moravian-bred variety being a crossing of Frankovka with Saint Laurent, dating from 1961 although it was not included in the State Register of Grape Varieties until 1980. It is not grown in Bohemia and is found mostly in the Velké Pavlovice and Slovácko wine sub-regions. The wine is full with an intense red hue and varietal aromas, occasionally with higher acidity.

Ariana - Grape variety originating in Moravia in the crossing: (Riesling x Saint Laurent) x Zweigeltebe. Registered in 2001. Not yet widely cultivated. The wine is full, of high quality, well-balanced with soft integrated tannins.

Cabernet Moravia - Grape variety bred in Moravia through crossing Cabernet Sauvignon with Zweigeltrebe and entered in the State Register of Grape Varieties in 2001. Not yet widely planted. Wine is well-balanced, with a pleasing palate, dark in colour with soft cabernet tones.

Cabernet Sauvignon - this variety came into being by a random pollination of Cabernet Franc by Sauvignon Blanc, probably during Roman times. In Moravia it has a very short history, only entering the State Register of Grape Varieties in 1980. The wine has a fine varietal taste, above-average depth of colour and acidity, as well as being capable of long storage.

Frankovka *(Lemberger, Blaufränkisch)* - old grape variety of uncertain origins, one of whose ‚ancestors' was the Heunisch variety. In this country it is only grown in Moravia where it was the most commonly grown red variety in the 19th century. Now it ranks second. It is most often seen in the Velké Pavlovice and Slovácko wine sub-regions. The wine is severe with fresh acidity, light in colour and can be stored several years.

Merlot - Old French variety whose genetic make-up suggests a crossing involving Cabernet Sauvignon. It was registered here as recently as 2001 which is why it so little cultivated to date. Wine is full with excellent palate and deep colour.

Modrý Portugal *(Blauer Portugieser, Portugais bleu)* - grape of uncertain origins, which has been cultivated in this country since the end of the 18th century. Highest number of plantings are in the Mělník, Litoměřice, Velké Pavlovice and Slovácko wine sub-regions. The wine is light with pale colour and low acidity.

Neronet - Moravian-bred variety from 1975, in which the Saint Laurent, Modrý Portugal and Alibernet varieties were progressively crossed, finally entering the State Register of Grape Varieties in 1991, though it is still not very widespread. The wine is neutral on the nose and palate, with inky colour (teinturier) and thanks to its low acidity it is well-balanced.

Pinot Noir *(Rulandské modré, Pinot nero, Blauer Burgunder, Spätburgunder)* - originating from Burgundy where it probably came about through a random crossing between Pinot Meunier and Gewürztraminer in Roman times. The mutations of this grape variety later gave rise to the Pinots Blanc and Gris. It arrived here in the 14th century and once again its Czech name is inappropriate. It is grown mainly in the Litoměřice, Mělník, Znojmo and Velké Pavlovice sub-regions. The wine is of high quality, full with notes of bitter almonds. The colour is somewhat pale and the wine benefits from further ageing in bottle.

Saint Laurent *(Svatovavoinecké)* - according to genetic analysis this variety came into being as the ‚seed' of the burgundy/ruländer grape varieties of France. It began to be cultivated in this country in 1900 and is currently the most planted red variety. The Czech Republic is also the largest growing area hosting this variety (1200 hectares). Most plantings are in the Litoměřice, Mělník, Znojmo and Slovácko sub-regions. The wine contains high acidity and tannins and can be stored for several years in bottle.

Zweigeltrebe - this Austrian grape variety was created in 1922 by a crossing of Saint Laurent with Frankovka. It finally arrived in Moravia during the second half of the 1960s, while it was only registered in 1980. The greatest number of plantings are in the Litoměřice and Velké Pavlovice wine sub-regions. The wine contains plenty of acidity as well as tannin making it suitable for storing in bottle.

Weinsorten in der Tschechischen Republik

Dipl. Ing. Jiří Sedlo, CSc.
Vorsitzender des Winzerverbandes ČR

a) Die Sorten für die Weißweinproduktion:

Aurelius – ursprünglich mährische Sorte, veredelt durch die Kreuzung von Neuburger und Rheinriesling, registriert im Jahre 1983. Am meisten ist sie im Untergebiet Mikulov verbreitet. Die Weine haben hohe Qualität, ähnlich wie der Rheinriesling.

Děvín – eine slowakische Sorte, veredelt durch die Kreuzung von Traminer und Rotweiß- Veltliner. In der Tschechischen Republik im staatlichen Sortenbuch seit 1998 eingeschrieben, sporadische Verbreitung. Der Wein ist sehr aromatisch und hochwertig.

Chardonnay – wahrscheinlich durch freie Kreuzung von Ruländer und der Sorte Heunisch entstanden. In Mähren und Böhmen zusammen mit Weißem Burgunder seit mehreren Jahrhunderten angebaut, steigen jetzt die Anbauflächen der Sorte. Am meisten ist sie im Untergebiet Mikulov verbreitet. Die Sorte liefert volle, harmonische, säurebetonte Weine. Der Wein ist für längere Lagerung geeignet.

Irsai Oliver – eine ungarische Sorte, veredelt durch die Kreuzung von Mädchentraube (Bratislaver weiß) und Perle von Csaba. Sie ist seit dem Jahre 1975 registriert. Am meisten wird sie in den Untergebieten Velke Pavlovice und Slovácko angebaut. Der Wein ist würzig, nach der Reife voll, angenehmer Muskatton mit niedrigem Säuregehalt.

Kerner – eine deutsche Sorte, veredelt durch die Kreuzung von Trollinger und Rheinriesling. In der Tschechischen Republik wurde sie im staatlichen Sortenbuch im Jahre 2001 eingeschrieben. Verbreitung in der CR nicht bedeutend. Der Wein ist harmonisch, hochwertig, mit angenehmem Säuregehalt.

Lena – ursprünglich mährische Sorte, veredelt durch die Kreuzung der Sorten Lindenblättrige und Irsai Oliver, wurde in das staatliche Sortenbuch im Jahre 2001 eingeschrieben. Nicht bedeutend verbreitet. Der Wein ist leicht, mit einer harmoschnischen Säure und sehr angenehmem Duft.

Malverina - ursprünglich mährische Sorte, veredelt durch die Kreuzung der Sorten Rakis x Merlan, wurde in das staatliche Sortenbuch im Jahre 2001 eingeschrieben. Nicht bedeutend verbreitet. Liefert ausgeglichene, hochwertige Weine mit mildem, aromatischem Sortenduft.

Müller-Thurgau *(Riesling x Silvaner, Rivaner)* - die Sorte wurde im Jahre 1882 in Deutschland von Prof. Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau gekreuzt. Laut der Genanalyse ist sie durch die Kreuzung der Sorten Rheinriesling und Gutedel entstanden. Bei uns wird sie seit mehr als

60 Jahren angebaut und gehört jetzt zu den drei Sorten mit der größten Weingartenfläche. Zu den häufigsten Sorten gehört sie außerdem in den Weinbaugebieten von Böhmen und Untergebieten Slovácko. Der Wein hat angenehme aromatische Stoffe und eher niedrigen Säuregehalt.

Mährischer Muskat *(MOPR)* - ursprünglich mährische Sorte, veredelt aus den Sorten Muskat Ottonel und Prachttraube, registriert im Jahre 1987. Am meisten in den Untergebieten Slovácko,Velke Pavlovice, Mikulov und Znojmo angebaut. Der Wein hat zarten Muskatduft und niedrigen Säuregehalt.

Muskat Ottonel *(Muscat Ottonel)* – französische Sorte aus dem 19. Jh., entstanden durch die Kreuzung von Weißem Gutedel und Muskateller. In der CR wird sie seit mehreren Jahren angebaut, verliert aber an Bedeutung. In guten Jahrgängen liefert sie volle Weine mit feinem Muskatbukett und Restzucker.

Neuburger *(Neuburger)* - ursprünglich österreichsche Sorte, wahrscheinlich ist es eine zufällige Kreuzung von Frührotem Veltliner mit Silvaner. Ergibt kräftige und feinwürzige Qulitätsweine.

Pálava - ursprünglich mährische Sorte, veredelt aus den Sorten Traminer und Müller-Thurgau, registriert im Jahre 1977. Am meisten angebaut in den Untergebieten Mikulov und Znojmo. Der Wein ist harmonisch, mit zartem Duft und niedriger Säure.

Weißer Burgunder *(Pinot blanc, Pinot bianco, Weißer Burgunder)* - französische Sorte, die auch auf dem Gebiet der Tschechischen Republik seit mehreren Jahrhunderten angebaut wird. Unglücklich ist ihr tschechischer Name aus den letzten Jahren, der für fast alle Konsumenten verwirrend ist. Am meisten wird sie in den Untergebieten Slovácko, Mělník, Znojmo und Litoměřice angebaut. Der Wein ist voll, extraktreich, mit höherem Säuregehalt. Geeignet auch für längere Flaschenlagerung.

Grauburgunder - *(Pinot gris, Pinot grigio, Ruländer, Grauer Burgunder, Tokayer)* – französische Sorte, die auch auf dem Gebiet der Tschechischen Republik schon ab dem 14. Jahrhundert angebaut wird. Den Namen "Ruländer" (Rulandske) hat die Sorte in Deutschland, nach einem Händler namens Ruland, der sie im Jahre 1711 dort verbreitet hat, bekommen.Üb erdurchschnittlich ist diese Sorte in den Untergebieten Melnik, Litoměřice, und Velke Pavlovice verbreitet. Der Wein hat hervorragende Qualität mit zartem Ton nach Brotgeschmack und eher niedrigem Säuregehalt.

Rheinriesling *(Rheinriesling, Petit Riesling, White Riesling, Johannisberg)* - deutsche Sorte, die laut der Genanalyse durch die freie Kreuzung der Sorte Heunisch mit Traminer entstanden ist. In das Gebiet der Tschechischen Republik ist sie im Mittelalter gekommen, derzeit ist sie am meisten in der Weinbauregion Böhmen und den Untergebieten Slovácko und Znojmo vertreten. Der Wein hat hervorragende Qualität mit zartem Pfirsichduft und höherem Säuregehalt. Geeignet für längere Flaschenlagerung.

Welschriesling *(Welschriesling, Riesling italico)* - sein Ursprung ist nicht eindeutig, nicht identisch mit dem Rheinriesling. In den Weinbauregionen von Böhmen wird er nicht angebaut, in Mähren ist er um das Jahr 1900 erschienen und gehört jetzt zu den drei meist angebauten Sorten. Am meisten verbreitet ist er in den Untergebieten Mikulov und Slovácko. Der Wein ist neutral mit höherem Säuregehalt

Sauvignon blanc – stammt vemutlich aus Frankreich, wo diese Sorte durch die Selbst- bestäubung der Sorte Chenin blanc durch den Blütenstaub von Traminer entstanden ist. In der Tschechischen Republik seit etwa fünfzig Jahren angebaut, am meisten im Untergebiet Znojmo. Er gehört zu den hochwertigsten Weinen, ausgeprägt ist der Duft nach Pfirsich-Muskat.

Grüner Silvaner *(Sylvaner, Grüner Silvaner, Grüner Zierfandl)* – stammt vermutlich aus Österreich, wo die Sorte durch Sebstbestäubung der Sorte Traminer durch den Blütenstaub der Regionalsorte Weißer Österreicher entstanden ist. Auf dem Gebiet der Tschechischen Republik seit dem Mittelalter angepflanzt, derzeit am meistem in den Untergebieten Litoměřice und Mělník. Der Wein ist feinwürzig mit höherem Säuregehalt.

Traminer *(Gewürztraminer, Roter Traminer, Savagnin rosé)* – sein Ursprung ist nicht eindeutig. Laut Genanalyse entstand sie durch freie Kreuzungen von Wildreben und späterhat an der Entstehung der europäischen Sorten mitgewirkt. Sie gehört also zu den ältesten Sorten. Bei uns wurde sie nachweislich das ganze 20. Jahrhundert angebaut, aber nur in begrenztem Ausmaß. Der Wein hat hochwertige Qualität, ist kraftvoll, würzig, duftet nach Rosen und der Säuregehalt ist oft niedrig.

Frühroter Veltliner *(Frühroter Veltliner, Roter Malvasier)* – diese Sorte hat keinen klaren Ursprungsort, laut Genanalyse ist sie durch die Selbstbestäubung der Sorte Grüner Silvaner und durch den Blütenstaub von Rotem Veltliner entstanden. In die Tschechische Republik kam sie aus Niederösterreich. Die meiste Verbreitung weisen die Untergebiete Mikulov und Slovácko auf. Für den Wein sind hohe Extrakte und niedriger Säuregehalt typisch, er reift schnell.

Grüner Veltliner *(Grüner Veltliner, Grünmuskateller)* – genetisch ist diese Sorte sehr änlich den Sorten Traminer und Rotgipfler. In Böhmen wird sie nicht angebaut, in Mähren, wohin sie aus Niederösterreich kam, wird sie seit mehreren Jahhunderten angebaut und ist gegenwärtig die verbreitetste Sorte in der Tschechischen Republik. Am meisten ist sie vertreten in den Weinbaugebieten Znojmo, Velké Pavlovice und Podluží. Der Wein duftet zart nach Lindenblüten, schmeckt leicht nach bitteren Mandeln, ausgeglichene Säure.

Veritas - ursprünglich mährische Sorte, veredelt durch die Kreuzung der Sorten Roter Riesling und Bouviertraube, in das staatliche Sortenbuch im Jahre 2001 eingeschrieben. Nicht bedeutend verbreitet. Der Wein ist harmonisch, hat angenehmen Geschmack mit zartem Obstduft.

b) Die Sorten für die Rotweinproduktion:

Agni - ursprünglich mährische Sorte, veredelt durch die Kreuzung der Sorten Andre und Irsai Oliver, in das staatliche Sortenbuch im Jahre 2001 eingeschrieben. Bedeutend verbreitet ist er mittlerweile nicht. Der Wein ist vollmundig, von sehr angenehmem Geschmack, mit Muskataroma, was unter den Rotweinen eine Ausnahme ist.

Alibernet – stammt aus der Ukraine, wo er im Jahre 1950 durch die Kreuzung der Sorten Alicante Bouchet und Cabernet Sauvignon gezüchtet wurde. Ins staatliche Sortenbuch seit 1975 eingeschrieben, die praktische Bedeutung ist geringfügig. Der Wein hat sehr hohe Farbe (Färbertraube) und Cabernetbukett, kann auch höhere Säure haben.

Andre - ursprünglich mährische Sorte, veredelt durch die Kreuzung von Blaufränkisch mit St. Laurent. In das staatliche Sortenbuch wurde er im Jahre 1980 eingeschrieben. In den Weinbauregionen Böhmens wird er nicht angebaut, verbreitet ist er in den Untergebieten Velké Pavlovice und Slovácko. Der Wein ist sehr vollmundig, mit einer intensiven roten Farbe und typischem Sortenbukett, manchmal mit höherer Säure.

Ariana - ursprünglich mährische Sorte, eine Kreuzung der Sorten Rheinriesling x St. Laurent x Zweigeltrebe. In das staatliche Sortenbuch wurde er im Jahre 2001 eingeschrieben. Nicht bedeutend verbreitet. Der Wein ist sehr voll, hat sehr gute Qualität, harmonisch mit zartem Gerbstoffgehalt.

Cabernet Moravia - ursprünglich mährische Sorte, veredelt durch die Kreuzung der Sorte Cabernet Franc mit Zweigeltrebe, ins staatliche Sortenbuch im Jahre 2001 eingeschrieben. In Mähren verbreitete er sich sehr schnell. Der Wein ist harmonisch, mit sehr angenehmem Geschmack, dunkler Farbe mit zartem Cabernetbukett.

Cabernet Sauvignon – diese Sorte entstand durch Zufallsbestäubung der Sorte Cabernet Franc durch den Blütenstaub der Sorte Sauvignon blanc. In Mähren wurde sie in begrenztem Ausmaß seit mehreren Jahrzehnten angebaut, ins staatliche Sortenbuch wurde sie im Jahre 1980 eingeschrieben. Die Weine sind sehr sortentypisch, haben höhere Farbe und Säuregehalt, sind für längere Lagerung geeignet.

Blaufränkisch *(Lemberger, Blaufränkisch)* – eine alte Sorte, deren Ursprung unbekannt ist, eine ihrer „Vorfahren" war die Sorte Heunisch. In den Weinbauregionen Böhmens wird sie nicht angebaut, in Mähren war sie im19. Jahrhundert die häufigste Rotweinsorte, derzeit ist sie an zweiter Stelle. Am meisten ist sie in den Untergebieten Znojmo, Velke Pavlovice und Podluzi verbreitet. Der Wein hat eine zartwürzige, feinbittere Note, frische Säure, niedrigere Farbe und ist mehrere Jahre lagerfähig.

Merlot - eine alte, aus Frankreich stammende Sorte. Laut Genanalyse ist sie eine Kreuzung mit Cabernet. In das staatliche Sortenbuch wurde sie im

Jahre 2001 eingeschrieben, mittlerweile ist sie wenig verbreitet. Der Wein ist vollmundig, ausgezeichnet im Geschmack und hat dunkle Farbe.

Blauer Portugieser (Blauer Portugieser, Portugais Bleu) – ist unbekannten Ursprungs, seit Ende des 18. Jahrhunderts wurde er in Böhmen und in Mähren angebaut. Meist verbreitet in den Untergebieten Melnik, Litoměřice, Velké Pavlovice und Slovácko. Liefert leichtere Weine mit niedrigerer Farbe und Säure.

Neronet - ursprünglich mährische Sorte, veredelt im Jahre 1965, durch aufeinanderfolgende Kreuzungen der Sorten St. Laurent, Blauer Portugieser und Alibernet. In das staatliche Sortenbuch wurde sie im Jahre 1991 eingeschrieben, mittlerweile wenig verbreitet. Der Wein hat neutralen Geschmack und Duft, hohe Farbe (Färbertraube) und ist dank niedriger Säure harmonisch.

Blauer Burgunder *(Pinot noir, Pinot nero, Blauer Burgunder, Spätburgunder)* – stammt aus Burgund, wo er vermutlich schon zu Zeiten der Römer durch die Selbstkreuzung der Sorte Schwarzriesling und Traminer entstanden ist. Durch die Mutation des Blauen Burgunders sind die Sorten Grauburgunder und Weißer Burgunder entstanden. Nach Böhmen kam er im 14. Jahrhundert, der heutige tschechische Name ist verwirrend. Am meisten wird die Sorte in den Untergebieten Mělník, Litoměřice, Znojmo und Velké Pavlovice angebaut. Der Wein ist sehr hochwertig mit ausgeprägter Würze. Die Farbe ist heller, durch längere Lagerung in der Flasche gewinnt er an Qualität.

St. Laurent *(Saint Laurent)* - diese Sorte ist laut genetischer Analyse als Sämling der Sorten „Burgunder/Ruländer" in Frankreich entstanden. In der Tschechischen Republik wurde sie nach dem Jahre 1900 angebaut und ist derzeit die häufigste blaue Sorte. Gleichzeitig ist die Tschechische Republik das Land mit der größten Weinbaufläche, auf der diese Sorte angebaut wird (1.200 ha). Die meiste Verbreitung hat sie in den Untergebieten Mělník, Litoměřice, Znojmo und Slovácko. Der Wein hat höhere Säure und Gerbstoffe und hat eine lange Lagerfähigkeit in der Flasche.

Zweigeltrebe – diese österreichische Sorte wurde im Jahre 1922 veredelt durch die Kreuzung von St. Laurent und Blaufränkisch. In der zweiten Hälfte der Sechziger Jahre des zwanzigsten Jahrhunderts kam sie nach Mähren, in das staatlichen Sortenbuch wurde sie im Jahre 1980 eingeschrieben. Den meisten Anteil weisen die Untergebiete Litoměřice und Velké Pavlovice auf. Der Wein hat mehr Gerbstoffe und Säure, deswegen ist er lange lagerfähig.

Jak degustovat víno

How to taste wine

Wie verkostet man Wein?

1.

Množství vína ve sklenici

The amount of wine in the glass
Die Weinmenge im Glas

Na degustaci používáme sklenice dle mezinárodních standardů O.I.V. (mezinárodní úřad pro vinařství a vinohradnictví). Víno si nalijte do cca 1/5 objemu (tj. 3 – 4 cl), aby byl ve sklenici dostatečný prostor pro uvolňování aromatických látek.

For our tastings we use international standard glasses approved by O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin), an internationally accepted body. Glasses are filled to about 1/5 of their volume (approx 3-4 cl), in order to allow the user to swirl the contents, thus releasing the aromatic substances contained therein.

Bei der Verkostung verwenden wir die Gläser laut internationalem Standard O.I.V. (internationale Behörde für Weinbau). Wir schenken ca. 1/5 des Inhaltes (d. h. 3 - 4 cl) ein, damit im Glas genug Platz für die Entfaltung der Aromastoffe bleibt.

2.

Jeden vzorek posuzujte nejméně 4 minuty

Each sample should be evaluated for at least 4 minutes
Ein Muster beurteilen Sie mindestens 4 Minuten

Abyste mohli víno dobře poznat a ohodnotit, je k tomu potřeba nejmén 4 minuty na každý vzorek. Při chutnání vín nespěchejte, prostudujte důkladně údaje o každém víně a diskutujte o víně s Vašimi přáteli. Pro neutralizaci chuťového vjemu mezi jednotlivými vzorky používejte pečivo.

To facilitate the recognition and evaluation of each particular wine, one should devote at least four minutes to it. Do not hurry over the tasting; study the relevant properties of each wine and discuss them with your friends. To neutralise your taste buds between individual samples eat only bread.

Damit Sie einen Wein gut kennenlernen und bewerten können, brauchen Sie dazu mindestens 4 Minuten pro Muster. Beim Weinverkosten eilen Sie nicht, studieren Sie ordentlich alle Angaben über denselben und diskutieren Sie über den Wein mit Ihren Freunden. Zum Neutralisieren des Geschmacks zwichen den Kostproben essen Sie Gebäck.

3.

Chutnejte nejvíce 20–25 vzorků

Taste a maximum of 20–25 samples
Verkosten sie maximal 20–25 Muster

V žádném případě se nesnažte jeden den ochutnat všechny vzorky uložené v Národním salonu vín! Smyslové receptory člověka se poměrně rychle unavují a nelze odpovědně hodnotit víno více jak 90 minut. Ani profesionální degustátoři zpravidla nehodnotí více, než 25 vzorků za den. Zkuste se zaměřit na některou odrůdu a ochutnat vína jedné odrůdy z různých oblastí, nebo naopak ochutnejte několik odrůd v jedné vinohradnické oblasti. Účelem Vaší návštěvy v Národním salonu vín není pití vína, ale jeho poznání!

Do not attempt to taste all the samples available at the National Wine Challenge in one single day! The sensory abilities become quickly jaded, thus it is not advisable for any wine appraisal to last for more than 90 minutes. Even professional tasters seldom evaluate more than 25 samples in a day. Concentrate on trying to understand the characteristics of the individual grape varieties and taste the wines of a single variety from different regions or, conversely, several varieties emanating from one single region. The object of your visit to the National Wine Challenge is not to drink wine, rather it is to appreciate it!

Auf keinem Fall streben Sie an, alle im Nationalen Weinsalon aufbewahrten Weinmuster an einem Tag zu verkosten! Sensorische Rezeptoren des Menschen ermüden schnell und man kann Wein nicht länger als 90 Minuten verantwortungsvoll bewerten. Nicht einmal professionelle Verkoster bewerten in der Regel mehr als 25 Muster pro Tag. Versuchen Sie sich auf irgendeine Werinsorte zu konzentrieren und von diese Sorte unterschiedliche Weinbauregionen kennenzulernen, oder umgekehrt, verkosten sie einige Sorten von einer Weinbauregion. Der Sinn Ihres Besuches im Nationalen Weinsalon ist nicht nur Wein trinken, sondern Wein kennenlernen!

4.

Vzhled

Appearance
Das Aussehen

Podívejte se pozorně na víno ve sklenici proti zdroji světla. Intenzita a odstín barvy se liší podle stáří vína, odrůdy, stupně vyvinutosti vína a vyzrálosti hroznů.

Look carefully at the wine in the glass held against a light source. The intensity and shade of the wine's colour change according to the age of the wine, the grape variety, its degree of development and the ripeness of the grapes used.

Beobachten Sie aufmerksam den Wein im Glas gegen die Lichtquelle. Die Intensität und der Farbton unterscheiden sich nach dem Alter des Weines, der Sorte, der Stufe der Entwicklung und der Traubenreife.

5.

Vůně

Nose
Der Geruch

Zakružte sklenicí tak, aby se víno rozlilo po vnitřní ploše sklenice. Přičichněte k okraji sklenice a posuďte vůni vína – nejdůležitější je první dojem. Podle vůně můžeme usuzovat odrůdu, vyzrálost vína i použitou technologii. Vůni vín přirovnáváme k vůním ovoce, rostlin, květů, koření a jiným. Zkuste také přičichnou ke sklenici po jejím vyprázdnění.

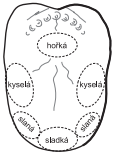
Swirl the glass in such a way that the wine is diffused across the inner surface of the glass. Take a sniff. Remember - the first impression is most important. From the smell, or nose, we are able to assess the grape variety, the maturity and even the technology used in making the wine. The nose of a wine may well be reminiscent of a particular fruit, herb, flower or even spice. Try also taking a sniff once the glass is emptied.

Schwenken Sie das Weinglas so, damit sich der Wein auf der inneren Oberfläche des Glases ausbreiten kann. Riechen Sie am Rande des Glases und beurteilen Sie den Geruch des Weines – sehr notwendig ist der erste Eindruck. Nach dem Geruch können Sie die Sorte, die Reife des Weines und eventuell auch die verwendete Technologie beurteilen. Das Bukett vergleichen wir mit Obst-, Pflanze-, Blumen-, Gewürzbukett und anderen. Probieren Sie auch am entleerten Glas zu riechen.

6.

Chuť

Palate
Der Geschmack



Vezměte do úst přiměřené množství vína a chvíli ho v ústech převalujte, abyste mu vystavili všechny chuťové buňky. Zkuste odhadnout obsah alkoholu, kyselin a zbytkového cukru. Chuťové receptory jsou na jazyku – špička jazyka je citlivá na sladkost, po stranách jsou receptory kyselé chuti a na kořeni rozeznáte hořkou chuť. Můžete rozeznat i třísloviny, které působí svíravým dojmem na dásních. Po polknutí se soustřeďte na dochuť – jak dlouho ještě víno v ústech cítíte.

Take an appropriate sip of the wine to assess the taste, or palate, rolling it around the inside of your mouth so as to expose it to the tastebuds, all of which are to be found on the tongue. Try to assess the alcohol content, the acidity and the amount of residual sugar. Remember - sweetness is detected on the tip of the tongue, acidity on the sides, while the back of the mouth senses bitterness. Tannins will produce a shrinking sensation on the inside of your cheeks and gums. After the wine has been spat or swallowed one assesses the finish - the length of time the taste lingers in the mouth.

Trinken Sie einen entsprechenden Schluck Wein und lassen Sie ihn im Mund kreisen, sodaß sämtliche Geschmackspapillen benetzt werden. Versuchen Sie den Alkoholinhalt, die Säure und den Restzucker abzuschätzen. Die Geschmacksrezeptoren sind auf der Zunge – die Zungenspitze ist empfindlich für die Süße, seitwärts sind die Rezeptoren des Säuregeschmacks und an der Zungenwurzel unterscheiden Sie Bittergeschmack.und die Gerbstoffe, wodurch Sie am Gaumen eine Einengung fühlen. Nach dem Schlucken konzentrieren Sie sich auf den Abgang – d.h. wie lange Sie noch den Wein im Mund schmecken und was für ein Gefühl Sie haben.

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 Weinbauuntergebieten
Vinařská obec	Wine commune Weinbauort
Viniční trať	Vineyard Riede
Č. výr. partie	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	Procucer 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

SALON
VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

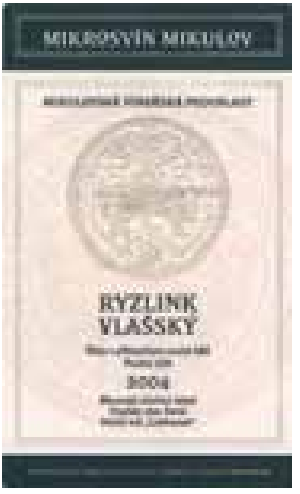
Přijďte prožít nevšední zážitek s našimi nejlepšími víny. Stálá degustační expozice Salonu vín České republiky na zámku ve Valticích.

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.
Degustační expozice Salonu vín České republiky
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

Evidenční číslo vína: 1

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink vlašský**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Goldhamer**
Typ půdy:	**hlinitovápenitá**
Datum sklizně:	**23.11.2004**
Výnos (q/ha):	**38**
Cukernatost moštu (°NM):	**23,1**
Číslo výrobní partie:	**4**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**8,6**
Obsah kyselin (g/l):	**7,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**14,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,2**
Senzorická charakteristika:	**Víno je v barvě světlejší, zelenožluté, ve vůni je medové s tóny lučních květů. Chuť je vyvážená, medová s dlouhotrvající dochutí.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: 2

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink vlašský**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**U Spálené hospody**
Typ půdy:	**černozem na slinito - jílovitých substrátech**
Datum sklizně:	**15.10.2002**
Výnos (q/ha):	**48**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,5**
Číslo výrobní partie:	**565**
Počet lahví partie :	**9 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,9**
Obsah kyselin (g/l):	**5,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**20,6**
Senzorická charakteristika:	**Výrazný minerální buket s působivými projevy vlašských ořechů a kandovaného ovoce spolu vytváří podmanivou kompozici přezrálých hroznů, bohaté kořenitosti a medovitostí s příjemnou dochutí tropického ovoce.**
Další informace:	**Salon vín 2003/2004, Salon vín 2004/2005, stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2004 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

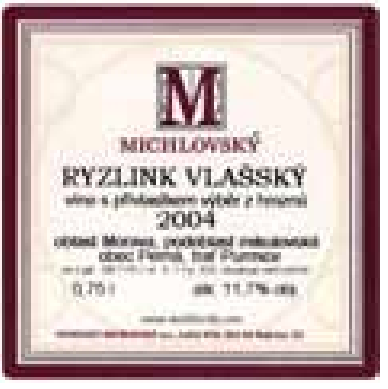
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink vlašský**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Goldhamer**
Typ půdy:	**hnědozem na slínech, těžší, méně vodopropustná**
Datum sklizně:	**8.10.2003**
Výnos (q/ha):	**41**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**681**
Počet lahví partie :	**6 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**54,2**
Obsah kyselin (g/l):	**5,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**27,4**
Senzorická charakteristika:	**Ušlechtilá ovocitá vůně, cibébový nádech přezrálých hroznů, tóny červených pomerančů a ostatních tropických plodů dokonale souzní s příjemně asimilovanými kyselinami, ovocitostí a působivou kořenitostí.**
Další informace:	**champion Grand Prix Vinex 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2005 - 2011**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink vlašský**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Purmice**
Typ půdy:	**hnědé půdy na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše**
Datum sklizně:	**8.11.2004**
Výnos (q/ha):	**36**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,0**
Číslo výrobní partie:	**820**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**26,4**
Obsah kyselin (g/l):	**6,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,1**
Senzorická charakteristika:	**Květinově-medová vůně jarní louky, lípy a dobře vyzrálých hroznů je protkána okouzlující ovocností a kořenitostí. Exkluzivitu tohoto vína podtrhuje neobyčejně svůdná jemnost a harmonie zbytkového cukru se svěžími a dynamickými kyselinami.**
Další informace:	**diplom Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: 5

Víno - odrůda, název:	**Veltlínské zelené**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Velké Pavlovice**
Viniční trať:	**Nadzahrady**
Typ půdy:	**hlinito - písčitá**
Datum sklizně:	**22.10.2003**
Výnos (q/ha):	**80**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,8**
Číslo výrobní partie:	**1503**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,9**
Obsah kyselin (g/l):	**5,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,6**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,9**
Senzorická charakteristika:	**Barva je zeleno-žlutá, ve vůni je krásná lahvová vyzrálost s charakterovým aroma koření a bílého pepře. Chuť je plná, s jemnou harmonickou kyselinkou a tóny kandovaného ovoce, které přechází v dochuti do lískového oříšku.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Šlechtitelská stanice vinařská s.r.o.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Veltlínské červené rané**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Valtice**
Viniční trať:	**Pod sluneční horou**
Typ půdy:	**černozem**
Datum sklizně:	**1.10.2004**
Výnos (q/ha):	**70**
Cukernatost moštu (°NM):	**23,1**
Číslo výrobní partie:	**258**
Počet lahví partie :	**4 400**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,3**
Obsah kyselin (g/l):	**6,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,9**
Senzorická charakteristika:	**Víno zlatožluté barvy s vyzrálou vůní a s jemným medovým tónem. Svěží v chuti.**
Další informace:	**stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Moravíno, s.r.o.**

Vaše poznámky:

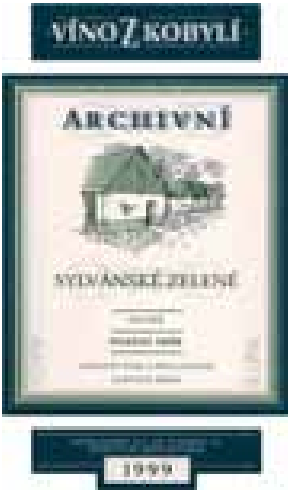
Víno - odrůda, název:	**Sylvánské zelené**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Pravá klentnická**
Typ půdy:	**těžká až velmi těžká hnědozem, málo vodopropustná**
Datum sklizně:	**3.11.2004**
Výnos (q/ha):	**42**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,2**
Číslo výrobní partie:	**831**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,0**
Obsah kyselin (g/l):	**5,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**20,6**
Senzorická charakteristika:	**Jemné tóny luční květeny a tymiánu harmonizují s osobitým projevem svěžesti a kořenitosti vápencového podloží a originální odrůdovostí.**
Další informace:	**bronzová medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Evidenční číslo vína: 8

Víno - odrůda, název:	**Sylvánské zelené**
Ročník:	**1999**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Kobylí**
Viniční trať:	**Dvořanky zadní**
Typ půdy:	**lehčí hnědozem**
Datum sklizně:	**22.10.1999**
Výnos (q/ha):	**87**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,9**
Číslo výrobní partie:	**06**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,1**
Obsah kyselin (g/l):	**6,3**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,8**
Senzorická charakteristika:	**Víno má žlutozelenou barvu. Vůně intenzivní, plná s květinovými tóny. V chuti převládá jemná kořenitost, příjemná kyselinka, jemná medovina. Víno je silně extraktivní s dlouhotrvající dochutí.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**PATRIA Kobylí, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Sylvánské zelené**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Valtice**
Viniční trať:	**Knížecí vyhlídka**
Typ půdy:	**hlinitokamenitá**
Datum sklizně:	**12.10.2004**
Výnos (q/ha):	**35**
Cukernatost moštu (°NM):	**23,0**
Číslo výrobní partie:	**641/05**
Počet lahví partie :	**3 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,5**
Obsah kyselin (g/l):	**7,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,6**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**23,2**
Senzorická charakteristika:	**V barvě jsou zelenožluté odlesky, vůně je výrazná, ovocná. Chuť je podpořena svěží kyselinkou, jemně pikantní.**
Další informace:	**bronzová medaile MUVINA Prešov 2005, stříbrná medaile Viničky 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2011**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

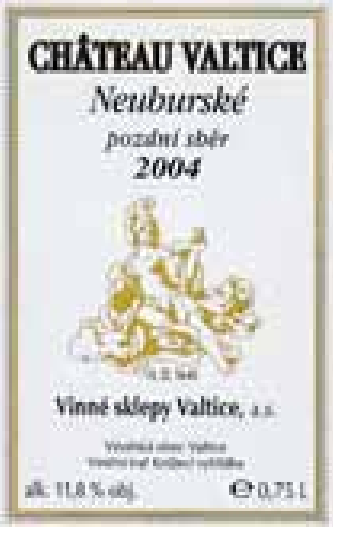
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Neuburské**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Boleradice**
Viniční trať:	**Stará Hora**
Typ půdy:	**jílovito-písčitá**
Datum sklizně:	**3.10.2004**
Výnos (q/ha):	**62**
Cukernatost moštu (°NM):	**20,9**
Číslo výrobní partie:	**80/1**
Počet lahví partie :	**114 788**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**1,8**
Obsah kyselin (g/l):	**6,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**17,6**
Senzorická charakteristika:	**Svěží harmonické víno zelenožluté barvy je vynikající jakosti s atraktivní odrůdovou chutí s tóny grepfruitu. Ve vůni jsou rozpoznatelné jemné ovocné tóny, v chuti je harmonické s příjemnou kyselinkou a celkově kvalitní strukturou těla.**
Další informace:	**Vína bílá řady VINIUM V.O.P. jsou po velmi šetrném zpracováním hroznů a nejmodernější technologii při řízené fermentaci, atraktivně světle zelenkavých barev, čisté ovocné vůně, jemné a svěží v chuti. Následuje zrání vín na láhvi po dobu 6 - 12 měsíců, kde je cílem dosažení celkově vyrovnaného vína s jemnou a dlouhou perzistencí.**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**VINIUM, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Neuburské**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Valtice**
Viniční trať:	**Knížecí vyhlídka**
Typ půdy:	**hlinitokamenitá**
Datum sklizně:	**12.10.2004**
Výnos (q/ha):	**40**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,0**
Číslo výrobní partie:	**630/05**
Počet lahví partie :	**3 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,4**
Obsah kyselin (g/l):	**6,3**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,8**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**17,5**
Senzorická charakteristika:	**Ve vůni převládají svěží, ovocité tóny, v chuti je výrazná medovost.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2011**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Müller Thurgau**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Goldhamer**
Typ půdy:	**hnědozem na slínech, těžší, méně vodopropustná**
Datum sklizně:	**4.10.2004**
Výnos (q/ha):	**52**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,0**
Číslo výrobní partie:	**776**
Počet lahví partie :	**6 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,2**
Obsah kyselin (g/l):	**6,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,8**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**20,5**
Senzorická charakteristika:	**Květnatá vůně bezu, keříkových růží je příjemně doplněna buketem vyzrálých teplomilných peckovin a citrusů. V chuti je ovocitost a kořenitost harmonizována lehkostí kyselin s příjemnou muškátovou dochutí.**
Další informace:	**zlatá medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2007**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

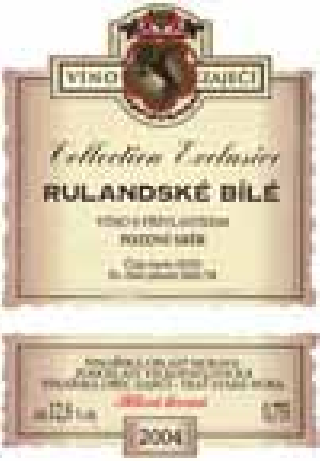
Evidenční číslo vína: 13

Víno - odrůda, název:	**Rulandské bílé**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	**Pod valtickou**
Typ půdy:	**černozem, místy spraš, s dostatkem vápna**
Datum sklizně:	**18.10.2004**
Výnos (q/ha):	**68**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,8**
Číslo výrobní partie:	**265**
Počet lahví partie :	**4 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**4,3**
Obsah kyselin (g/l):	**7,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,5**
Senzorická charakteristika:	**Zlatožlutá barva, jemná ovocná vůně s tóny citrusových plodů. Bohatá chuť s harmonickou kyselinkou, s tóny chleboviny a medovou dochutí.**
Další informace:	**zlatá medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Moravíno, s.r.o.**

Vaše poznámky:

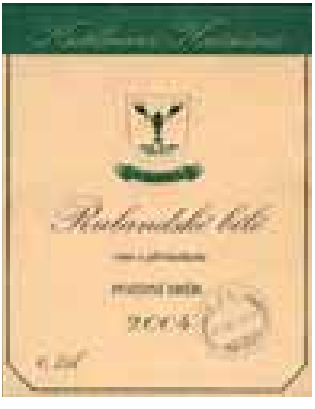
Víno - odrůda, název:	**Rulandské bílé**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Zaječí**
Viniční trať:	**Stará hora**
Typ půdy:	**lehká záhřevná hlinitopísčitá až štěrkovitá**
Datum sklizně:	**25.10.2004**
Výnos (q/ha):	**55**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,5**
Číslo výrobní partie:	**4028**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**8,5**
Obsah kyselin (g/l):	**9,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,8**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**23,0**
Senzorická charakteristika:	**Víno zlatožluté barvy s vůní arašídového másla a včelího medu. Zaujme typickou chutí dobře vyzrálých hroznů s kouřovým nádechem a jemně medovými tóny.**
Další informace:	**zlatá medaile Forum Moravium 2005, stříbrná medaile Muvina Prešov 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Zaječí, s.r.o.**

Vaše poznámky:



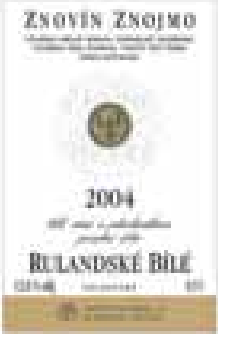
Víno - odrůda, název:	**Rulandské bílé**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Přítluky**
Viniční trať:	**Přítlucká hora**
Typ půdy:	
Datum sklizně:	**31.10.2004**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**23,2**
Číslo výrobní partie:	**4246**
Počet lahví partie :	**12 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**10,9**
Obsah kyselin (g/l):	**7,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,3**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**25,3**
Senzorická charakteristika:	**Ve vůni víno vyniká krásnými medovými tóny s nádechem citrusových plodů a rozkvetlé louky. Barva vína je světle zelenkavá až zelenožlutá. Víno je plné kulaté, což znamená, že je v dokonalém harmonickém souladu a tím vytváří jeho nezaměnitelný charakter.**
Další informace:	**bronzová medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Réva Rakvice, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Rulandské bílé**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Podmolí**
Viniční trať:	**Šobes**
Typ půdy:	**hlinitá, hlinito-písčitá**
Datum sklizně:	**1.11.2004**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**22,0**
Číslo výrobní partie:	**335**
Počet lahví partie :	**6 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**7,6**
Obsah kyselin (g/l):	**5,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**20,5**
Senzorická charakteristika:	**Díky velmi kvalitní vyzrálé surovině, šetrnému zpracování hroznů a umu našich vinařů máte možnost ochutnat vskutku velké víno. Vyznačuje se atraktivními tóny po másle a vanilce, připomínající až vůni botritických výběrů. V chuti oceníte harmonii příjemného zbytkového cukru a svěžích kyselin a čistý dlouhý vjem. Toto víno bude jistě chloubou každého slavnostního stolu i archivních sklepů. Má dobré předpoklady k nazrávání na lahvi.**
Další informace:	**bronzová medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2016**
Výrobce/distributor:	**Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Rulandské bílé**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Jevišovka**
Viniční trať:	**Dražice**
Typ půdy:	**žluté spraše**
Datum sklizně:	**14.10.2003**
Výnos (q/ha):	**48**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**0303**
Počet lahví partie :	**3 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**13,6**
Obsah kyselin (g/l):	**4,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**14,4**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**23,5**
Senzorická charakteristika:	**Výrazná a mohutná vůně medu a tropického ovoce předznamenává strukturovanou chuť a komplexní charakter se širokou a dlouhou dochutí. Toto víno je dalším z řady, které již znáte z vyjímečné vinice Dražice. Tato vína jsou nepochybně ozdobou slavnostních tabulí při významných příležitostech.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Reisten s.r.o.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Rulandské šedé**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Dolní Kounice**
Viniční trať:	**Šibeniční hora**
Typ půdy:	**písčitá**
Datum sklizně:	**22.10.2005**
Výnos (q/ha):	**55**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,6**
Číslo výrobní partie:	**22**
Počet lahví partie :	**700**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**1,4**
Obsah kyselin (g/l):	**7,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,1**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**20,0**
Senzorická charakteristika:	**Víno žlutavé barvy, buket typicky odrůdový, květnatý, s přitažlivým výrazem fermentovaného jehličí. Aroma koncentrované, převládají ovocité tóny, ve finále lehce kořenité, v dochuti jemně minerální. Plné víno s živou kyselinkou.**
Další informace:	**stříbrná medaile FESTWINE Zlín 2005, diplom Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Ing. Luboš Oulehla/Vinařství Trpělka & Oulehla**

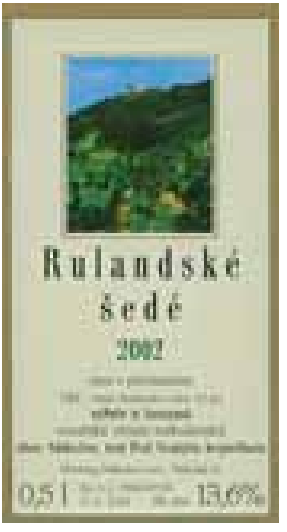
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Rulandské šedé**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Znojmo**
Viniční trať:	**Načeratický kopec**
Typ půdy:	**hlinito - písčitá**
Datum sklizně:	**3.10.2003**
Výnos (q/ha):	**65**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,5**
Číslo výrobní partie:	**306**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**1,9**
Obsah kyselin (g/l):	**5,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,1**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,8**
Senzorická charakteristika:	**Zlato-žlutá barva. Vůně neutrální s lehkým nádechem pečeného chleba a citrusového ovoce. Chuť plná, kořenitá, minerální až pikantní s dlouhou perzistencí.**
Další informace:	**stříbrná medaile Vinoforum 2004, diplom Grand Prix Vinex 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Agrodružstvo Nový Šaldorf**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Rulandské šedé**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	**Pod Svatým kopečkem**
Typ půdy:	**váté spraše**
Datum sklizně:	**1.10.2002**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**25,2**
Číslo výrobní partie:	**2/03**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**5,5**
Obsah kyselin (g/l):	
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,6**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**28,7**
Senzorická charakteristika:	
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Winberg s.r.o.**

Vaše poznámky:

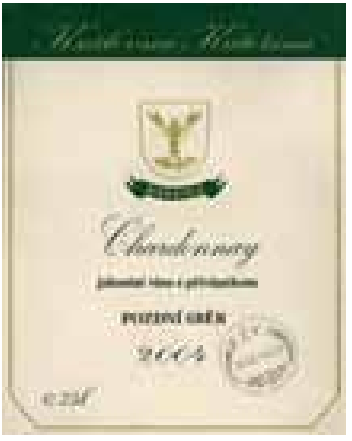


Víno - odrůda, název:	**Rulandské šedé**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Stošíkovice**
Viniční trať:	**U Tří dubů**
Typ půdy:	**písčitá s neutrální reakcí**
Datum sklizně:	**9.11.2004**
Výnos (q/ha):	**55**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,2**
Číslo výrobní partie:	**0804**
Počet lahví partie :	**3 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**14,7**
Obsah kyselin (g/l):	**6,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**19,8**
Senzorická charakteristika:	**Vůně pomeranče, grepu a banánu s výraznou medovostí, předchází extraktivní, strukturované chuti s příjemně vybalancovaným vztahem mezi zbytkovým cukrem a kyselinou. Lze očekávat velmi příznivý vývoj v láhvi, víno je vhodné k archivaci. Doporučujeme ke grilované drůbeži a jehněčím kotletám, uzenému lososu i k desertům.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Reisten s.r.o.**

Vaše poznámky:

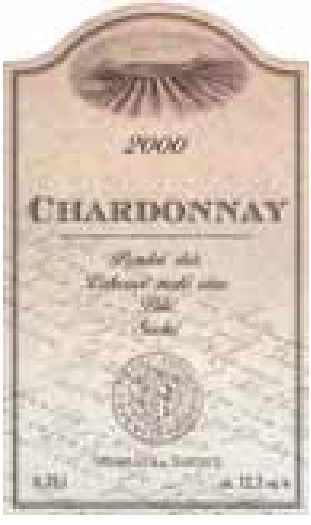
Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Hustopeče**
Viniční trať:	**Růženy**
Typ půdy:	**hlinitopísčitá**
Datum sklizně:	**21.10.2004**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**23,2**
Číslo výrobní partie:	**4218**
Počet lahví partie :	**10 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**12,7**
Obsah kyselin (g/l):	**7,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,0**
Senzorická charakteristika:	**Víno je světle zelenožluté až nazlátlé barvy s plnou ovocně květnatou vůní a zralostí lískového oříšku. V chuti navazuje na lískový ořech, v pozadí ovocné tóny přecházejí do manga, víno je kořenité s vyšší intenzitou aromatických látek.**
Další informace:	**stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2007**
Výrobce/distributor:	**Réva Rakvice, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2000**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Nenkovice**
Viniční trať:	**Hejdy**
Typ půdy:	**hlinito-jílovitá**
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	**44**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,0**
Číslo výrobní partie:	**12**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**1,7**
Obsah kyselin (g/l):	**6,3**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**25,2**
Senzorická charakteristika:	**Víno zlatavé barvy, vůně ovocně medová s tóny lískových oříšků, plné harmonické chuti.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2007**
Výrobce/distributor:	**NEOKLAS a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Starovičky**
Viniční trať:	**Štarvicary**
Typ půdy:	**hlinito - písčitá**
Datum sklizně:	**20.10.2004**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**22,8**
Číslo výrobní partie:	**4217**
Počet lahví partie :	**12 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**8,2**
Obsah kyselin (g/l):	**6,1**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,3**
Senzorická charakteristika:	**Svěží víno žlutozelené barvy, vynikající především bohatou souhrou buketu drobného a jižního ovoce. V chuti je toto aroma příjemně doplněno chutí oříšků a banánů se svěží kyselinkou.**
Další informace:	**stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2007**
Výrobce/distributor:	**Réva Rakvice, s.r.o.**

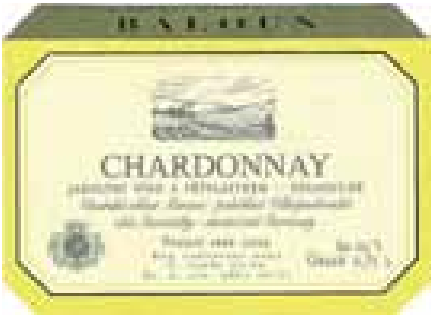
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**brněnská**
Vinařská obec:	**Blučina**
Viniční trať:	**Vyšavy**
Typ půdy:	**hlinitopísčité spraše**
Datum sklizně:	**20.10.2002**
Výnos (q/ha):	**52**
Cukernatost moštu (°NM):	**23,3**
Číslo výrobní partie:	**216**
Počet lahví partie :	**12 311**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,3**
Obsah kyselin (g/l):	**4,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**18,6**
Senzorická charakteristika:	**Víno je světle žluté barvy, svěží s ovocnou vůní, připomínající citrusy. V chuti překvapí mohutnost a komplexnost vjemu s jemně kořenitou elegantní kyselinkou. Příjemně harmonická chuť se doplňuje s kvalitní strukturou těla.**
Další informace:	**Vína kolekce VINIUM MORAVSKÁ GALERIE jsou po velmi šetrné zpracováním hroznů a nejmodernější technologii při řízené fermentaci, atraktivně světle zelenkavých barev, čisté ovocné vůně, jemné a svěží v chuti. Následuje zrání vín na láhvi po dobu 6 - 12 měsíců, kde je cílem dosažení celkově vyrovnaného vína s jemnou a dlouhou perzistencí.**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 – 2008**
Výrobce/distributor:	**VINIUM, a.s.**

Vaše poznámky:

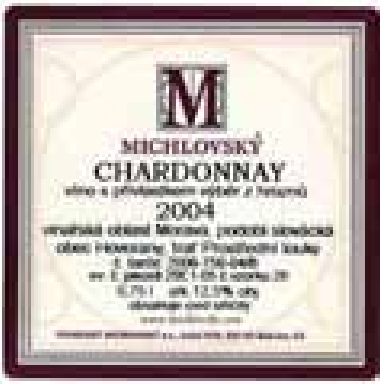
Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Starovičky**
Viniční trať:	**Štarvicary**
Typ půdy:	**hlinito - písčitá**
Datum sklizně:	**19.10.2004**
Výnos (q/ha):	**72**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,2**
Číslo výrobní partie:	**25/04**
Počet lahví partie :	**2 300**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**11,0**
Obsah kyselin (g/l):	**7,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,3**
Senzorická charakteristika:	**Intenzivní zlatožlutá barva, ve vůni přezrálý banán v kompozici s tropickým ovocem. Nasládlá medová vůně, chuť velmi plná, extraktivní, vyvážená kyselinka a zbytkový cukr.**
Další informace:	**bronzová medaile MUVINA Prešov 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Baloun Radomil**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Hovorany**
Viniční trať:	**Prostřední louky**
Typ půdy:	**středně těžká, převážně na spraších**
Datum sklizně:	**28.10.2004**
Výnos (q/ha):	**45**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**756**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**27,4**
Obsah kyselin (g/l):	**6,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,4**
Senzorická charakteristika:	**Projev zralých hrušek, manga a avokáda je působivě protkán sušenou kdoulí, fíky a macerovanými rozinkami.**
Další informace:	**stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

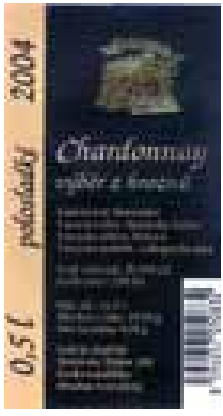


Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Valtice**
Viniční trať:	**Pod Sluneční horou**
Typ půdy:	**černozem**
Datum sklizně:	**7.10.2004**
Výnos (q/ha):	**70**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,0**
Číslo výrobní partie:	**261**
Počet lahví partie :	**6 600**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**11,5**
Obsah kyselin (g/l):	**8,6**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,6**
Senzorická charakteristika:	**Víno světležluté barvy s vůní tropického ovoce. Chuť harmonická, vyvážená s příjemnou dochutí.**
Další informace:	**bronzová medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Moravíno, s.r.o.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Moravský Žižkov**
Viniční trať:	**Slovenské**
Typ půdy:	**Hnědozem, hlinito-jílovitá s vyšším Ca**
Datum sklizně:	**25.10.2004**
Výnos (q/ha):	**27,5**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**320/04**
Počet lahví partie :	**1 800**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**25,6**
Obsah kyselin (g/l):	**8,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**25,6**
Senzorická charakteristika:	**Extraktivní víno, atraktivní žlutozelené barvy. Příjemná intenzivní vůně sušených bylin a akátového medu se bohatě projevuje také v chuti. Aroma je podpořeno silným minerálním základem a extraktivností vína. Dokonalá harmonie cukrů a kyselin slibuje exklusivní zážitek při konzumaci a předurčuje je mu velkou budoucnost.**
Další informace:	**vítěz kategorie Vinum Juvenale 2004, zlatá medaile Forum Moravium 2005, champion VÍNO A LIDÉ 2005, diplom Grand Prix Vinex 2006**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Maděřič Ludvík**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Dolní Kounice**
Viniční trať:	**Karlov**
Typ půdy:	**štěrkopísek**
Datum sklizně:	**26.9.2003**
Výnos (q/ha):	**35**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,3**
Číslo výrobní partie:	**15**
Počet lahví partie :	**700**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**1,0**
Obsah kyselin (g/l):	**6,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**14,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,0**
Senzorická charakteristika:	**Víno jemně zelenožluté barvy, ve vůni výrazně ovocité, s nádechem přezrálých hrušek a manga. V chuti intenzivní, s živou kyselinkou, s výrazným aroma tropického ovoce a lískového oříšku. Komplexní víno s osobitým výrazem.**
Další informace:	**diplom Grand Prix Vinex 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2007**
Výrobce/distributor:	**Václav Trpělka/Vinařství Trpělka & Oulehla**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Nenkovice**
Viniční trať:	**Hejdy**
Typ půdy:	**hlinito-jílovitá**
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	**38**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**24/03**
Počet lahví partie :	**5 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,9**
Obsah kyselin (g/l):	**5,3**
Obsah alkoholu (% obj.):	**14,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**23,8**
Senzorická charakteristika:	**Zlatožlutá barva, jemná vůně tropického ovoce, přezrálých banánů, plná ovocná chuť doplněná minerálními tóny.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**NEOKLAS a.s.**

Vaše poznámky:

Evidenční číslo vína: 32

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**kabinetní víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Stošíkovice**
Viniční trať:	**U Tří dubů**
Typ půdy:	**písčitá s neutrální reakcí**
Datum sklizně:	**8.11.2004**
Výnos (q/ha):	**62**
Cukernatost moštu (°NM):	**19,2**
Číslo výrobní partie:	**0704**
Počet lahví partie :	**5 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**1,1**
Obsah kyselin (g/l):	**7,6**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**19,6**
Senzorická charakteristika:	**Intenzivní vůně meruňky a hrušky s minerálním tónem, předznamenává extraktivní, kořenitou, minerální, bohatě strukturovanou chuť. Nízký obsah alkoholu a pikantní kyselina dávají vínu velmi svěží charakter, který se rozvine do šířky ležením v láhvi. Doporučujeme k jehněčím a telecímu masu, k uzenému a k tučnějším jídlům.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Reisten s.r.o.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**kabinetní víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Horní Věstonice**
Viniční trať:	**Pod Děvínem**
Typ půdy:	**žluté spraše, mírně alkalické**
Datum sklizně:	**26.10.2004**
Výnos (q/ha):	**65**
Cukernatost moštu (°NM):	**19,6**
Číslo výrobní partie:	**0504**
Počet lahví partie :	**5 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**6,4**
Obsah kyselin (g/l):	**7,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**19,8**
Senzorická charakteristika:	**Svěží a elegantní víno s vůní hrušky a již v mládí lipového květu. Vyšší kyselina, typická pro tento ročník, je v harmonii se zbytkovým cukrem, a vytváří společně téměř krystalický charakter chuti. Víno doporučujeme ke sladkovodním rybám a salátům.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Reisten s.r.o.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Valtice**
Viniční trať:	**Kamenné hory**
Typ půdy:	**hlinitá**
Datum sklizně:	**12.10.2004**
Výnos (q/ha):	**65**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,0**
Číslo výrobní partie:	**262**
Počet lahví partie :	**2 800**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,8**
Obsah kyselin (g/l):	**6,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,5**
Senzorická charakteristika:	**Víno světle žluté barvy s květinovou vůní, s tóny květu a černého bezu. Kořenitá chuť s dochutí kandovaného ovoce.**
Další informace:	**zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Moravíno, s.r.o.**

Vaše poznámky:

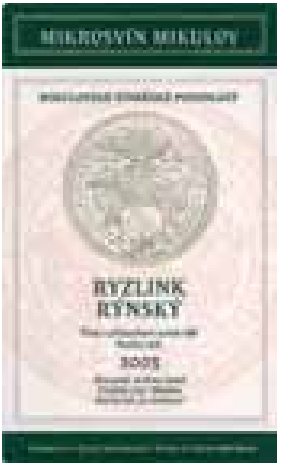
Evidenční číslo vína: 35

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Bzenec**
Viniční trať:	**Zadní Hora**
Typ půdy:	**štěrkopískové podloží a spraše**
Datum sklizně:	**2.11.2003**
Výnos (q/ha):	**42**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,6**
Číslo výrobní partie:	**328**
Počet lahví partie :	**9 900**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**6,0**
Obsah kyselin (g/l):	**5,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**19,1**
Senzorická charakteristika:	**Víno má jiskrnou světle slámově žlutou barvu se zelenavými odlesky.Od prvního kontaktu vyniká výrazná a elegantní koncentrace ovocných aromatických látek. V pozadí vystupuje jemný květinový tón vyzdvihující jeho svěžest. Kombinace delikátní jemné kyseliny a vyzrálého strukturovaného těla působí na chuťové buňky téměř magicky.**
Další informace:	**diplom Grand Prix Vinex 2005, stříbrná medaile Vinoforum 2004**
Doporučená lahvová zralost:	**2005 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Chateau Bzenec, s.r.o.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	**Za cihelnou**
Typ půdy:	**písčitá**
Datum sklizně:	**6.11.2003**
Výnos (q/ha):	**36**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**20**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,3**
Obsah kyselin (g/l):	**5,6**
Obsah alkoholu (% obj.):	**15,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**19,6**
Senzorická charakteristika:	**Světlejší barva se zelenkavozlatavým odstínem, vůně výrazně kořenitá, přecházející do meruněk až citrusů, chuť harmonická svěží.**
Další informace:	**diplom Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s.**

Vaše poznámky:

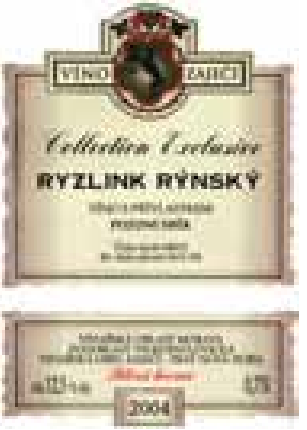


Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Syrovín**
Viniční trať:	**Lysiny**
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	**344**
Počet lahví partie :	**7 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,3**
Bezcukerný extrakt (g/l):	
Senzorická charakteristika:	**Barva je slámové žlutá. Má velmi intenzivní a bohatě květnatý buket s medovými tóny. Je intenzivní, přátelsky rozvinutý, se svěžím výrazem, vyváženou kyselinou a kulatým tělem.**
Další informace:	**vítěz kategorie Grand Prix Vinex 2005, stříbrná medaile Vinoforum 2004**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Habánské sklepy, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Zaječí**
Viniční trať:	**Nová hora**
Typ půdy:	**lehká, záhřevná hlinitopísčitá až štěrkovitá**
Datum sklizně:	**8.11.2004**
Výnos (q/ha):	**50**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,5**
Číslo výrobní partie:	**4013**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**7,5**
Obsah kyselin (g/l):	**9,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,3**
Senzorická charakteristika:	**Elegantní víno se zlatavou barvou, ovocnou vůní citrusových plodů a nádechem lipového květu. V chuti plné harmonické víno s pikantní kyselinkou doplněnou zbytkovým cukrem, jenž zakulacuje bohatou chuť.**
Další informace:	**champion Forum Moravium 2005 zlatá medaile Muvina Prešov 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Zaječí, s.r.o.**

Vaše poznámky:

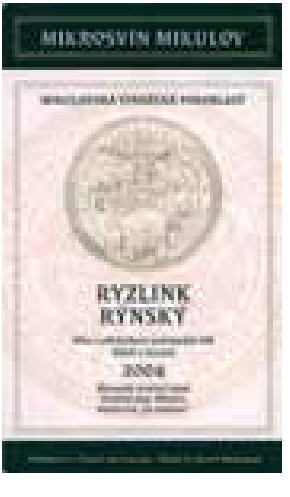


Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Přední Purmice**
Typ půdy:	**hnědé půdy na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše**
Datum sklizně:	**30.10.2002**
Výnos (q/ha):	**26**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,5**
Číslo výrobní partie:	**562**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**9,2**
Obsah kyselin (g/l):	**6,1**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**35,1**
Senzorická charakteristika:	**Kouzelná vanilkovo – marcipánová vůně je doplněna buketem citrusového ovoce a lučního medu. V chuti je víno plné, extraktivní s výraznou kořenitostí, lehkou dezertností a vábivými tóny tropického ovoce.**
Další informace:	**zlatá medaile Valtické vinné trhy 2003, zlatá medaile Vinoforum Valtice 2003, stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005, vítěz kategorie Štika fórum 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2010 - 2012**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	**Za cihelnou**
Typ půdy:	**písčitá**
Datum sklizně:	**18.11.2004**
Výnos (q/ha):	**34**
Cukernatost moštu (°NM):	**26,1**
Číslo výrobní partie:	**20**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**19,8**
Obsah kyselin (g/l):	**9,1**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,9**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**26,2**
Senzorická charakteristika:	**Světlejší barva se zelenkavozlatavým odstínem, vůně výrazně kořenitá, přecházející do meruněk a medu, chuť je plná, harmonická s medovými tóny.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s.**

Vaše poznámky:

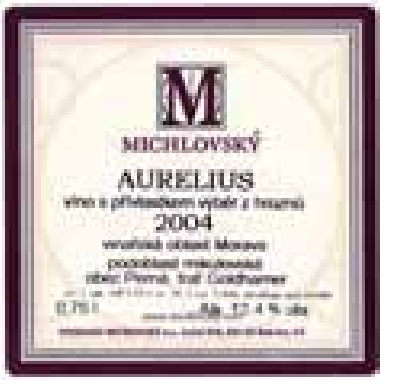


Víno - odrůda, název:	**Aurelius**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Moravská nová Ves**
Viniční trať:	**Vinohrady**
Typ půdy:	**středně těžká, hlinitopísčitá**
Datum sklizně:	**12.10.2004**
Výnos (q/ha):	**64**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,4**
Číslo výrobní partie:	**01/04**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,4**
Obsah kyselin (g/l):	**7,1**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,9**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**19,6**
Senzorická charakteristika:	**Impozantní extraktivní víno zelenožluté barvy se zlatavými odstíny, s vůní lučního kvítí a ovocitého aroma, podpořeno jemným limetkovým tónem s nádechem lipového květu, přecházející do chuti s rozmanitou škálou ovocně medových tónů s příjemně „sladkou“ kyselinkou.**
Další informace:	**diplom Grand Prix Vinex 2006, diplom slovácka oblastní výstava vín 2005, Top 77 vín České republiky 2005 - 2006**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Košut**

Vaše poznámky:

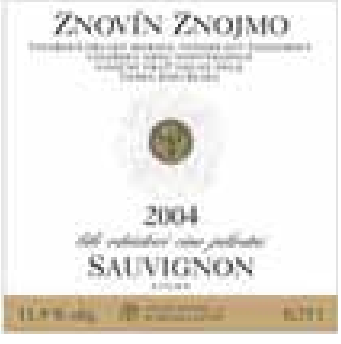
Víno - odrůda, název:	**Aurelius**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Goldhamer**
Typ půdy:	**hnědozem na slínech, těžší, méně vodopropustná**
Datum sklizně:	**2.11.2004**
Výnos (q/ha):	**42**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,8**
Číslo výrobní partie:	**724/B**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,5**
Obsah kyselin (g/l):	**7,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,4**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**23,0**
Senzorická charakteristika:	**Nazrálá hroznová vůně s originálně laděným buketem sušených meruněk, kompotovaného angreštu a lipového medu je ojediněle harmonizována odrůdovým projevem a výjimečností trati Goldhamer.**
Další informace:	**diplom Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:



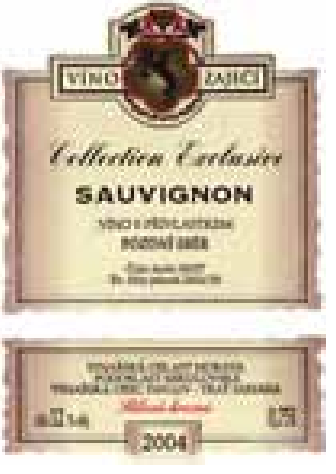
Víno - odrůda, název:	**Sauvignon**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Hostěradice**
Viniční trať:	**Volné pole**
Typ půdy:	**lehká, hlinito písčitá, středně štěrkovitá**
Datum sklizně:	**10.10.2004**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**19,0**
Číslo výrobní partie:	**339**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**1,6**
Obsah kyselin (g/l):	**6,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**19,0**
Senzorická charakteristika:	**Nádherný, tělnatý Sauvignon, který jistě osloví mnoho milovníků kvalitních, suchých, aromaticky i chuťově velmi bohatých vín. Při navonění vás potěší intenzivní, kopřivové tóny přecházející až do těžkých černorybízových tónů. Po nachutnání oceníte bohatost a harmonii vjemu a dlouhou dochuť. Má velmi dobré předpoklady k nazrávání na lahvi.**
Další informace:	**stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2011**
Výrobce/distributor:	**Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:



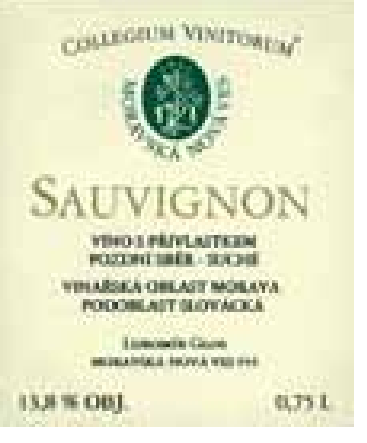
Víno - odrůda, název:	**Sauvignon**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Pavlov**
Viniční trať:	**Sahara**
Typ půdy:	**hlinitá s vyšším obsahem vápníku**
Datum sklizně:	**18.10.2004**
Výnos (q/ha):	**45**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,5**
Číslo výrobní partie:	**04027**
Počet lahví partie :	**3 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,5**
Obsah kyselin (g/l):	**9,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,6**
Senzorická charakteristika:	**Víno žlutozelené barvy s intenzívní vůní černého bezu a černého rybízu. Plná chuť s nádechem přezrálých hroznů je doplněna pikantní kyselinkou, která vínu dodává svěžest a dlouhou perzistenci.**
Další informace:	**stříbrná medaile Vinoforum 2005, bronzová medaile Muvina Prešov 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Zaječí, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Sauvignon**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Moravská Nová Ves**
Viniční trať:	**Vinohrady**
Typ půdy:	**hlinitopísčitá**
Datum sklizně:	**8.11.2004**
Výnos (q/ha):	**80**
Cukernatost moštu (°NM):	**23,0**
Číslo výrobní partie:	**93**
Počet lahví partie :	**1 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,3**
Obsah kyselin (g/l):	**6,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,8**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,7**
Senzorická charakteristika:	**Víno krásné žluté barvy s rozvinutou škálou vůní a odrůdovým aromatem připomínající černý bez, angrešt a černý rybíz.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2011**
Výrobce/distributor:	**Glos Lubomír ml.**

Vaše poznámky:

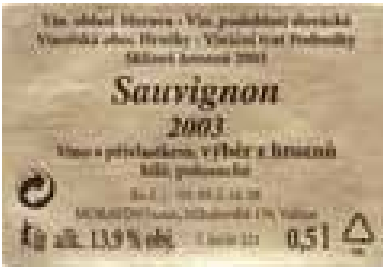


Víno - odrůda, název:	**Sauvignon**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Přítluky**
Viniční trať:	**U majáku**
Typ půdy:	**černozem, hnědozem, středně těžká, na spraši**
Datum sklizně:	**24.10.2002**
Výnos (q/ha):	**54**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,2**
Číslo výrobní partie:	**571**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**25,0**
Obsah kyselin (g/l):	**6,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**27,5**
Senzorická charakteristika:	**Víno mnoha rozměrů s pronikavým aroma akátového květu a šalvěje doplněná chutí lučního medu s příjemnými tóny přezrálých mandlí.**
Další informace:	**champion SAUVIGNON FORUM 2004, stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005, Salon vin 2004/2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2004 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Sauvignon**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**podluží**
Vinařská obec:	**Hrušky**
Viniční trať:	**Podseky**
Typ půdy:	**písčito-hlinitá**
Datum sklizně:	**25.9.2003**
Výnos (q/ha):	**60**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,2**
Číslo výrobní partie:	**221**
Počet lahví partie :	**4 400**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**8,4**
Obsah kyselin (g/l):	**6,1**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,9**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,9**
Senzorická charakteristika:	**Barva vína je světlá se zlatavým odstínem, vůně pikantní s ovocitými tóny černého rybízu a grepfruitu. Chuť kořenitá s tóny kandovaného ovoce.**
Další informace:	**stříbrná medaile Sauvignon Forum 2004**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Moravíno, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Malverina**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Přední Purmice**
Typ půdy:	**hnědé půdy na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše**
Datum sklizně:	**16.10.2003**
Výnos (q/ha):	**24**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**632**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**40,8**
Obsah kyselin (g/l):	**6,1**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,8**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**27,0**
Senzorická charakteristika:	**Velmi jemná květnatě kořenitá vůně dokumentující nespoutanost Pálavských vrchů citlivě přechází do buketu kvetoucího akátu se skořicovou harmonií. V chuti je víno plné, extraktivní, košaté, ale zároveň vyniká i působivou jemností tropického ovoce.**
Další informace:	**stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005, diplom Valtické vinné trhy 2004, Salon vin 2004/2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Malverina**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Přední Purmice**
Typ půdy:	**hnědé půdy na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše**
Datum sklizně:	**6.11.2002**
Výnos (q/ha):	**25**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,5**
Číslo výrobní partie:	**523**
Počet lahví partie :	**4 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**26,4**
Obsah kyselin (g/l):	**5,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,4**
Senzorická charakteristika:	**Intenzivní a hroznová vůně s dotekem kandovaného ovoce a kořenitosti hřebíčku a vanilky. V chuti nás příjemně překvapí tóny lesního medu s působivou jemností tropických plodů**
Další informace:	**stříbrná medaile Vinoforum 2005 Znojmo, stříbrná medaile Vinoforum 2003, diplom na Valtické vinné trhy 2004, vítěz kategorie Valtické vinné trhy 2003, Salon vín 2003/2004, 2004/2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 – 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Evidenční číslo vína: 50

Víno - odrůda, název:	**Pálava**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Dolní Věstonice**
Viniční trať:	**Pod Pálavou**
Typ půdy:	**jílovitá s vápencovým podložím**
Datum sklizně:	**28.10.2004**
Výnos (q/ha):	**38**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**790**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**10,7**
Obsah kyselin (g/l):	**5,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,4**
Senzorická charakteristika:	**Excelentní aroma kvetoucí lípy, rozkvétajícího bezu a poupat růží je melodicky rozvíjeno tóny nazrálých ananasů, banánů, papaje, manga a kompotovaného líčí, které jsou v chuti podpořeny projevem dokonale vyzrálých cibéb, sušeného peckového ovoce a medově kořenitou dezertností.**
Další informace:	**zlatá medaile Valtické vinně trhy 2005, stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2006**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Pálava**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Přední Purmice**
Typ půdy:	**hnědé půdy na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše**
Datum sklizně:	**4.11.2002**
Výnos (q/ha):	**28**
Cukernatost moštu (°NM):	**26,0**
Číslo výrobní partie:	**540/A**
Počet lahví partie :	**600**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**29,2**
Obsah kyselin (g/l):	**7,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,6**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**28,4**
Senzorická charakteristika:	**Fascinující smyslnou jemně kořenitou vůni okvětních plátků čajové růže, subtropických plodů a teplomilného peckového ovoce dokonale harmonizuje expresivní chuť s originálními projevy dužinatých tropických plodů. Neodolatelně působící je kompozice chuti přírodního cukru, strukturovaného extraktu a elegantních kyselin.**
Další informace:	**champion Valtické vinné trhy 2003, champion Vinoforum Znojmo 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2015**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

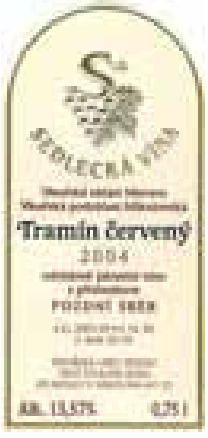
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Tramín červený**
Ročník:	**1997**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Kobylí**
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	**0802**
Počet lahví partie :	**3 100**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,6**
Obsah kyselin (g/l):	**6,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**25,5**
Senzorická charakteristika:	**Je to víno zlatožluté barvy s plnou, opojnou vůní čajových růží. Chuť je velmi plná, extraktivní, kořenitá s dlouhou lékořicovou perzistencí a dochutí akátového medu.**
Další informace:	**zlatá medaile Fórum Moravium 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**PATRIA Kobylí, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Tramín červený**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Sedlec**
Viniční trať:	**Stolová hora**
Typ půdy:	**spraš na jílu s vápenitým podložím**
Datum sklizně:	**14.11.2004**
Výnos (q/ha):	**93**
Cukernatost moštu (°NM):	**23,0**
Číslo výrobní partie:	**32/05**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**1,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,6**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**28,2**
Senzorická charakteristika:	**Víno má hustou až viskózní strukturu a typické výrazné odrůdové aroma v buketu po čajové růži, sladce medových tónech hrozinek, podmalovávané prvky skořice. Chuť je výrazně extraktivní, kořenitá, s dochutí po přezrálém tropickém ovoci.**
Další informace:	**Hrozny byly zpracovány metodou řízeného kvašení.**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**ZD Sedlec u Mikulova**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Tramín červený**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Dyjákovice**
Viniční trať:	**Vinohrady**
Typ půdy:	**hlinito-písčitá**
Datum sklizně:	**18.10.2004**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**22,0**
Číslo výrobní partie:	**346**
Počet lahví partie :	**6 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**10,4**
Obsah kyselin (g/l):	**5,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,0**
Senzorická charakteristika:	**Tento Tramín z Dyjákovic s líbivým zbytkovým cukrem řadícím jej do kategorie polosuchých vín jistě zaujme po všech stránkách. Ve vůni můžete najít tóny po sušených meruňkách a již po prvním doušku oceníte mohutný, líbivé zharmonizovaný, jemně kořenitý chuťový vjem. Doporučujeme toto víno podávat například ke specialitám čínské kuchyně nebo kuřecímu masu na broskvích. Má dobré předpoklady k nazrávání na lahvi.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2011**
Výrobce/distributor:	**Znovín Znojmo, a.s.**

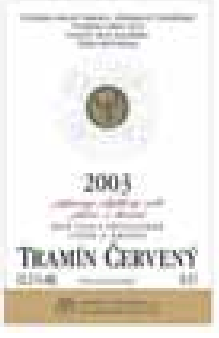
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Tramín červený**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Násedlovice**
Viniční trať:	**Nová hora**
Typ půdy:	**středně těžká, převážně na spraších**
Datum sklizně:	**28.10.2004**
Výnos (q/ha):	**36**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,6**
Číslo výrobní partie:	**832**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**8,6**
Obsah kyselin (g/l):	**5,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,3**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,7**
Senzorická charakteristika:	**Expresivní aroma rozkvetlých růží, lipového a bezinkového media harmonicky přechází do buketu nazrálého tropického ovoce kandovaných fíků a medově kořenité dezertnosti.**
Další informace:	**bronzová medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

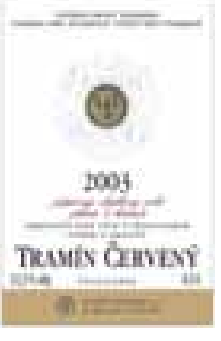
Víno - odrůda, název:	**Tramín červený**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Slup**
Viniční trať:	**Kacperky**
Typ půdy:	**hlinito-písčitá, slabě štěrkovitá**
Datum sklizně:	**15.10.2003**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**24,0**
Číslo výrobní partie:	**244**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**18,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,3**
Senzorická charakteristika:	**Líbivý, tělnatý Tramín červený s příjemným zbytkem přírodního hroznového cukru osloví zejména milovníky aromatických vín pro svojí kořenitou vůni, kombinovanou s tóny sladkých broskví. Toto víno si vás jistě získá a bude vám příjemným společníkem při večerním oddychu v kruhu rodinném i důstojným pohoštěním nejen při slavnostních příležitostech. Má dobré předpoklady dlouhá léta nazrávat ve vašich privátních boxech a vinotékách. Toto víno již získalo několik prestižních ocenění na mezinárodních soutěžích.**
Další informace:	**zlatá medaile Vinoforum Znojmo 2005, stříbrná medaile VINALIES INTERNATIONALES 2005 v Paříži**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2016**
Výrobce/distributor:	**Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Tramín červený**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Dyjákovice**
Viniční trať:	**Vinohrady**
Typ půdy:	**hlinito-písčitá, středně štěrkovitá**
Datum sklizně:	**16.10.2003**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**25,4**
Číslo výrobní partie:	**245**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**25,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,3**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,2**
Senzorická charakteristika:	**Překrásný zástupce z řady aromatických odrůd, který osloví milovníky atraktivních vůní vyzrálého ovoce. V tomto Tramínu najdete příjemné tóny po přezrálých hruškách, které přechází i do chuťového vjemu. Na jazyku víno působí velmi hladkým, mazlivým až smetanovým dojmem, který je umocněn přírodním hroznovým cukrem. Tento Tramín doporučujeme k letním ovocným dezertům a díky vyššímu cukru a dostatku alkoholu i k uložení do archivního sklepa.**
Další informace:	**zlatá medaile VINO LJUBLJANA 2004, zlatá medaile Valtické vinné trhy 2005, zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2016**
Výrobce/distributor:	**Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Irsai Oliver**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Velké Bílovice**
Viniční trať:	**Zadní hora**
Typ půdy:	**černožlutá sprašová**
Datum sklizně:	**2.9.2003**
Výnos (q/ha):	**60**
Cukernatost moštu (°NM):	**18,0**
Číslo výrobní partie:	**80**
Počet lahví partie :	**5 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**0,8**
Obsah kyselin (g/l):	**5,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**19,5**
Senzorická charakteristika:	**Zelenožlutá barva, chuť i vůně jemná muškátovo-kořenitá připomínající čerstvý hrozen. Má jemnou pikantní ovocnou kyselinku.**
Další informace:	**Víno zpracované technologií řízeného kvašení. Ležení probíhá v nerezovém tanku, který zaručuje zachování svěžesti a ovocnosti vín. bronzová medaile Valtické vinné trhy 2004, stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2004**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Vladimír Tetur**

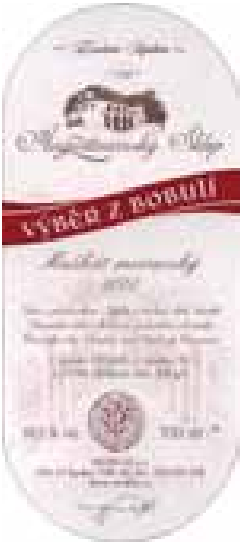
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Muškát moravský**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**kabinetní víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Valtice**
Viniční trať:	**Pod Raisnou**
Typ půdy:	**hlinito-písčitá**
Datum sklizně:	**8.9.2003**
Výnos (q/ha):	**80**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,0**
Číslo výrobní partie:	**04/03**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,3**
Obsah kyselin (g/l):	**4,6**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,9**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**17,1**
Senzorická charakteristika:	**Vůně citrusových plodů. Chuť je harmonická, výrazně strukturovaná. Víno je typickým představitelem reduktivní technologie lisováním celých hroznů.**
Další informace:	**stříbrná medaile VVT 2004, stříbrná Sommelierská pečeť 2004, diplom Grand Prix Vinex 2005, stříbrná medaile Bruxelles - Belgie 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**SViŠ a SOU Valtice**

Vaše poznámky:

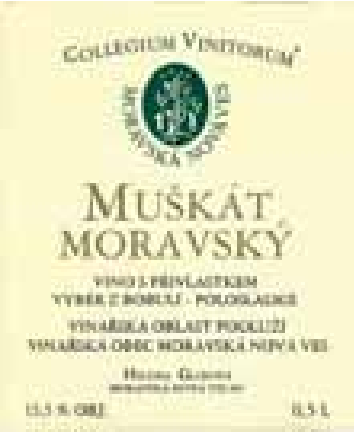
Víno - odrůda, název:	**Muškát moravský**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z bobulí**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Šardice**
Viniční trať:	**Červenice**
Typ půdy:	**sprašová**
Datum sklizně:	**30.11.2004**
Výnos (q/ha):	**30**
Cukernatost moštu (°NM):	**28,0**
Číslo výrobní partie:	**23/04**
Počet lahví partie :	**2 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**108,4**
Obsah kyselin (g/l):	**7,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**10,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**32,3**
Senzorická charakteristika:	**Zlatavá barva, jemná muškátová vůně s medovými tóny, plná extraktivní chuť.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2015**
Výrobce/distributor:	**NEOKLAS a.s.**

Vaše poznámky:



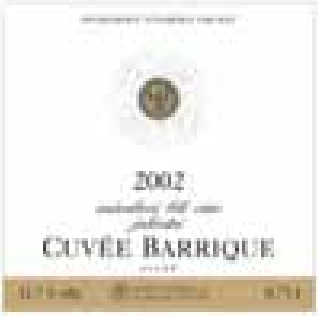
Víno - odrůda, název:	**Muškát moravský**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z bobulí**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Moravská Nová Ves**
Viniční trať:	**Vinohrady**
Typ půdy:	**hlinitopísčitá**
Datum sklizně:	**4.11.2003**
Výnos (q/ha):	**60**
Cukernatost moštu (°NM):	**27,5**
Číslo výrobní partie:	**24**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**41,4**
Obsah kyselin (g/l):	**5,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**29,3**
Senzorická charakteristika:	**Víno s výraznou vůní a chutí vyzrálých cibébových muškátových hrozinek. Plné, extraktivní, velmi příjemné.**
Další informace:	**zlatá Sommelierská pečeť 2004, stříbrná medaile Vinoforum 2005, champion Slovácké podoblasti 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2016**
Výrobce/distributor:	**Glosová Helena**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Cuvée barrique**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	**1.10.2004**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	**192**
Počet lahví partie :	**1 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,1**
Obsah kyselin (g/l):	**5,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,6**
Senzorická charakteristika:	**Naši technologové pro vás vybrali několik moderních, světových odrůd a nechali je prokvasit a nazrát ve speciálních dubových soudcích o objemu 225 l. Po 12 měsících ležení provedli kupážování těchto odrůd a vy máte nyní možnost ochutnat zajímavé, ojedinělé Cuvée barrique. Dubové soudky obohatily víno o velmi jemnou, ušlechtilou, vanilkově nasládlou vůni a harmonický, nevtíravý, jemně sauvignonový vjem na jazyku. Toto víno doporučujeme k tmavému masu nebo zrajícímu Archivnímu sýru z produkce Jaroměřické mlékárny.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:

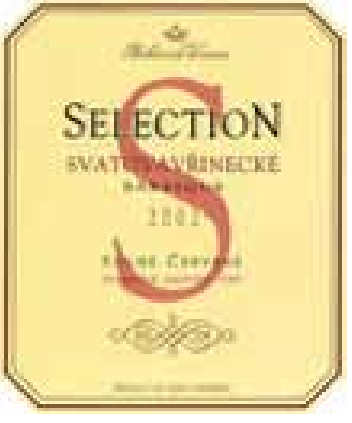


Víno - odrůda, název:	**Grácie červená**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	**736/05**
Počet lahví partie :	**50 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,9**
Obsah kyselin (g/l):	**5,6**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,8**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,8**
Senzorická charakteristika:	**Pro výrobu tohoto vína byly použity vybrané partie odrůdy Svatovavřinecké, které několik měsíců nazrávaly na sudech.**
Další informace:	**stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2005, bronzová medaile Vinné trhy Pezinok 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:

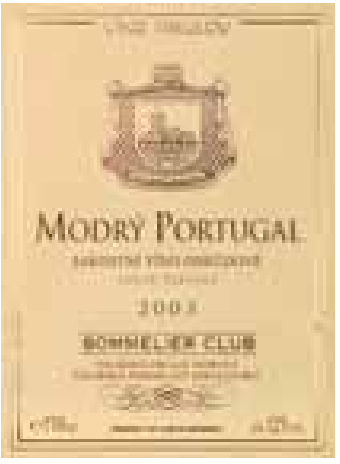
Víno - odrůda, název:	**Selection barrique barrique**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**jakostní známkové**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	
Typ půdy:	**jílovitá, s vápenitým podložím**
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	**2054**
Počet lahví partie :	**3 502**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,4**
Obsah kyselin (g/l):	**5,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,3**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**26,7**
Senzorická charakteristika:	**Víno intenzivní, tmavě rubínové barvy, které zrálo 8. měsíců na barikovém sudu z francouzského dubu. Struktura chuti je komplexní, s příjemnými sladkými taniny, sametová s ovocností přezrálých peckovin a zároveň svůdnou čokoládovo - mandlovou dochutí.**
Další informace:	**stříbrná Sommelierská pečeť 2004, zlatá medaile Zlatá štika Pardubice 2006**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Bohemia Sekt, Českomoravská vinařská a.s.**

Vaše poznámky:



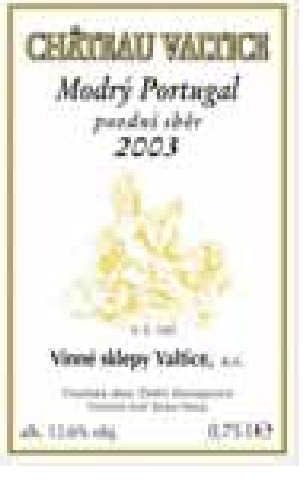
Víno - odrůda, název:	**Modrý Portugal**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Milovice**
Viniční trať:	**Mikulovsko**
Typ půdy:	**jílovitá s vápencovým podložím**
Datum sklizně:	**1.10.2003**
Výnos (q/ha):	**80**
Cukernatost moštu (°NM):	**20,2**
Číslo výrobní partie:	**3012**
Počet lahví partie :	**12 300**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,4**
Obsah kyselin (g/l):	**5,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**25,2**
Senzorická charakteristika:	**Víno tmavě rubínové barvy, široké vůně přezrálých třešní a višní. V chuti velmi komplexní, měkké až sametové s ovocným výrazem.**
Další informace:	**zlatá medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Bohemia Sekt, závod Víno Mikulov**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Modrý Portugal**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Dolní Dunajovice**
Viniční trať:	**Kraví hora**
Typ půdy:	**štěrkovitá**
Datum sklizně:	**16.9.2003**
Výnos (q/ha):	**65**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,0**
Číslo výrobní partie:	**490/04**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**4,2**
Obsah kyselin (g/l):	**5,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,6**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,2**
Senzorická charakteristika:	**Barva je intenzivně červená, ve vůni převládají ovocné tóny, chuť je plná výrazná.**
Další informace:	**bronzová medaile MUVINA Prešov 2005, stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2013**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Svatovavřinecké**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Hlohovec**
Viniční trať:	**Šulaperk**
Typ půdy:	**hlinitá**
Datum sklizně:	**16.10.2004**
Výnos (q/ha):	**40**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,0**
Číslo výrobní partie:	**267**
Počet lahví partie :	**3 300**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,1**
Obsah kyselin (g/l):	**5,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**23,2**
Senzorická charakteristika:	**Tmavě rubínová barva. Ovocitá vůně a kořenitá chuť s jemnou třísloninkou a s výraznými tóny po ležení v dřevěném sudu.**
Další informace:	**zlatá medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Moravíno, s.r.o.**

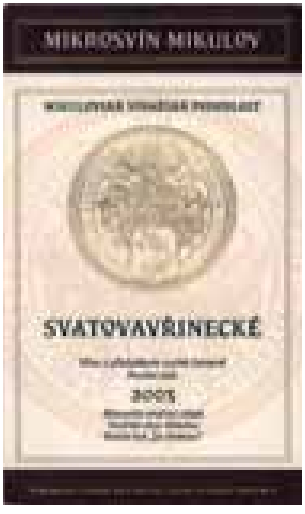
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Svatovavřinecké**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Přítluky**
Viniční trať:	**Trkmansko**
Typ půdy:	**těžší černozem**
Datum sklizně:	**20.10.2003**
Výnos (q/ha):	**45**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,5**
Číslo výrobní partie:	**692**
Počet lahví partie :	**1 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**5,6**
Obsah kyselin (g/l):	**5,1**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,6**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,9**
Senzorická charakteristika:	**Vůně odkvétajících pivoní a lilií, přezrálých višní a černých třešní, dokonale vyvažuje hluboká struktura tříslovin, sušených švestek a svěže laděných kyselin.**
Další informace:	**zlatá medaile Fórum Moravium Velké Pavlovice 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2005 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Svatovavřinecké**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	**Za cihelnou**
Typ půdy:	**písčitá**
Datum sklizně:	**23.10.2003**
Výnos (q/ha):	**32**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,0**
Číslo výrobní partie:	**27**
Počet lahví partie :	**5 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,4**
Obsah kyselin (g/l):	**5,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,9**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,2**
Senzorická charakteristika:	**Barva rubínově tmavá, vůně je ovocná s dominující připáleninou povidel. Chuť je lehčí, ovocitá.**
Další informace:	**diplom Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Svatovavřinecké barrique**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Valtice**
Viniční trať:	**Knížecí vyhlídka**
Typ půdy:	**hlinitokamenitá**
Datum sklizně:	**23.9.2003**
Výnos (q/ha):	**40**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,0**
Číslo výrobní partie:	**492/04**
Počet lahví partie :	**6 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**4,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,3**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,4**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,3**
Senzorická charakteristika:	**Výrazná sytě rudá barva a příjemná nevtíravá vůně. Chuť je plná, extraktivní, doplněná jemnou skořicí a čokoládou.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2014**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Frankovka barrique**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Valtice**
Viniční trať:	**Pod Raisnou**
Typ půdy:	**hlinitokamenitá**
Datum sklizně:	**9.10.2003**
Výnos (q/ha):	**40**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,0**
Číslo výrobní partie:	**492/04**
Počet lahví partie :	**6 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**4,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,3**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,1**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,8**
Senzorická charakteristika:	**V barvě tmavě červené, ve vůni i v chuti výrazné, s nádechem vanilky a čokolády.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2013**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

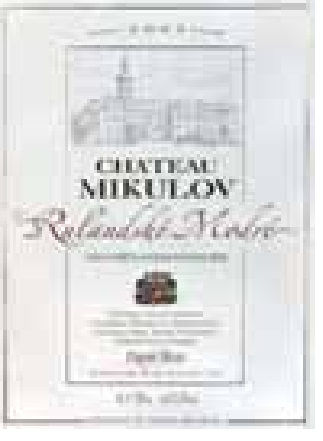
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Zweigeltrebe**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Starovičky**
Viniční trať:	
Typ půdy:	**černozem se spraší**
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	**27**
Počet lahví partie :	**6 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**0,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**26,9**
Senzorická charakteristika:	**Vůně vína je příjemná, rozvinutá, příjemně sladěná se sladkými vanilkovými tóny. Chuť vína je elegantní, vyvážená a příjemně doplněná o specifické tóny kouře a vanilky.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Habánské sklepy, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:

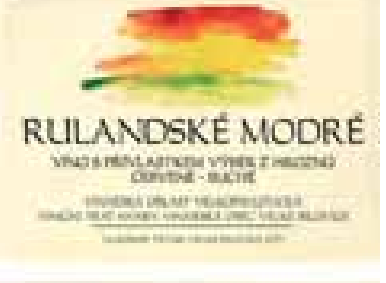
Víno - odrůda, název:	**Rulandské modré**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Horní Věstonice**
Viniční trať:	**U Perné**
Typ půdy:	**kamenito-jílovitá, s vápenitým podložím**
Datum sklizně:	**15.10.2003**
Výnos (q/ha):	**70**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,5**
Číslo výrobní partie:	**3004**
Počet lahví partie :	**6 100**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,0**
Obsah kyselin (g/l):	**5,1**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,8**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**25,0**
Senzorická charakteristika:	**Víno granátové barvy, výrazné ovocné vůně připomínající lesní plody - jahody, maliny. Chuť elegantní, měkce sametová, hladce vyvážená s vůní.**
Další informace:	**bronzová medaile VVT 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2005 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Bohemia Sekt, závod Víno Mikulov**

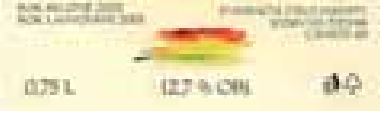
Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Rulandské modré**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Velké Bílovice**
Viniční trať:	**Přední hora**
Typ půdy:	**černá až jílová**
Datum sklizně:	**10.10.2002**
Výnos (q/ha):	**55**
Cukernatost moštu (°NM):	**25,0**
Číslo výrobní partie:	**69**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,0**
Obsah kyselin (g/l):	**4,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**29,0**
Senzorická charakteristika:	**Cihlová až granátová barva. Ve vůni i v chuti cítíme kompotové nazrálé tóny a mandle. Víno zrálo 12 měsíců v sudu barrique, takže můžeme cítit kouřové tóny, kakao, skořici a sladkou vanilku.**
Další informace:	**Víno je vyrobeno bezoxidační metodou ve vinifikátoru a školí se ve středně vypálených barikových sudech od firmy NADALIE typ ALLIER.**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Vladimír Tetur**

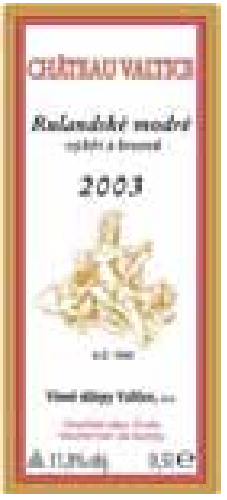
Vaše poznámky:





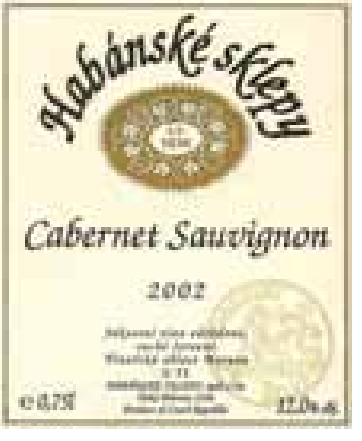
Víno - odrůda, název:	**Rulandské modré**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Úvaly**
Viniční trať:	**Za humny**
Typ půdy:	**hlinitá**
Datum sklizně:	**26.9.2003**
Výnos (q/ha):	**50**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,0**
Číslo výrobní partie:	**512/04**
Počet lahví partie :	**6 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**5,4**
Obsah kyselin (g/l):	**5,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,8**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**23,9**
Senzorická charakteristika:	**Víno vyniká díky své výrazné, temně rudé barvě. Ve vůni převládají ovocité tóny, chuť je plná, extraktivní s bohatou strukturou.**
Další informace:	**zlatá medaile Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2013**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**jakostní**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Vrbice**
Viniční trať:	
Typ půdy:	**černozem se spraší**
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	**72**
Cukernatost moštu (°NM):	**20,2**
Číslo výrobní partie:	**51**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**0,7**
Obsah kyselin (g/l):	**5,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**26,5**
Senzorická charakteristika:	**Má velmi hlubokou, červenou barvu s černým odstínem. Ovocitý buket je velmi intenzivně komplexní, s černorybízovým projevem. Rovněž je charakteristická chuťová složka vína. Je lehce robustní dobře balancovaný.**
Další informace:	**stříbrná medaile Vinoforum 2004**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Habánské sklepy, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:

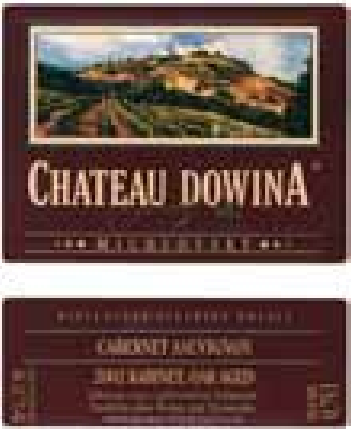


Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**kabinetní víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	**Pod Svatým kopečkem**
Typ půdy:	**černozem, těžší s lehčí ornicí a hutnou spodinou**
Datum sklizně:	**2.10.2002**
Výnos (q/ha):	**68**
Cukernatost moštu (°NM):	**20,5**
Číslo výrobní partie:	**509**
Počet lahví partie :	**5 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,0**
Obsah kyselin (g/l):	**4,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,1**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,7**
Senzorická charakteristika:	**Originální cabernetová vůně charakterizována čerstvě vyčiněnou kůží a drobným lesním ovocem je harmonicky vyvážena elagotaninovou zralostí dubových sudů. Chuť je výrazná s komplexní strukturou peckového ovoce a košatými třískovinami.**
Další informace:	**vítěz kategorie Grand Prix Vinex 2004, Salon vín 2004/2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**kabinetní víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Věstonsko**
Typ půdy:	**černozem na slínovitém substrátu, těžší méně vodopropustná**
Datum sklizně:	**25.10.2002**
Výnos (q/ha):	**62**
Cukernatost moštu (°NM):	**20,0**
Číslo výrobní partie:	**508**
Počet lahví partie :	**1 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**3,5**
Obsah kyselin (g/l):	**4,6**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**22,9**
Senzorická charakteristika:	**Ovocitost drobných zahradních a lesních plodů elegantně harmonizuje se sametovým projevem cabernetu a strukturovanými tříslovinami.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

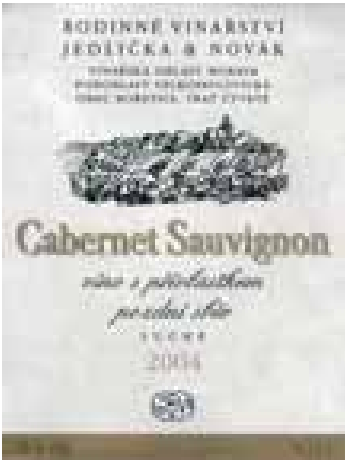


Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Brod nad Dyjí**
Viniční trať:	**Dunajovický kopec**
Typ půdy:	**hlinitá**
Datum sklizně:	**13.10.2003**
Výnos (q/ha):	**75**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,0**
Číslo výrobní partie:	**519/04**
Počet lahví partie :	**13 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**6,9**
Obsah kyselin (g/l):	**5,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**28,6**
Senzorická charakteristika:	**Je to plné, extraktivní víno s ovocnými tóny ve vůni a výraznou, temně rudou barvou.**
Další informace:	**stříbrná Sommelierská pečeť 2004 zlatá medaile MUVINA Prešov 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2011**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:

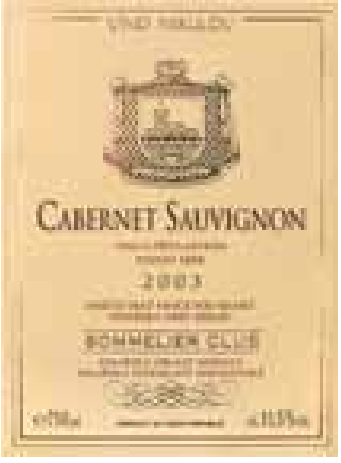
Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Bořetice**
Viniční trať:	**Čtvrtě**
Typ půdy:	**hlinito-písčitá**
Datum sklizně:	**4.11.2004**
Výnos (q/ha):	**40**
Cukernatost moštu (°NM):	**23,8**
Číslo výrobní partie:	**38**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,9**
Obsah kyselin (g/l):	**6,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**23,2**
Senzorická charakteristika:	**Víno středně plné, elegantní, s vůní a chutí černého rybízu. V dochuti cítíme, že víno zrálo v kvalitních francouzských barikových sudech.**
Další informace:	**bronzová medaile Valtické vinné trhy 2005 Toto víno je vyrobeno z panenské úrody.**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Rodinné vinařství Jedlička & Novák**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	**Pod Sv. kopečkem**
Typ půdy:	**jílovité spraše, silně vápenité podloží**
Datum sklizně:	**15.10.2003**
Výnos (q/ha):	**55**
Cukernatost moštu (°NM):	**21,5**
Číslo výrobní partie:	**3013**
Počet lahví partie :	**2 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**2,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**24,9**
Senzorická charakteristika:	**Temně rubínová barva, mohutná ovocná vůně černého rybízu a ostružin, v chuti doplněná jemnými tóny čokolády a marmelády z lesních plodů.**
Další informace:	**diplom Valtické vinné trhy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2005 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Bohemia Sekt, závod Víno Mikulov**

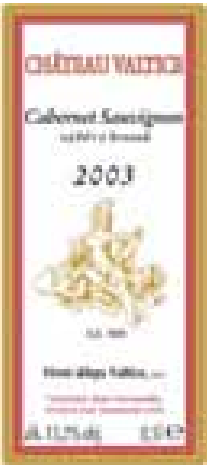
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: 82

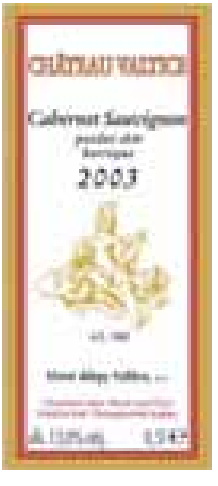
Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Novosedly**
Viniční trať:	**Kamenný vrch**
Typ půdy:	**kamenitá**
Datum sklizně:	**17.10.2003**
Výnos (q/ha):	**45**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,0**
Číslo výrobní partie:	**520/04**
Počet lahví partie :	**3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**6,2**
Obsah kyselin (g/l):	**5,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**29,0**
Senzorická charakteristika:	**Barva sytě rudá, ve vůni výrazný nádech černého rybízu. V chuti plné a harmonické.**
Další informace:	**zlatá medaile Sauvignon Forum 2004, stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2015**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



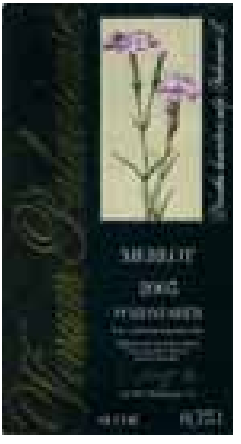
Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon barrique**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Brod nad Dyjí**
Viniční trať:	**Dunajovický kopec**
Typ půdy:	**hlinitá**
Datum sklizně:	**13.10.2003**
Výnos (q/ha):	**75**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,0**
Číslo výrobní partie:	**519/04**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**6,9**
Obsah kyselin (g/l):	**5,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**28,6**
Senzorická charakteristika:	**Barva je výrazná, sytě rudá. Ve vůni převládají tóny vanilky spolu s čerstvě praženou kávou.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2015**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Merlot**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Věstonsko**
Typ půdy:	**černozem na slínovitém substrátu, těžší méně vodopropustná**
Datum sklizně:	**31.10.2003**
Výnos (q/ha):	**51**
Cukernatost moštu (°NM):	**22,5**
Číslo výrobní partie:	**635/A**
Počet lahví partie :	**3 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**4,0**
Obsah kyselin (g/l):	**4,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,9**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**21,9**
Senzorická charakteristika:	**Buket přezrálého peckového ovoce je vyzývavě snouben s jemnou vanilkou, skořicí a originální punčovostí po zrání v dubových sudech. V chuti je víno bohatě strukturované, kořenité s výraznými třísloviny a specifickou dochutí sušených švestek.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2011**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

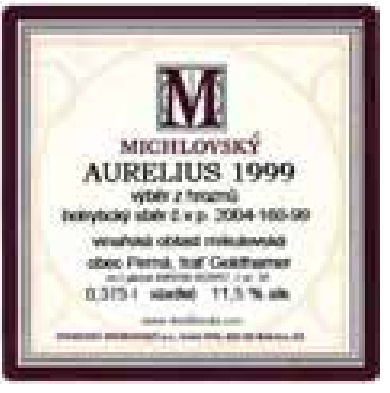


Víno - odrůda, název:	**Venuše brut**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**jakostní šumivé víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Mikulov**
Viniční trať:	
Typ půdy:	**jílovité spraše s vápenitým podložím**
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	**3144**
Počet lahví partie :	**6 400**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**8,0**
Obsah kyselin (g/l):	**5,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**13,4**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**18,6**
Senzorická charakteristika:	**Svěží, jiskrný sekt s zelenkavě zlatou barvou,výrazná, ušlechtilá vůně po vybraných vínech odrůd Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené. Vynikající jemné dlouhotrvající perlení, které je výsledkem dlouhodobého pečlivého zrání sektu v lahvi.**
Další informace:	**diplom Grand Prix Vinex 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2005 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Bohemia Sekt, závod Víno Mikulov**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Aurelius**
Ročník:	**1999**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Perná**
Viniční trať:	**Goldhamer**
Typ půdy:	**hnědozem na slínech, těžší, méně vodopropustná**
Datum sklizně:	**18.11.1999**
Výnos (q/ha):	**20**
Cukernatost moštu (°NM):	**32,0**
Číslo výrobní partie:	**160**
Počet lahví partie :	**800**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**129,0**
Obsah kyselin (g/l):	**8,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**35,3**
Senzorická charakteristika:	**Výrazná dezertnost exoticky zabarveného buketu s výraznou dlouhotrvající ovocnou kompozicí, nespoutanou elegancí a šarmem vyzrálé kořenitosti, extraktu a osobité plnosti přivádí k opravdovým a neopakovatelným zážitkům.**
Další informace:	**Salon vín 2004 - 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2012**
Výrobce/distributor:	**Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:

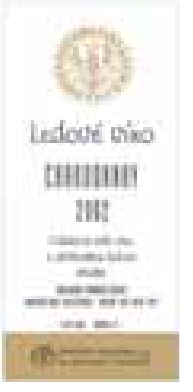


Víno - odrůda, název:	**Cabernet Sauvignon x Svatovavřinecké barrique**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**pozdní sběr**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Brod nad Dyjí**
Viniční trať:	**Dunajovický kopec**
Typ půdy:	**hlinitá**
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	**798/05**
Počet lahví partie :	**1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**5,5**
Obsah kyselin (g/l):	**5,3**
Obsah alkoholu (% obj.):	**12,7**
Bezcukerný extrakt (g/l):	
Senzorická charakteristika:	**Výrazná tmavě červená barva. Ve vůni i chuti vyvážené, harmonické, s výrazným nádechem vanilky a čokolády.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2015**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**ledové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Krhovice**
Viniční trať:	**Skalka**
Typ půdy:	**hlinitá, jílovito-hlinitá, slabě štěrkovitá**
Datum sklizně:	**11.12.2002**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**40,0**
Číslo výrobní partie:	**153**
Počet lahví partie :	**800**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**204,5**
Obsah kyselin (g/l):	**8,6**
Obsah alkoholu (% obj.):	**8,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**53,2**
Senzorická charakteristika:	**Excelentní, sladěné, bohaté ledové víno z ročníku 2002. Hrozny byly sbírány ve dnech 10. - 11. 12. 2002 při teplotě - 10°C. Po dlouhé době máte opět možnost ochutnat toto speciální víno vyrobené z odrůdy Chardonnay. Vysoký extrakt a zbytkový cukr, jakož i harmonie vůní i chutí zaručují silný degustátorský zážitek, na který budete jistě dlouho vzpomínat. Toto ledové víno doporučujeme jako bonbónek na závěr slavnostního menu nebo jako atraktivní dárek.**
Další informace:	**stříbrná medaile CHARDONNAY DU MONDE 2005 v Chaintré.**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2020**
Výrobce/distributor:	**Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Chardonnay**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**výběr z bobulí**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Dolní Dunajovice**
Viniční trať:	**Zimní vrch**
Typ půdy:	**písčitá až sprašovitá**
Datum sklizně:	**21.11.2002**
Výnos (q/ha):	**38**
Cukernatost moštu (°NM):	**30,2**
Číslo výrobní partie:	**12**
Počet lahví partie :	**500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**30,8**
Obsah kyselin (g/l):	**9,4**
Obsah alkoholu (% obj.):	**15,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**45,8**
Senzorická charakteristika:	**Barva vína je silně žlutá až medová, ve vůni se objevuje silně aromaticky agresivní mango, shnilé tóny papáje s banánem. Chuť je těžká, olejovitá, vůně přechází do chutě.**
Další informace:	**Salon vín 2004/2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2009**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Neuburské**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**slámové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Novosedly**
Viniční trať:	**Kamenný vrch**
Typ půdy:	**kamenitá, hlinitopísčitá**
Datum sklizně:	**9.10.2003, lisování 22.3.2004**
Výnos (q/ha):	**30**
Cukernatost moštu (°NM):	**35,0**
Číslo výrobní partie:	**1903**
Počet lahví partie :	**950**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**225,0**
Obsah kyselin (g/l):	**6,7**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**30,5**
Senzorická charakteristika:	**Víno jiskrné, slámově zlaté barvy, výrazná hroznová až medová vůně, lahodně přecházející do plné a bohaté chuti. Tóny medu jsou doplněny šťavnatou ovocností a komplexní a dlouhou dochutí.**
Další informace:	**Vysychání hroznů na slámě po dobu téměř 6 měsíců. champion podzimního kola Československé vinařské ligy 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2026**
Výrobce/distributor:	**Sonberk a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Rulandské bílé**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**ledové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**velkopavlovická**
Vinařská obec:	**Hustopeče**
Viniční trať:	**Střední Růženy**
Typ půdy:	
Datum sklizně:	**8.12.2003**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**33,0**
Číslo výrobní partie:	**748-3**
Počet lahví partie :	**6 010**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**216,9**
Obsah kyselin (g/l):	**7,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,1**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**43,7**
Senzorická charakteristika:	**Mimořádně lahodné víno s vůní lehce přezrálých jahod a ostružin. V chuti příjemně nasládlé a plné ovocných tónů.**
Další informace:	**bronzová medaile Valtické vinné trhy 2005, zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2008**
Výrobce/distributor:	**Ravis, Vinné sklepy Rakvice, s.r.o.**

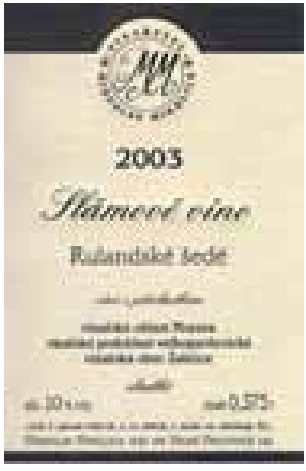
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Rulandské modré barrique**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**výběr z hroznů**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Brod nad Dyjí**
Viniční trať:	**Dunajovický kopec**
Typ půdy:	**hlinitá**
Datum sklizně:	**2.10.2003**
Výnos (q/ha):	**40**
Cukernatost moštu (°NM):	**24,0**
Číslo výrobní partie:	**514/04**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**5,2**
Obsah kyselin (g/l):	**4,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,9**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**29,3**
Senzorická charakteristika:	**Je plné, extraktivní víno s výraznou barvou. Jeho charakter je dotvořen několikaměsíčním zráním na barikových sudech.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2014**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Rulandské šedé**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**slámové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**brněnská**
Vinařská obec:	**Žabčice**
Viniční trať:	**Kovalov**
Typ půdy:	**písčitá**
Datum sklizně:	**15.10.2003**
Výnos (q/ha):	**35**
Cukernatost moštu (°NM):	**38,0**
Číslo výrobní partie:	**16**
Počet lahví partie :	**100**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**133,0**
Obsah kyselin (g/l):	**5,8**
Obsah alkoholu (% obj.):	**10,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**40,9**
Senzorická charakteristika:	**Víno barvy slámově zlaté, jemná vůně s náznakem tropických květů a sušeného ovoce. V chuti jemná pikantní kyselinka dodává vínu pitelnost a svěžest.**
Další informace:	**Hrozny byly před lisováním téměř čtyři měsíce uloženy na slámě. Lisováno dne 6.2.2004.**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2015**
Výrobce/distributor:	**Vinařství Mikulica**

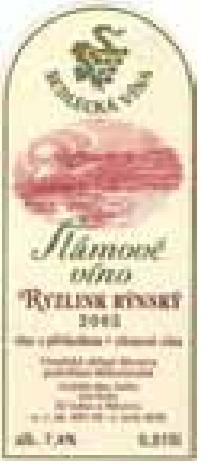
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: 94

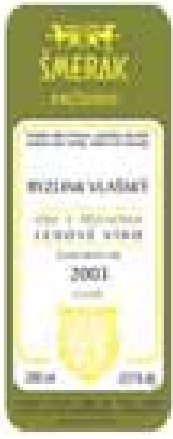
Víno - odrůda, název:	**Ryzlink rýnský**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**slámové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Sedlec**
Viniční trať:	**Kotel**
Typ půdy:	**spraš na jílu s vápenitým podložím**
Datum sklizně:	**10.10.2003**
Výnos (q/ha):	**40**
Cukernatost moštu (°NM):	**29,0**
Číslo výrobní partie:	**46/04**
Počet lahví partie :	**1 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**332,1**
Obsah kyselin (g/l):	**6,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**7,4**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**27,1**
Senzorická charakteristika:	**Víno má výraznou žlutozlatou barvu, velkou viskozitu. V buketu dominují tóny tropického ovoce. Chuť je velmi výrazná, medová s hrozinkovými tóny.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2010**
Výrobce/distributor:	**ZD Sedlec u Mikulova**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Ryzlink vlašský**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**ledové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Hrušky**
Viniční trať:	**Podsedky**
Typ půdy:	**hlinito-písčitá**
Datum sklizně:	**8.12.2003**
Výnos (q/ha):	**60**
Cukernatost moštu (°NM):	**35,0**
Číslo výrobní partie:	**0413**
Počet lahví partie :	**500**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**160,0**
Obsah kyselin (g/l):	**6,5**
Obsah alkoholu (% obj.):	**10,9**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**25,1**
Senzorická charakteristika:	**Víno je značně viskózní, sytě žluté až zlaté barvy s intenzivní, těžkou vůní připomínající kandovaný ananas, který doprovází svěží a výrazná kyselinka. V chuti přechází intenzivně medový dojem do extraktivně plné chuti, která dále pokračuje přes příjemnou pikantní kyselinu do mandlově hořké dochuti. Harmonické, plné víno vynikající kvality.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2016**
Výrobce/distributor:	**Šmerák Jiří**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	**Ryzlink vlašský**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**slámové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**mikulovská**
Vinařská obec:	**Novosedly**
Viniční trať:	**U Božích muk**
Typ půdy:	**hlinitopísčitá s jílovoštěrkovým podložím**
Datum sklizně:	**21.3.2004**
Výnos (q/ha):	**49**
Cukernatost moštu (°NM):	**42,6**
Číslo výrobní partie:	**41/1/03**
Počet lahví partie :	**900**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**280,0**
Obsah kyselin (g/l):	**8,2**
Obsah alkoholu (% obj.):	**7,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**43,6**
Senzorická charakteristika:	**Slámové víno z vinařství Marcinčák je mohutné, plné, bohaté, elegantní a sametové, s mimořádným buketem lučních květin, medu, kandovaného ovoce (hrušně, jablka, kdoule, broskve, ananas, mandarinka) v chuti se snoubí medová sladkost s rafinovanou kyselinou. Je vhodné k dezertům s čokoládovou polevou, či pikantním sýrům s modrou plísní.**
Další informace:	**champion Sommeliers de Paris Ille de France 2004, Toto víno bylo vybráno, na největší gastronomickou událost Paříže, a to galavečeři francouzských sommeliérů konané 17. dubna 2005 v bouloňském lesíku, které se účastnilo 600 nejlepších světových sommeliérů.**
Doporučená lahvová zralost:	**2004 - 2012**
Výrobce/distributor:	**Víno Marcinčák**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Sauvignon**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**výběr z cibéb**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**slovácká**
Vinařská obec:	**Šardice**
Viniční trať:	**Dubový**
Typ půdy:	**hlinito-jílovitá**
Datum sklizně:	**29.11.2004**
Výnos (q/ha):	**25**
Cukernatost moštu (°NM):	**35,0**
Číslo výrobní partie:	**22/04**
Počet lahví partie :	**2 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**171,2**
Obsah kyselin (g/l):	**10,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**10,0**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**28,9**
Senzorická charakteristika:	**Zlatožlutá barva, výrazná ovocně medová vůně přezrálých broskví a angreštu, harmonická extraktivní chuť s dlouhou rezistencí.**
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2015**
Výrobce/distributor:	**NEOKLAS a.s.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Svatovavřinecké**
Ročník:	**2004**
Přívlastek:	**ledové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Borotice**
Viniční trať:	**Nad Kolářovým sklepem**
Typ půdy:	**hlinitopísčitá**
Datum sklizně:	**21.12.2004**
Výnos (q/ha):	**42**
Cukernatost moštu (°NM):	**32,0**
Číslo výrobní partie:	**04 421**
Počet lahví partie :	**2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**124,8**
Obsah kyselin (g/l):	**6,0**
Obsah alkoholu (% obj.):	**11,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**27,1**
Senzorická charakteristika:	**Sladké jemně švestkové aroma.**
Další informace:	**zlatá medaile Festwine 2005, bronzová medaile Jarovín rosé 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2008 - 2010**
Výrobce/distributor:	**Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Veltlínské zelené**
Ročník:	**2003**
Přívlastek:	**slámové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Horní Dunajovice**
Viniční trať:	**Stará hora**
Typ půdy:	**hlinito-štěrkovitá**
Datum sklizně:	**15.10.2003**
Výnos (q/ha):	**50**
Cukernatost moštu (°NM):	**40,8**
Číslo výrobní partie:	**03/100**
Počet lahví partie :	**700**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**216,2**
Obsah kyselin (g/l):	
Obsah alkoholu (% obj.):	**8,5**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**27,6**
Senzorická charakteristika:	**Krásně zlatavá barva, výrazné slámové aroma, vyvážená a harmonická medová chuť.**
Další informace:	**stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2005 Hrozny uskladněné na slámě**
Doporučená lahvová zralost:	
Výrobce/distributor:	**Vinařství Líbal s.r.o.**

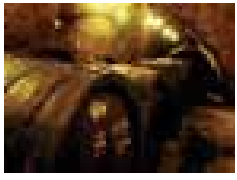
Vaše poznámky:

Víno - odrůda, název:	**Veltlínské zelené**
Ročník:	**2002**
Přívlastek:	**ledové víno**
Vinařská oblast:	**Morava**
Vinařská podoblast:	**znojemská**
Vinařská obec:	**Hostěradice**
Viniční trať:	**Volné pole**
Typ půdy:	**lehká, hlinito-písčitá**
Datum sklizně:	**11.12.2002**
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	**40,9**
Číslo výrobní partie:	**154**
Počet lahví partie :	**8 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l):	**220,8**
Obsah kyselin (g/l):	**7,9**
Obsah alkoholu (% obj.):	**9,2**
Bezcukerný extrakt (g/l):	**44,4**
Senzorická charakteristika:	**Excelentní, sladěné, příjemné ledové víno z ročníku 2002. Hrozny byly sbírány ve dnech 10. - 11. 12. 2002 při teplotě - 10° C, cukernatost 40,9 °NM. Toto víno dokazuje, že Veltlínské zelené je mimořádně vhodné pro ledové víno.**
Další informace:	**velká zlatá medaile Bratislava 2003, champion Znojemské galerie Veltlínů 2003, stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005**
Doporučená lahvová zralost:	**2006 - 2016**
Výrobce/distributor:	**Znovín Znojmo, a.s.**

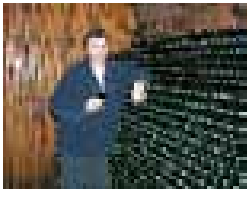
Vaše poznámky:

Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky 2005/2006

Výrobce: **Agrodružstvo Nový Šaldorf**
Ulice: **Nový Šaldorf 116**
Město, PSČ: **Nový Šaldorf, 671 81**
Charakteristika výrobce: **Středně velká vinařská firma s vlastními vinicemi, roční produkcí cca 300.000 lahví převážně přívlastkových vín. Několikanásobný šampión Valtických vinných trhů a GP Vinexu.**
Sklepmistr: **Stanislav Zábojník**
Telefon: **420 515 227 046**
Fax: **420 515 227 025**
Mobil:
E-mail: **modrysklep@modrysklep.cz**
www stránky: **www.modrysklep.cz**
Počet pracovníků: **7**
Rozloha vlastních vinic: **105 ha**
Roční produkce: **200 000 litrů**

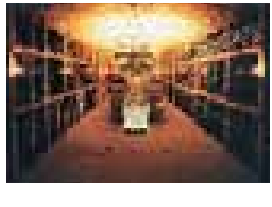


Výrobce: **Baloun Radomil**
Ulice: **Nádražní 1**
Město, PSČ: **Velké Pavlovice, 691 06**
Charakteristika výrobce: **Vinařství založené v roce 1991, v současnosti cca 90 ha vlastních nebo pronajatých vinic, produkce cca 600 000 lahví, postupná orientace na kvalitní vína vyšší kategorie. Vína s jemnou kyselinou.**
Sklepmistr: **Leoš Horák**
Telefon: **420 519 428 909**
Fax: **420 519 428 236**
Mobil:
E-mail: **radomil.baloun@tiscali.cz**
www stránky: **www.baloun.cz**
Počet pracovníků: **do 25**
Rozloha vlastních vinic: **90 ha**
Roční produkce: **600 000 lahví**



Výrobce: **BOHEMIA SEKT, ČESKOMORAVSKÁ VINAŘSKÁ a.s.**
Ulice: **Smetanova 220**
Město, PSČ: **Starý Plzenec, 332 02**
Charakteristika výrobce: **Uskupení Bohemia Sekt, Českomoravská vinařská a.s. je nejvýznamnějším výrobcem šumivých vín se 70% podílem na trhu v České republice. Kvalitou svých výrobků, dynamikou růstu i trvale rostoucím mezinárodním uznáním se tak řadí mezi nejvýznamnější producenty z oblasti střední a východní Evropy. Sekty značky Bohemia Sekt jsou oceňovány pro svou nezaměnitelnou harmonii, jemný, ale přesto svěží a buketní charakter, a elegantní, mimořádně čistou chuť. Proto vedle své popularity a prestižní image na domácí scéně získávají renomé i na dalších evropských a světových trzích. Export šumivých vín značky Bohemia Sekt dnes zahrnuje 14 zemí světa. Vedle tradiční a proslulé značky BOHEMIA SEKT doplňují sortiment klidná a šumivá vína další značky uskupení - VÍNO MIKULOV, HABÁNSKÉ SKLEPY, VINAŘSTVÍ PAVLOV a CHATEAU BZENEC, které představují dal-**
Sklepmistr: **ší výrazný potenciál růstu.**
Telefon: **Josef Švéda**
Fax: **420 377 197 111**
Mobil: **420 377 965 048**
E-mail: **420 724 118 002**
www stránky: **info@bohsekt.cz**
Počet pracovníků: **www.bohemiasekt.cz**
Rozloha vlastních vinic: **191**
Roční produkce: **243 ha**
35 000 000 lahví

Výrobce: **BOHEMIA SEKT, ČESKOMORAVSKÁ VINAŘSKÁ a.s., závod VÍNO MIKULOV**
Ulice: **Průmyslový areál 1220**
Město, PSČ: **Mikulov, 692 01**
Charakteristika výrobce: **Na ty nejlepší tradice dnes navazuje moderní a ekologicky orientované vinařství. Vínům značky Víno Mikulov Sommelier Club dává jedinečné, charakteristické chuťové vlastnosti poloha vinic, klimatické i půdní podmínky a moderní postup při zpracování hroznů. V loňském roce byla uvedena na trh nová produktová řada s označením Chateau Mikulov. Jedná se o novou kolekci vybraných odrůdových vín Mikulovského regionu určenou pro prestižní gastronomii.**
Sklepmistr: **Ing. Rudolf Košulič**
Telefon: **420 377 197 111**
Fax: **420 377 965 048**
Mobil:
E-mail: **info@bohemiasekt.cz**
www stránky: **www.vinomikulov.cz**
Počet pracovníků: **90**
Rozloha vlastních vinic:
Roční produkce: **12 000 000 lahví**

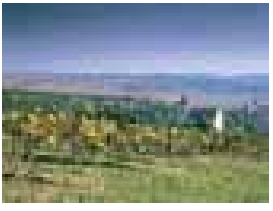


Výrobce: **Glos Lubomír ml.**
Ulice: **Na Výsluní 943**
Město, PSČ: **Moravská Nová Ves, 691 55**
Charakteristika výrobce: **Rodinné vinařství se zaměřením na výrobu kvalitních láhvových vín. Člen sdružení vinařů Collegium Vinitorum.**
Sklepmistr: **Lubomír Glos ml.**
Telefon: **420 519 342 577**
Fax: **420 519 342 577**
Mobil: **420 607 672 713**
E-mail: **evaglosova@seznam.cz**
www stránky: **www.collegiumvinitorum.cz**
Počet pracovníků: **1**
Rozloha vlastních vinic: **3,8 ha**
Roční produkce: **15 000 lahví**

Výrobce: **Glosová Helena**
Ulice: **Na výsluní 841**
Město, PSČ: **Moravská Nová Ves, 691 55**
Charakteristika výrobce: **Rodinné vinařství se zaměřením na výrobu kvalitních láhvových vín. Člen sdružení vinařů Collegium Vinitorum.**
Sklepmistr: **Lubomír Glos**
Telefon: **420 519 342 577**
Fax: **420 519 342 577**
Mobil: **420 607 180 237**
E-mail: **evaglosova@seznam.cz**
www stránky: **www.collegiumvinitorum.cz**
Počet pracovníků: **3**
Rozloha vlastních vinic: **2 ha**
Roční produkce: **9 000 lahví**

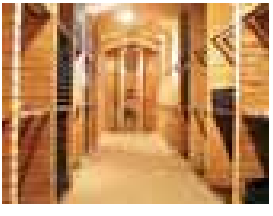
Výrobce: **HABÁNSKÉ SKLEPY spol. s r.o.**
Ulice: **Čejkovská 1284**
Město, PSČ: **Velké Bílovice, 691 02**
Charakteristika výrobce: **Společnost Habánské sklepy Velké Bílovice vznikla v roce 1993 a navázala tak na dlouhou a úspěšnou vinařskou tradici trvající déle než čtyři století. Členem uskupení Bohemia Sekt se stala v roce 1997. Dnes patří s více než 80 hektary vlastních vinic k největším vinařským společnostem v České republice. Specializuje se na pěstování vinné révy, zpracování nejkvalitnějších vinných hroznů pro výrobu odrůdových vín a výrobu suroviny pro prémiové sekty značky Bohemia Sekt.**
Sklepmistr: **Jiří Matulík**
Telefon: **420 377 197 111**
Fax: **420 377 965 048**
Mobil: **420 602 616 721**
E-mail: **info@bohemiasekt.cz**
www stránky: **www.habanskesklepy.cz**
Počet pracovníků: **22**
Rozloha vlastních vinic: **81 ha**
Roční produkce: **1 000 000 lahví**

Výrobce: **CHATEAU BZENEC spol. s r.o.**
Ulice: **Podhájí 421**
Město, PSČ: **Bzenec, 696 81**
Charakteristika výrobce: **Chateau Bzenec je viničním statkem posazeným v překrásné krajině jižní Moravy, v lůně nejlepších vinařských tratí Bzenecka. Členem uskupení Bohemia Sekt je od roku 1999. Péče vinohradníků usedlosti Chateau Bzenec, um vinařů i moderní vinařské technologie zaručují každému vínu této značky mimořádnou kvalitu a osobitost. V roce 2005 byla na základě marketingového výzkumu GfK zvolena odrůdová vína Chateau Bzenec výrobkem roku.**



Sklepmistr: **Ing. Josef Svoboda**
Telefon: **420 377 197 111**
Fax: **420 377 965 048**
Mobil:
E-mail: **info@bohemiasekt.cz**
www stránky: **www.chateaubzenec.cz**
Počet pracovníků: **25**
Rozloha vlastních vinic: **155 ha**
Roční produkce: **400 000 lahví**

Výrobce: **Maděřič Ludvík**
Ulice: **Prušánská 318**
Město, PSČ: **Moravský Žižkov, 691 01**
Charakteristika výrobce: **Malé rodinné vinařství působící na trhu od roku 1997. Výroba je zaměřena na produkci mladých svěžích ovocitých vín pro gastronomii a vinotéky. Firma vlastní cca 18 ha vinic, většinou na hlinito písčitých půdách s jílovitým podložím a vyšším obsahem vápníku, pro produkci přívlastkových vín. Vinice se nalézá na mírném jižním svahu.**



Sklepmistr: **Ing. Ondřej Konečný**
Telefon: **420 519 346 060**
Fax: **420 519 346 059**
Mobil: **420 605 284 266**
E-mail: **info@vinarstvimaderic.cz**
www stránky: **www.vinarstvimaderic.cz**
Počet pracovníků: **4**
Rozloha vlastních vinic: **18 ha**
Roční produkce: **4 000 hl**

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 i vín v dárkovém balení atd.**

Sklepmistr: **Bc. Ludvík Budín**
Telefon: **420 519 352 202**
Fax: **420 519 353 714**
Mobil: **420 602 505 207**
E-mail: **moravino@tiscali.cz**
www stránky: **www.moravino.cz**
Počet pracovníků: **10**
Rozloha vlastních vinic: **15 ha**
Roční produkce: **300 000 lahví**

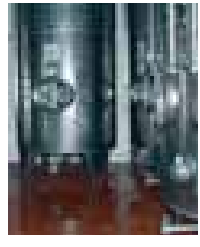
Výrobce: **NEOKLAS a.s.**
Ulice: **Šardice 700**
Město, PSČ: **Šardice, 696 13**
Charakteristika výrobce: **Společnost NEOKLAS a.s. byla založena v roce 1995. Ve své činnosti navázala na dlouholetou tradici předchozího zemědělského podniku v pěstování vinné révy, ovocných sadů a výroby révových vín. Obhospodařuje celkem 130 ha vinic ve dvou obcích spadajících do vinařské podoblasti slovácko.**

Sklepmistr: **Petr Vydařilý**
Telefon: **420 518 698 555**
Fax: **420 518 698 562**
Mobil: **420 602 595 986**
E-mail: **neoklas@neoklas.cz**
www stránky: **www.neoklas.cz**
Počet pracovníků: **98**
Rozloha vlastních vinic: **62 ha**
Roční produkce: **457 000 litrů**

Výrobce: **PATRIA Kobylí, a.s.**
Ulice: **Augusty Šebestové 716**
Město, PSČ: **Kobylí, 691 10**
Charakteristika výrobce: **Firma hospodaří v moravské vinařské oblasti, podoblasti velkopavlovické. Vlastní celkem 150 ha vinic, se širokou odrůdovou skladbou. Vína dodává převážně do gastronomie a specializovaných prodejen.**

Sklepmistr: **Marcel Lanžhotský**
Telefon: **420 519 431 210**
Fax: **420 519 440 790**
Mobil:
E-mail: **vino@patriakobyli.cz**
www stránky: **www.vinozkobyli.cz**
Počet pracovníků: **70**
Rozloha vlastních vinic: **150 ha**
Roční produkce: **1 800 000 lahví**

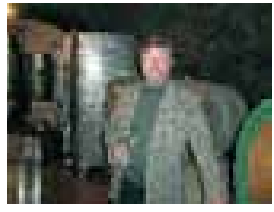
Výrobce: **Ravis, Vinné sklepy Rakvice, s.r.o.**
Ulice: **Družstevní 854**
Město, PSČ: **Rakvice, 691 03**
Charakteristika výrobce: **Ravis vinné sklepy Rakvice s.r.o. je poměrně mladou společností. Založena byla v roce 2002. Jejím sídlem je tradiční vinařská vesnička Rakvice, která se rozprostírá uprostřed největší vinařské podoblasti s názvem Velkopavlovická na Jižní Moravě. Výrobní program firmy odráží požadavky trhu. Využívá nejmodernějších zpracovatelských technologií počínaje pneumatickými lisy, vinifikátory, flotační odkalovače či zařízení pro plně automatizované řízení kvasných procesů přísně reduktivními me-**



todami. Firma Ravis produkuje úspěšná dynamická vína s velkým progresem na trhu.

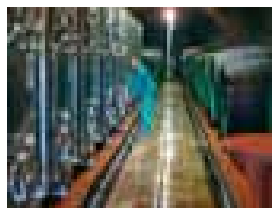
Sklepmistr: **Josef Gréger**
Telefon: **420 519 349 711**
Fax: **420 519 349 711**
Mobil: **420 731 460 943**
E-mail: **ravis@ravis.cz**
www stránky: **www.ravis.cz**
Počet pracovníků: **5**
Rozloha vlastních vinic:
Roční produkce: **1 500 000 lahví**

Výrobce: **Reisten s.r.o.**
Ulice: **Zámek 2**
Město, PSČ: **Valtice, 691 42**
Charakteristika výrobce: **Reisten je malé vinařství, které se zabývá převážně výrobou přívlastkových vín. Obhospodařuje 28 hektarů vlastních vinic, ve vyjímečných polohách v Pavlově, Sedlec i a Mikulově, část hroznů nakupuje od stálých partnerů. Krédem vinařství je šetrnost a ohleduplnost při zacházení s vinicí, hrozny i vínem.**



Sklepmistr: **Radomír Nepraš**
Telefon: **420 519 515 222**
Fax: **420 519 515 096**
Mobil: **420 777 151 299**
E-mail: **rane@iol.cz**
www stránky: **www.reisten.com**
Počet pracovníků: **5**
Rozloha vlastních vinic: **28 ha**
Roční produkce: **60 000 lahví**

Výrobce: **Réva Rakvice, s.r.o.**
Ulice: **Dolní 32**
Město, PSČ: **Rakvice, 691 03**
Charakteristika výrobce: **Réva Rakvice s.r.o. je moderní dynamická vinařská společnost. V současnosti hospodaří ve vlastních vinicích v obci Rakvice a na farmě v Hustopečích, kde jsou ve výsadbách zastoupeny zejména odrůdy, u kterých je předpoklad kvalitního vyzrání hroznů s vysokou cukernatostí a tím dosáhnout i vyšší kvality hroznů, pro výrobu vín nejvyšší kategorie a kvality, což jsou vína s přívlastkem. Tyto cíle nám umožňují plnit moderní způsoby obdělávání vinic, v návaznosti na zpracování hroznů nejmodernějšími technologiemi probíhajících v našich vinných sklepech. Naší snahou je každoročně zvyšovat technologické vybavení firmy a tím vyrábět vína té nejvyšší kvality.**



Sklepmistr: **František Obhlídal**
Telefon: **420 519 349 216**
Fax: **420 519 349 216**
Mobil: **420 606 601 120**
E-mail: **reva@revarakvice.cz**
www stránky: **www.revarakvice.cz**
Počet pracovníků: **25**
Rozloha vlastních vinic: **85 ha**
Roční produkce: **1 200 000 lahví**

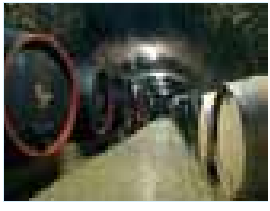
Výrobce: **Rodinné vinařství Jedlička & Novák**
Ulice: **Bořetice 483**
Město, PSČ: **Bořetice, 691 08**
Charakteristika výrobce: **Zpracovává hrozny výhradně z vlastních vinohradů - 35 ha. Specializace na přívlastková vína. Výrobním základem je historický areál družstva VINOPA v Bořeticích.**
Sklepmistr: **Ing. Novák Stanislav**
Telefon: **420 519 430 107**
Fax: **420 519 430 107**
Mobil: **420 602 854 662**
E-mail: **vinoboretice@vinoboretice.cz**
www stránky: **www.vinoboretice.cz**
Počet pracovníků: **4**
Rozloha vlastních vinic: **35 ha**
Roční produkce: **140 000 lahví**

Výrobce: **Sonberk a.s.**
Ulice: **Sklep 61**
Město, PSČ: **Pouzdřany, 691 26**
Charakteristika výrobce: **Moderní vinařství zaměřující se na výrobu bílých přívlastkových vín z přísně redukovaných sklizní z vlastního vinohradu, unikátní vinice Sonberk v Popicích. Specialita - výroba slámových evropské špičky.**
Sklepmistr: **Oldřich Drápal ml.**
Telefon: **420 548 140 445**
Fax: **420 519 415 332**
Mobil: **420 777 630 434**
E-mail: **sonberk@tiscali.cz**
www stránky: **www.sonberk.cz**
Počet pracovníků: **9**
Rozloha vlastních vinic: **38 ha**
Roční produkce: **80 000 lahví**

Výrobce: **SViŠ a SOU Valtice**
Ulice: **Sobotní 116**
Město, PSČ: **Valtice, 691 42**
Charakteristika výrobce: **Vinařská škola produkuje víno z vlastních vinic se zaměřením na kvalitní lahvová vína jakostní a přívlastková. Vína jsou vyráběna v moderních prostorách školního sklepa VENERIE.**
Sklepmistr: **Pavel Buriánek**
Telefon: **420 519 352 039**
Fax: **420 519 352 221**
Mobil: **420 777 101 844**
E-mail: **PBurianek@seznam.cz**
www stránky: **www.svisv.cz**
Počet pracovníků: **5**
Rozloha vlastních vinic: **24 ha**
Roční produkce: **45 000 lahví**

Výrobce: **Šlechtitelská stanice vinařská s.r.o.**
Ulice: **Velké Pavlovice 565**
Město, PSČ: **Velké Pavlovice, 691 06**
Charakteristika výrobce: **ŠSV - založena 1901, zaměřena na udržování šlechtění a novošlechtění. Byly zde vyšlechtěny Pálava, André a Agni. V udržovacím šlechtění pro produkci množitelského materiálu je 19 odrůd. Od roku 1995 je firma v soukromých rukou. Nyní obhospodařuje 36 ha vinic, ze kterých vyrábí kvalitní odrůdová vína.**

Sklepmistr: **Ing. Stanislav Málek**
Telefon: **420 519 428 444**
Fax: **420 519 428 601**
Mobil:
E-mail: **malek@slechtitelka.cz**
www stránky: **www.slechtitelka.cz**
Počet pracovníků: **21**
Rozloha vlastních vinic: **36 ha**
Roční produkce: **100 000 lahví**



Výrobce: **Šmerák Jiří**
Ulice: **U hřiště 507**
Město, PSČ: **Hrušky, 691 56**
Charakteristika výrobce: **Vinařství Šmerák v osobě Jiřího Šmeráka navazuje svou činností na zkušenosti předchozích generací vinařů. Vinařství a vinohradnictví se stalo hlavní činností firmy v roce 1998. Fungování vinařství je založeno na rodinných zkušenostech a kontaktech, na lásce k vínu, ke krajině a lidem, kteří zde žijí. Proto je pěstování révy i výroba vína z ní prováděna k přírodě co nejšetrnějším způsobem za použití pouze nezbytného množství chemických přípravků. V současnosti vinařství produkuje přibližně 20 tisíc litrů vína ročně. Výměra vinohradů je 6 hektarů, z nichž 4 hektary jsou mladé výsadby. Odrůdové složení vinic zahrnuje všechny hlavní odrůdy oblasti - z nichž nejznámější a oblastně nejtypičtější jsou zajisté Veltlínské zelené, skupina rulandských vín a z červených pak Frankovka a Modrý Portugal.**

Sklepmistr: **Jiří Šmerák**
Telefon: **420 519 343 202**
Fax:
Mobil: **420 777 007 453**
E-mail: **jirka@smerak.cz**
www stránky: **www.smerak.cz**
Počet pracovníků:
Rozloha vlastních vinic: **6 ha**
Roční produkce: **20 000 lahví**

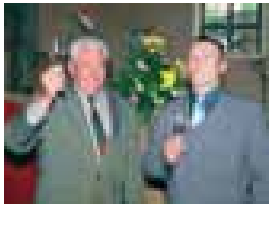
Výrobce: **Vinařství Košut**
Ulice: **Prušánky 178**
Město, PSČ: **Prušánky, 696 21**
Charakteristika výrobce: **Rodinné vinařství s tradicí sahající do 19. století. Ve vinařských obcí Prušánky a Moravská Nová Ves pěstuje révu vinnou ve vlastních vinicích. Celková odrůdová skladba vinic, tak i produkovaného vína je rovnoměrně rozložena mezi bílé a modré odrůdy. Veškerá produkce hroznů je zpracovávána moderními technologiemi a je zaměřena na výrobu jakostních a přívlastkových vín. Součástí vinařství je i archivní vinný sklep ve vesničce vinných sklepů Nechory.**
Sklepmistr: **Jaroslav Košut, Ing. Luděk Košut**
Telefon:
Fax: **420 518 374 182**
Mobil: **420 604 386 867, 420 728 676 326**
E-mail: **vinarstvi@kosut.net**
www stránky: **www.kosut.net**
Počet pracovníků: **5**
Rozloha vlastních vinic: **15 ha**
Roční produkce: **35 000 lahví**

Výrobce: **Vinařství Líbal s.r.o.**
Ulice: **Horní Dunajovice 85**
Město, PSČ: **Horní Dunajovice, 671 34**
Charakteristika výrobce: **Rodinné vinařství. V současné době probíhá výroba vína v nově postavené budově. Vinařství disponuje veškerým zařízením nezbytným pro výrobu vín pomocí nejnovějších technologií. Procesy kvašení a zrání probíhají buď v nerezových tancích nebo klasických dřevěných sudech. Kapacita sklepa je nyní 70 000 litrů. Odrůdová skladba je uzpůsobena severní poloze vinařství, veškeré hrozny pocházejí z viničních tratí v Horních Dunajovicích - Frédy a Stará Hora. Veškeré vyrobené víno je lahvováno a většinu prodáváme prostřednictvím specializovaných prodejen vín a vinoték. Vybraná část produkce najde potom místo v našem archivním sklepě, který budujeme od roku 1993 a dnes se v něm nachází několik tisíc lahví nejlepších ročníkových vín.**
Sklepmistr: **Líbal Marek**
Telefon: **420 515 273 232**
Fax:
Mobil: **420 736 225 204**
E-mail: **info@vinolibal.com**
www stránky: **www.vinolibal.com**
Počet pracovníků: **2**
Rozloha vlastních vinic:
Roční produkce: **50 000 litrů**

Výrobce: **Vinařství Mikrosvín Mikulov a.s.**
Ulice: **Nádražní 29**
Město, PSČ: **Mikulov, 692 01**
Charakteristika výrobce: **Vinařství se specializuje pouze na vína přívlastková, z hroznů vypěstovaných z integrované produkce.**
Sklepmistr: **Filip Mlýnek**
Telefon: **420 519 517 113**
Fax: **420 519 517 113**
Mobil: **420 731 454 541**
E-mail: **ocenasek@mikrosvin.cz**
www stránky: **www.mikrosvin.cz**
Počet pracovníků: **76**
Rozloha vlastních vinic: **225**
Roční produkce: **400 000 litrů**

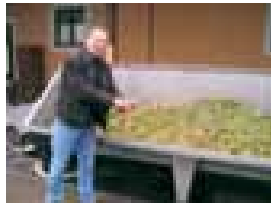
Výrobce: **Vinařství Mikulica**
Ulice: **Hlavní 116**
Město, PSČ: **Velké Pavlovice, 691 06**
Charakteristika výrobce: **V roce 1993 jsem založil malé rodinné vinařství. Z bílých odrůd pěstuji převážně Aurelius, Muškát Moravský, Rulandské bílé, Rulandské šedé a Veltlínské zelené. Červené víno vyrábím hlavně z odrůd André, Frankovka, Modrý Portugal a Svatovavřinecké. Lahvuji především přívlastková vína.**
Sklepmistr: **Miroslav Mikulica**
Telefon: **420 519 428 801**
Fax:
Mobil: **420 607 547 109**
E-mail: **mikulicamiroslav@seznam.cz**
www stránky: **www.vinarstvimikulica.cz**
Počet pracovníků: **1**
Rozloha vlastních vinic: **2 ha**
Roční produkce: **150 hl**

Výrobce: **Vinařství Trpělka & Oulehla**
Ulice: **Nové Bránice 39**
Město, PSČ: **Nové Bránice, 664 64**
Charakteristika výrobce: **Rodinné vinařství založené v roce 1991. Základem výroby jsou hrozny z vlastních vinic v okolí města Dolních Kounic.**
Sklepmistr: **Ing. Luboš Oulehla**
Telefon: **420 546 421 532**
Fax: **420 546 421 532**
Mobil: **420 603 834 166**
E-mail: **info@reginacoeli.cz**
www stránky: **www.reginacoeli.cz**
Počet pracovníků: **4**
Rozloha vlastních vinic: **25**
Roční produkce: **70 000 lahví**



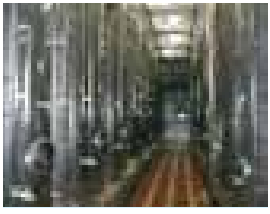
Výrobce: **Vinařství Vladimír Tetur**
Ulice: **Záhumní 1277**
Město, PSČ: **Velké Bílovice, 691 02**
Charakteristika výrobce: **Výrobce vysoce jakostních a přívlastkových vín se zaměřením na aromatické odrůdy. Víno se zde vyrábí pouze z hroznů sklízených ve vinicích Velkých Bílovic v novém objektu pomocí nejmodernější vinařské technologie.**
Sklepmistr: **Vladimír Tetur**
Telefon: **420 519 347 904**
Fax: **420 519 347 904**
Mobil: **420 603 253 529**
E-mail: **vtetur@c-box.cz**
www stránky: **tetur.moraviavitis.cz**
Počet pracovníků: **3**
Rozloha vlastních vinic: **12 ha**
Roční produkce: **200 – 300 tisíc lahví**

Výrobce: **Vinařství Zaječí, s.r.o.**
Ulice: **U Vily 463**
Město, PSČ: **Zaječí, 691 05**
Charakteristika výrobce: **Moderní progresivní vinařství. Zpracování hroznů, kvašení rmutů a školení vína probíhá v moderních provozech. Uplatňují se nejnovější technologické postupy řízeného kvašení. Vína tak získávají výrazný odrůdový charakter, čistou vůni a svěžest. Víno zraje ve sklepech v dřevěných i barikových sudech nebo v klimatizovaných halách v nerezových tancích.**
Sklepmistr: **Petr Šrámek**
Telefon: **420 519 351 007**
Fax: **420 519 351 008**
Mobil: **420 724 503 134**
E-mail: **jbalga@vinarstvizajeci.cz**
www stránky: **www.vinarstvizajeci.cz**
Počet pracovníků: **25**
Rozloha vlastních vinic: **50**
Roční produkce: **3 000 000 litrů**



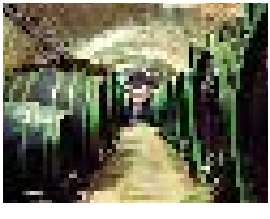
Výrobce: **VINIUM a.s. VELKÉ PAVLOVICE**
Ulice: **Hlavní 666**
Město, PSČ: **Velké Pavlovice, 691 06**
Charakteristika výrobce: **VINIUM je mladá, dynamická firma, která chce být následníkem a pokračovatelem těch nejlepších staletých tradic pěstování a výroby vína na jižní Moravě. Historie firmy sahá do roku 1936, kdy dvě stovky zemědělců založily ve Velkých Pavlovicích vinařské družstvo VINOPA. Sídlo společnosti je na jižní Moravě ve Velkých Pavlovicích, v srdci moravského vinařství. Společnost má vlastní vinice na ploše 466 ha, dále sklízí hrozny révy vinné z vinic dlouhodobých smluvních partnerů z plochy více jak 2000 ha v celé vinařské oblasti Morava.**

Sklepmistr: **Ing. Václav Rusnok**
Telefon: **420 519 403 111**
Fax: **420 519 428 670**
Mobil: **420 606 745 526**
E-mail: **vinium@vinium.cz**
www stránky: **www.vinium.cz**
Počet pracovníků: **101**
Rozloha vlastních vinic: **466 ha**
Roční produkce: **10 000 000 lahví**



Výrobce: **Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o.**
Ulice: **Lechovice 60**
Město, PSČ: **Lechovice, 671 63**
Charakteristika výrobce: **Vinné sklepy Lechovice patří k tradičním výrobcům kvalitních přírodních révových vín ve znojemské vinařské podoblasti, kde má pěstování révy hluboké kořeny. Hloubení sklepa bylo povoleno roku 1732 v zámeckém parku v Lechovicích a bylo dokončeno o 105 let později v roce 1837. Technické řešení sklepních prostor zajišťuje stabilní teplotu 12°C a ideální prostředí pro výrobu a zrání vína. Nynější společnost vznikla v roce 1993 a navazuje na dlouholetou tradici Lechovického sklepa. Celková plocha vinic společnosti je zhruba 230 ha. Vinice spadají do katastru obcí Borotice, Božice, Oleksovice a Lechovice a jejich poloha je zachována již po staletí.**

Sklepmistr: **Pavel Michalovič**
Telefon: **420 515 257 320**
Fax: **420 515 271 209**
Mobil:
E-mail: **staskova@vslechovice.cz**
www stránky: **www.vslechovice.cz**
Počet pracovníků: **55**
Rozloha vlastních vinic: **230 ha**
Roční produkce: **1 000 000 lahví**



Výrobce: **Vinné sklepy Valtice, a.s.**
Ulice: **Vinařská 407**
Město, PSČ: **Valtice, 691 42**
Charakteristika výrobce: **Vinné sklepy Valtice, tak jako v minulosti, jsou opět největším pěstitelem révy vinné v ČR. Valtická vína jsou vyráběná v moderních prostorách, ale současně dozrávají i ve starých historických sklepích.**

Sklepmistr: **M. Suchomel, Z. Horník, Z. Antoš**
Telefon: **420 519 361 311**
Fax: **420 519 352 330**
Mobil:
E-mail: **valvin@vsvaltice.cz**
www stránky: **www.vsvaltice.cz**
Počet pracovníků: **73**
Rozloha vlastních vinic: **490 ha**
Roční produkce: **4 000 000 lahví**

Výrobce: **Víno Marcinčák**
Ulice: **Vinařská 6**
Město, PSČ: **Mikulov, 692 01**
Charakteristika výrobce: **Vinařství Marcinčák hospodaří na vinicích ležících v mikulovské vinařské podoblasti ve vinařské obci Novosedly, kde se také nachází moderní výrobní areál a archivní sklepy. Vinice jsou ošetřovány v duchu integrované produkce, což znamená, že je využívána účinná ochrana s důrazem na ekologické prostředky. Vinařství Víno Marcinčák vybudovalo ve svých vinicích vinohradnickou naučnou stezku Stará hora, která je součástí mezinárodní vinařské cyklostezky Jantarová stezka. Kromě ochutnávky jedinečných přívlastkových vín je možné si prohlédnout vinařský areál s ukázkou výroby slámových vín či archivní sklepy ve vinici Stará hora. Na přání připraví vinařství posezení v reprezentačním sklípku, který je pro návštěvníky otevřen denně. Produkce vinařství je zaměřena výhradně na vína přívlastková z tradičních odrůd. Jejich široký sortiment doplňují vína botrytická, ledová a slámová, která jsou vyhlášenou specialitou vinařství. Při používání moderních výrobních technologií je kladen důraz na přirozenost a jedinečnost vín, která je dána výjimečnými podmínkami jednotlivých viničních tratí. Díky této filozofii vinaře Petra Marcinčáka vznikají osobitá vína určená pro nejnáročnější milovníky vín.**

Sklepmistr: **Ing. Petr Marcinčák**
Telefon: **420 519 510 958**
Fax: **420 519 513 750**
Mobil: **420 736 489 351**
E-mail: **vino@marcincak.cz**
www stránky: **www.marcincak.cz**
Počet pracovníků: **11**
Rozloha vlastních vinic: **90**
Roční produkce: **200 000 lahví**

Výrobce: **Vinselekt Michlovský, a.s.**
Ulice: **Luční 858**
Město, PSČ: **Rakvice, 691 03**
Charakteristika výrobce: **Vinařství bylo založeno v roce 1993. Zpracovává hrozny především ze svých vinic v mikulovské a velkopavlovické podoblasti. Díky dokonalému snoubení nových technologií s tradicí vinařství produkuje originální odrůdová vína se svěží primární aromatikou a rovněž vína plná, extraktivní, kořenitá s interesantní sekundární a terciální buketností.**

Sklepmistr: **Ing. Pavel Holub**
Telefon: **420 519 360 870**
Fax: **420 519 360 889**
Mobil: **420 777 569 610**
E-mail: **marketing@michlovsky.com**
www stránky: **www.michlovsky.com**
Počet pracovníků: **46**
Rozloha vlastních vinic: **120 ha**
Roční produkce: **1 000.000 láhví**

Výrobce: **Winberg s.r.o.**
Ulice: **Valtická 11**
Město, PSČ: **Mikulov, 691 02**
Charakteristika výrobce: **Výrobce přívlastkových révových vín**
Sklepmistr: **Antonín Procházka**
Telefon: **420 519 511 455**
Fax: **420 519 511 455**
Mobil: **420 606 128 417**
E-mail: **prochazkova.katerina @worldonline.cz**
www stránky:
Počet pracovníků: **11**
Rozloha vlastních vinic: **13 ha**
Roční produkce: **35 000 lahví**

Výrobce: **ZD Sedlec u Mikulova**
Ulice: **Sedlec u Mikulova 308**
Město, PSČ: **Sedlec u Mikulova, 691 21**
Charakteristika výrobce: **Středně velký výrobce vína. Veškeré vyráběné víno je z vlastních vinic z vyhlášených sedleckých tratí, kterých obhospodařují 130 ha. Roční produkce lahví 200 000. Zaměření na špičková přívlastková vína.**
Sklepmistr: **Ctirad Králík**
Telefon: **420 519 513 328**
Fax: **420 519 513 328**
Mobil: **420 777 719 110**
E-mail: **zdsedlec@tiscali.cz**
www stránky: **www.sedleckavina.cz**
Počet pracovníků: **30**
Rozloha vlastních vinic: **130 ha**
Roční produkce: **200 000 lahví**

Výrobce: **Znovín Znojmo, a.s.**
Ulice: **Šatov 404**
Město, PSČ: **Šatov, 671 22**
Charakteristika výrobce: **Středně velká, 100 procentně česká, vinařská firma zaměřená na českého zákazníka a produkci kvalitních odrůdových, známkových, ledových, slámových a šumivých vín z nejlepších vinařských tratí Znojemska dle motta „Znovín Znojmo-vína hrdá na svůj původ". Provozujeme velmi bohatý turistický program, v rámci kterého můžete navštívit několik atraktivních míst a ochutnat spoustu vzorků kvalitních vín.**
Sklepmistr: **Petr Drozd, Petr Gregor, Ladislav Mikulenčák**
Telefon: **420 515 266 620**
Fax: **420 515 221 650**
Mobil: **420 606 712 231**
E-mail: **znovin@znovin.cz**
www stránky: **www.znovin.cz**
Počet pracovníků: **110**
Rozloha vlastních vinic: **20**
Roční produkce: **4 000 000 lahví**

Poznámky:

Poznámky:

klíč k řešení telekomunikačních potřeb vaší firmy

komplexní integrovaná řešení

ČESKÝ TELECOM

Rádi vám zajistíme kompletní spektrum telekomunikačních služeb sestavené podle vašich individuálních požadavků. Přesvědčte se o komplexní nabídce služeb a výhod, které s námi získáte:

- kompletní IT řešení
- outsourcing IT
- bezpečnost IT
- internetové a portálové aplikace
- objektová bezpečnost

více informací: bezplatná linka 800 202 202 | www.telecom.cz

HOBRA – vedeni úspěchem!

HOBRAFILT
filtrační desky

ORBIFILT
filtrační moduly

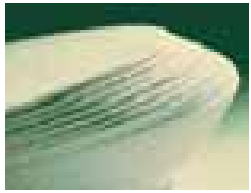
CANDEFILT
filtrační membránové svíčky

HOBRACOL
filtrační zařízení pro filtrační desky

ORBICOL
zařízení pro filtrační moduly

CANDECOL
zařízení pro filtrační svíčky

Spolehlivá filtrace
Filtrační desky a zařízení



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

HOBRA ŠKOLNÍK

OPPIDI ANTIQUAE PILSNAE

Bohemia Sekt

Finest Czech Sparkling Wine

BOHEMIA SEKT A.S. STARÝ PLZENEC

Bohemia Sekt Prestige

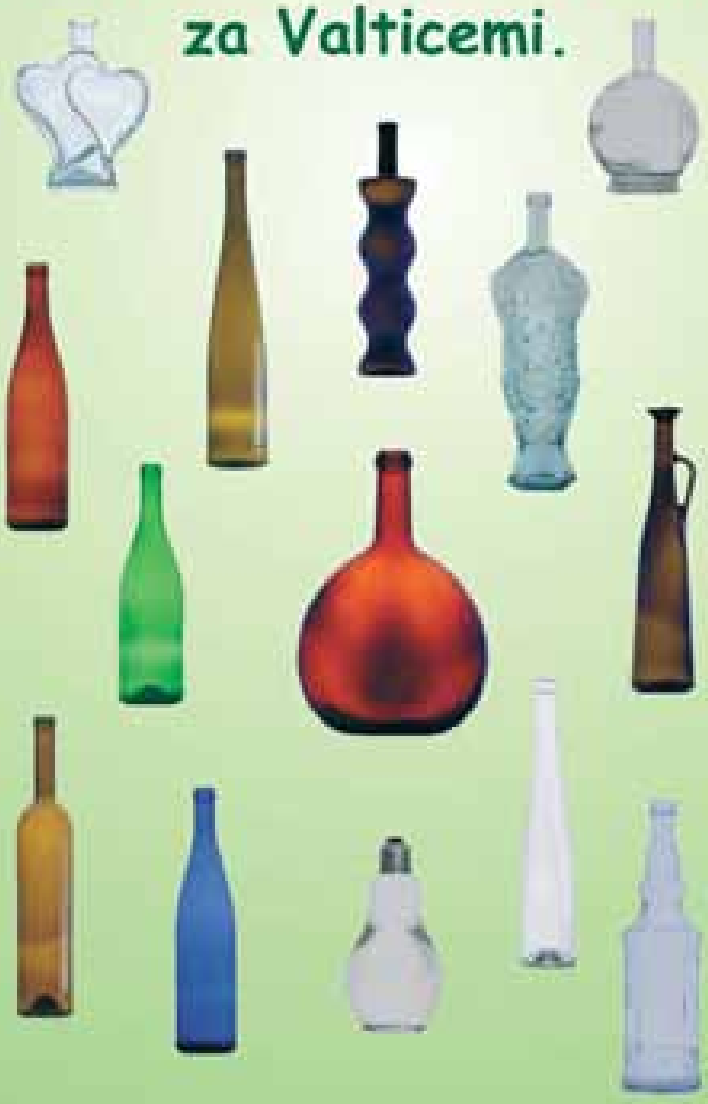
BOHEMIA SEKT PRESTIGE JE VÝJIMEČNÉ ŠUMIVÉ VÍNO, ELEGANTNÍ A OSOBITÉ SVÝM CHARAKTEREM. VYNIKÁ JISKRNÝM VZHLEDEM, NEZAMĚNITELNOU CHUTÍ, PŘÍJEMNOU ZELENKAVĚ ZLATAVOU BARVOU A JEMNÝM DLOUHOTRVAJÍCÍM PERLENÍM. CUVÉE VZNIKLO JEDINEČNOU KOMBINACÍ VYBRANÝCH ODRŮDOVÝCH JIHOMORAVSKÝCH VÍN. TECHNOLOGICKY JE ZPRACOVÁNO METODOU KVAŠENÍM V LAHVÍCH.

BOHEMIA SEKT PRESTIGE JE ATRAKTIVNÍ SEKT K JEDINEČNÝM PŘÍLEŽITOSTEM, RECEPCÍM A NETRADIČNÍM SPOLEČENSKÝM SETKÁNÍM V MODERNÍM STYLU.

WWW.BOHEMIASEKT.CZ

Bricol www.bricol.cz

Navštivte naši vzorkovnu za Valticemi.



Mikulovská 228
691 42 Valtice

Tel./fax:
+420 519 352 054

e-mail: bricol@bricol.cz
http://www.bricol.cz

RIBBON s.r.o.

Autorizované prodejní a servisní centrum TOSHIBA

Kopírovací stroje

Faxy

Notebooky

Data projektory

TOSHIBA
Copiers • Telefax

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

Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vinařská 1, 691 42 Valtice • Tel.: 519 361 311 • Tel/Fax: 519 352 330

www.vsvaltice.cz • e-mail: odbyt@vsvaltice.cz

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

Vína hrdá na svůj původ

Ideální klimatické podmínky, moderní technologické postupy evropské úrovně i prvotřídní viniční tratě zaručují stálou kvalitu a podtrhují výrazně osobitý odrůdový šarm vín Znojemska. Vína vyvolávající vzpomínky na zlatavé večery v kvetoucích zahradách, vysoce aromatická, s pronikavou exotickou vůní, výjimečně intenzívní a přesto úžasně lehká a elegantní – i taková jsou vína pozdních sběrů a výběrů z hroznů vyrobená ve znovínských sklepích. Z nich pak putují zásilkovou nebo rozvážkovou službou k jejich milovníkům. Za značkou Znovín Znojmo, a.s. se neskrývají jen lahodná a voňavá vína, ověnčená 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.

tel.: 515 266 620, fax: 515 221 650, e-mail: znovin@znovin.cz
www.znovin.cz

13. mezinárodní vinařský veletrh
13. Internationale Winzerfachmesse
13th International Wine Fair

4.–7. 3. 2008

Brno – Výstaviště / Messegelände / Exhibition Centre

www.bvv.cz/vinex

BVV
Veletrhy
Brno

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY

VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. - VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice, Česká republika
Tel.: +420 519 346 236, Fax: +420 519 347 314
email: info@bsvinapo.cz, www.bsvinapo.cz

Zašleme vám zdarma poslední výtisk na ukázku,
napište si o něj na **redakce@vinorevue.cz**

VínoRevue

MAGAZÍN PROFESIONÁLŮ I MILOVNÍKŮ VÍNA

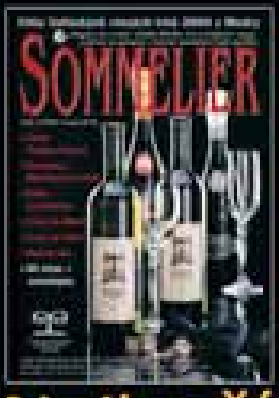
TESTY VÍN
VINAŘI A VINAŘSTVÍ
CESTY ZA VÍNEM

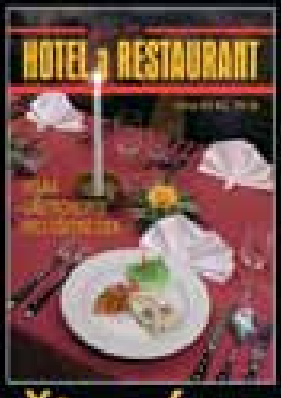
Víno Revue vychází 11krát ročně již pátým rokem!

PŘEDPLAŤTE SI VÍNO REVUE

NA 1 ROK > 1 ČÍSLO ZDARMA > 11 ČÍSEL JEN ZA 480 Kč
NA 2 ROKY > 3 ČÍSLA ZDARMA > 22 ČÍSEL JEN ZA 912 Kč

Pro předplatné v ČR použijte prosím kontakty
e-mail: iveta@send.cz, tel.: 225 985 225
fax: 267 211 305, mobil: 605 202 115





Každý druhý měsíc: původní bohatě ilustrované reportáže ze světa i z domova, vinařské výstavy, sommelierské soutěže, portréty vinařů, průvodce vinařskými zeměmi a oblastmi, ochutnávky vín, Galerie šéfkuchařů, nejlepší recepty, nové technologie pro restaurace a hotely, recenze, testy, tipy.

Nejlepší čtení o vínech, gastronomii a dalších radostech života

až do vaší schránky přímo z redakce za 468,- Kč ročního předplatného!

GastroPRESS

Vydává GastroPress, s.r.o., Praha, adresa redakce 251 66 Hradišťko 177, tel. 323 638 666, objednávky a podrobné informace na www.e-sommelier.cz, predplatne@e-sommelier.cz
Nabízíme profesionální produktové služby velkého digitálního fotostudia pro vaši reklamu!

Le CIGARE & VIN

STYLE

Časopis ušlechtilých neřestí

www.cigare-vin.cz

Deník Břeclavska

ROVNOST

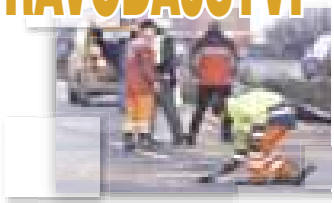
noviny pro Břeclavsko, Hustopečsko, Mikulovsko a Pohořelicko

Každý čtvrtek s týdeníkem

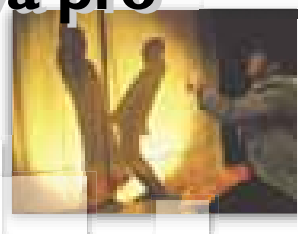
ZPRAVODAJSKÝ TÝDENÍK BŘECLAVSKÉHO REGIONU

nový život

DENNĚ AKTUÁLNÍ ZPRAVODAJSTVÍ



ve čtvrtek zábava pro volnou chvíli



SOBOTNÍ VYDÁNÍ
SE ČTENÍM NA VÍKEND
A VELKOU KŘÍŽOVKOU

Redakce:
tel.: **519 330 490**, fax: **519 325 170,** e-mail: **redakce.bv@rovnost.cz**

Inzerce:
tel. řádková: **519 322 080**, tel. plošná: **519 322 090**,
fax: **519 330 491**, e-mail: **inzerce.bv@rovnost.cz**

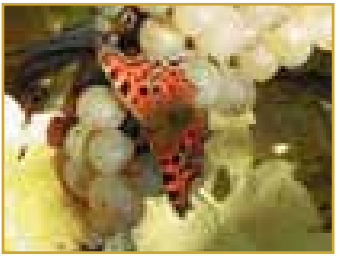
Předplatné:
bezplatná telefonní linka: **800 157 328**,
e-mail: **predplatne@rovnost.cz**

každý pátek TVmagazín

Vinařský obzor

Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem

Vydává Svaz vinařů České republiky



Co nabízíme:

- ✦ odborné články, aktuální zpravodajství i nenáročné čtení z vinařského světa
- ✦ inzerci ve Vinařském obzoru
- ✦ předplatné Vinařského obzoru (na Slovensku vyřizuje Mediaprint – Kapa Pressegrosso, a.s.)
- ✦ dodání jednotlivých starších čísel Vinařského obzoru
- ✦ kompletní ročníky Vinařského obzoru od ročníku 1999
- ✦ vinařské publikace:
  - Přehled odrůd révy vinné
  - Mapa vinařských oblastí České republiky
  - Vinohradnické stavby
  - Vinařský slovník + CD-ROM
  - Sklepní hospodářství, Zrání vín v sudech barrique aj.
  - Pěstujeme révu vinnou, Mechanizace vinohradnictví aj.
  - a jiné (aktuální nabídka a ceník je na www stránkách a nebo ve Vinařském obzoru)

Kontakt: SVČR – Vinařský obzor
Žižkovská 1275, P.O.Box 34, 691 02 Velké Bílovice
tel./fax: +420-519 348 980
e-mail: info@vinarskyobzor.cz • 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

partner pro
Váš business

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

KOVO PRUDÍK

691 46 Břeclav-Ladná, Mlýnská 66/1
tel.: 519 355 295, fax: 519 355 226
e-mail: prudik@iol.cz, IČO: 42599741

- nerezové nádrže,
  objem 50 - 20000 l
  provedení: válcové, hranaté, oválné,
  dělené a do klenby sklepa

- nádrže s plovoucím víkem,
  objem 60 - 2000 l

- vinofikátory – na
  výrobu červeného vína,
  objem 2500 - 20000 l
  provedení:
  s automatickým přetlačením rmutu
  s ponořováním matolinového koláče
  se skrápěním matolinového koláče

- plničky lahví:
  provedení:
  4-jehlová, 6-jehlová, 8-jehlová

VÍNA S CHUTÍ ČTYŘ STOLETÍ

Habánské sklepy ve Velkých Bílovicích, postavené v 17. století Habány - novokřtěnci, jsou svědectvím doby největšího rozmachu vinařství na Moravě. Dodnes dýchají atmosférou někdejších časů a víno zde vyrobené je toho dokladem. Již čtyři století dozrávají v Habánských sklepích vína, jenž jsou vrcholem vinařského umění.

Habánské sklepy
A.D. 1614

www.habanskesklepy.cz

VINOHRADY VINEYARDS

CHATEAU BZENEC

CHATEAU BZENEC je viničním statkem posazeným v překrásné krajině jižní Moravy, v lůně nejlepších vinařských tratí Slovácké vinařské podoblasti. Toto „chateau“, viniční usedlost se 155 ha vlastních vinic, se rozkládá na úpatí kopce Stará hora, 2 km severozápadně od města Bzenec. Její bohatá minulost je neodmyslitelně spjata s odrůdou Ryzlink rýnský, která tuto vinařskou oblast proslavila.

Chateau Bzenec, spol. s r. o., Podhájí 421, 696 81 Bzenec,
tel.: 377 197 111, fax: 377 965 048, e-mail: obchod@bohemiasekt.cz

... pro požitek
z vína

Bohemia Sekt, Českomoravská
vinařská akciová společnost,
závod Víno Mikulov
Průmyslová oblast 1220
692 01 Mikulov
www.vinomikulov.cz

v.e. TERCIE s.r.o.

využívejte nás - pomůžeme Vám

zajistíme Vám:

- návrh, tisk, ražbu a zlacení etiket
- tisk katalogů
- tisk plakátů
- ražbu ochranného hologramu
- tisk a výsek obálek
- tisk a výsek obalů pro Vaše vína

Lorer se dignibh eu feugiam quis aciliscillam dolent u[illegible] sandre con hent atetuer [illegible] eugia. Ut ullamet, ve[illegible] consectem amconsectem

www.vetercie.cz

Adresa naší tiskárny:

v.e. TERCIE s.r.o
Stará pošta 67
664 61 RAJHRAD

tel.:
547 230 106
547 230 344

e-mail:
vetercie@.cz
fax:
547 230 452

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

etikety v rolích

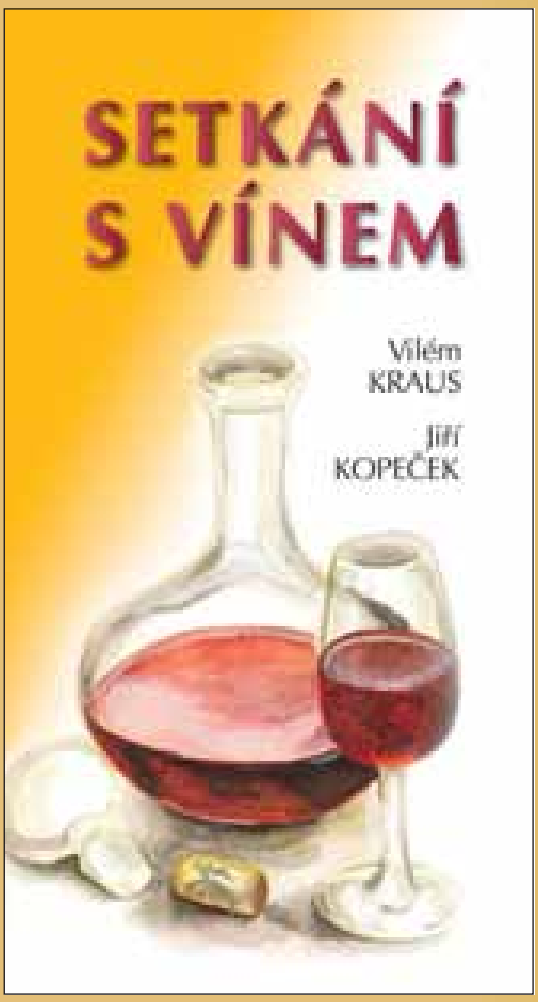
Tiskneme pro Vás

bianco etikety • dotisky etiket • zlacení horkou ražbou • malonákladový tisk • grafické návrhy • prospekty • katalogy • knihy • vizitky • vazby knih • číslování • perforování

etikety v arších

GRAFOTISK
Blažej Pálka
690 02 BŘECLAV

GRAFOTISK – BLAŽEJ PÁLKA
Národních hrdinů 17, 690 02 Břeclav
tel./fax: +420 519 374 305
e-mail: obchod@grafotisk.cz
www.grafotisk.cz



- 158 stran
- brož.
- cena 199 Kč
- formát 110x205 mm

Další informace na www.radix-knihy.cz

Publikace 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 s nejnovějšími poznatky o víně 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. Autory publikace jsou přední odborníci prof. ing. Vilém Kraus, CSc. a ing. Jiří Kopeček.

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

600 druhů vín z celého světa
služby odborného poradce

makro

Váš Sommelier

www.makro.cz

ABC Kovopit
engineering

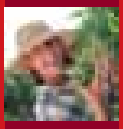
Dodavatel strojů a zařízení pro nápojový průmysl

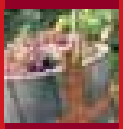
- univerzální myčky lahví
- vystřikovací stroje
- plnící a uzavírací monobloky
- etiketovací stroje
- balící stroje
- kolkovací stroje
- změkčovací filtry
- kompletní linky na zpracování hroznů
- ovinovací stroje
- křemelinové filtry
- vakuové filtry
- crossflow filtry
- deskové filtry
- průtokové pastery

ABC Kovopit - engineering, spol. s r.o.
593 01 Bystřice nad Pernštejnem, K Ochozi 666
Tel./fax: 566 550 482, tel. 566 551 730
http://www.abckovopit.cz • e-mail: info@abckovopit.cz

AGENTURA BRAVISSIMO
Václavské nám. 1
669 03 Znojmo
www.bravissimo.cz
Tel.: 515 22 77 88

AGENTURA
bravissimo





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

VŠE SE ZAMĚŘENÍM NA PROPAGACI VINAŘSTVÍ A VINAŘSKÉ TURISTIKY

AGENTURA BRAVISSIMO – vítěz 1. ceny Czech Tourism Prize 2005 v kategorii Cena za významný počin při doplňování spektra turistických produktů za projekt Za vínem na Znojemsku a držitel ocenění Grand Prix Region Tour 2006 za turistické propagační materiály Jihomoravského kraje

Oficiální prezentace moravských a českých vín. Vinaři, historie, fakta, rozdělení a výroba vín, odrůdy, víno a jídlo, víno a zdraví, víno a turistika, instituce a odkazy, soutěže, kalendář akcí.

vína z Moravy
vína z Čech
...VELKÁ VÍNA Z MALÉ ZEMĚ...

www.wineofczechrepublic.cz
www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM
obecně prospěšná společnost

- ✦ organizace soutěže vín „Salon vín České republiky“, zastřešující systém nominačních výstav v ČR
- ✦ 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

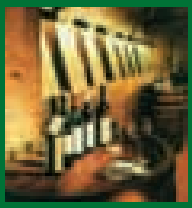
NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.
Zámek 1
CZ – 691 42 VALTICE
tel./fax: +420 519 352 744
e-mail: narodni@vinarskecentrum.cz
www.vinarskecentrum.cz
www.salonvin.cz
www.wineofczechrepublic.cz

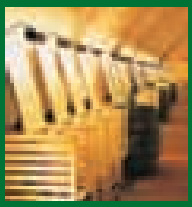
Katalog vín oceněných titulem „Salon vín České republiky 2005/2006“ vydalo
© NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.

Koncepce a zpracování katalogu: Ing. Marek Babisz

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

Tisk: Grafotisk Blažej Pálka, Břeclav





NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM

NATIONAL WINE CENTRE
NATIONALER WEINBAUZENTRUM
Zámek 1, 691 42 Valtice, Česká republika