



SALON VÍN

NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Hlavní partneři



Partneři



Partneři

RIBBON
TOSHIBA

TWP
GLASS

MAINOR

SOHM
GASTRO

partner profesionálů

FINE WINES
by the glass

BVV
Veletrhy
Brno

Mediální partneři

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

SOMMELIER
Hotel & Restaurant
HOTEL a RESTAURANT
www.e-sommelier.cz

WINE
& Degustation

Vinařský obzor

Listy
jižní Moravy

radiočas
z pohledu
dyje
slovácké radio

ČESKÝ ROZHLAS
BRNO
rozhlas naší Moravy

lidovky.cz
Zpravodajský server Lidových novin

VÍNOREVUE

C&V

LIDOVÉ NOVINY

BRNO
BUSINESS

Měsíčník pro cestovní ruch
TRAVEL



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Pořadatel



Garant soutěže



Ve spolupráci



Propagace projektu za podpory



Záštitu nad Salonem vín – Národní soutěží vín ČR 2012 převzal

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

Čestný předseda hodnocení

Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc.

Předseda hodnocení

Doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.

Obsah / Contents / Inhalt

Záštita prezidenta České republiky	4
Úvodní slovo předsedy Správní rady NVC	5
Úvodní slovo předsedy Svazu vinařů ČR	6
Úvodní slovo předsedy hodnocení	7
Úvodní slovo ředitele Národního vinařského centra	9
Statistika kolekce Salonu vín ČR	10
Výpis ze statutu soutěže	11
Oceněná vína jednotlivých kategorií a kolekce vín	14
Seznam degustátorů	15
Průvodce návštěvníka expozicí Salonu vín ČR 2012	17
Profil struktury a mohutnosti vína a aromatický profil vín	19
Vína z Moravy a vína z Čech – vína s historií, současností i budoucností	22
Slovníček	25
Vocabulary	25
Wörterbuch	25
Vinařská mapa České republiky	28
Seznam vín oceněných titulem Salon vín České republiky	29
List of wines with the title of the Wine Salon of the Czech Republic	29
Liste der mit dem Titel Weinsalon der Tschechischen Republik gewerteten Weine	29
Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky ...	129
List of producers included in the Wine Salon of the Czech Republic	129
Liste der im Weinsalon der Tschechischen Republik vertretenen Produzenten	129



SALON VÍN
NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012



PREZIDENT ČESKÉ REPUBLIKY

VÁCLAV KLAUS

UDELUJE

Z Á Š T I T U

SALONU VÍN -

NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

V ROCE 2012

V PRAZE DNE 27. ŘÍJNA 2011

Úvodní slovo předsedy Správní rady NVC



Víno je nejstarším a nejkulturnějším nápojem na světě. Vždyť takřka od nepaměti víno spolu s olejem a chlebem představovalo posvátnou triádu jako základ života a zdraví. Víno bylo, je a jistě zůstane symbolem lásky, věrnosti a důvěry. Víno je darem přírody člověku, dokáže v něm vzbuzovat pocity dobré pohody, vyvolává nadšení pro vše krásné a ušlechtilé. Víno si díky svým blahodárným vlastnostem nachází v České republice každým rokem stále více příznivců, a trh s vínem tak roste a zároveň se také hodně diverzifikuje – podle původu vína, odrůdy, chuti, vzhledu, ceny ale i podle typu konzumentů. Mluvíme pak například o víně klasickém, moderním či ambiciózním.

Vinaři se snaží, aby vína poskytovala milovníkům a znalcům vína inspiraci, asociovala typické moravské vinařské romantické scenérie, a dokázala vzbudit očekávání, zvědavost i potřebu ochutnat. Vína z našich vinic jsou odrůdově bohatá, specifická, zvláštní, neopakovatelná prostě jedinečná. O tom se můžete přesvědčit při degustaci v Národním salonu vín.

Kvalitu potvrzují také výsledky českých a moravských vín na světových a mezinárodních výstavách. Je na místě udělit zde pochvalu do vlastních řad, našim technologům a sklepmistrům za jejich práci. Samozřejmě, že při každé soutěži musí být i trochu štěstí, ale zdá se, jako bychom ho měli stále a stále více, a to už přeci nemůže být jen o štěstí. Zkrátka víno dělat umíme, vždyť takovou žeň medailí, diplomů a ocenění kolekcí vín na zahraničních soutěžích jako v posledních letech si já osobně nepamatuji. Můžeme bez nadsázky hovořit o historických úspěších.

Je krásné a vzrušující kombinovat vína s lahodnými pokrmy a ladit jejich harmonické souznění. Našel jsem ale také mnoho našich vín, kde mi úplně postačuje, když je pozvolna upíjím z číše. Možná právě pro jejich typičnost a osobitost - tedy lahodnou ovocitou chuť, příjemnou kyselinu a jedinečnou svěžest, jimiž vynikají nad všemi ostatními víny světa. Sám pro sebe jsem si je pojmenoval „Naše, moravská vína do číše“. A je jich stále více, přesvědčte se!

Dovolte mi, abych pozdvihl číši na jedinečnost a blahodárnost vína a sektů, na Vaše zdraví

Ing. Josef Vozdecký
Předseda správní rady
Národního vinařského centra



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Vážení vinaři a milovníci vína,



součástí této brožury je i přehled vítězů Salonu vín - Národní soutěže vín ČR. Jde o druhý ročník této nejvyšší soutěže České republiky pořádané Národním vinařským centrem, o.p.s., garantované Svazem vinařů České republiky a za finanční podpory Vinařského fondu. Úspěšná účast v Salonu vín - Národní soutěži vín ČR, což je třístupňová soutěž, je podmínkou k prezentaci vína zde ve stálé expozici vlastního Salonu vín České republiky. Nejnižší stupeň tvoří Národní soutěž vín - vinařské oblasti Čechy a čtyři

podoblastní Národní soutěže vín (slovácká, velkopavlovická, mikulovská, znojmská podoblast). Následuje 1. kolo hodnocení a nejvyšším stupněm 2. kolo, ve kterém je vybrán Šampion, vítězové kategorií, nejlepší kolekce od jednoho vinaře a 100 vín pro expozici Salonu vín ČR ve Valticích.

V letošním druhém ročníku Salonu vín - Národní soutěže vín ČR proběhlo hodnocení vín v rámci **vinařské oblasti Čechy** 8. 6. 2011 v Litoměřicích, **vinařské podoblasti velkopavlovické** 1. 5. 2011 ve Velkých Bílovicích, **vinařské podoblasti mikulovské** 17. – 18. 8. 2011 ve Valticích, **vinařské podoblasti slovácké** 23. 8. 2011 rovněž ve Valticích a **vinařské podoblasti znojmské** 21. 9. 2011 ve Znojmě. Do tohoto kola soutěže mohly být přihlášeny jen vzorky vína s původem v dané vinařské podoblasti/vinařské oblasti Čechy. Celkem jich bylo 1258. To je vzhledem k nízké sklizení ročníku 2010 pěkné. Nejlepší z nich, při zohlednění klíče plochy vinic daného regionu a po splnění nezbytných podmínek, postoupily do prvního kola soutěže.

Hodnocení vín **prvního kola soutěže** se uskutečnilo 7. až 9. 12. 2011 ve Valticích a **závěrečné 2. kolo** proběhlo 10. 1. 2012 v Mikulově. Zde byl také vyhlášen šampion Salonu vín - Národní soutěže vín ČR, tedy nejvyšší ocenění vína z ČR pro rok 2012.

Chci poděkovat všem organizátorům a degustátorům Salonu vín - Národní soutěže vín ČR, kteří se zapojili do práce na kterémkoliv stupni soutěže, ale také vinařům, kteří do soutěže víno dodali. Jen díky nim mohla tato organizačně složitá soutěž zdárně proběhnout. Věřím, že třetí ročník, který se již připravuje, bude neméně úspěšný.

Vám, milovníci dobrého vína, přeji hodně příjemných zážitků s víny vybranými do Salonu vín České republiky.

Ing. Jiří Sedlo, CSc.
předseda Svazu vinařů ČR

Úvodní slovo předsedy hodnocení Salonu vín – Národní soutěže vín 2012



Vážení přátelé, milovníci moravských a českých vín,

jsm rád, že jste přišli ochutnat vína oceněná titulem "Salon vín České republiky 2012" prezentovaná v degustační expozici Národního vinařského centra ve Valticích. Podobně jako v minulém roce se výběr stovky nejlepších vín stal součástí Národní soutěže vín 2012, která je založena na zpracovaném vícekolovém soutěžním systému.

V první fázi desítky odborníků vybíraly ty nejkvalitnější reprezentanty svých vinařských podoblastí. Z těchto nominovaných vín bylo ve druhém soutěžním kole pečlivě vybráno 200 vzorků, aby ve finále nejlepší tuzemští degustátoři vybrali stovku těch nejlepších vín a šampiona Národní soutěže vín 2012. Ve všech hodnotících kolech byl použit mezinárodně uznávaný stobodový systém podle standardu OIV. Zároveň byla u vín oceněných titulem "Salon vín České republiky 2012" posuzována jejich sensorická struktura, mohutnost a aromatický profil. Tyto výsledky byly zpracovány do přehledné grafické podoby systémem vyvinutým ve spolupráci Národního vinařského centra ve Valticích a Zahradnické fakulty Lednice Mendelovy univerzity v Brně. Věřím, že milovníkům vín tyto informace umožní lépe pochopit charakteristické vlastnosti vystavovaných vín a pro producenty soutěžních vzorků budou představovat širší zpětnou vazbu mezi ním a degustátory.

Statut soutěže dal záruku výběru až 80% vystavovaných bílých a červených vín s obsahem do 12 g/l zbytkového cukru. Můžeme se tak těšit na chuťovou lahodnost spojenou s vysokou pitelností suchých, případně polosuchých vín a srovnávat s bohatou chutí několika vybraných špičkových vín polosladkých či sladkých. Důraz byl kladen také na poměrově spravedlivé zastoupení vín z jednotlivých vinařských podoblastí, které se odrážejí ve specifickém charakteru autentických vín.

Nejvyšší počet vzorků vín v expozici reprezentují ročníky 2009 a 2010. Z pohledu vinohradníka, vinaře i milovníka vína to byly zcela odlišné ročníky a je úžasné prožívat jejich sensorické nuance na jednom místě a vedle sebe. Příznivé pěstitelské podmínky roku 2009 sebou přinesly fyziologicky vyvráté a zdravé hrozny s vhodným poměrem kyselin a cukrů. V současnosti celá řada bílých vín ročníku 2009 dosahuje svého vrcholu, jsou nazrálá, chuťově plná a harmonická. Rok 2009 však především nahrával tvorbě nezapomenutelných červených vín, ve kterých široká struktura chuti a komplexní charakter dávají předpoklady ke zlepšování kvality během dalšího nazrávání na lahvi.



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Naopak rok 2010 byl z pěstitelského hlediska velmi problematický a zpočátku s málo čitelnou kvalitou získaných vín. Méně slunce a více deště, méně tepla a hodně mrazů a až neobvykle vysoký tlak houbových chorob přinesly jednu z nejnižších sklizní hroznů s vysokým obsahem kyselin. Vyšší kyselinky se nakonec staly ozdobou bílých vín ročníku 2010 a zároveň se u nich zasloužily o to, že vína vynikají mimořádnou čistotou chuti a podmanivým aroma s výrazným odrůdovým charakterem, tedy vlastnostmi, tak typickými pro naše moravská a česká vína. Rozmanitostí vín a jejich charakterů, které Salon 2012 nabízí, jsem byl okouzlen a věřím, že bude i Vy.

Mnoho nevšedních sensorických zážitků při ochutnávání vín z našich vinařských regionů Vám přeje

doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.

předseda hodnocení Salon vín - Národní soutěž vín ČR 2012

Vážení přátelé moravských a českých vín,



držíte v rukou katalog již 12. ročníku Salonu vín - Národní soutěže vín ČR s navazující unikátní degustační expozicí vín, oceněných titulem „Salon vín České republiky“.

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

Salon vín – národní soutěž vín ČR je finální soutěže systému Národní soutěže vín. Na podoblastní kola navázalo dvoukolové hodnocení vlastní soutěže (v prvním kole výběr nejlepších dvou set vín, ze kterých se ve druhém kole vybrala nejlepší stovka). Stejně jako v loňském roce jsme použili náš nový počítačový systém pro hodnocení vín, který poskytuje kvalitativně vyšší úroveň a kvalitu hodnocení vín jak z pohledu degustátora, tak pořadatele soutěže. Novinkou letošního roku jsou aromatické profily a profily mohutnosti a struktury vína, které doplňují slovní hodnocení vín a jsou umístěny na popisných tabulích jednotlivých vín v degustační expozici.

Ocenění „Salon vín ČR“ bylo už od loňského roku udělováno primárně dle podoblastí, v závislosti na rozloze vinic v jednotlivých podoblastech. Letos se výběr také posunul směrem k vínům s nižším obsahem zbytkového cukru (80% vín kolekce je v kategorii suchých nebo polosuchých vín). Jednotlivé podoblasti jsou graficky zvýrazněny i v katalogu a na prezentačních tabulích, což je pro návštěvníka jistě přínosem.

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

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

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

Přeji vám příjemný zážitek s našimi nejlepšími víny!

Ing. Pavel Krška,
ředitel Národního vinařského centra.



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Statistika kolekce Salonu vín ČR



Expozice Salonu vín České republiky

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

Statistika kolekce Salonu vín ČR

Celkem bylo do prvního kola soutěže přihlášeno 464 vín v šesti kategoriích bílých, růžových, červených a šumivých vín. Titulem „Salon vín České republiky 2012“ bylo oceněno 100 vín. V poměrovém zastoupení bylo do kolekce vybráno 62 vín bílých, 34 vín červených, 2 růžové víno a 2 vína šumivá. Odrůdová skladba čítá 25 odrůd révy vinné a 2 vín cuvée. Nejúspěšnějšími odrůdami letošního ročníku se staly Rulandské šedé s 11 zastoupeními, dále Ryzlink rýnský a Sauvignon se 8 zastoupeními, Veltlínské zelené, Chardonnay a Cabernet Sauvignon s 7 zastoupeními a Tramín červený a Rulandské bílé s 6 zastoupeními. Dle jakostního zařazení je 54 vín v pozdním sběru, 20 vín ve výběru z hroznů, 9 vín jakostních a 3 vína ledová, slámová, zemská a VOC; 2 výběry z bobulí, 1 víno likérové a kabinetní.

Nejzastoupenějším ročníkem je ročník 2009 s 44 víny a ročník 2010 s 40 víny. Nejstarší víno je z roku 2004. Nejúspěšnější vinařskou podoblastí byla podoblast mikulovská s 29, dále slovácká a velkopavlovická s 23, podoblast znojmská s 20 a mělnická s 2 víny.

V letošním roce byly nejúspěšnější tyto firmy: ZNOVÍN Znojmo a.s. a Zámecké vinařství Bzenec, s.r.o. s 10 víny; Vinařství MIKROSVÍN a.s. a Habánské sklepy, spol. s r.o. 6 víny, Vinné sklepy Valtice a.s. s 5 víny, dále Vinum Moravicum a.s., Vinselekt Michlovský a.s., Štěpán Maňák a PATRIA Kobylí a.s. se 4 víny. Celkem dodá vína do expozice Salonu vín 41 vinařských firem.

Ing. Marek Babisz
hlavní sommelier Národního vinařského centra

Výpis ze statutu soutěže

Poslání a cíl Soutěže

Posláním Soutěže je zvýšit odbornou úroveň a systémově řešit vinařské soutěže moravských a českých vín na území České republiky.

Cílem je vybrat Šampiona, Vítěze kategorií a nejlepších 100 vín s titulem „Salon vín České republiky“ prostřednictvím profesního vícekolového soutěžního systému Národní soutěže vín.

Pořadatel Soutěže

Salon vín – Národní soutěž vín ČR (dále jen „Soutěž“) je finální částí soutěžního systému Národní soutěže vín. Svaz vinařů České republiky je odborným garantem systému Národní soutěže vín. Národní vinařské centrum, o.p.s., (dále jen „NVC“) je organizátorem Soutěže a vlastníkem ochranné známky „Salon vín“ a expozice Salonu vín České republiky.

Orgány Soutěže

Svaz vinařů České republiky

- Určuje obecný systém Národních soutěží v jednotlivých podoblastech a Soutěže.
- Určuje obecná pravidla pro hodnotící systém.

Správní rada NVC:

- Schvaluje Statut Soutěže
- Jmenuje, příp. odvolává členy organizačního výboru. Organizační výbor má 6 členů s mandátem na 3 roky podle následujícího klíče:
 - Ředitel NVC
 - Hlavní sommelier NVC
 - Předseda Svazu vinařů
 - Tajemník Svazu vinařů
 - Zástupce z řad vinařů - člena Českomoravského svazu vinařských podniků
 - Zástupce z řad vinařů
- Rozhoduje případně sporné záležitosti, vzniklé z jednání organizačního výboru

Organizační výbor

- Volí předsedu a místopředsedu organizačního výboru.
- Je usnášeníschopný, pokud jsou na jednání výboru přítomni minimálně 4 členové.
- Rozhoduje prostou většinou svých členů. V případě rovnosti hlasů rozhoduje hlas předsedy.
- Přípravuje Statut Soutěže pro projednání a schválení správní radou NVC.
- Přípravuje organizační plán a podrobnosti hodnocení Soutěže.



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

- Určuje konkrétní složení degustačních komisí a stanovuje kritéria pro hodnotitele.
- Schvaluje komunikační strategii Soutěže, kterou jí předkládá ředitel NVC.

Ředitel NVC

Ředitel NVC rozhoduje s plnou zodpovědností o všech záležitostech Soutěže, pokud nejsou tímto Statutem vyhrazeny do působnosti organizačního výboru, správní rady nebo Svazu vinařů ČR.

Podmínky účasti

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

Organizátor si vyhrazuje právo vyřadit vzorky vín přihlašovatele/výrobce. Podmínky účasti v oblastních/podoblastních soutěžích systému Národní soutěže vín jsou dány podmínkami a statuty těchto soutěží v jednotlivých vinařských podoblastech (oblasti), kterými jsou:

- Národní soutěž vín – znojemská podoblast
- Národní soutěž vín – mikulovská podoblast
- Národní soutěž vín – velkopavlovická podoblast
- Národní soutěž vín – slovácká podoblast
- Národní soutěž vín – vinařská oblast Čechy.

(dále jen „nominální soutěže“)

Tyto nominální soutěže Národní soutěže vín jsou pořádány jednotlivými organizátory, určenými garantem Soutěže – Svazem vinařů České republiky.

Na základě nominace z nominálních soutěží, za podmínek definovaných statutem jednotlivých nominálních soutěží, je výrobce nebo jiný přihlašovatel oprávněn výrobcem oprávněn přihlásit nominované víno do hodnocení dvoukolové Soutěže podle tohoto statutu.

Výběr, hodnocení, ocenění vín

Kritéria výběru vín z prvního kola

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

- a) **160 vín celkem z kategorií A a E** s limitem 0–12 g/l zbytkového cukru, která budou vybrána dle plochy vinic v jednotlivých vinařských podoblastech (oblasti), a to:
 - a. 6 nejlépe hodnocených vín z vinařské oblasti Čechy
 - b. 28 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti znojemské
 - c. 42 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti mikulovské
 - d. 44 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti velkopavlovické
 - e. 40 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti slovácké

- b) **14 nejvýše hodnocených vín v kategoriích B a E** (12–45 g/l zbytkového cukru)
- c) **18 nejvýše hodnocených vín v kategorii C** (nad 45 g/l cukru)
- d) **4 nejvýše hodnocená vína v kategorii D** (růžová vína a klarety)
- e) **4 nejvýše hodnocená vína v kategorii F** (sekty s. o.)

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

Udělení cen Národní soutěže vín

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

- „Šampion Národní soutěže vín“ – bude udělen nejvýše hodnocenému vínu z vín s limitem 0–12 g/l zbytkového cukru z kat. A a E.
- V každé kategorii dle čl. 6 bude udělen titul „Vítěz kategorie“

Před začátkem hodnocení 2. kola stanoví organizační výbor soutěže postup výběru Šampiona a Vítězů kategorií.

Ocenění titulem „Salon vín České republiky“

Ve druhém kole bude rovněž vybráno 100 vín pro ocenění titulem „Salon vín České republiky 2012“ (dále jen „oceněných vín“) podle těchto kritérií:

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

Podmínkou zisku titulu „Salon vín České republiky“ je ocenění min. 80 body. V případě nesplnění minimálního bodového hodnocení při výběru podle bodů a) až e) budou vína do celkového počtu 100 vybrána z kategorií A a E podle absolutního hodnocení bez ohledu na podoblasti/oblast.

Bude udělena „Cena za nejlepší kolekci“. Cenu za nejlepší kolekci obdrží přihlašovatel/výrobce, který získá nejvíce vín s oceněním „Salon vín České republiky“. V případě shody rozhoduje průměr bodového hodnocení z vín s titulem „Salon vín České republiky“.



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Oceněná vína jednotlivých kategorií a kolekce vín

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

Ryzlink vlašský, výběr z hroznů 2009, č. šarže 677 **Šampión**
Vinné sklepy Valtice a.s.

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

Chardonnay, pozdní sběr 2010, č. šarže 14 **Vítěz kategorie**
VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

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

Chardonnay, slámové víno 2004, č. šarže 0504 **Vítěz kategorie**
Oldřich Drápal

Kategorie D - vína rosé a klarety suchá, polosuchá a polosladká (0–45 vč. g/l)

Rulandské modré rosé, pozdní sběr 2010, č. šarže 24/10 **Vítěz kategorie**
VINAŘSTVÍ Plešinger, spol. s r.o.

Kategorie E - vína červená suchá a polosuchá a polosladká (0–45 vč. g/l zbytkového cukru)

Cabernet Sauvignon barrique, pozdní sběr 2006, č. šarže 106 **Vítěz kategorie**
Vinné sklepy Valtice a.s.

Kategorie F - jakostní šumivé víno stanovené oblasti („sekt s. o.“)

Bohemia Sekt Prestige demi sec,
jakostní šumivé víno s.o. 2009, č. šarže 0031D **Vítěz kategorie**
BOHEMIA SEKT, s.r.o.

Cena za nejlepší kolekci vín

ZNOVÍN ZNOJMO a.s.

Seznam degustátorů 2. kola Salonu vín - Národní soutěže vín ČR 2012

Doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.	Předseda hodnocení soutěže
Mgr. Ing. Marek Šťastný	Předseda komise
Ing. Jiří Kopeček	Degustátor
Ing. Pavel Kornhauser	Degustátor
Rastislav Janoviček	Degustátor
Ing. Stanislav Málek	Degustátor
Ctirad Králík	Degustátor
Oldřich Drápal	Degustátor
doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.	Předseda komise
Ing. Pavel Vajčner	Degustátor
Ing. Vlastimil Vávra	Degustátor
Tomáš Brůha	Degustátor
Ing. Libor Ševčík	Degustátor
Jaroslav Chaloupecký	Degustátor
Ing. Ladislav Musil	Degustátor
Ing. František Mádl	Předseda komise
Štěpán Maňák	Degustátor
Libor Nazarčuk	Degustátor
Jiří Kolečko	Degustátor
Ing. Jan Bezchleb	Degustátor
Josef Valihrach	Degustátor
Branko Černý	Degustátor
Ing. Bořek Svoboda	Předseda komise
Ing. Zuzana Menšíková	Degustátor
Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.	Degustátor
Ing. Josef Svoboda	Degustátor
JUDr. Luboš Bárta	Degustátor
Vladimír Tetur	Degustátor
Ing. František Drahonský	Degustátor
Jan Podrábský	Předseda komise
Ing. František Kupsa	Degustátor
Richard Süß	Degustátor
Ivo Dvořák	Degustátor
Michal Šetka	Degustátor
Ing. Bronislav Pavelka	Degustátor
Filip Mlýnek	Degustátor



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012



Průvodce návštěvníka expozicí Salonu vín ČR 2012

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

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

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

Degustační programy Salonu vín ČR

A – Volné degustace

Možnost individuálně ochutnat kterékoliv z uskladněných vín (mimo vín šumivých a speciálních výběrů).

A1 – Volná degustace – cena 355,- Kč

O každém z vín jsou k dispozici podrobné informace u jednotlivých boxů i v katalogu. Během degustace je k dispozici sommelier. Doba trvání programu je 90 minut.

A2 – Společná vstupenka – (Volná degustace + velký prohlídkový okruh zámku Valtice) – cena 419,- Kč

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

A3 – Volná degustace prodloužená – cena 499,- Kč

O každém z vín jsou k dispozici podrobné informace u jednotlivých boxů i v katalogu. Během degustace je k dispozici sommelier. Doba trvání programu je 150 minut.

B – Degustace s „By the glass“

Možnost individuálně ochutnat vína s využitím moderního výdejníku vín značky „By the glass“.



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Program B1 – cena 100,- Kč

Vybraná kolekce několika odrůd, do výše kreditu (např. bílé suché a polosladké, růžové a červené).

Program B2 – cena 250,- Kč

Vybraná kolekce speciálních výběrů, do výše kreditu (např. ledová vína, botrytické výběry, výběry z bobulí, slámová vína, likérová vína).

Program B3 – Společná vstupenka – cena 200,- Kč (Program B1 + prohlídkový okruh zámku Valtice)

Využití vstupenky je vázáno otevírací dobou zámku.

C – Řízené degustace

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

Program C1 – cena 150,- Kč

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

Program C2 – cena 260,- Kč

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

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

Otevírací doba degustační expozice, degustační programy

Aktuální otevírací doba veřejné degustační expozice Salonu vín ČR:

Úterý – čtvrtek	9.30 – 17.00
Pátek – sobota	10.30 – 18.00
Neděle (červen – září)	10.30 – 17.00

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

Otevírací doba, programy a ceny platí pro rok 2012. O aktuální otevírací době, programech a cenách se informujte na www.salonvin.cz.

Další aktivity Národního vinařského centra

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

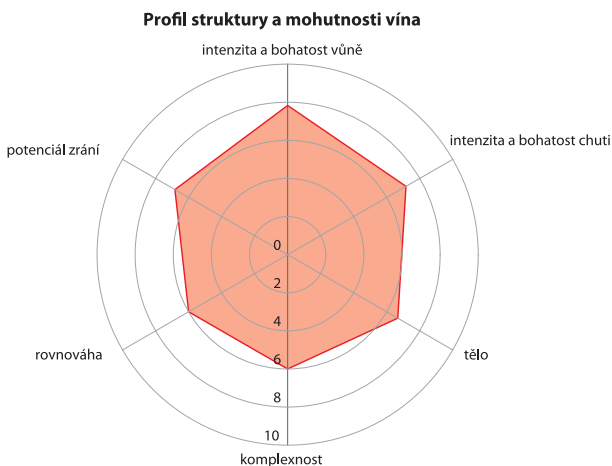
Profil struktury a mohutnosti vína a aromatický profil vín

jsou novými informacemi o vínech oceněných titulem "Salon vín České republiky 2012", se kterými se návštěvník expozice setká na informačních tabulích. Tento nesoutěžní systém hodnocení a grafického vyjádření charakteristických vlastností vín byl vyvinut ve spolupráci Národního vinařského centra ve Valticích a Zahradnické fakulty Lednice Mendelovy univerzity v Brně.

První ze síťových grafů znázorňuje strukturu a mohutnost vína pomocí šesti hodnocených parametrů. Vůně i chuť byly bodově oceněny jak za jejich intenzitu, tak pestrost, v parametru „tělo vína“ se hodnotitelé soustředili na plnost a extraktivnost vína. Méně bodů za komplexnost značí, že víno bylo z pohledu své chuťové stavby neúplné, v harmonii degustátoři hodnotili stupeň vyváženosti vjemů a v potenciálu zrání schopnost vína dalšího ležení na lahvi. Celková mohutnost vína byla vyjádřena plochou, kterou jednotlivé parametry vína na grafu vymezily, a její hodnota byla vyjádřena v procentech z maximálně možné plochy.

Druhý síťový graf je zaměřen na popis charakteristických vlastností vůně a aroma vína. Výběr jednotlivých hodnocených znaků se mění podle toho, zda se jedná o bílé, růžové nebo červené víno. Některé z aromatických složek byly výrazné a dosáhly na grafu vysokých hodnot, jiné mohou zcela chybět. Jejich spojením vznikl aromatický profil charakteristický pro každé hodnocené víno. Podle tvaru aromatického profilu lze také vysledovat, která vína si byla aromaticky blízká či naopak vzdálená.

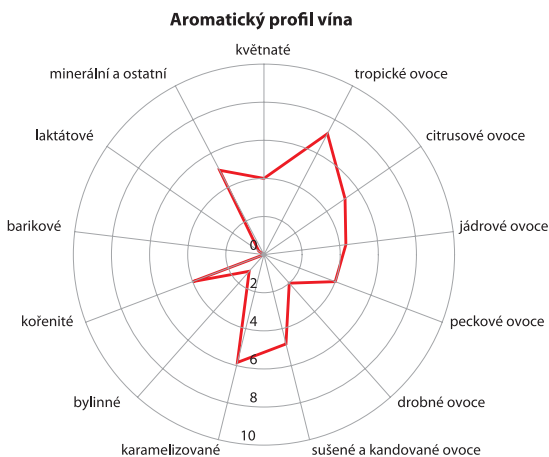
Příklad profilu struktury a mohutnosti vína:



Podrobnější popis jednotlivých parametrů:

intenzita a bohatost vůně (nízká, jednoduchá X vysoká, bohatá)
intenzita a bohatost chuti (nízká, jednoduchá X vysoká, bohatá)
tělo (prázdné X extraktivní víno)
komplexnost (neúplná X plně strukturovaná)
rovnováha (nevyváženost vjemů X vyváženost)
potenciál zrání (nízký X vysoký)

Příklad aromatického profilu vína (bílé víno):



Podrobnější popis jednotlivých parametrů pro jednotlivé typy vín:

BÍLÁ VÍNA

květnaté (květ lípy, pomerančovníku, jabloně, bezu, luční květy, růže)
tropické ovoce (banán, ananas, mango, liči, žlutý meloun)
citrusové ovoce (grapefruit, limeta, pomeranč, mandarinka)
jádrové ovoce (jablko, hruška)
peckové ovoce (broskev, meruňka, ryngle)
drobné ovoce (angrešt, bílý rybíz)
sušené a kandované ovoce (rozinky, datle)
karamelizované (med, bisciut, pražené oříšky, karamel)
bylinné (listy rybízu, kopřiva, tráva, zelené rajče, seno)
kořenité (bílý pepř, koření)
barikové (dřevité, pryskyřičné, cedr, vanilka, kokos, toast, káva, kouř)
laktátové (máslo, smetana)
minerální a ostatní (minerální, pazourek, petrolej..)

RŮŽOVÁ VÍNA A KLARETY

květnaté (růže, pivoňka, luční květy, kvet jabloně)

jádrové ovoce (hruška, jablko)

tropické ovoce (banán, ananas, mango, liči, žlutý meloun)

cirusové ovoce (grapefruit, limeta, pomeranč, mandarinka)

peckové ovoce (broskev, meruňka, třešeň, višeň, švestka)

drobné ovoce (jahoda, malina, červený a bílý rybíz)

drobné tmavé ovoce (černý rybíz, ostružina, borůvka, bezinka)

vařené a sušené ovoce (kompot, rozinky, povidla)

karamelizované (med, bisciut, pražené oříšky, karamel)

bylinné (listy rybízu, kopřiva, tráva, máta, seno)

kořenité (koření, mletá paprika, skořice)

laktátové (máslo, smetana)

minerální a ostatní (minerální, barikové..)

ČERVENÁ VÍNA

květnaté (růže, fialka, pivoňka, šeřík)

jádrové ovoce (hruška, jablko)

tropické ovoce (banán)

peckové ovoce (švestka, třešeň, višeň)

drobné světlé ovoce (jahoda, malina, červený rybíz)

drobné tmavé ovoce (černý rybíz, ostružina, borůvka, bezinka)

vařené a sušené ovoce (kompot, povidla, fíky)

karamelizované (karamel, čokoláda, med, pražený oříšek)

kořenité (mletá paprika, černý pepř, skořice)

bylinné čerstvé (paprika, list rybízu, makovice, máta)

bylinné sušené (seno, tabák, černé olivy)

barikové (dřevité, pryskyřičné, cedr, vanilka, kokos, toast, káva, kouř)

minerální a ostatní (kůže, zvěřina, lanýž)

Metodika © Národní vinařské centrum, o.p.s.
Autoři: J. Balík, P. Krška, M. Babisz



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

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

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

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

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

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

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

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

V České republice se vyrábí jakostní vína z 29 bílých a 26 modrých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize. Zemská vína se produkují i z dalších odrůd určených pro jejich výrobu a z odrůd povolených v členských zemích EU. Nejvíce se pěstuje Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Svatovavřínecké, Ryzlink rýnský, Frankovka a Ryzlink vlašský – každá odrůda na ploše více než 1.000 ha, což dohromady představuje více než polovinu našich vnohradů. Mezi pěstované odrůdy se řadí i několik domácích novošlechtěnců,

např. Muškát moravský, Pálava, z modrých odrůd André, Cabernet Moravia a Neronet. V ČR působí více než 700 registrovaných vinařství, a to od velkých firem až po malé rodinné podniky a tisíce drobných soukromých vinařů.

Rozdělení vín v České republice

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

VÍNO BEZ PŮVODU (VÍNO)

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

VÍNO S PŮVODEM

Zemské víno

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

Jakostní víno

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

- odrůdové – vyrobené z vinných hroznů, nebo z hroznového moštu nejvýše tří odrůd uvedených ve Státní odrůdové knize
- známkové – vyrobené smísením vinných hroznů, hroznového moštu nebo jakostních vín

Jakostní víno s přívlastkem.../Víno s přívlastkem...

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



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

...kabinetní víno

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

...pozdní sběr

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

...výběr z hroznů

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

...výběr z bobulí

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

...ledové víno

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

...slámové víno

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

...výběr z cibéb

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

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

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

Slovníček

Vocabulary

Wörterbuch

Evidenční číslo vína	Catalogue number Evidenznummer des Weines
Odrůda	Grape Variety Sorte
Jakost, označení	Quality status Qualität
Ročník	Vintage Jahrgang
Vinařská oblast	Wine district Weinbaugebiet
Vinařská podoblast	Wine sub-region Weinbauuntergebiet
Vinařská obec	Wine commune Weinbauort
Viniční trať	Vineyard Riede
Číslo šarže	Production batch Erzeugungspartie
Typ půdy	Type of soil Bodentyp
Datum sklizně	Date of harvest Datum der Weinlese
Výnos na hektar	Yield per hectare Ertrag pro Hektar
Cukernatost moštu	Must-weight Zuckergehalt im Most
Obsah zbytkového cukru	Residual sugar Restzucker
Obsah kyselin	Total acidity Säuregehalt



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Obsah alkoholu	Alcohol by volume Alkoholgehalt
Senzorická charakteristika vína	Sensory characteristics of wine Sensorische charakteristik des Weines
Další informace	Other information Weitere Informationen
Doporučená lahвовá zralost	Recommended maturation period in bottle Empfohlene Flaschenreife
Výrobce	Producer Produzent
Charakteristika výrobce	Producer characteristics Charakteristik des Produzenten
Telefon	Telephone Telefon
Počet pracovníků	Number of employees Arbeiterzahl
Rozloha vinic	Total vineyard planting Weingartenfläche
Roční produkce	Annual production Jährliche Produktion
Vaše poznámky	Your notes Ihre Bemerkungen



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



NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.

Zámek 1 • 691 42 Valtice

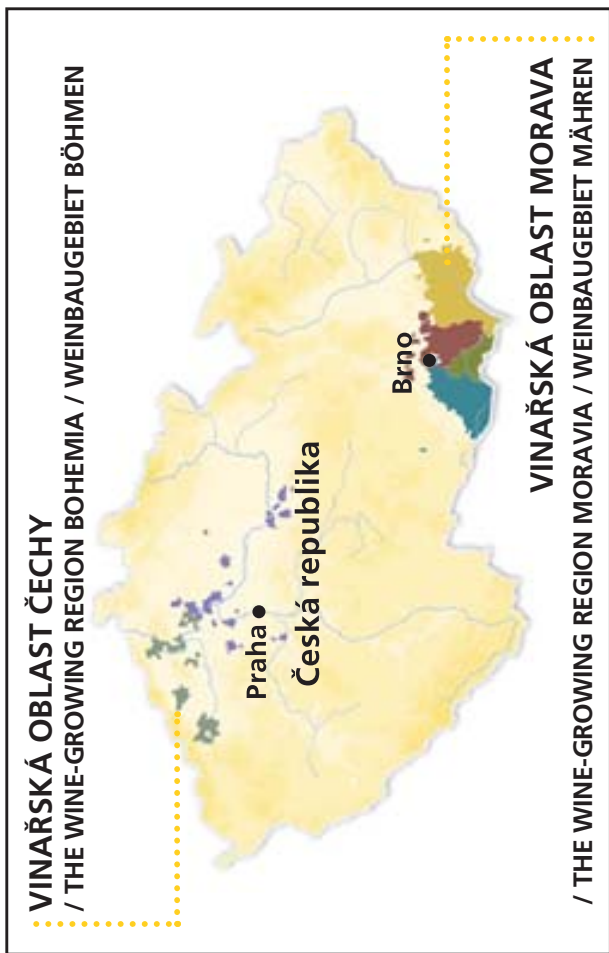
tel.: 519 352 744 • tel./fax: 519 352 072

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

www.salonvin.cz • www.vinarskecentrum.cz



Vinařská mapa České republiky



VINAŘSKÁ PODOBLAST
WINE-GROWING SUB-REGION
WEINBAUTEILGEBIET:

ZNOJEMSKÁ

MIKULOVSKÁ

VELKOPAVLOVICKÁ

SLOVÁCKÁ

MĚLNICKÁ

LITOMĚŘICKÁ

Evidenční číslo vína: **1**

Víno - odrůda, název: **Ryzlink vlašský**
Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **moravské zemské víno**

Vinařská obec: **Valtice**

Viniční trať: **Hintertály**

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

Datum sklizně: **3.11.2011**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **19,0**

Číslo šarže: **14/10**

Počet lahví partie: **6 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **11,9**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **11,6**

Bez cukerný extrakt (g/l): **23,3**

Senzorická charakteristika: Víno s jemnou vůní citrusových plodů doplněnou o tzv. mineralitu, které svým spojením vytváří velmi typický odrůdový charakter. V chuti je víno velmi svěží, ovocné, plné s pikantní kyselinkou.

Další informace: Zlatá medaile Národní soutěž vín mikulovské vinařské podoblasti, 4 korunky Král vín 2011, Diplom Valtické vinné trhy 2011, Vítěz kategorie Vinum Juvenale 2010

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **2**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Kraví hora**

Typ půdy: **lehčí, štěrkovitá s kameny**

Datum sklizně: **22.10.2009**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **677**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,9**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **11,8**

Bezucerný extrakt (g/l): **20,6**

Senzorická charakteristika: **Nádherná vůně vína připomíná zralé ovoce s jemnými tóny rozkvetlých lučních květin. Chuť je příjemná, bohatá a plná.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2017**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **3**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Němčice**

Viniční trať: **Punty**

Typ půdy: **třetihorní spraš, s kolísajícím
podílem jílových částic**

Datum sklizně: **23.10.2010**

Výnos (q/ha): **45,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **033**

Počet lahví partie: **23 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,7**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **11,8**

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,1**

Senzorická charakteristika: Víno má příjemnou žlutozelenou barvu. Ve vůni je víno jemné, nevtrávané. Charakter aroma je výrazně odrůdový s tóny bílého pepře a žlutého melounu. V chuti pak víno působí lehce a velmi pitelně. Patrný je také jemný zbytek oxidu uhličitého, který činí chuť vína mladou a svěží. Chuť vína je podpořena výraznější kyselinou ročníku a zakončena je pak typickou odrůdovou kořenitostí.

Další informace: Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2011,
Stříbrná medaile Mundus vini 2011,
Bronzová medaile IWC San Francisco 2011,
Stříbrná medaile Muvina Prešov 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **4**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Pod slunným vrchem**

Typ půdy: **hluboká, humózní,
s vysokým obsahem jílu**

Datum sklizně: **18.10.2010**

Výnos (q/ha): **41,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,4**

Číslo šarže: **55**

Počet lahví partie: **6 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,1**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **12,2**

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,0**

Senzorická charakteristika: Nejprve Vás osloví minerální aroma s vůní limetky, jež přechází do marcipánových tónů. V šťavnaté chuti můžete vnímat pikantní kyselinku, která je doplněna příjemným zbytkem cukru. Ve svěží dochuti můžeme vnímat jemnou kořenitost kombinovanou s již zmíněnou limetkou.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: 2010-2014

Výrobce/distributor: VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **5**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **VOC**

Vinařská obec: **Vrbovec**

Viniční trať: **Waldberg**

Typ půdy: **sprašové podloží s úrodnou
písčito-hlinitou půdou**

Datum sklizně: **2.11.2010**

Výnos (q/ha): **20,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,6**

Číslo šarže: **11/31**

Počet lahví partie: **4 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,9**

Obsah kyselin (g/l): **6,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,1**

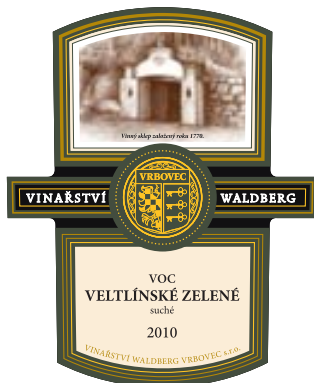
Senzorická charakteristika: Víno zelenkavě zlatavé barvy, vůně intenzivní, typicky veltlínově kořenitá s jemnými ovocně květnatými tóny přecházejícími i do velmi harmonické příjemně pitelné chuti, ve které nacházíme vyváženou kořenitost s jemně mandlovou hořčinkou a příjemně sladěnou kyselinkou.

Další informace: Víno pochází z vinice ve stáří 45 let.
4 korunky Král vín ČR

Doporučená lahvová zralost: 2012-2017

Výrobce/distributor: VINAŘSTVÍ WALDBERG VRBOVEC s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **6**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dobré Pole**

Viniční trať: **Daniel**

Typ půdy: **vyšoký obsah jílu, hluboká, záhřevná**

Datum sklizně: **14.10.2010**

Výnos (q/ha): **39,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,4**

Číslo šarže: **2**

Počet lahví partie: **6 700**

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

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

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

Bezucukerný extrakt (g/l): **25,6**

Senzorická charakteristika: Po velmi jemném závanu minerality víno se otevře do krásné vůně lipového čaje, v kombinaci s výrazně osvěžujícím ovocným aroma hrušek. Plná, ovocná a široká chuť vytváří v ústech dojem ze sladkého grepu. Pikantní a zároveň šťavnatou kyselinku, jež je obalena do příjemného zbytkového cukru se doplňuje s dlouhou broskvovou dochutí.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011,
Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2011

Doporučená lahvová zralost: **2010-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **7**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Pod slunným vrchem**

Typ půdy: **humózní, hluboká, s vysokým obsahem jílu**

Datum sklizně: **19.10.2010**

Výnos (q/ha): **32,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **0105**

Počet lahví partie: **5 300**

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

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

Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**

Bezucukrný extrakt (g/l): **25,9**

Senzorická charakteristika: Výrazná osvěžující vůně má velmi příjemné aroma zeleného pepře, která lehce souzní s nasládlými tóny blanšírovaných oloupaných mandlí. V jemné ovocnosti můžete hledat pikantní kořenitost hrušky Williams. Chuť tohoto „veltlínu“ je pikantní a lehce kořenitá s jemnými pepřnatými tóny. Celý chuťový dojem je zakončen dlouhou grepovou dochutí.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011

Doporučená lahвовá zralost: 2011-2014

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **9**

Víno - odrůda, název: **EGO No. 76
Veltlínské zelené,
Sylvánské zelené**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Perná**

Viniční trať: **Levá Klentnická**

Typ půdy: **mělká, kamenitá půda**

Datum sklizně: **15.11.2010**

Výnos (q/ha): **35,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,4**

Číslo šarže: **0015**

Počet lahví partie: **5 000**

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

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

Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,5**

Senzorická charakteristika: Výrazná, intenzivní kořenitá vůně, ve které můžeme najít aroma hřebíčku a bílého pepře, se jemně prolíná s tóny broskve a mandlí. Pikantní kořenitá kyselinka se, v krásně širokém chuťovém projevu, lahodně doplňuje s příjemným zbytkem cukru a broskvovou dochutí.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011

Doporučená lahвовá zralost: 2011-2014

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **10**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Milotice**

Viniční trať: **Kopce**

Typ půdy: **hlinito-jílovitá**

Datum sklizně: **16.10.2010**

Výnos (q/ha): **57,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **1110**

Počet lahví partie: **1 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,5**

Obsah kyselin (g/l): **10,0**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,6**

Senzorická charakteristika: Žlutavá barva přechází do slámové. V odrůdově charakteristické vůni jsou jižní tropické a výrazné tóny ovoce, svěží, bohaté extraktivní víno s jemnou svěží kyselinkou. Velmi chutné a moc pěkné víno, které potěší barvou i v vůni a v chuti příjemně osvěží.

Další informace: Vítěz kategorie Vinum Juvenale, Bronzová medaile víno Tirnávia, Zlatá medaile Biel Vinalia, Stříbrná medaile Vitis Aurea

Doporučená lahvová zralost: 2012-2015

Výrobce/distributor: Metroflora s.r.o.

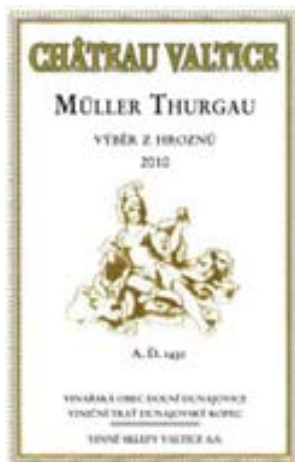
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **11**

- Víno - odrůda, název:* **Müller Thurgau**
Ročník: **2010**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**
Viniční trať: **Dunajovský kopec**
Typ půdy: **lehčí, hlinito-písčité s drobnými kamínky**
Datum sklizně: **24.9.2010**
Výnos (q/ha): **80,0**
Cukernatost moštu (°NM): **24,0**
Číslo šarže: **851**
Počet lahví partie: **8 300**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **11,9**
Obsah kyselin (g/l): **7,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **11,3**
Bezucerný extrakt (g/l): **20,7**
Senzorická charakteristika: **Vůně je ovocná s jemnými květinovými a muškátovými tóny. Chuť je příjemná, elegantní s malým zbytkem cukru.**
Další informace: **Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2011
Bronzová medaile IWC San Francisco 2011**
Doporučená lahvová zralost: **2012-2013**
Výrobce/distributor: **Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **12**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Olbramovice**

Viniční trať: **Na vyhlídce**

Typ půdy: **středně těžká**

Datum sklizně: **15.10.2010**

Výnos (q/ha): **38,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,8**

Číslo šarže: **0017**

Počet lahví partie: **8 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,5**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,7**

Senzorická charakteristika: Elegantní a zároveň intenzivní vůně mandarinek, jež se prolíná s velmi výraznou a osvěžující vůní čerstvě oloupaného pomeranče. V závěru aromatického vjemu můžete zachytit lehké stopy masité broskve. Plná šťavnatá chuť je doprovázena tóny zmíněného pomeranče a broskve.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **13**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Zimní vrch**

Typ půdy: **hluboká, humózní, s vysokým obsahem jílu**

Datum sklizně: **28.10.2010**

Výnos (q/ha): **41,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,4**

Číslo šarže: **12**

Počet lahví partie: **3 350**

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

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **27,6**

Senzorická charakteristika: Široká, sametová vůně Vás uchvátí intenzivním aroma zralého pomeranče. Hedvábný charakter buketu je doladěn jemnými, pro tuto odrůdu typickými, tóny chlebovinky. Plná pikantní chuť je protknuta jemnou mineralitou, ve které nádherně dominuje grapefruitová šťavnatost. V dochuti můžete opět vnímat příjemné chlebovinkové tóny.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011

Doporučená lahvová zralost: 2010-2014

Výrobce/distributor: VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **14**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Skoronice**

Viniční trať: **Slíny**

Typ půdy: **hluboká spraš**

Datum sklizně: **28.10.2009**

Výnos (q/ha): **38,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **9273**

Počet lahví partie: **20 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,3**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **13,1**

Bezcukerný extrakt (g/l): **17,8**

Senzorická charakteristika: Nádhernou a osvěžující vůni chlebovinky a pomeranče můžete ucítit u tohoto vína při letném přivonění. Toto aroma je lehce doplňováno jemnou vůní zralé broskve. Široká chuť, která Vám svým šťavnatým spektrem dokonale naplní ústa, je pomerančovo-medová s příjemně sladěnou kyselinkou a zbytečkem cukru.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2010-2013**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **15**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské bílé**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Starovice**
Viniční trať: **Středohoří**
Typ půdy: **středně těžká půda s proměnlivým podílem spraší a jílu**
Datum sklizně: **14.10.2009**
Výnos (q/ha): **45,0**
Cukernatost moštu (°NM): **23,0**
Číslo šarže: **0350**
Počet lahví partie: **13 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,9**
Obsah kyselin (g/l): **7,7**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,2**
Bezcukerný extrakt (g/l): **21,1**
Senzorická charakteristika: **Vůně je odrůdově čistá, jemná a v pozadí doplněna o tóny tropického ovoce. Chuť je plná, dynamická, s harmonickou kyselinou a zbytkovým cukrem. V závěru pozitivně působí poměrně vyvážená a dlouhá dochuť.**
Další informace: **Stříbrná medaile Vinoforum Krynica-Zdroj 2011, Stříbrná medaile Muvina Prešov 2011, Stříbrná medaile IWC San Francisco, Stříbrná medaile AWC Vienna 2011**
Doporučená lahvová zralost: **2012-2013**
Výrobce/distributor: **VÍNO Mikulov, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **16**

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

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Vracov**

Viniční trať: **Klínský**

Typ půdy: **spraš**

Datum sklizně: **20.10.2007**

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM): **21,4**

Číslo šarže: **7029**

Počet lahví partie: **5 300**

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

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

Obsah alkoholu (% obj.): **12,8**

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,4**

Senzorická charakteristika: Víno intenzivní žluté barvy se zlatavými odlesky. Aroma vína je velmi vyzrálé s vůní kandovaného ovoce, mandarinek a medu s ořechy. Chuť je příjemná s chlebovinkou a medovými tóny, jež je zakončena chutí sušených jablek.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2008-2013**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **17**

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

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Olbramovice**

Viniční trať: **Leskoun**

Typ půdy: **středně těžká**

Datum sklizně: **12.11.2007**

Výnos (q/ha): **35,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **7106**

Počet lahví partie: **6 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,5**

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

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

Bezucukerný extrakt (g/l): **23,3**

Senzorická charakteristika: Krásná zlatavá barva ve skleničce okamžitě napoví, že se jedná o vyzrálé víno. Elegantní a zároveň intenzivní vůně pomeranče a medu, jež se prolíná s velmi příjemnou vůní čerstvě oloupaných ořechů. Plná štavnatá chuť je doprovázena tóny chlebovinky, pomeranče, a na závěr, Vám v ústech vystoupí i sušená jablka.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2008-2013**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **18**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Panenský kopec**

Typ půdy: **váté spraše**

Datum sklizně: **16.10.2010**

Výnos (q/ha): **25,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **G0610**

Počet lahví partie: **1 750**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **11,5**

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

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

Bezucerný extrakt (g/l): **30,4**

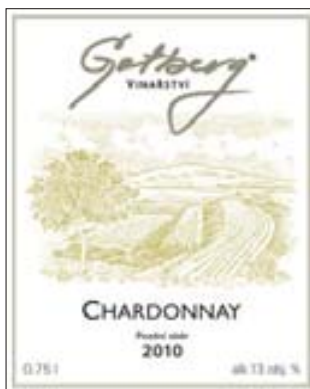
Senzorická charakteristika: Víno je plné, na minerály bohaté víno pocházející z teras porostlých lékořicí se vyznačuje příjemnou ovocnou vůní a chutí burského másla s akcentem lískového oříšku. Jedinečná aromatika, typická pro moravská Chardonnay, dává unikátní podobu této moderní odrůdě, která je rozšířena a oblíbena po celém světě.

Další informace: Stříbrná medaile Terravino Izrael 2011,
Zlatá medaile Mikulovské podoblasti 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2015

Výrobce/distributor: Gotberg a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **19**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Čejkovice**

Viniční trať: **Díl u Včelína**

Typ půdy: **hlinitá se sprašovým podložím**

Datum sklizně: **10.10.2010**

Výnos (q/ha): **70,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **2**

Počet lahví partie: **1 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,0**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **26,0**

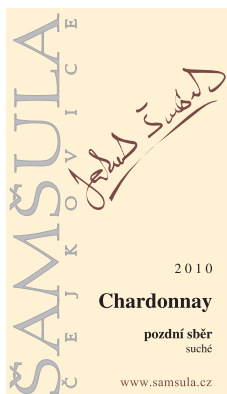
Senzorická charakteristika: Víno barvy třpytivě žlutozelené, vůně je esenci tropiky s dominancí dužiny manga a koncentrovaným grepem v závěru. Chuť je líbivě kulatá s hravou pikantností a připomene nám banán a lesní maliny.

Další informace: 5 korunek a vítěz kategorie suchých vín Král vín 2011, Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2011 Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2011 Bronzová medaile Národní soutěž vín 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2014

Výrobce/distributor: **Jakub Šamšula**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **20**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Nosislav**

Viniční trať:

Typ půdy: **písčité s menším zastoupením jílu**

Datum sklizně: **20.10.2009**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **0352**

Počet lahví partie: **37 600**

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

Obsah kyselin (g/l): **6,9**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,1**

Senzorická charakteristika: Ve vůni postřehneme tóny exotického ovoce, až sušených plodů. Chuť je pěkně vyrovnaná, čistá a spíše lehčí s typickou grepovostí v závěru.

Další informace: Diplom Vinitaly 2011, Stříbrná medaile Concours Mondial de Bruxelles 2011

Doporučená lahвовá zralost: **2012-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **21**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Božice**

Viniční trať: **Stará hora**

Typ půdy: **písčito-hlinitá**

Datum sklizně: **27.10.2009**

Výnos (q/ha): **42,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **9031**

Počet lahví partie: **5 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **11,0**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **13,4**

Bezucukerný extrakt (g/l): **23,7**

Senzorická charakteristika: Ušlechtilá a bohatá vůni připomínající vanilku nebo lesní med. V chuti zaujme mazlivě nasládlý projev, který je dán a jemným zbytkovým cukrem ve spojitosti s vyšším obsahem alkoholu.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2018**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **22**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Prušánky**

Viniční trať: **Úlehle**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **21.10.2010**

Výnos (q/ha): **35,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,6**

Číslo šarže: **14/10**

Počet lahví partie: **2 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,7**

Obsah kyselin (g/l): **8,0**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **28,9**

Senzorická charakteristika: Jiskrné víno zlaté barvy s žlutozelenými odlesky, ve vůni se objevují velmi jemné tóny lučních květů, rozkvetlého bezu s nádechem sladkého olšového dřeva. Velmi plné víno v chuti připomínající lískový oříšek podbarvený lehkostí a sladkostí rozkvetlého broskvoňového sadu s mírnou minerálností a typickou chlebovinkou.

Další informace: Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2011, Stříbrná medaile AWC Vienna 2011, Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2011, 3 korunky Král vín 2011

Doporučená lahвовá zralost: 2011-2015

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **23**

- Víno - odrůda, název: **Rulandské šedé**
Ročník: **2010**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Novosedly**
Viniční trať: **Stará hora**
Typ půdy: **kamenitá**
Datum sklizně: **15.10.2010**
Výnos (q/ha): **35,0**
Cukernatost moštu (°NM): **22,4**
Číslo šarže: **2710**
Počet lahví partie: **2 620**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,0**
Obsah kyselin (g/l): **6,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **11,6**
Bez cukerný extrakt (g/l): **25,1**
Senzorická charakteristika: Velmi plné hebké extraktivní víno s jemnými tóny po medu.
Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011,
Stříbrná medaile Hradecký pohár vín 2011
Doporučená lahvová zralost: **2010-2014**
Výrobce/distributor: **Štěpán Maňák**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **24**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **moravské zemské víno**

Vinařská obec: **Moravské Bránice**

Viniční trať: **Nová hora**

Typ půdy: **hnědozem**

Datum sklizně: **15.10.2010**

Výnos (q/ha): **20,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **RŠ10p**

Počet lahví partie: **1 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,9**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **11,5**

Bezucerný extrakt (g/l): **20,0**

Senzorická charakteristika: Barva vína zlatá s řadou odlesků. Vůně je lákavá, bohatá, plná, oblá. Ve vůni a chuti najdeme angreštové tóny, karamel a koření typu muškátového oříšku, turecký med až po tóny lipového květu.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **Ing. Jan Plaček**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **25**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Polešovice**

Viniční trať: **Újezdy**

Typ půdy: **píščito-hlinitá**

Datum sklizně: **12.10.2010**

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **06/10**

Počet lahví partie: **2 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,2**

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

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

Bezucukrný extrakt (g/l): **30,1**

Senzorická charakteristika: Barva vína je svěží se zlatavými odlesky. Velmi intenzivní vůně je výrazně ovocná a široká s tóny zelených kompotovaných hrušek. Chuť je hutná, dlouhá s ovocně medovou dochutí. Víno je vhodné k zrání v láhvi. Doporučujeme k palačinkám s meruňkami či k čerstvým sýrům.

Další informace: Stříbrná medaile
Valtické vinné trhy 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2017

Výrobce/distributor: Vinum Moravicum a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **26**

Víno - odrůda, název: **Rulandské šedé**
Ročník: **2010**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Perná**
Viniční trať: **Kotelná**
Typ půdy: **mělká s vysokým obsahem skeletu**
Datum sklizně: **8.11.2010**
Výnos (q/ha): **42,0**
Cukernatost moštu (°NM): **25,0**
Číslo šarže: **5**
Počet lahví partie: **3 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **10,1**
Obsah kyselin (g/l): **9,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,4**
Bezcukerný extrakt (g/l): **31,2**

Senzorická charakteristika: Hladká smetanová vůně, jež přechází do příjemných pomerančových tónů jsou první aroma, jež ucítíte při přivonění ke skleničce. Váš celkový dojem z vůně bude umocněn minerálním tónem jež také ucítíte. V chuti můžete vnímat úžasně svěží citrusový charakter, který díky křupavé kyselince a ideálnímu zbytku cukru dává vínu krásnou šťavnatou plnost.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011

Doporučená lahvová zralost: **2010-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **27**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Šanov**

Viniční trať: **U vinohradu**

Typ půdy: **mělká s vysokým obsahem šterku**

Datum sklizně: **11.10.2010**

Výnos (q/ha): **35,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **0049**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **11,0**

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

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

Bezucukerný extrakt (g/l): **27,3**

Senzorická charakteristika: Intenzivní, svěží vůně čerstvého pomeranče se lehce prolíná s jemným smetanovým a zároveň příjemně sladkým aroma sušeného ananasu. Šťavnatá, plná chuť Vás okouzlí svou šířkou a nádhernou harmonií příjemné kyselinky a elegantního zbytku cukru. Aroma sušeného ovoce Vás provází celým douškem s lehkou, citrusovou dochutí.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011

Doporučená lahвовá zralost: 2011-2014

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **28**

Víno - odrůda, název: **Rulandské šedé**
Ročník: **2010**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Mutěnice**
Viniční trať: **Mutěnská hora**
Typ půdy: **písčito-hlinitá s jílovitým podložím**
Datum sklizně: **8.10.2010**

Výnos (q/ha): **90,0**
Cukernatost moštu (°NM): **22,0**
Číslo šarže: **49**
Počet lahví partie: **700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **12,0**
Obsah kyselin (g/l): **7,1**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**
Bezcukerný extrakt (g/l): **26,9**

Senzorická charakteristika: Víno s šedavě zelenkavou barvou, ve vůni výrazně dominuje přezrálá máslové hruška, podpořená ovocností červeného grepu. Chuť je dobře strukturovaná, mohutná, po spolknutí doušku vína vystupují na patře sladké kompotované lesní jahody.

Další informace: Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2011, Stříbrná medaile Národní soutěž Slovácké podoblasti 2011, 3 korunky Král vín 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2016**

Výrobce/distributor: **Petr Mokraša**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **29**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Pavlovice**

Viniční trať: **Nadzahrady**

Typ půdy: **hlinito-písčitá**

Datum sklizně: **8.10.2010**

Výnos (q/ha): **65,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **1410**

Počet lahví partie: **2 700**

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

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **24,7**

Senzorická charakteristika: Víno s atraktivní zlato-zelenkavou barvou. Kořenitá vůně s tóny sušených bylin a výrazným minerálním základem a příjemnou kyselinkou. Stále patrné primární aroma již pomalu přechází v lahvovou zralost.

Další informace: Zlatá medaile Grand Prix Austerlitz, 3 korunky Král vín 2011

Doporučená lahvová zralost: 2010-2015

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

Vaše poznámky:



CH. C. ANDRÉ

Evidenční číslo vína: **30**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Čejkovice**

Viniční trať: **Díl u Včelína**

Typ půdy: **hlinitá se sprašovým podložím**

Datum sklizně: **22.10.2010**

Výnos (q/ha): **65,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,2**

Číslo šarže: **1**

Počet lahví partie: **1 000**

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

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

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

Bezucerný extrakt (g/l): **26,5**

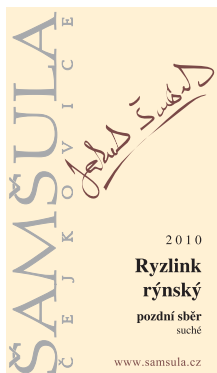
Senzorická charakteristika: Barva ryzího zlata se zelenkavým závojem nás přivádí k hluboké a intenzivní vůni z dlouze macerovaných hroznů, postřehne-me bílé květy a pomerančovou kůru. Chuť je elegantní sladěná svižná dlouhotrvající a šťavnatá, zaregistrujeme jablečné křížaly a plané broskve.

Další informace: Zlatá medaile Vinum Juvenale 2011, Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2011, Bronzová medaile Národní soutěž vín Velkopavlovické podoblasti 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2013

Výrobce/distributor: **Jakub Šamšula**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **31**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Perná**

Viniční trať: **Purmice**

Typ půdy: **hlinitá půda, silné vápencové podloží**

Datum sklizně: **21.10.2009**

Výnos (q/ha): **55,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,4**

Číslo šarže: **1687B**

Počet lahví partie: **11 750**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,1**

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

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

Bezucukerný extrakt (g/l): **20,8**

Senzorická charakteristika: Noblesní vůně medu, vanilky, hřebíčku a marcipánu je doplněna buketem přezrálého tropického ovoce a sušeného ananasu. V chuti je víno plné, extraktivní s výraznou kořenitostí a tóny kandovaného ovoce se skořicí.

Další informace: **Bronzová medaile IWC
San Francisco 2011**

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **32**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Vracov**

Viniční trať: **Klínský**

Typ půdy: **spraš**

Datum sklizně: **4.11.2009**

Výnos (q/ha): **42,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **9272**

Počet lahví partie: **17 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,2**

Senzorická charakteristika: V tomto plném víně žlutozelené barvy objevíte příjemné aromatické látky připomínající kvetoucí lípu. Krásné aroma doprovází lahodnou chuť vína s vyváženým poměrem všech buketních látek.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: 2010-2013

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **34**

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

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Liběchov**

Viniční trať: **Budyně**

Typ půdy: **kamenito-opuková**

Datum sklizně: **17.10.2007**

Výnos (q/ha): **20,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **1K/11**

Počet lahví partie: **1 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,6**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,3**

Senzorická charakteristika: Typický mělnický Ryzlink, vůně lipového květu, citrusovo-medové tóny podtrhuje jemná kyselinka.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **35**

Víno - odrůda, název: **Hibernal**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Milotice**

Viniční trať: **Kopce**

Typ půdy: **hlinito-jílovitá**

Datum sklizně: **21.10.2010**

Výnos (q/ha): **18,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **1510**

Počet lahví partie: **2 000**

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

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

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

Bezucukerný extrakt (g/l): **25,8**

Senzorická charakteristika: Sytě žlutá barva se zlatými odlesky, příjemná ovocná vůně s tóny bílého peckovitého ovoce, meruňky. Medová svěží ovocná chuť s harmonickou kyselinkou plynule navazuje na ovocné aroma. Harmonické víno s dlouhou sladkou dochutí a projevem ovoce.

Další informace: Vítěz kategorie Vinum Juvenale, Bronzová medaile víno Tirnavia, Zlatá medaile Biel Vinalia, Stříbrná medaile Vitis Aurea

Doporučená lahvová zralost: 2012-2015

Výrobce/distributor: Metroflora s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **36**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Perná**

Viniční trať: **Věstoňsko**

Typ půdy: **hlinitá půda, silné vápencové podloží**

Datum sklizně: **12.10.2010**

Výnos (q/ha): **70,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,4**

Číslo šarže: **1824**

Počet lahví partie: **16 400**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,2**

Senzorická charakteristika: **Expresivní odrůdové aroma černého rybízu, bezového květu a tymiánu přechází zvolna do tónů angreštu a citrusových plodů ve svěží, kořenité a příjemně minerální chuti.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **37**

- Víno - odrůda, název:* **Sauvignon**
Ročník: **2010**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Mikulov**
Viniční trať: **Pod Svatým kopečkem I.**
Typ půdy: **hlinitá s podložím vápence**
Datum sklizně: **27.10.2010**
Výnos (q/ha): **60,0**
Cukernatost moštu (°NM): **502**
Číslo šarže: **23,2**
Počet lahví partie: **6 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,0**
Obsah kyselin (g/l): **6,9**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**
Bezucerný extrakt (g/l): **19,7**
Senzorická charakteristika: Barva světle zlatá s jemnou vůní květu černého bezu a ananasu. Chuť plná, vyvážená, s ovocnou bohatostí po broskvích.
Další informace: Stříbrná medaile Mikulovské podoblasti 2011
Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**
Výrobce/distributor: **MORAVÍNO s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **38**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Šanov**

Viniční trať: **U vinohradu**

Typ půdy: **mělká s vysokým obsahem šterku**

Datum sklizně: **6.10.2010**

Výnos (q/ha): **36,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,4**

Číslo šarže: **1132**

Počet lahví partie: **6 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,9**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,6**

Senzorická charakteristika: Víno zlatavé barvy s překrásnými lehce kopřivovými tóny v chuti i ve vůni, které doprovází aroma černého rybízu a angreštu. V chuti vyvážený poměr zbytkového cukru a kyselinky.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

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

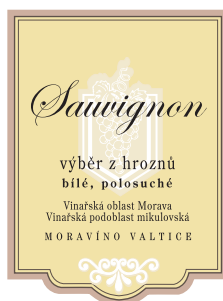
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **39**

- Víno - odrůda, název:* **Sauvignon**
Ročník: **2010**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Mikulov**
Viniční trať: **Pod Svatým kopečkem I.**
Typ půdy: **hlinitá s podložím vápence**
Datum sklizně: **6.11.2010**
Výnos (q/ha): **59,0**
Cukernatost moštu (°NM): **24,8**
Číslo šarže: **493**
Počet lahví partie: **3 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,4**
Obsah kyselin (g/l): **7,1**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,7**
Bezucerný extrakt (g/l): **21,8**
Senzorická charakteristika: Světle zlatavá barva. Vůně intenzivní po květu černého bezu. Chuť šťavnatá s tóny sušených plodů meruňky, broskve nebo ananasu.
Další informace: Stříbrná medaile Mikulovské podoblasti 2011
Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**
Výrobce/distributor: **MORAVÍNO s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **40**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec:

Viniční trať:

Typ půdy: **černozem**

Datum sklizně: **13.10.2010**

Výnos (q/ha): **45,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **023**

Počet lahví partie: **15 900**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,4**

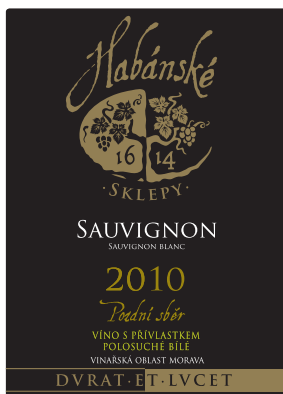
Senzorická charakteristika: Víno má lákavou zelenožlutou barvu. Ve vůni se kombinují ovocné a bylinné složky typické pro moravské Sauvignony. Zaznívá zde aroma černého rybízu, angreštu a citrusových plodů s jemným doplněním o bezové květy a kvetoucí hluchavky. V chuti je pak víno středně plné, výrazné. Ročníkem je dán vyšší obsah kyselin. Chuť jako celek vyznívá harmonicky, s jemným působením kyselin.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2014

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **41**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **VOC**

Vinařská obec: **Dobšice**

Viniční trať: **U Hájku**

Typ půdy: **píščito-kamenitá**

Datum sklizně: **19.10.2010**

Výnos (q/ha): **31,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **910**

Počet lahví partie: **12 100**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **10,0**

Obsah kyselin (g/l): **8,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **11,5**

Bez cukerný extrakt (g/l): **25,7**

Senzorická charakteristika: Elegantní harmonické víno s lákavou a velmi příjemnou, svěží zelenkavě zlatavou barvou a kořenitou vůní, kde se mísí tóny josty, černého rybízu a květu hluchavky. Nezklame ani příjemná kyselinka dokonale sladěna se zbytkem cukru, v extraktivní dochuti s minerálními podtóny najdete kompotovaný angrešt a jostu.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2013**

Výrobce/distributor: **Vinařství LAHOFER, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **42**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **VOC**

Vinařská obec: **Dyjákovičky**

Viniční trať: **U sklepů**

Typ půdy: **sprašové podloží s úrodnou písčito-hlinitou půdou**

Datum sklizně: **3.10.2010**

Výnos (q/ha): **20,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,6**

Číslo šarže: **11/32**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **10,5**

Obsah kyselin (g/l): **8,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **11,7**

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,7**

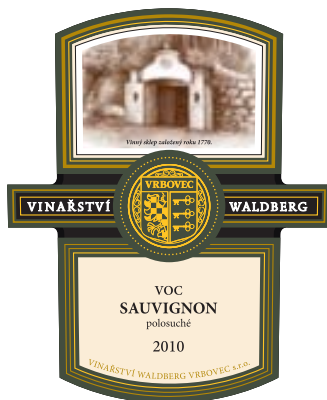
Senzorická charakteristika: Víno zelenkavě-zlatavé barvy, vůně je intenzivně svěží s bohatými tóny připomínajícími kombinaci černého rybízu, angraštu s jemným nádechem kopřiv, které přecházejí i do příjemně, šťavnatě dlouhé chuti se zajímavým ovocným projevem typickým pro znojemské sauvignony.

Další informace: 2 korunky Král vín ČR

Doporučená lahvová zralost: 2012-2017

Výrobce/distributor: VINAŘSTVÍ WALDBERG VRBOVEC s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **43**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Stošikovice na Louce**

Viniční trať: **U tří dubů**

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

Datum sklizně: **16.10.2010**

Výnos (q/ha): **26,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **0023**

Počet lahví partie: **7 200**

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

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

Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**

Bezucukerný extrakt (g/l): **26,1**

Senzorická charakteristika: Ve vůni pohladí atraktivní projev připomínající rozkvetlou pivoňku nebo meruňkový kompot. Na jazyku potěší čistotou chuti a příjemnou ovocností.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2017**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **44**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať: **Zadní hora**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **12.10.2010**

Výnos (q/ha): **6,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **1013**

Počet lahví partie: **8 100**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,4**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,9**

Senzorická charakteristika: Barva žluto-zlatá, vysoké odlesky, vůně kožená a tropického ovoce, jemné kořeněné tóny v chuti, přecházející do medovosti.

Další informace: Šampion Národní soutěže vín Velkopavlovické podoblasti 2011, Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2011

Doporučená lahvová zralost: **2011-2015**

Výrobce/distributor: **Vinařství Petr Skoupil, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **45**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Milotice**

Viniční trať: **Kopce**

Typ půdy: **hlinito-jílovitá**

Datum sklizně: **15.10.2010**

Výnos (q/ha): **19,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,6**

Číslo šarže: **1410**

Počet lahví partie: **2 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **10,1**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,6**

Senzorická charakteristika: Víno má sytou zlatou barvu, ve vůni se objevují aromatické ovocné a kořenité tóny, v chuti je jemné, strukturované s nádechem sušeného ovoce a sladkého koření v závěru. Aromatické a harmonické víno.

Další informace: Stříbrná medaile víno Tirnavia, Zlatá medaile Biel Vinalia, Stříbrná medaile Linčanský Džbánek Zeleneč, Zlatá medaile Vitis Aurea

Doporučená lahvová zralost: 2012-2015

Výrobce/distributor: Metroflora s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **46**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať: **Zadní Hora**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **28.9.2009**

Výnos (q/ha): **45,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **2609**

Počet lahví partie: **6 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,0**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,5**

Senzorická charakteristika: Víno je typické pro tuto odrůdu, oblast i ročník. Vyznačuje se výrazným, ale nevtíravým projevem v odrůdovém aromatu a plnou chutí dokonale zralého ovoce. Nepůsobí těžce vzhledem k harmonickému poměru kyselin a zbytkového cukru.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: 2011-2015

Výrobce/distributor: Hana Mádlová

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **47**

Víno - odrůda, název: **Irsai Oliver**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať:

Typ půdy: **černozem**

Datum sklizně: **15.9.2010**

Výnos (q/ha): **35,0**

Cukernatost moštu (°NM): **20,5**

Číslo šarže: **001**

Počet lahví partie: **9 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,4**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **18,0**

Senzorická charakteristika: Svěží, ovocité víno. Ve vůni i v chuti cítíme dobře vyzrálý hrozen. V dochuti tóny muškátového oříšku a černého rybízu.

Další informace: Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2011, Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2011, Bronzová medaile Národní soutěž vín Velkopavlovická podoblast 2011, Bronzová medaile San Francisco 2011, Stříbrná medaile AWC Vienna 2011

Doporučená lahvová zralost: **2011-2014**

Výrobce/distributor: **Vladimír Tetur**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **48**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Mikulov**

Viniční trať: **Pod valtickou**

Typ půdy: **spraš s dostatkem vápna**

Datum sklizně: **23.10.2010**

Výnos (q/ha): **53,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,2**

Číslo šarže: **483**

Počet lahví partie: **4 700**

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

Obsah kyselin (g/l): **7,2**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**

Bezucerný extrakt (g/l): **24,5**

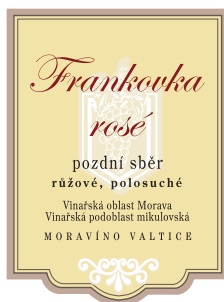
Senzorická charakteristika: Jasná lososová barva. Vůně po třešních a jahodách. V chuti se rozvine červené ovoce - jahody, maliny, rybíz.

Další informace: Bronzová medaile Mikulovské podoblasti 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **49**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Strážnice**

Viniční trať: **Horní hory**

Typ půdy: **hlinito-jílovitá**

Datum sklizně: **22.10.2010**

Výnos (q/ha): **90,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,4**

Číslo šarže: **24/10**

Počet lahví partie: **2 100**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **12,1**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **11,5**

Bez cukerný extrakt (g/l): **23,1**

Senzorická charakteristika: Barva lososová. Příjemná vůně malin a jahod. Chuť ovocná, svěží zakončená příjemnou kyselinkou.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

Výrobce/distributor: **VINAŘSTVÍ Plešinger, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:



0,75l

Evidenční číslo vína: **50**

Víno - odrůda, název: **Dornfelder**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **české zemské víno**

Vinařská obec: **Mělník**

Viniční trať: **Klamovka**

Typ půdy: **píščito-hlinitá**

Datum sklizně: **10.10.2009**

Výnos (q/ha): **70,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **DORN09**

Počet lahví partie: **3 200**

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

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

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

Bezucerný extrakt (g/l): **25,0**

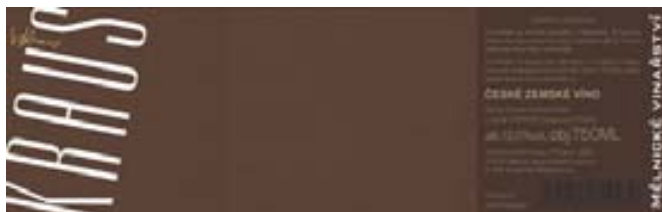
Senzorická charakteristika: Temně rubínová barva, ve vůni dominuje červené peckové ovoce. Chuť je plná a vyrovnaná s akcentem na ovocný projev tmavé višně a borůvky.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

Výrobce/distributor: **Vilém Kraus**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **51**

Víno - odrůda, název: **Dornfelder**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Typ půdy: **středně hlinitá**

Datum sklizně: **22.9.2009**

Výnos (q/ha): **110,0**

Cukernatost moštu (°NM): **19,0**

Číslo šarže: **0210**

Počet lahví partie: **4 700**

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

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **23,7**

Senzorická charakteristika: Plné víno barvy temně rubínové s fialovým nádechem. Ve výrazné ovocné vůni najdeme především černý rybíz a ostružiny. Chut' je bohatá, harmonická, sametová s výraznější tříslovinou a lehkou kyselinou.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **52**

Víno - odrůda, název: **Dornfelder**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať:

Typ půdy: **černozem**

Datum sklizně: **28.9.2008**

Výnos (q/ha): **40,0**

Cukernatost moštu (°NM): **20,0**

Číslo šarže: **854**

Počet lahví partie: **12 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,5**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,1**

Senzorická charakteristika: Víno velmi vysoké barvy. Ve vůni i v chuti višňovo-čokoládové tóny. Dochuť dlouhá sametová.

Další informace: TOP77 ČR 2010-2011

Doporučená lahvová zralost: **2009-2016**

Výrobce/distributor: **Vladimír Tetur**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **53**

Víno - odrůda, název: **André**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Kounice**

Viniční trať: **Na Nivách**

Typ půdy: **píščito-hlinitá**

Datum sklizně: **20.10.2009**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,2**

Číslo šarže: **935**

Počet lahví partie: **3 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **0,8**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **23,5**

Senzorická charakteristika: Víno intenzivně rubínové barvy, s příjemně ovocnou vůní. V chuti upoutá aroma ostružin a naleželé višňové pecky, podpořené kyselinkou. V dochuti s čitelnými minerálními tóny. Ve výrazu typicky odrůdové, s energickým nástupem a přiměřeně dlouhou, příjemně kořenitou dochutí.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: 2012-2014

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **54**

Víno - odrůda, název: **André**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Ořechov**

Viniční trať: **Čtvrtky**

Typ půdy: **hlinitá**

Datum sklizně: **14.10.2009**

Výnos (q/ha): **55,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **19/09**

Počet lahví partie: **1 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,8**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,6**

Senzorická charakteristika: Barva vína je sytě rubínová. Vůně je plná a hutná s tóny třešňi, decentně doplněna vanilkovým aroma. Chuť je lehčí, příjemně zralá v krásné harmonii s vůní. Hedvábný dotek vanilkového lusku, ovocně nazrávajícím tříslo a svěží dochuť svědčí o zrání vína v kvalitních dubových sudech. Víno lze podávat k jemným sýrům s bílou plísní či k hovézímu masu s pikantní omáčkou.

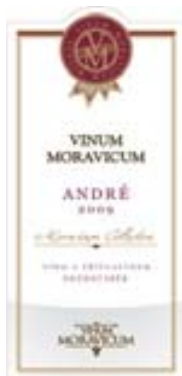
Další informace: Hrozny, ze kterých bylo víno vyrobeno, pocházely ze staré vinice. Vinice byla po sklizni v roce 2009 vyklučena. Jedná se o poslední úrodu.

5 korunek Král vín 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2017**

Výrobce/distributor: **Vinum Moravicum a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **55**

Víno - odrůda, název: **Svatovavřínecké**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**
Vinařská obec:
Viniční trať:
Typ půdy: **světlá čtvrtohorní spraš**
Datum sklizně: **15.10.2009**
Výnos (q/ha): **69,0**
Cukernatost moštu (°NM): **20,0**
Číslo šarže: **917**
Počet lahví partie: **19 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,1**
Obsah kyselin (g/l): **5,0**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**
Bezucukerný extrakt (g/l): **28,9**

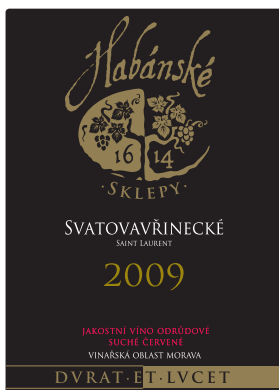
Senzorická charakteristika: Víno bylo vyrobeno z hroznů z vybraných tratí severní části Slovácké vinařské podoblasti. Vyznačuje se velmi tmavou barvou, s až černě fialovými odlesky. Ve vůni jsou patrné sušené švestky, povidla a bobulové ovoce. Chuť pak zaujme plností a vyvážeností, s dobře zapracovaným taninem. Jedná se o mimořádně extraktivní víno.

Další informace: Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2011,
Zlatá medaile Prague wine trophy 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2014

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **56**

Víno - odrůda, název: **Svatovavřínecké**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať: **U skalky**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **16.10.2009**

Výnos (q/ha): **46,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,6**

Číslo šarže: **164-09**

Počet lahví partie: **20 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,1**

Senzorická charakteristika: Víno tmavě červené barvy, které oslňuje svou plností a povidlovou vůní s příjemnou sametovou dochutí.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2016**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **57**

- Víno - odrůda, název:* **Svatovavřínecké**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **kabinetní víno**
Vinařská obec: **Kutná Hora**
Viniční trať: **Sukov**
Typ půdy: **kamenitá, šterko-písčítá**
Datum sklizně: **22.10.2009**
Výnos (q/ha): **15,0**
Cukernatost moštu (°NM): **21,8**
Číslo šarže: **3/09**
Počet lahví partie: **1 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **0,3**
Obsah kyselin (g/l): **4,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**
Bez cukerný extrakt (g/l): **28,0**
Senzorická charakteristika: Ve vůni cítíme višně, černou třešeň, plnou dlouhou chuť podporují aroma lesního ovoce.
Další informace: BIO, bez filtrace
Doporučená lahvová zralost: **2013-2020**
Výrobce/distributor: **Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **58**

Víno - odrůda, název: **Svatovavřínecké**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**
Vinařská obec: **Hostěradice**
Viniční trať: **Volné pole**
Typ půdy: **lehká hlinito-písčitá**
Datum sklizně: **19.10.2009**

Výnos (q/ha): **82,0**
Cukernatost moštu (°NM): **19,4**
Číslo šarže: **9037**
Počet lahví partie: **30 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,8**
Obsah kyselin (g/l): **4,8**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**
Bezucerný extrakt (g/l): **26,2**

Senzorická charakteristika: Víno ve vůni potěší příjemnými tóny po modrém ovoci. Na jazyku pak oceníte svěží projev, jemnou tříslovinu a stopu minerálnosti na závěr chuťového spektra. Víno je tělnaté a krásně čitelné ještě dlouho po polknutí doušku.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2017**
Výrobce/distributor: **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **59**

- Víno - odrůda, název:* **PATRIA cuvée červené**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Kobylí**
Viniční trať:
Typ půdy:
Datum sklizně:
Výnos (q/ha):
Cukernatost moštu (°NM):
Číslo šarže: **172-09**
Počet lahví partie: **4 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,8**
Obsah kyselin (g/l): **4,5**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,5**
Bezucerný extrakt (g/l): **27,4**
Senzorická charakteristika: Polosuché víno s tmavě červenou barvou, plné, vyvážené chuti s výraznou ovocnou dochutí. Víno je vyrobeno z odrůd Rulandské modré a Cabernet Sauvignon.
Další informace: Zlatý pohár Víno a Destiláty 2010, Salon vín 2011
Doporučená lahвовá zralost: **2012-2014**
Výrobce/distributor: **PATRIA Kobylí a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **60**

Víno - odrůda, název: **Frankovka**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Zaječí**

Viniční trať: **U Kapličky**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **22.10.2009**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,6**

Číslo šarže: **41/09**

Počet lahví partie: **5 300**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **0,4**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,1**

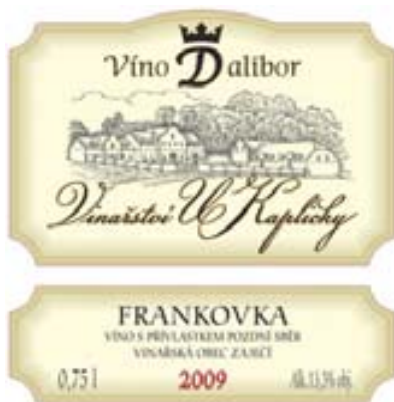
Senzorická charakteristika: Barva vína je tmavá s fialovými odlesky. Vůně typicky odrůdová připomínající až vůni českého koláče. Chuť je povidlovo-maková.

Další informace: Stříbrná medaile Viena Topolčianky 2011
Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2020**

Výrobce/distributor: **Vinařství U Kapličky, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **61**

Víno - odrůda, název: **Frankovka**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Svidrunk**

Typ půdy: **hlinitá**

Datum sklizně: **22.10.2009**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **25,0**

Číslo šarže: **3209**

Počet lahví partie: **1 700**

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

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

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

Bezucukerný extrakt (g/l): **23,8**

Senzorická charakteristika: Rubínové víno z Frankovky zrálo 12 měsíců v kvalitních francouzských sudech barrique. Díky tomu nacházíme ve vůni výrazné tóny vanilky a marmelády z višní. Všechny tóny buketu najdeme i v bohaté a plné chuti. Ovoce je skvěle doplněno sladkými taniny ze sudů.

Další informace: Zlatá medaile Epicure 2011, Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2010, Stříbrná medaile Viena 2011

Doporučená lahvová zralost: 2009-2015

Výrobce/distributor: Štěpán Maňák

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **62**

Víno - odrůda, název: **Neronet**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Moravská nová ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Typ půdy: **černozem**

Datum sklizně: **19.9.2008**

Výnos (q/ha): **90,0**

Cukernatost moštu (°NM): **18,5**

Číslo šarže: **01/08**

Počet lahví partie: **1 950**

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

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

Obsah alkoholu (% obj.): **12,4**

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,8**

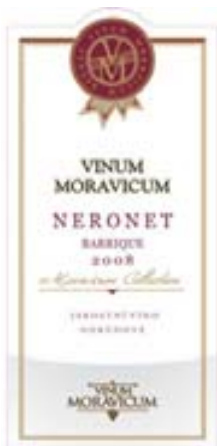
Senzorická charakteristika: Barva vína je višňově temná, hutná. Intenzivní vůně je hustá, plná tónu drobného lesního ovoce a marmelád. Chuť je široká, bohatá a stále výrazně ovocitá, v dochuti kořenitá s jemným vanilkovo-kouřovým podtónem. Víno zrálo 12 měsíců v sudech typu barrique.

Další informace: 4 korunky Král vín 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2016

Výrobce/distributor: Vinum Moravicum a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **63**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Mutěnice**

Viniční trať: **Dubňanská hora**

Typ půdy: **hlinito-jílovitá**

Datum sklizně: **19.10.2009**

Výnos (q/ha): **90,0**

Cukernatost moštu (°NM): **20,5**

Číslo šarže: **09-1**

Počet lahví partie: **1 350**

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

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

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

Bezucukrný extrakt (g/l): **21,3**

Senzorická charakteristika: Víno se sytou tmavě višňovou barvou, má mohutnou vůni s nádechem ostružinových listů a bezinek. V chuti se snoubí kořenitost s ovocností višně, špendlíku a švestky od pecky. Víno zrálo 10 měsíců v sudech typu barrique.

Další informace: Stříbrná medaile Mun-dus, Stříbrná medaile FESTWINE, Bronzová medaile Slovácké podoblasti 2011, Diplom Valtické vinné trhy 2011, 4 korunky Král vín

Doporučená lahvová zralost: 2012-2015

Výrobce/distributor: Jestřáb Vojtěch

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **64**

Víno - odrůda, název: **Zweigeltrebe**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Pavlovice**

Viniční trať: **Trkmanska**

Typ půdy: **černozem**

Datum sklizně: **21.10.2009**

Výnos (q/ha): **89,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **964**

Počet lahví partie: **13 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,6**

Senzorická charakteristika: Víno tmavě granátové barvy s jemným fialovým zábleskem. Ve vůni příjemně kořenitě s ovocnými tóny černých třešní a višní. Charakter vůně se výrazně promítá i do chuťových vlastností vína. Zde jsou ovocné složky příjemně propojeny se šťavnatou kyselinou a jsou tak vytvořeny zajímavé kompotové variace. Zralé taniny pak dotváří poměrně bohatou strukturu vína a doplňují ovocnost vína o jemnou sladkost.

Další informace: Zlatá medaile Prague wine trophy 2010,
Zlatá medaile Muvina Prešov 2010

Doporučená lahvová zralost: 2012-2014

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **65**

- Víno - odrůda, název:* **Zweigeltrebe**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Milotice**
Viniční trať: **Šidleny**
Typ půdy: **hlinitá**
Datum sklizně: **22.10.2009**
Výnos (q/ha): **110,0**
Cukernatost moštu (°NM): **23,5**
Číslo šarže: **09-8-šc**
Počet lahví partie: **1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,0**
Obsah kyselin (g/l): **4,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**
Bez cukerný extrakt (g/l): **25,8**
Senzorická charakteristika: Víno s tmavě mahagonovou barvou, má výraznou vůni višňi a hořké čokolády. V extraktivní, sytě kořenité chuti dominují tóny třešně od pecky. Víno zráló 11 měsíců ve francouzských sudech typu barrique.
Další informace: Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2011, Bronzová medaile NSV Slovácká podoblast
Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**
Výrobce/distributor: **LIVI spol. s r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **66**

Víno - odrůda, název: **Zweigeltrebe**

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Bzenec**

Viniční trať: **Zadní hora**

Typ půdy: **hlinito-jílovitá prostoupená vátými písky**

Datum sklizně: **3.11.2008**

Výnos (q/ha): **73,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **886**

Počet lahví partie: **9 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **27,5**

Senzorická charakteristika: Víno se vyznačuje granátovou barvou s jemným cihlovým odstínem. Ve vůni je dominantní vliv ročního zrání v sudech barrique, který se projevuje jemnou kouřovitostí, vůni vanilky a hořké čokolády. Tyto aromatické charakteristiky se spojují s odrůdovým buketem po černých višních. Chuť je harmonická a komplexní. Zráním v sudech došlo k zakomponování taninů a byla tak vytvořena kvalitní měkká a dlouhotrvající chuť. Jedná se o špičkové dobře strukturované víno pro nevšední okamžiky.

Další informace: Zlatá medaile Prague wine trophy 2010,
Zlatá medaile Muvina Prešov 2010

Doporučená lahvová zralost: 2012-2014

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **67**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Čejkovice**

Viniční trať: **Helezný díl**

Typ půdy: **spraš**

Datum sklizně: **20.10.2009**

Výnos (q/ha): **38,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,4**

Číslo šarže: **50**

Počet lahví partie: **900**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,5**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **25,8**

Senzorická charakteristika: Barva je typická - cihlově červená. Díky ležení v sudu typu barrique získalo víno příjemnou vůni po skořici přecházející do sušeného ovoce, čokolády vanilky. Chuť je jemná lahodná s přiměřenou kyselinkou, kterou doplňuje nevtíravá tříslovina. Víno zráló 13 měsíců v sudu barrique.

Další informace:

Doporučená lahvoVá zralost: 2011-2015

Výrobce/distributor: Tomáš Veverka

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **69**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské modré**
Ročník: **2007**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Velké Pavlovice**
Viniční trať: **Staré Hory - Francle**
Typ půdy: **sprašovo- jílovitá**
Datum sklizně: **9.11.2007**
Výnos (q/ha): **77,0**
Cukernatost moštu (°NM): **25,2**
Číslo šarže: **65/07**
Počet lahví partie: **1 800**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **2,7**
Obsah kyselin (g/l): **5,3**
Obsah alkoholu (% obj.): **14,0**
Bez cukerný extrakt (g/l): **36,1**
Senzorická charakteristika: Barva je tmavě rubínová s nazlátlým okrajem. Ve vůni i chuti černé třešně a sušené švestky vše podtrženo kouřovými tóny. Mohutné víno s ohebnými taniny.
Další informace: 3 korunky Král vín 2011, Champion červených vín soutěže Hradecký pohár vína 2011
Doporučená lahvová zralost: **2012-2017**
Výrobce/distributor: **VINAŘSTVÍ Plešinger, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **70**

Víno - odrůda, název: **Alibernet**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Milotice**

Viniční trať: **Šidleny**

Typ půdy: **hlinitá**

Datum sklizně: **19.10.2009**

Výnos (q/ha): **95,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **09-14-šb**

Počet lahví partie: **1 020**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,8**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **12,2**

Bezucukerný extrakt (g/l): **32,4**

Senzorická charakteristika: Víno temné inkoustové barvy má hebkou vůni pivoněk. V plné chuti najdeme borůvky a višňu od pecky. Víno zrálo 12 měsíců ve francouzských sudech typu barrique.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna, Stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2011, Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2011, Stříbrná medaile NSV Slovácká podoblast, 4 korunky Král vín 2011, TOP 77 2011-2012, Bronzová medaile Pardubický festival vín

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **71**

Víno - odrůda, název: **Alibernet**

Ročník: **2006**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať: **Pod Belegrady**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **13.11.2006**

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,6**

Číslo šarže: **1055**

Počet lahví partie: **1 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,6**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **27,6**

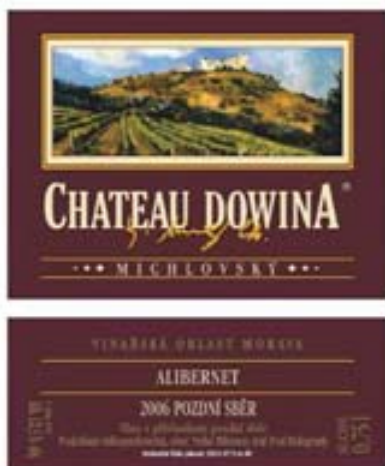
Senzorická charakteristika: Víno nádherné, sytě červené barvy. Ve vůni objevujete širokou škálu lesního ovoce a jeřabin. Chuť vína je plná, s výrazným dotekem orientálního koření a tabáku, s vyzrálými taniny v dochuti.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **72**

Víno - odrůda, název: **Alibernet**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Novosedly**

Viniční trať: **Slunečná**

Typ půdy: **hlinitá**

Datum sklizně: **9.10.2009**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **2909**

Počet lahví partie: **2 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **12,2**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **32,2**

Senzorická charakteristika: Víno Alibernet zrálo 12 měsíců ve francouzských sudech barrique. Hutná tmavá barva s fialovými odlesky. Příjemná harmonická vůně s kabernetovými tóny po svém kříženci. Chuť plná, doplněná jemnou tříslovinkou. Víno vhodné ke zvěřině či hovězím steakům.

Další informace: Zlatá medaile Weinparade Poysdorf

Doporučená lahvová zralost: 2009-2015

Výrobce/distributor: Štěpán Maňák

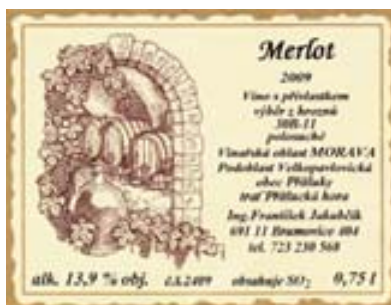
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **73**

- Víno - odrůda, název:* **Merlot**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Přítluky**
Viniční trať: **Přítlucká hora**
Typ půdy: **hlinito-písčité s kameny**
Datum sklizně: **18.10.2009**
Výnos (q/ha): **58,0**
Cukernatost moštu (°NM): **24,6**
Číslo šarže: **2409**
Počet lahví partie: **950**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **0,5**
Obsah kyselin (g/l): **5,4**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,9**
Bezucerný extrakt (g/l): **31,3**
Senzorická charakteristika: Barva rubínová až tmavě granátová vůně přezrálého rybízu, černé lesní plody, švestky chuť plná ovocná, sametová, vyvážená a dlouhá s nižším obsahem kyselin.
Další informace: TOP 77 České republiky 2011-2012
Doporučená lahvová zralost: **2012-2014**
Výrobce/distributor: **VINJA - Jakubčík**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **74**

Víno - odrůda, název: **Merlot**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Brod nad Dyjí**

Viniční trať: **Brodské stráně**

Typ půdy: **hlinitá s kameny**

Datum sklizně: **15.10.2009**

Výnos (q/ha): **40,0**

Cukernatost moštu (°NM): **27,0**

Číslo šarže: **783**

Počet lahví partie: **5 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,0**

Senzorická charakteristika: Víno má výraznou rubínovou barvu, ve vůni nalezneme tóny vanilky a černých třešní. V chuti je plné s výraznou tříslovinou, ale zároveň velmi jemné a harmonické.

Další informace: **Salon vín 2011**

Doporučená lahvová zralost: **2012 -2017**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **75**

Víno - odrůda, název: **Merlot**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Žádovice**
Viniční trať: **Fěruňk**
Typ půdy: **spraš**
Datum sklizně: **9.11.2009**

Výnos (q/ha): **45,0**
Cukernatost moštu (°NM): **25,0**
Číslo šarže: **2709**
Počet lahví partie: **2 350**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,0**
Obsah kyselin (g/l): **5,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,9**
Bezcukerný extrakt (g/l): **25,3**

Senzorická charakteristika: Výrazný a velmi plný buket snoubí tóny ostružin s velmi výraznou stopou ušlechtilého sudu barrique, ve kterém víno zrálo 12 měsíců. Bohatá a zrale plná chuť je výrazně bariková - přináší intenzivní tóny aromatického koření. V druhé části nastupuje lesní ovoce, které bude postupně nazrávat do marmelád.

Další informace: Zlatá medaile AWC Vienna, Zlatá medaile Weinparade Poysdorf, Zlatá medaile Epicure 2011, Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice

Doporučená lahвовá zralost: **2009-2015**

Výrobce/distributor: **Štěpán Maňák**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **76**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Mikulov**

Viniční trať: **Pod Svatým kopečkem I**

Typ půdy: **lehká sprašová půda s významným zastoupením vápníku.**

Datum sklizně: **3.11.2009**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,4**

Číslo šarže: **981**

Počet lahví partie: **13 500**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **29,9**

Senzorická charakteristika: Víno nádherné tmavě rubínové barvy s černofialovým odleskem. Vyznačuje se typickou vůní připomínající černý rybíz nebo jostu. Aroma působí elegantně a odrůdově vyhraněně. Chuť je výrazná kořenitá a dlouhá, podpořená šťavnatou kyselinou. Měkký tanin a vysoký obsah extraktivních látek dodávají vínu punc ušlechtilosti a výjimečnosti.

Další informace:

Doporučená lahвовá zralost: **2012-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **77**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Starý Poddvorov**

Viniční trať: **Remíz**

Typ půdy: **těžší hlinitá, částečně spraš**

Datum sklizně: **27.10.2009**

Výnos (q/ha): **78,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **409**

Počet lahví partie: **1 160**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,6**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **23,4**

Senzorická charakteristika: Víno s výrazným tmavě červeným zbarvením. V buketu převažují tóny černého rybízu a ostružin. Velmi jemná tříslovina přispívá k celkové hladkosti vína. V chuti opět dominuje černý rybíz, který dalším zráním bude nabývat lehce marmeládových tónů. V dochuti převládá odrůdový charakter.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2010-2015**

Výrobce/distributor: **Jaromír Hnidák**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **78**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Brumovice**

Viniční trať: **Světlý**

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

Datum sklizně: **18.10.2009**

Výnos (q/ha): **58,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **169-09**

Počet lahví partie: **5 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,7**

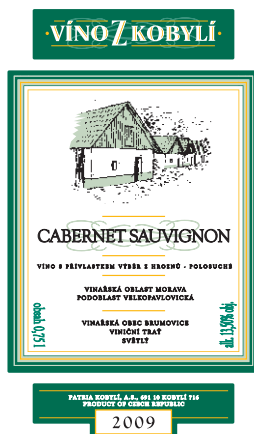
Senzorická charakteristika: Polosuché víno s velmi hlubokou, tmavě červenou barvou, výrazné vůně s tóny ostružin a černého rybízu, chuť vína je velmi plná, sametově hebká s velmi jemnou tříslovinou a dlouhou dochutí.

Další informace: Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2010,
Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2010,
Salon vín 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **79**

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

Ročník: **2008**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať: **Zadní hora**

Typ půdy: **hlinito-písčité**

Datum sklizně: **31.10.2008**

Výnos (q/ha): **5,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **0820**

Počet lahví partie: **3 500**

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

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **25,1**

Senzorická charakteristika: Barva jasně červená s tmavými odlesky, vůně připomínající černý rybíz, vyzrálé bobulové ovoce, chuť po bobulovém ovoci, švestkách a rybízu. Víno zrálo 18 měsíců v novém barikovém sudu Doreau.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2018**

Výrobce/distributor: **Vinařství Petr Skoupil, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **80**

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

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Perná**

Viniční trať:

Typ půdy: **hlinitá půda, silné vápencové podloží**

Datum sklizně: **23.10.2007**

Výnos (q/ha): **70,0**

Cukernatost moštu (°NM): **25,0**

Číslo šarže: **1239**

Počet lahví partie: **3 360**

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

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

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

Bezucerný extrakt (g/l): **24,6**

Senzorická charakteristika: Osobitá vůně s projevy ostružin, přezrálých višní a borůvek spolu s podmanivými prvky vanilky, perníku a čokolády s kandovaným ovocem v chuti. Plné, harmonické víno, kterému zrání v dubovém sudu dodalo navíc nádherné tóny exotického koření v dlouhé dochuti.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2017**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **81**

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

Ročník: **2006**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Brod nad Dyjí**

Viniční trať: **Dunajovický kopec**

Typ půdy: **hluboká, hlinitá**

Datum sklizně: **23.10.2009**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **106**

Počet lahví partie: **5 300**

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

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

Obsah alkoholu (% obj.): **13,6**

Bez cukerný extrakt (g/l): **31,3**

Senzorická charakteristika: Vyniká svou tmavě rudou barvou, vůní černého rybízu, višně, vanilky a jemnými dubovými tóny. Chuť je plná, s příjemnou tříslovinou a po polknutí zanechává dlouhý vjem.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2018**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **82**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Nový Přerov**

Viniční trať: **Na štrekách**

Typ půdy: **aridní drnová černozem,
podloží štěrkové naplaveniny**

Datum sklizně: **23.9.2009**

Výnos (q/ha): **63,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **563**

Počet lahví partie: **3 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **28,7**

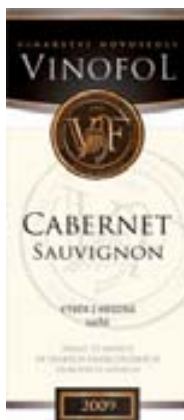
Senzorická charakteristika: Vedle tmavého ovoce, domácí zavařeniny se ve vůni rozvíjí eukalyptus, mentol, vůně čajovníku. V chuti je víno přesvědčivě čisté, pikantní ale hebké, s paprikovým pikantním dozvukem v dlouhé, pozitivně se rozvíjející dochuti.

Další informace: Zlatá medaile Národní soutěž vín mikulovské podoblasti 2011, Zlatá medaile Muvina Prešov 2011, Stříbrná medaile AWC Vienna 2011, Bronzová medaile IWC San Francisco, 4 korunky Král vín 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **83**

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

Ročník: **2009**

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

Vinařská obec:

Viniční trať:

Typ půdy:

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM):

Číslo šarže: **0031D**

Počet lahví partie: **30 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **36,2**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **22,0**

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

Další informace: Stříbrná medaile Národní soutěž vín 2012, Bronzová medaile Hradecký pohár vína

Doporučená lahvová zralost: 2012-2015

Výrobce/distributor: BOHEMIA SEKT, s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **84**

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

Ročník: **2008**

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

Vinařská obec:

Viniční trať:

Typ půdy:

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM):

Číslo šarže: **9035A**

Počet lahví partie: **1 775**

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

Obsah kyselin (g/l): **6,9**

Obsah alkoholu (% obj.): **12,8**

Bez cukerný extrakt (g/l): **22,4**

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

Další informace: Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2011, Stříbrná medaile AWC Vienna 2011, Stříbrná medaile Terravino Izrael 2011, Bronzová medaile San Francisco IWC 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2016

Výrobce/distributor: BOHEMIA SEKT, s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **85**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**
Ročník: **2010**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**
Viniční trať: **Zimní vrch**
Typ půdy: **hluboká, humózní,
s vysokým obsahem jílu**

Datum sklizně: **6.11.2010**

Výnos (q/ha): **45,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,4**

Číslo šarže: **14**

Počet lahví partie: **5 300**

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

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

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

Bezucukrný extrakt (g/l): **31,8**

Senzorická charakteristika: Výrazná ovocná vůně s tropickým charakterem. Lehké banánové a grapefruitové aroma příjemně přechází do tónů lískových oříšků. Velmi svěží plná ovocná chuť je příkladem dokonalé harmonie kyselinky, zbytkového cukru a dalších aromatických látek, ze kterých můžete, zejména v dochuti, nejvíce vnímat zralé grapefruity.

Další informace: **Zlatá medaile AWC Vienna 2011**

Doporučená lahvová zralost: **2010-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **86**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Šanov**

Viniční trať: **U vinohradu**

Typ půdy: **mělká s vysokým obsahem šterku**

Datum sklizně: **7.10.2010**

Výnos (q/ha): **36,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **0044**

Počet lahví partie: **8 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **14,7**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **25,1**

Senzorická charakteristika: Víno s charakteristickou svěží, ovocně kořenitou vůní, připomínající aroma hluchavek, černého rybízu a broskví. Plná a svěží angreštovo-rybízová chuť s velmi příjemnou medovou dochutí.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2011-2013**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **87**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Zimní vrch**

Typ půdy: **záhřevná, hluboká,
s vysokým obsahem jílu**

Datum sklizně: **25.9.2010**

Výnos (q/ha): **45,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **8**

Počet lahví partie: **5 300**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **12,4**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **23,0**

Senzorická charakteristika: Intenzivní vůně tohoto vína Vás přenesse na sluncem rozehřátou vinici, na které se výrazné aroma čerstvých sladkých hroznů mísí s lehkými doteky vymačkané pomerančové šťávy. Plná, osvěžující chuť s nasládlým citrusovým tělem je dokonale sladěna s příjemnou kyselinkou a výraznou hroznovou dochutí.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2011, Stříbrná medaile Prague Wine Trophy

Doporučená lahvová zralost: **2010-2014**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **88**

Víno - odrůda, název: **Hibernal**

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Čejkovice**

Viniční trať: **Stará hora**

Typ půdy: **jilovitá se sprašovým podložím**

Datum sklizně: **10.10.2010**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,2**

Číslo šarže: **5**

Počet lahví partie: **920**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **26,3**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,8**

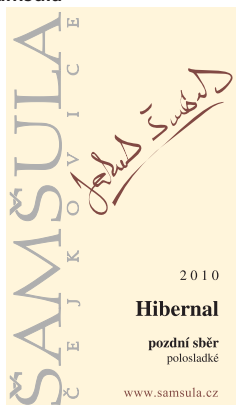
Senzorická charakteristika: Uchvátí nás barva světle žluto zelená přecházející do silné hutné průrazné vůně směsi tropického ovoce, zeleného melounu a sirupu černého bezu. Chuť je hravá, překrásně sladěná - vynikne černý rybíz a zelené cukrovinky.

Další informace: Zlatá medaile Velkopavlovické podoblasti 2011, Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2011, 3 korunky Král vín 2011, Diplom Festwine 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2013**

Výrobce/distributor: **Jakub Šamšula**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **89**

Víno - odrůda, název: **Tramín červený**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**
Vinařská obec: **Stošikovice na Louce**
Viniční trať: **U tří dubů**
Typ půdy: **hlinito-písčité až písčité**
Datum sklizně: **2.11.2009**

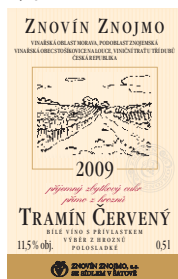
Výnos (q/ha): **32,0**
Cukernatost moštu (°NM): **24,2**
Číslo šarže: **9074**
Počet lahví partie: **14 100**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **33,0**
Obsah kyselin (g/l): **7,1**
Obsah alkoholu (% obj.): **11,7**
Bezucukerný extrakt (g/l): **23,5**

Senzorická charakteristika: Víno zaujme intenzivní a nádherně kořenitou vůní. Můžete objevit i svůdné tóny po kosatcích. Vůně navnadí a chuťový projev ještě umocní krásu tohoto Tramínu. Líbivý zbytkový cukr je příjemně osvěžený vzletnou jarní kyselinou.

Další informace: Diplom Valtické vinné trhy 2010, Zlatá medaile Royal wine challenge 2010, Bronzová medaile Pardubický festival vín 2010, Zlatá medaile Grand Prix Austerlitz 2010, Stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2011, Stříbrná medaile Vinalies Internationales Paris 2011, Stříbrný pohár Víno a Destiláty 2011, Zlatá medaile FESTWINE 2011, Champion polosladkých vín a Zlatá medaile Pardubický festival vín 2011, Stříbrná medaile Vínoforum Krynica-Zdrój 2011, 3 korunky Král vín 2011, Stříbrná medaile Hradecký pohár vín 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2018
Výrobce/distributor: ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **90**

Víno - odrůda, název: **Tramín červený**
Ročník: **2008**
Kvalita/jakost: **výběr z bobulí**
Vinařská obec: **Mikulov**
Viniční trať: **Pod Mušlovem**
Typ půdy: **hlinito-písčité s vysokým obsahem vápence**

Datum sklizně: **6.11.2008**
Výnos (q/ha): **45,0**
Cukernatost moštu (°NM): **28,8**
Číslo šarže: **814**
Počet lahví partie: **4 700**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **38,0**
Obsah kyselin (g/l): **5,3**
Obsah alkoholu (% obj.): **14,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **26,6**

Senzorická charakteristika: Víno má zlatavou barvu s na první pohled jasnou vysokou viskozitou. Ve vůni výrazné typické odrůdové aroma sušených růží a medu, v chuti je víno až olejnaté, ovocné a vyzrálé do plné šířky se stopami žlutého i červeného melounu, přezrálé broskve a manga s mírnou mineralitou ale i náznakem slanosti avokáda.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**
Výrobce/distributor: **Vinařství Galant**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **91**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské šedé**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **výběr z bobulí**
Vinařská obec: **Novosedly**
Viniční trať: **Nad sklepy**
Typ půdy: **lehká, hlinito-písčitá, šterkové podloží**
Datum sklizně: **8.10.2009**
Výnos (q/ha): **60,0**
Cukernatost moštu (°NM): **27,0**
Číslo šarže: **621**
Počet lahví partie: **17 600**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **42,9**
Obsah kyselin (g/l): **6,7**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,1**
Bezucerný extrakt (g/l): **20,6**
Senzorická charakteristika: **Vůně vína připomíná zralé hrušky s jemnými tóny karamelu. Chuť je sladká a plná.**
- Další informace:*
Doporučená lahvová zralost: **2012-2015**
Výrobce/distributor: **Vinné sklepy Valtice, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **92**

Víno - odrůda, název: **Pálava**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Panenský kopec**

Typ půdy: **váté spraše**

Datum sklizně: **15.10.2009**

Výnos (q/ha): **29,0**

Cukernatost moštu (°NM): **25,0**

Číslo šarže: **G0409**

Počet lahví partie: **10 100**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **52,9**

Obsah kyselin (g/l): **45,0**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,2**

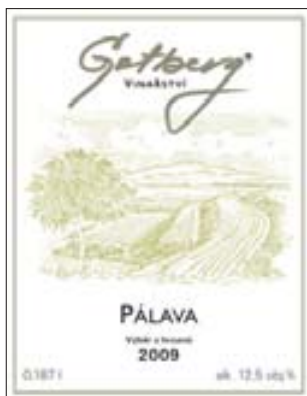
Senzorická charakteristika: Svěží, zajímavý a stále oblíbený šlechtitelský zázrak z Moravy je vlajkovou lodí vinařství Gotberg. Aromatická vůně lučních květin a medové plástve koresponduje s plnou chutí a zlatavou barvou.

Další informace: Bronzová medaile Mikulovské podoblasti 2011, Bronzová medaile San Francisco 2011, Stříbrná medaile TERRAVINO Izrael 2011, Stříbrná medaile Concours Mondial de Bruxelles 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2015

Výrobce/distributor: Gotberg a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **93**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **likérové víno**

Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Typ půdy: **hlinito-písčitá**

Datum sklizně: **24.10.2009**

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **1009**

Počet lahví partie: **3 100**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **67,2**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **15,0**

Bez cukerný extrakt (g/l): **34,2**

Senzorická charakteristika: Intenzivní karmínová barva s hlubokými fialovými odstíny evokuje nazrálост tohoto vína. Aroma je výrazné po černém ovoci, především černém rybízu, ale také přezrálých tmavých višních a arónie. Chuťový výraz je zajímavou kombinací vyššího obsahu přírodního hroznového cukru a kabernetového buketu, který v dochuti doplňuje jemné čokoládovo-pražené aroma dubového dřeva. Chuť je velmi dlouhá. Toto likérové víno je vyrobené fortifikací kvasícího rmutu ušlechtilým vinným destilátem. Pro harmonizaci alkoholu s moštem víno zráló 18 měsíců v barikových sudech.

Další informace: Bronzový pohár Víno a destiláty 2010, Stříbrná medaile Festwine 2011, Stříbrná medaile Istervin 2011, Stříbrná medaile Národní soutěž vín Slovácká podoblast 2011

Doporučená lahvová zralost: **2011-2051**

Výrobce/distributor: **Ing. Jan Stávek, Ph.D.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **94**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **ledové víno**

Vinařská obec: **Stošíkovice na Louce**

Viniční trať: **U tří dubů**

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

Datum sklizně: **18.12.2009**

Výnos (q/ha): **28,0**

Cukernatost moštu (°NM): **34,4**

Číslo šarže: **9094**

Počet lahví partie: **10 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **176,9**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **9,4**

Bezcukerný extrakt (g/l): **37,3**

Senzorická charakteristika: Víno v sobě snoubí koncentrovanou krásu vyzrálých hroznů a atraktivitu lokality ze které vzešly. Vůní víno připomíná včelí plástev plnou medu a v chuti potěší svěží kyselinou, která sensoricky vyvažuje vysoký obsah zbytkového cukru.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: 2012-2020

Výrobce/distributor: ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **95**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2004**

Kvalita/jakost: **slámové víno**

Vinařská obec: **Strachotín**

Viniční trať: **Šusfeldy**

Typ půdy: **píscitá**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM): **44,0**

Číslo šarže: **0504**

Počet lahví partie: **750**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **186,0**

Obsah kyselin (g/l): **8,0**

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **55,0**

Senzorická charakteristika: Výrazně zlatožlutá barva s nazlátlým opalizováním. V buketu opulentní (akát, meloun), aroma s čitelnými tóny vyzrálých broskví, citrusů a marcipánu. Příjemně minerální víno s živou kyselinkou potěší náročného a bude ozdobou každého archivu.

Další informace: Zlatá medaile Concours mondial Bruxelles 2009, Bronzová medaile VINOREVUE 2007

Doporučená lahvová zralost: 2012-2016

Výrobce/distributor: Oldřich Drápal

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **96**

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

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **výběr z cibéb**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Sonberk**

Typ půdy: **spraš**

Datum sklizně: **28.10.2007**

Výnos (q/ha): **5,0**

Cukernatost moštu (°NM): **40,0**

Číslo šarže: **0307**

Počet lahví partie: **2 200**

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

Obsah kyselin (g/l): **8,0**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **32,0**

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

Další informace: Stříbrná medaile Decanter London 2009, Zlatá medaile MUVINA Prešov, Stříbrná medaile Vinalies Internationales Paris, Stříbrná medaile IWC San Francisco, Salon vín 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2020

Výrobce/distributor: SONBERK a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **97**

Víno - odrůda, název: **Ryzlink rýnský**
Ročník: **2009**
Kvalita/jakost: **ledové víno**
Vinařská obec: **Stošikovice na Louce**
Viniční trať: **U tří dubů**
Typ půdy: **hlinito-písčité až písčité**
Datum sklizně: **18.12.2009**

Výnos (q/ha): **43,0**
Cukernatost moštu (°NM): **38,0**
Číslo šarže: **9095**
Počet lahví partie: **5 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **228,0**
Obsah kyselin (g/l): **9,2**
Obsah alkoholu (% obj.): **8,8**
Bezucukerný extrakt (g/l): **35,0**

Senzorická charakteristika: Ušlechtilé, jedinečné a nezapomenutelné víno v němž se koncentruje krása odrůdy, kvalita vyztřelých hroznů, srdečná péče o vinnici a um našich vinařů. To vše v našem víně najdete, ochutnejte.

Další informace: Velká zlatá medaile IWC San Francisco 2010, Champion soutěže Král vín 2010, Zlatá medaile Mundus vini 2010, Velká zlatá medaile Terravino Izrael 2010, Bronzová medaile Canbbera International Riesling Challenge 2010, Zlatá medaile AWC Vienna 2010, Vítěz kategorie sladkých vín Znojemské podoblasti 2011, Salon vín 2011, Zlatá medaile Riesling du Monde 2011, Stříbrná medaile Vinalies Internationales Paris 2011, Stříbrný pohár Víno a Destiláty 2011, Diplom Vinitaly 2011, Zlatá medaile FESTWINE 2011, Stříbrná medaile Decanter London 2011, Stříbrná medaile Concours Mondial de Bruxelles 2011, Stříbrná medaile IWC San Francisco 2011, Zlatá medaile Pardubický festival vín 2011, Zlatá medaile na Vinař roku 2011, Zlatá medaile a Champion Vinoforum Krynica-Zdroj 2011, Stříbrná medaile Hradecký pohár vín 2011, Zlatá medaile Ice Wine du Monde 2011



Doporučená lahvová zralost: **2012-2025**
Výrobce/distributor: **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Evidenční číslo vína: **98**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **slámové víno**

Vinařská obec: **Polešovice**

Viniční trať: **Nové hory**

Typ půdy: **hlinitá**

Datum sklizně: **1.10.2009**

Výnos (q/ha): **70,0**

Cukernatost moštu (°NM): **42,0**

Číslo šarže: **28/09**

Počet lahví partie: **580**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **243,0**

Obsah kyselin (g/l): **10,4**

Obsah alkoholu (% obj.): **9,4**

Bezcukerný extrakt (g/l): **63,4**

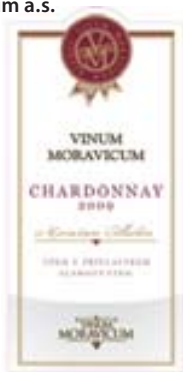
Senzorická charakteristika: Barva vína je medově zlatá, téměř jako sluneční paprsky. Neuvěřitelně vyzrálá vůně je komplexní, přímo nasycena tóny lesních jahod, jahodového džemu a jahodového pyrě. Chuť je prodloužením neskutečného buketu vína se sladkými tóny jahodové marmelády. Dlouhá dochuť přechází do svěží kyseliny. Podávejte ve chvílích pohody a vychutnávejte krásu obyčejných věcí s tímto neobyčejným vínem.

Další informace: 4 korunky Král vín 2011, Stříbrná medaile národní soutěž vín 2011

Doporučená lahвовá zralost: 2012-2020

Výrobce/distributor: Vinum Moravicum a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **99**

Víno - odrůda, název: **Ryzlink rýnský**
Ročník: **2008**
Kvalita/jakost: **ledové víno**
Vinařská obec: **Stošikovice na Louce**
Viniční trat': **U tří dubů**
Typ půdy: **hlinito-písčité až písčité**
Datum sklizně: **25.11.2008**
Výnos (q/ha): **34,0**
Cukernatost moštu (°NM): **39,0**
Číslo šarže: **8106**
Počet lahví partie: **3 100**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **248,0**
Obsah kyselin (g/l): **9,1**
Obsah alkoholu (% obj.): **9,7**
Bezucukrný extrakt (g/l): **35,0**

Senzorická charakteristika: V tomto víně se snoubí kvalita vyzrálých hroznů, krása viniční tratě a ušlechtilost vinařského řemesla. Medový zbytkový cukr, svěží kyselina, atraktivní vůně i chuť vyzrálých hroznů, to vše a ještě mnohem více Vám nabídne tento degustátorský klenot.

Další informace: Zlatá medaile a Šampion kategorie Vinoforum Trenčín 2009, Champion soutěže Znojemské podoblasti 2009, Velká zlatá medaile Terravino Izrael 2009, 2x Bronzová medaile Bronzová medaile Canbbera International Riesling Challenge 2009, Zlatá medaile Inga Zagreb 2009, Zlatá medaile VINUS 2009, Salon vín 2010, Diplom Grand Prix Vinex 2010, Zlatá medaile Vinalies Internationales Paris 2010, Diplom Valtické vinné trhy 2010, Národní cena za sladké víno Decanter 2010, Stříbrná medaile Vinoforum Ostrava 2010, Zlatá medaile Pardubický festival vín 2010, Zlatá medaile Hradecký pohár vín 2010, Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2011

Doporučená lahvová zralost: **2012-2025**

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



Evidenční číslo vína: **100**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **slámové víno**

Vinařská obec: **Stošíkovice na Louce**

Viniční trať: **U tří dubů**

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

Datum sklizně: **25.3.2010**

Výnos (q/ha): **28,0**

Cukernatost moštu (°NM): **45,2**

Číslo šarže: **9096**

Počet lahví partie: **3 150**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **293,4**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **8,5**

Bezcukerný extrakt (g/l): **39,4**

Senzorická charakteristika: Mazlivě sladké a romanticky provoněné Rulandské šedé ocení každý znalec speciálních vín. Toto víno v sobě snoubí kvalitu odrůdy, jakož i bohatost chutě a vůně docílené dlouhým ležením hroznů na slámě a jejich částečným vysušením. Hrozny ležely na pšeničné slámě 5 měsíců.

Další informace: Stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2011, Velká zlatá medaile a Absolutní Šampion Pinot gris du Monde 2011, Bronzová medaile Decanter London 2011, Zlatá medaile Ice Wine du Monde 2011

Doporučená lahvová zralost: 2012-2020

Výrobce/distributor: ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Vaše poznámky:



Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky 2011

Výrobce: BOHEMIA SEKT, s.r.o.

Ulice: Smetanova 220

Město, PSČ: Starý Plzenec, 332 02

Charakteristika výrobce: BOHEMIA SEKT je nejvýznamnějším výrobcem sektů s více než sedmdesáti procentním podílem na tuzemském trhu. Sekty stejnojmenné značky jsou oceňovány pro svou nezměnitelnou harmonii, jemný, ale přesto osobitý charakter a elegantní, mimořádně čistou chuť. Popularita u domácích i zahraničních konzumentů sektů a ocenění získaná na soutěžích a výstavách po celém světě jen potvrzují vysokou kvalitu šumivých vín Bohemia Sekt.

Sklepmistr: Josef Švéda

Telefon: 377 197 111

Fax: 377 197 276

E-mail: obchod@bohemiasekt.cz

www stránky: www.bohemiasekt.cz

Mobil: 733 148 111

Počet pracovníků: 134

Rozloha vlastních vinic: 400 ha

Roční produkce: 11 800 000 lahví



Výrobce: Drápal Oldřich

Ulice: Klobouček 587

Město, PSČ: Brno, 641 00

Charakteristika výrobce: Vinařství se specializuje na výrobu slámových vín. Zpracovává vybrané hrozny od svých stálých dodavatelů.

Sklepmistr: Oldřich Drápal st.

Telefon: 728 204 244

Fax:

E-mail: old.drapal@seznam.cz

www stránky: www.drapalovoslamovevino.cz

Mobil: 728 204 244

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce: 3 000 litrů





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: Gotberg a.s.

Ulice: U Sadu 394

Město, PSČ: Popice, 69127

Charakteristika výrobce: Vinařství Gotberg je mladá společnost, která hospodaří na 43 ha průměrně šestiletých vinohradů, vysázených uprostřed chráněných území v prestižních popických viničních tratích naproti Pálavě. Po přechodném období jsou od roku 2010 všechny vinice v plné bioprodukcí. Vinařství je zapojeno do česko-rakouského projektu Ecowin – ochrana přírody ekologizací vinohradnictví. Filozofie vinařství je kromě moderního způsobu zpracování vína a šetrného pěstování hroznů rovněž souznění s přírodou a respektování přirozené fauny a flóry.

Sklepmistr: Ing. Stanislav Málek

Telefon: 530 330 132

Fax:

E-mail: gotberg@gotberg.cz

www stránky: www.gotberg.cz

Mobil: 774 987 778

Počet pracovníků: 10

Rozloha vlastních vinic: 43 ha

Roční produkce: 100 000 lahví



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

Ulice: Čejkovská 1324

Město, PSČ: Velké Bílovice, 69102

Charakteristika výrobce: Habánské sklepy byly postaveny tzv. Habány roku 1614, v dobách největšího rozmachu vinařství na Moravě. Habáni si na Moravě získali respekt jako zruční řemeslníci a vynikající vinaři. Vinařství, které navazuje na jejich dědictví, se nachází ve Velkých Bílovicích, tradiční moravské vinařské obci. Filozofie uplatňovaná při výrobě vín je dosáhnout jemné čisté chuti při zachování odrůdového výrazu.

Sklepmistr: Ing. Přemysl Vašíček, Ing. Josef Svoboda

Telefon: 519 346 233

Fax:

E-mail: obchod@habanskesklepy.cz

www stránky: www.habanskesklepy.cz

Mobil:

Počet pracovníků:

Rozloha vlastních vinic:

Roční produkce:



Výrobce: Hnidák Jaromír

Ulice: Nová 97

Město, PSČ: Josefov, 69621

Charakteristika výrobce: Vinařství se nachází na hranicích slovácké a velkopavlovické podoblasti v obci Nový Poddvorov. Vinařství založil J. Hnidák st., známý především jako výrobce výtečných sauvignonů. Je to malý rodinný podnik, zaměřený na výrobu přívlastkových vín převážně z vlastní produkce hroznů a to odrůd: Tramín červený, Sauvignon, Rýnský ryzlink, Chardonnay, Rulandské šedé, Cabernet sauvignon, Rulandské modré, Frankovka, Merlot. Samozřejmostí je používání nejmodernějších technologií a šetrný přístup k ošetřování vinic.

Sklepmistr: Jaromír Hnidák st, Antonín Ryba

Telefon: 518 352 602

Fax:

E-mail: j.hnidak@email.cz

www stránky:

Mobil: 606 938 261

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 1,1 ha

Roční produkce: 12 000 lahví



Výrobce: Jestřáb Vojtěch

Ulice: Nádražní 8

Město, PSČ: Dubňany, 696 03

Charakteristika výrobce: Naše malé rodinné vinařství vzniklo v Dubňanech v roce 1999. Navázali jsme tak na dlouholetou rodinnou tradici pěstování révy vinné našich otců a dědů. Rodina hospodaří na vinicích o rozloze necelého jednoho hektaru na viniční trati Dubňanská hora. Vinařství se soustřeďuje na výrobu přívlastkových a moravsko-zemských vín vysoké kvality. Rodinný vinný sklep je otevřen i menším skupinám návštěvníků, které se mohou zúčastnit řízené degustace našich vín. Ubytování v klidném prostředí pak naleznete v nedalekém penzionu.

Sklepmistr: Libor Jestřáb

Telefon: 728 572 625

Fax:

E-mail: info@vinarstvi-jestrab.cz

www stránky: www.vinarstvi-jestrab.cz

Mobil: 728 572 625

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 1 ha

Roční produkce: 15 000 lahví





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: Kraus Vilém

Ulice: Přístavní 1282

Město, PSČ: Mělník, 276 01

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství s vinicemi v tradičních tratích Mělníka. Vedle burgundských odrůd a ryzlinku je pěstován Hibernal a Dornfelder. V produkovaných vínech je akcentován místní terroir v kombinaci s moderními postupy. Celá produkce je zařazena v kategorii české zemské víno. Bílá vína jsou výhradně v lahvích se šroubovým uzávěrem. Produkce je orientována na gastronomii, vinotéky a privátní zákazníky.

Sklepmistr: Karel Hejduk

Telefon: 315 670 062

Fax: 315 671 814

E-mail: info@vinarstvi-kraus.cz

www stránky: www.vinarstvi-kraus.cz

Mobil: 734 708 043

Počet pracovníků: 5

Rozloha vlastních vinic: 16 ha

Roční produkce: 60 000 lahví



Výrobce: LIVI spol. s r.o.

Ulice: Nádražní 835

Město, PSČ: Dubňany, 696 03

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

Sklepmistr: Libor Jestřáb

Telefon: 518 366 111

Fax: 518 366 111

E-mail: jestrab@livi-dubnany.cz

www stránky: www.livi-dubnany.cz

Mobil: 602 523 871

Počet pracovníků: 25

Rozloha vlastních vinic: 80 ha

Roční produkce: 400 000 litrů



Výrobce: Mádlová Hana

Ulice: Na Aleji 148

Město, PSČ: Velké Bílovice, 69102

Charakteristika výrobce: Rodinná firma s roční produkcí 250 000 l vína z toho 200 000 lahví. Vinice o rozloze 11 ha jsou situovány pouze ve Velkých Bílovicích. Většina v systému integrované produkce 2,3 ha v biorežimu. Vlastní produkce hroznů pokrývá 1/3 a další 2/3 je přikupováno. Sběr hroznů pouze ruční. Technologie je zaměřená na šetrné zpracování hroznů a školení vína. 15% vína zraje ve dřevěných sudech. Majitelé se snaží podchytit a zdůraznit naturel velkobílovských vinic ve víně. Specializace Rulandské šedé, Tramín a Zweigeltrebe.

Sklepmistr: Ing. František Mádľ

Telefon: 602 155 844

Fax:

E-mail: malyvinar@slunce.cz

www stránky:

Mobil: 602 155 844

Počet pracovníků: 8

Rozloha vlastních vinic: 11,6 ha

Roční produkce: 250 000 litrů



Výrobce: Maňák Štěpán

Ulice: Žádovice 54

Město, PSČ: Žádovice, 69649

Charakteristika výrobce: Rodinná firma Štěpána Maňáka založená v roce 1992, se zaměřuje převážně na výrobu jakostních a přívlaskových vín. Obhospodařuje 10 ha vlastních vinic, kde jsou pěstovány odrůdy jako jsou Muškát Moravský, Rulandské bílé, šedé a modré, dále Sylvánské zelené, Tramín červený, Sauvignon, Merlot a Cabernet Moravia. Výroba bílého vína probíhá na moderní technologii pro co nejšetrnější zpracování a zachování odrůdových charakteristik. U červených vín po alkoholové fermentaci ve vinifikátoru provádíme malolaktickou fermentaci pro odbourání kyseliny jablečné. Dále pak vína necháváme vyzrát ve francouzských sudech typu barrique.

Sklepmistr: Karel Novotný

Telefon: 518 626 122

Fax:

E-mail: vinomanak@vinomanak.cz

www stránky: www.vinomanak.cz

Mobil: 603 275 122

Počet pracovníků: 6

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 140 000 litrů





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: Metroflora s.r.o.

Ulice: Záluží 448

Město, PSČ: Milotice, 696 05

Charakteristika výrobce: Vinařství Metroflora bylo založeno v roce 2007. Nachází se na jihovýchodě Moravy, kde má velmi příznivé podmínky pro pěstování vinné révy. Díky nízké nadmořské výšce, různorodosti půd a maximální intenzitě letních teplot, vznikají vysoce aromatická, svěží a plná vína. Na základě bohatých úspěchů na různých mezinárodních soutěžích se vinařství Metroflora dostalo velmi rychle do podvědomí široké veřejnosti.

Sklepmistr: Lubomír Gregorovič

Telefon: 606 765 035

Fax:

E-mail: metroflora@seznam.cz

www stránky: www.metroflora.cz

Mobil: 602 766 560

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 9 ha

Roční produkce: 60 000 lahví



Výrobce: Mokuřa Petr

Ulice: Hasičská 807

Město, PSČ: Mutěnice, 696 11

Charakteristika výrobce: Jsme malé rodinné vinařství produkující limitované partie přívlaskových vín. Své vinice obhospodařujeme ve vinařské obci Mutěnice ve Slovácké podoblasti. Naší filosofií je poctivá vinařská práce a pečlivý přístup ke každému hroznu a každé láhvi vína.

Sklepmistr: Petr Mokuřa

Telefon: 723 452 597

Fax:

E-mail: petr.mokrusa@tiscali.cz

www stránky: www.mokrusa.cz

Mobil: 723 452 597

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 0,5 ha

Roční produkce: 10 000 lahví



Výrobce: MORAVÍNO s.r.o.

Ulice: Mikulovská 176

Město, PSČ: Valtice, 691 42

Charakteristika výrobce: Vinařská firma ve Valticích vyrábějící sortiment jakostních a přívlastkových vín a vín v dárkovém balení.

Sklepmistr: Lubomír Černý

Telefon: 519 352 061

Fax: 519 353 714

E-mail: moravino@moravino.cz

www stránky: www.moravino.cz

Mobil: 602 505 207

Počet pracovníků: 8

Rozloha vlastních vinic: 15 ha

Roční produkce: 300 000 lahví



Výrobce: PATRIA Kobyly a.s.

Ulice: Augusty Šebestové 716

Město, PSČ: Kobyly, 691 10

Charakteristika výrobce: Firma hospodaří na 150 ha vlastních vinic s širokou odrůdovou skladbou. Úspěšně využívá příznivé půdní a klimatické podmínky a pomocí moderní technologie vyrábí vynikající červená vína. Z bílých odrůd se zaměřuje mimo jiné na aromatické odrůdy, jako je Muškát moravský, Tramín červený a Pálava.

Sklepmistr: Marcel Lanžhotský

Telefon: 519 431 210

Fax: 519 440 790

E-mail: vino@patriakobyly.cz

www stránky: www.vinozkobyly.cz

Mobil: 724 545 201

Počet pracovníků: 65

Rozloha vlastních vinic: 150 ha

Roční produkce: 1 000 000 lahví





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: Plaček Jan, Ing.

Ulice: Moravské Bránice 39

Město, PSČ: Dolní Kounice, 664 64

Charakteristika výrobce: Mladé rodinné vinařství obhospodařující cca 30 ha vinic ze znojemské podoblasti. Polovina produkce v ekologickém režimu, ostatní plochy v integrovaném systému. Filozofií našeho vinařství je výroba vysoce kvalitních odrůdových vín s ohledem na ekologii pěstovaných hroznů ve vinici. Vyrábíme moderními technologickými postupy. Každoročně uvádíme na trh „svatomartinská vína“ s registrovanou známkou.

Sklepmistr: Ing. Jan Plaček

Telefon: 533 386 506

Fax:

E-mail: info@vinoplacek.cz

www stránky: www.vinoplacek.cz

Mobil: 737 109 064

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 30 ha

Roční produkce: 100 000 litrů



Výrobce: Rodinné vinařství Košut s.r.o.

Ulice: Novinky 178

Město, PSČ: Prušánky, 696 21

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

Sklepmistr: Ing. Luděk a Jaroslav Košutovi

Telefon: 518 374 182

Fax:

Mobil: 604 386 867

E-mail: vinarstvi@kosut.net

www stránky: www.kosut.net

Počet pracovníků: 6

Rozloha vlastních vinic: 15 ha

Roční produkce: 85 000 litrů



Výrobce: SONBERK a.s.

Ulice: Sonberk 1

Město, PSČ: Popice, 69127

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

Sklepmistr: Oldřich Drápal ml.

Telefon: 777 630 434

Fax:

E-mail: sonberk@sonberk.cz

www stránky: www.sonberk.cz

Mobil: 777 630 434

Počet pracovníků: 10

Rozloha vlastních vinic: 40 ha

Roční produkce: 150 000 lahví



Výrobce: Stávek Jan, Ing.

Ulice: č.p. 176

Město, PSČ: Němčičky, 691 07

Charakteristika výrobce: Vinařský dvůr Jana Stávka je zajímavé malé rodinné vinařství dokonale naplňuje svým charakterem název. Vše se odehrává na dvoře, z nějž vedou dveře tu do vinotéky, tu do původního klenutého sklepa či do moderní haly pro řízené kvašení vín. V malých šaržích tu najdeme bílá i červená vína zajímavých cuvée, zrajících v nerez a starých dřevěných sudech. Specializací jsou vína růžová vyráběná dle jednotlivých tratí a hlavně vína fortifikovaná. Žádné jiné domácí vinařství nevyrábí dolihovaná vína v tak širokém spektru. V letní sezóně tu pořádají akce až pro 150 osob, v zimě maximálně pro 35. Vinařství je zakládajícím členem VOC MODRÉ HORY.

Sklepmistr: Ing. Jan Stávek, Ph.D.

Telefon: 519 430 739

Fax:

E-mail: info@vinarsky-dvur.cz

www stránky: www.vinarsky-dvur.cz

Mobil: 774 430 739

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 1 ha

Roční produkce: 15 000 litrů





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: Střední odborná škola vinařská
a Střední odborné učiliště zahradnické

Ulice: Sobotní 116

Město, PSČ: Valtice, 691 42

Charakteristika výrobce: Vinařská škola Valtice, jediná svého druhu v České republice produkuje víno pouze z hroznů sklizených ve vlastních vinicích. Výroba je zaměřena na kvalitní lahlová, přívlastková vína se specializací na výrobu bílých a růžových vín.

Sklepmistr: Lubomír Tichý

Telefon: 519 352 039

Fax: 519 352 221

E-mail: info.venerie@svisv.cz

www stránky: www.svisv.cz

Mobil: 736 676 716

Počet pracovníků: 10

Rozloha vlastních vinic: 32 ha

Roční produkce: 80 000 lahví



Výrobce: Šamšula Jakub – vinařství Čejkovice

Ulice: Pod Zámkem 3

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Butikové vinařství, které celou svou produkci lahvuje, se specializuje na výrobu limitovaných partií přívlastkových, převážně bílých, vín exkluzivní kvality pocházejících z redukovaných sklizní hroznů většinou z vlastních vinic. Hlavní důraz je kladen na přípravu suchých vín, jež vynikají jemností a čistotou chutě.

Sklepmistr: Jakub Šamšula

Telefon: 603 927 741

Fax:

E-mail: jakub@samsula.cz

www stránky: www.samsula.cz

Mobil: 603 927 741

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 1 ha

Roční produkce: 20 000 lahví



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

Ulice: Velké Pavlovice 565

Město, PSČ: Velké Pavlovice, 691 06

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

Sklepmistr: Ing. Ondřej Konečný

Telefon: 724 172 815

Fax:

E-mail: vintr@slechtitelka.cz

www stránky: www.slechtitelka.cz

Mobil: 724 172 815

Počet pracovníků: 14

Rozloha vlastních vinic: 42 ha

Roční produkce: 120 000 lahví



Výrobce: Tetur Vladimír

Ulice: Záhumní 1277

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

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

Sklepmistr: Vladimír Tetur

Telefon: 603 253 529

Fax:

E-mail: vlad.tetur@gmail.com

www stránky: www.vinarstviviladimirtetur.cz

Mobil: 605 505 912

Počet pracovníků: 5

Rozloha vlastních vinic: 12 ha

Roční produkce: 300 000 litrů





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: Vinařství Galant

Ulice: Mlýnská 2

Město, PSČ: Mikulov, 692 01

Charakteristika výrobce: Vinařství má své vinice výhradně v okolí Mikulova s podložím bohatým na vápenec. Proto se vinařství specializuje především na bílé odrůdy, rosé a klarety. Zásadou je šetrné zpracování jak na vinicích, tak při práci ve vinařství, aby výsledkem byla co nejkvalitnější vína s odrůdovou aromatickou, vysokým extraktem a jemnou minerální svěžestí.

Sklepmistr: Ing. Martin Marian

Telefon: 519 323 101

Fax: 519 323 101

E-mail: vinarstvi@galant.cz

www stránky: www.galant.cz

Mobil: 602 495 577

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 32 ha

Roční produkce: 100 000 lahví



Výrobce: Vinařství LAHOFER, a. s.

Ulice: Brněnská 523

Město, PSČ: Dobšice, 671 82

Charakteristika výrobce: Vinařství LAHOFER, a. s. je vinařská firma se sídlem v Dobšicích u Znojma. Zpracovávat hrozny na výrobu vlastních vín započala v roce 2003. Obhospodařuje známé viniční tratě ve znojemské vinařské podoblasti s celkovou rozlohou cca 400 ha. Nabízíme zajímavá vína vyrobená z hroznů pěstovaných na vlastních vinicích ve Znojemské vinařské podoblasti. Jsou vhodná pro gastronomii, vinotéky a pro všechny příznivce kvalitních a dobrých vín.

Sklepmistr: Ing. Jiří Lancman

Telefon: 515 242 756

Fax: 515 242 756

E-mail: vino@lahofer.cz

www stránky: www.lahofer.cz

Mobil: 602 758 483

Počet pracovníků: 15

Rozloha vlastních vinic: 400 ha

Roční produkce: 400 000 lahví



Výrobce: VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Ulice: Nádražní 29

Město, PSČ: Mikulov, 692 01

Charakteristika výrobce: VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s. vyrábí kvalitní víno z révy pěstované v chráněné krajinné oblasti Pálava. Na slunných svazích v půdách bohatých na vápník se ve vinicích rodí hrozny vysoké kvality. Filozofie vinařství je zaměřena na šetrný přístup k přírodě s maximálním omezením chemických vstupů ve vinohradě i ve sklepech. Díky tomu vyrábíme vína špičkové kvality s dlouhým potenciálem zrání. Firemní heslo zní: „Vyrábíme vína ve vinici.“ Základem výroby je produkce predikátních vín, jejichž kolekce patří mezi nejzdařilejší v republice.

Sklepmistr: Ing. Vojtěch Vít

Telefon: 518 384 124

Fax: 518 384 125

E-mail: david.chrapek@mikrosvin.cz

www stránky: www.mikrosvin.cz

Mobil: 737 214 647

Počet pracovníků: 60

Rozloha vlastních vinic: 220 ha

Roční produkce:



Výrobce: Vinařství Petr Skoupil, a.s.

Ulice: Čejkovská 450

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

Charakteristika výrobce: Vinařství Petr Skoupil je moderní vinařství vycházející z dlouholeté vinařské tradice. Odrůdy pěstované na vlastních nebo pronajatých vinicích jsou šetrně obhospodařovány s ohledem na ekologické zemědělství. Naprostá většina hroznů je pěstována v systému integrované produkce. Použití moderní technologie nikterak nesnižuje kvalitu vín, ale naopak dává vyniknout jejich buketu a plnosti. Školení vín probíhá jak v nerezových tancích, tak v klasických dřevěných sudech, včetně sudů typu barrique. Vinařství zajišťuje veškeré služby spojené s vínem jak pro soukromou klientelu, tak pro profesionály a zákazníky HORECA či návštěvníky Vinařského domu, který s vinařstvím tvoří jeden celek.

Sklepmistr: Petr Skoupil

Telefon: 519 347 971

Fax:

E-mail: info@skoupil.com

www stránky: www.skoupil.com

Mobil: 607 237 470

Počet pracovníků: 10

Rozloha vlastních vinic: 35 ha

Roční produkce: 650 000 lahví





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: VINAŘSTVÍ Plešingr, spol. s r.o.

Ulice: Padělky 4

Město, PSČ: Rohatec, 69601

Charakteristika výrobce: Vinařství Plešingr, spol. s r.o. založili v roce 1999 bratři Michal a Patrik a navázali tak na více než třicetiletou zkušenost otce. Skloubili moderní techniku s tradiční technologií. Při zpracování hroznů je kladen důraz na kvalitu a šetrné zpracování suroviny. Vlastní vinice se nachází ve Velkých Pavlovicích v trati Stará Hora.



Sklepmistr: Patrik Plešingr

Telefon: 518 364 175

Fax:

E-mail: vinarstviplesingr@seznam.cz

www stránky: www.vinarstviplesingr.cz

Mobil: 603 828 281

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 2 ha

Roční produkce: 150 000 litrů

Výrobce: Vinařství Trpělka & Oulehla

Ulice: Nové Bránice 39

Město, PSČ: Dolní Kounice, 664 64

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

Sklepmistr: Ing. Luboš Oulehla

Telefon: 546 421 532

Fax: 546 421 532

E-mail: info@reginacoeli.cz

www stránky: www.reginacoeli.cz

Mobil: 603 834 166

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 28 ha

Roční produkce: 100 000 litrů



Výrobce: Vinařství U Kapličky s.r.o.

Ulice: Vinařská 484

Město, PSČ: Zaječí, 691 05

Charakteristika výrobce: Naše vinařství, založené roku 2005, je zaměřeno na výrobu kvalitních přívlastkových vín, z hroznů z redukované sklizně, vypěstovaných ve vlastních vinicích. Šetrné zpracování a technologie řízeného kvašení dává našim vínům výjimečný osobitý charakter. Jsme držiteli certifikace vinařské turistiky ve všech pěti kategoriích a nedílnou součástí našeho areálu je i wellness Relax uprostřed vinohradů, či Retro music Club.



Sklepmistr: Dalibor Babáček

Telefon: 606 766 147

Fax:

E-mail: recepce@vinarstviukaplicky.cz

www stránky: www.vinarstviukaplicky.cz

Mobil: 606 766 147

Počet pracovníků: 49

Rozloha vlastních vinic: 37 ha

Roční produkce: 350 000 lahví

Výrobce: Vinařství Veverka Tomáš

Ulice: Na Větráku 220

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Jsme menší rodinná firma, produkujeme kvalitní jakostní a přívlastková vína pocházející pouze z našich vinic v okolí obce Čejkovice. Při výrobě vín klademe důraz na terroir. Všechny zásahy ve vinici i ve sklepě provádíme s co největší šetrností k přírodě. Důkazem je členství ve Svazu integrované produkce hroznů a vína, a zařazení části vinic do biovinohradnictví. Díky široké odrůdové nabídce vám můžeme nabídnout i méně známé odrůdy jako např. Muškát Ottonel, Děvín, Hibernal, Sevar, Alibernet.

Sklepmistr: Tomáš Veverka

Telefon: 777 617 537

Fax:

E-mail: info@vinarstvi.veverka.cz

www stránky: www.vinarstvi-veverka.cz

Mobil: 777 617 537

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 15 ha

Roční produkce: 40 000 lahví



VINAŘSTVÍ VEVERKA



SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: VINAŘSTVÍ WALDBERG VRBOVEC s.r.o.

Ulice: Chvalovice 190

Město, PSČ: Vrbovec, 671 24

Charakteristika výrobce: VINAŘSTVÍ WALDBERG VRBOVEC s.r.o. je středně velká vinařská společnost, která navázala na vinařské tradice AGRODRUŽSTVA VRBOVEC. Hrozny zpracovává výhradně z vlastních vinic ležících v nejlepších polohách v oblasti. Vína zrají v rozsáhlém, historickém, pískovcovém sklepe z roku 1770, jehož portál byl nedávno uveden do původního stavu a zve tak k návštěvě pískovcových sklepů v celkové délce 250 m. Zpracování hroznů a výroba kvalitních jakostních, přívlastkových a vín originální certifikace VOC Znojmo probíhá s uplatněním moderní technologie, přitom je ovšem využíván i tradiční potenciál místního významného terroir.



Sklepmistr: Ing. Pavel Filipovszki

Telefon: 515 230 101

Fax:

E-mail: info@vino-waldberg.cz

www stránky: www.vino-waldberg.cz

Mobil: 736 631 547

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 130 ha

Roční produkce: 150 000 lahví

Výrobce: VINJA - Jakubčík

Ulice: Draha 404

Město, PSČ: Brumovice, 691 11

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství Jakubčík obhospodařuje 7 ha vinic ve Velkopavlovické podoblasti. Vinice se nachází na jižních svazích v nejlepších tratích v obci Brumovice a v obci Přítulky. Vína vyrábíme pouze z vlastní produkce. O nejlepší kvalitu se snažíme už ve vinici. Největší úspěchy máme u vín červených. Pěstování révy se zabývá již 4. generace.

Sklepmistr: Ing. František Jakubčík

Telefon: 519 423 304

Fax:

E-mail: vinja.jakubcik@seznam.cz

www stránky: www.vinja.cz

Mobil: 723 230 568

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 7 ha

Roční produkce: 25 000 litrů



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

Ulice: Jiřího z Poděbrad 288

Město, PSČ: Kutná Hora, 284 01

Charakteristika výrobce: Mladé vinařství, které si dalo do vínku obnovit zašlou slávu a tradici pěstování a výroby vín na Kutnohorsku. Veškerá produkce je certifikována Bio a společnost se nachází 3 rokem v konverzi k certifikaci DEMETER.

Sklepmistr: Stanislav Rudolfský

Telefon: 605 265 245

Fax:

E-mail: vinokutnahora@seznam.cz

www stránky: www.vinokutnahora.cz

Mobil: 736 536 488

Počet pracovníků: 12

Rozloha vlastních vinic: 54 ha

Roční produkce: 70 000 litrů



Výrobce: Vinné sklepy Roztoky, s.r.o.

Ulice: Palackého 956

Město, PSČ: Roztoky u Prahy, 25263

Charakteristika výrobce: Středně velký výrobce s výrobní základnou v Bořeticích u Velkých Pavlovic produkuje vína v několika řadách, z nichž nejstarší je řada Archivní sklep, vlnkovou lodí je řada Ludwig Culinary, dále řada Ludwig Barrique a novinkou je řada Ludwig Gold Colection. Firma je členem VOC MODRÉ HORY. Společnost zásobuje celý český trh, exportuje na Slovensko, do Polska, proniká do Číny, na Thaiwan a na Filipíny. Moderní technologie ve výrobě, stálá spolupráce se prestižními vinohradníky, zkušené pracovníky a certifikovaný systém řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti International Food Standard zajišťuje vysokou kvalitu všech vín.

Sklepmistr: Roman Bařina

Telefon: 220 910 371

Fax: 220 911 292

E-mail: liana.hrabalkova@vinnesklepy.cz

www stránky: www.vinnesklepy.cz

Mobil: 724 358 263

Počet pracovníků: 23

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 1 500 000 lahví





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: Vinné sklepy Valtice, a.s.

Ulice: Vinařská 407

Město, PSČ: Valtice, 691 42

Charakteristika výrobce: Vinné sklepy Valtice jsou tradiční výrobce vín zaměřující se především na produkci kvalitních odrůdových vín. Společnost je největším pěstitelem révy vinné v ČR. Naše vinice, které se nacházejí na Valticku a zejména pak v okolí Pavlovských vrchů, v mikulovské podoblasti. Výjimečné spojení pěstitelské, s možností produkce vysoce kvalitních hroznů, a tradiční i moderní technologie výroby vína, umožňuje pod značkou Château Valtice produkovat špičková vína s originálním původem. Kromě dobrých vín nabízíme i pestrý turistický program spojený nejen s ochutnávkou vín, ale i možností navštívit zajímavá místa spojená s historií výroby vína ve Valticích, zejména pak dva unikátní sklepy - Křížový a Zámecký, kde jsou vyráběna vína už více než 500 let.

Sklepmistr: Ing. Miloslav Matocha, Zdeněk Horník, Zdeněk Antoš, Ing. Jaroslav Matocha

Telefon: 519 361 311

Fax: 519 352 330

E-mail: odbyt@vsvaltice.cz

www stránky: www.vsvaltice.cz

Mobil:

Počet pracovníků: 80

Rozloha vlastních vinic: 550 ha

Roční produkce: 4 000 000 lahví



Výrobce: VÍNO Mikulov, spol. s r.o.

Ulice: K Vápence 1675

Město, PSČ: Mikulov, 692 01

Charakteristika výrobce: Moderní vinařství společně s citlivým výběrem hroznů, dává vínům značky VÍNO MIKULOV jedinečné, charakteristické chuťové vlastnosti. Při výrobě naši vinaři spojují zkušenosti převzaté od svých dávných předchůdců spolu s nejmodernějšími technologiemi. Svůj konkurenční náskok v moderní technologii využíváme k výraznému zvyšování kvality našich vín. Do kolekce vín „Vino Mikulov-Sommelier Club“ jsou zařazena pouze ta nejlepší vína, určena náročným zákazníkům, milovníkům a znalcům vína. Vína této řady již tradičně získávají medaile na prestižních soutěžích např. San Francisco IWC, Valtické vinné trhy, AWC Vienna, Concours Mondial Bruxelles.



Sklepmistr: Ing. Aleš Urbánek, Ing. Rudolf Košulič, Zdeněk Matula
Telefon: 519 504 111
Fax:
E-mail: obchod@vinomikulov.cz
www stránky: www.vinomikulov.cz
Mobil:
Počet pracovníků: 79
Rozloha vlastních vinic:
Roční produkce:

Výrobce: Vinofol s.r.o.
Ulice: č.p. 132
Město, PSČ: Novosedly, 691 82
Charakteristika výrobce: Vinařství Novosedly VINO FOL je rodinné vinařství bratrů Pavla a Richarda Foltýnových. Od roku 1992 vybudovali moderní vinařský podnik vybavený veškerou potřebnou soudobou technologií. Pro nejvyšší řady svých vín používá Vinařství Novosedly VINO FOL výlučně hrozny garantovaného původu z 85 hektarů vlastních vinic na svazích Pálavy. Vína z Vinařství Novosedly VINO FOL doprovázejí českou hokejovou i fotbalovou reprezentaci na mistrovstvích světa a Evropy.

Sklepmistr: Ing. Roman Janík
Telefon: 519 521 235
Fax: 519 521 395
E-mail: vinofol@vinofol.cz
www stránky: www.vinofol.cz
Mobil: 602 583 520
Počet pracovníků: 27
Rozloha vlastních vinic: 86,3 ha
Roční produkce: 500 000 litrů





SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2012

Výrobce: VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

Ulice: Luční 858

Město, PSČ: Rakvice, 691 03

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



Sklepmistr: Ing. Pavel Holub

Telefon: 519 360 870

Fax: 519 360 889

E-mail: michlovsky@michlovsky.com

www stránky: www.michlovsky.com

Mobil: 777 569 610

Počet pracovníků: 66

Rozloha vlastních vinic: 110 ha

Roční produkce 1 250 000 lahví

Výrobce: Vinum Moravicum, a.s.

Ulice: Úkolky 1055

Město, PSČ: Bzenec, 696 81

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

Sklepmistr: Ing. Jan Bezchleb

Telefon: 775 773 507

Fax: 518 384 855

E-mail: info@vinummoravicum.cz

www stránky: www.vinummoravicum.cz

Mobil: 737 557 040

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce 50 000 lahví



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

Ulice: Zámecká 1508

Město, PSČ: Bzenec, 696 81

Charakteristika výrobce: ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC s.r.o. - svou produkcí a svým zaměřením patří k největším vinařstvím v České republice. Specializací společnosti je dodávat tichá moravská vína na domácí i zahraniční trh s důrazem na odrůdovou charakteristiku, technologickou čistotu a moderní projev všech produkovaných vín. Nabízí vína s jedinečnou a nezaměnitelnou odrůdovou chutí a vůní, která pochází z hroznů s garantovaným původem vinařské oblasti Morava, z vybraných vinařských obcí všech čtyř podoblastí mikulovské, slovácké, znojenské i velkopavlovické.

Sklepmistr: Ing. Petr Ptáček

Telefon: 518 384 123

Fax: 518 384 125

E-mail: noskova@mvz.cz

www stránky: www.zameckevinarstvi.cz

Mobil: 737 214 508

Počet pracovníků: 60

Rozloha vlastních vinic: 350 ha

Roční produkce



Výrobce: ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Ulice: č.p. 404

Město, PSČ: Šatov, 671 22

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

Sklepmistr: Petr Drozd, Ladislav Mikulěnčák, Libor Tvarůžek

Telefon: 515 266 620

Fax: 515 221 650

E-mail: znovin@znovin.cz

www stránky: www.znovin.cz

Mobil: 606 712 231

Počet pracovníků: 95

Rozloha vlastních vinic: 330 ha

Roční produkce 4 000 000 litrů



HOBRA

řešení Vaší filtrace

FILTRAČNÍ A SANITAČNÍ ZAŘÍZENÍ

HOBRACOL – deskové filtry

CANDECOL – svíčkové filtry a kolony

ORBICOL – modulové filtry

HOBRA-CIP – sanitační stanice

FILTRAČNÍ MATERIÁLY

HOBRAFILT – hloubkové filtrační desky

CANDEFILT – filtrační svíčky

ORBIFILT – filtrační moduly



**SPOLEHLIVÁ
FILTRACE**



Hobra – Školník s.r.o
Smetanova ulice
550 01 Broumov
Česká republika

T: +420 491 580 111
F: +420 491 580 140
E: hobra@hobra.cz
W: www.hobra.cz

Kde to žije, tam je Mattoni.



Překvapující, jemná, sofistikovaná, elegantní, přátelská,
fascinující, delikátní, provokující, zahánějící žízeň, s fantazií...
Výjimečná minerální voda.

S vyváženým obsahem minerálů z ryzí čistoty přírody
v okolí Karlových Varů.

Na stolech ve všech vytříbených podnicích.



Vinný humidor

exkluzivní **vína** potřebují exkluzivní **péči**

Najdete zde:

- vína prestižních zahraničních vinařství
- kultovní apelace
- špičková vína určená pro gastronomii
- ikony milovníků a sběratelů vína
- široký výběr Champagne
- nabídku vín rodinných moravských vinařství
- ušlechtilé destiláty a kolekce kvalitních doutníků

Využijte služeb našich sommelierů:

- pomoc s výběrem vín
- sestavení nabídky vína (vinné karty)
- informace o skladování a servisu
- řízené degustace
- víno měsíce za zvýhodněnou cenu

www.makro.cz

makro

Partner profesionálů



REDA®



Nezapomeňte na
REKLAMNÍ PŘEDMĚTY

www.reda.cz

info@reda.cz

Někde se snaží
něco skrývat.



My Vám
ale nalijeme
čistého vína.

Běžný účet

vyberte si z naší nabídky balíčků běžných účtů, který bude nejlépe vyhovovat Vaším potřebám

Financování Vašeho vinařství

provozní financování/kontokorent a další produkty týkající se řešení Vašich finančních potřeb vyberte společně s naším bankéřem

Leasing

leasing a další finanční služby na míru s možností mimořádných splátek

Více informací:

alena.spevakova@unicreditgroup.cz

tel.: 724 394 491 nebo na

www.unicreditbank.cz

a www.unicreditleasing.cz

Financování vinařů

Jednou jste dole, jednou nahoře.
S námi zvládnete obojí.

Vítejte v
 **UniCredit Bank**



**STAVBA ROKU
2010**

VÝBĚR STAVBY ROKU 2010
VÝBĚR STAVBY ROKU 2010
VÝBĚR STAVBY ROKU 2010
VÝBĚR STAVBY ROKU 2010
VÝBĚR STAVBY ROKU 2010





S vodou to umíme...

TITUL STAVBA ROKU 2010

Malá vodní elektrárna Železný Brod

Autor: A. H. K. spol. s r.o., Ing. arch. Boris Šerák

Stavbušitel: Akcent Bohemia, s.r.o.

Investor: VODNÍ ELEKTRÁRNA ŽELEZNÝ BROD, akciová společnost

Stavbušitel: SYNER VHS Vysočina, s.r.o.

Tato Stavba roku 2010 je určena ke sdělení architektonicky velmi zajímavé, úspěšné plánované stavby na území ochranné kultury, a zvláště k vlastnímu designu příslušného stavitele.





17.
mezinárodní
vinařský
veletrh

Ufi
Approved
Event

VINEX

mbk

6. mezinárodní
veletrh mlynářství,
pekařství
a cukrářství

28. mezinárodní
potravinářský
veletrh

Ufi
Approved
Event
SALIMA

INTECO

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

28. 2.–2. 3. 2012

Brno – Výstaviště

www.bvv.cz/vinex

Souběžně se koná:

embax
Ufi
Approved
Event

27. mezinárodní veletrh obalů
a obalové techniky

BVV



**Veletrhy
Brno**

BS vinařské potřeby

Vaše víno si zaslouží dokonalou péči



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

www.vinarskepotreby.cz

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



Pulltex[®]
wine concepts for wine lovers





www.twpglass.cz



RIBBON

S. R. O.

Autorizované prodejní a servisní centrum TOSHIBA

Kopírovací stroje



Notebooky



Ribbon s.r.o.

Kaštanová 34 | 620 00 Brno

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

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



TECHNOMA

DODAVATEL MATERIÁLŮ PRO INŽENÝRSKÉ SÍTĚ

☪ Kanalizační systémy

☪ Drenážní systémy

☪ Odvodnění

☪ Vodovodní systémy

☪ Chráničky

☪ Domovní rozvody

☪ Poklopy



Pobočky:

OSTRAVA BRNO PRAHA

WWW.TECHNOMA.CZ

PRO CHVÍLE
VE VYBROUŠENÉM
STYLU




Bohemia Sekt

PRO JEDINEČNOST OKAMŽIKU



VINAŘSKÝ TURISTICKÝ PROGRAM

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

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

Nezbývá než popřát šťastnou cestu a na shledanou na Znojemsku.



SOUTĚŽ

A. D.



1430

CHÂTEAU VALTICE

Vinné sklepy Valtice, a.s.



Zámecký sklep

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

Možnost prohlídky:

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

červenec, srpen denně od 10.00 - 18.00 hod.

září každou sobotu a neděli od 10.00 - 18.00 hod.

Telefonicky lze domluvit i jiný termín.

SOUTĚŽ

Zdarma členství ve Spolku přátel Valtických vín.
Stačí zaslat SMS se svou e-mailovou adresou na tel: 720 476 596
nebo se přihlásit přes www.vsaltice.cz viz. Spolek přátel.
Vaše SMS budou navíc každý měsíc slosované o hodnotné
„vinařské“ ceny. Více na www.vsaltice.cz.

Vinné sklepy Valtice, a.s.

www.vsaltice.cz • tel. 519 361 314



MAINCOR

Přední výrobce potrubních systémů pro vodovody a kanalizace



MAINCOR
S.r.o.

Maincor s.r.o.
Jihlavská 823/78, 140 00 Praha 4
Tel.: 244 468 204
Fax: 244 462 171
E mail: info@maincor.cz
www.maincor.cz

SKZ CERT
GMBH
ZERTIFIZIERUNGEN



TISK JAKO VÍNO



Etikety

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

Kompletní propagační materiál

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

Další služby

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

 **etiflex**

 **tisk páлка**

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

Sahm GASTRO

Partner profesionálů

DEKORACE PŘÍMO OD ZDROJE



Brno ★

Opatovice nad Labem

Ostrava

Praha

Brno

Masná 34
602 00 Brno
tel.: 548 212 961-2
fax: 548 212 963
e-mail: brno@sahmgastro.cz
GPS: 49°11'12,411"N, 16°37'30,779"E

www.sahmgastro.cz



FINE WINES
by the glass

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

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

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

Koncept By The Glass® udělá vítězem každého!

www.bytheglass.eu





Český rozhlas Brno

rozhlas naší Moravy

BRNO.ROZHLAS.CZ



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

WINE

& Degustation

Váš průvodce
světem vína



DEGUSTACE
CESTY ZA VÍNEM
ROZHOVORY
OSOBNOSTI
TESTY VÍN

www.w-d.cz

TRAVEL

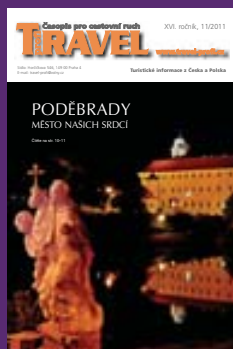
profi

Turistické informace každý měsíc již 17. rok

Vydavatelství: Horčičkova 546, 149 00 Praha 4 – Háje
tel./fax: +420 272 919 586, mobil: 608 032 397
608 079 270, 602 316 800, e-mail: travel-profi@volny.cz

www.travel-profi.cz

*Inspiraci pro cestování hledejte
v TRAVEL profi – nejstarším časopise
pro český cestovní ruch.*



Nejlepší čtení o víně a dalších radostech života

SOMMELIER



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

Průvodce vinařskými oblastmi světa, reportáže z předních vinařství v Čechách, na Moravě, v Evropě i záměří, informace o mezinárodních soutěžích a výstavách vín, sommeliérských soutěžích. Gastronomie, galerie šéfkuchařů, zajímavé recepty. Prostě chutné čtení!

Revue pro
HOTEL a RESTAURANT

www.e-sommelier.cz



*Gastr***PRESS**

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

Vinařům nabízíme služby našeho moderního digitálního fotoateliéru, specializovaného na fotografie láhví a produktů. Volí nás vinaři z celé Evropy - proč ne i vy?

VÍNOREVUE

PRAGUE WINE TROPHY | PRAGUE WINE ACADEMY | PRAGUE WINE WEEK



VÍNOREVUE

je vaše vstupenka
do světa vína.

Není to jen časopis,
ale i kurzy o víně

Prague Wine Academy,

pravidelná soutěž vín

Prague Wine Trophy

a každoroční týden
s vínem v Praze

Prague Wine Week.

www.vinorevue.cz

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

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

**FAKTA O SVĚTĚ KOLEM VÁS NAJDETE
V HOSPODÁŘSKÝCH NOVINÁCH.**



The logo features the letters 'C', 'V', and '&G' in a stylized, metallic font. The 'C' and 'V' are solid, while the '&G' is outlined. A bright light source from the right creates a strong glow and shadow on the letters, giving them a three-dimensional appearance.

CV&G

www.cvmag.cz
www.cvmagic.cz

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
- ◆ předplatné Vinařského obzoru
- ◆ inzerci ve Vinařském obzoru
- ◆ dodání jednotlivých starších čísel Vinařského obzoru
- ◆ kompletní ročníky Vinařského obzoru od ročníku 1999
- ◆ vinařské publikace:
 - Vinařský marketing, Jak úspěšně prodávat víno
 - Cesta ke špičkovému vínu, Zrání vína v sudech barrique aj.
 - Mapa vinařských oblastí České republiky
 - Vinohradnické stavby
 - Ampelografia Slovenska, Encyklopedie révy vinné
 - 25 druhů odrůdových pohlednic – jednotlivě či v sadách
 - 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 1230, 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

Nový titul vydavatelství CCB

LISTY JIŽNÍ MORAVY

najdete každý měsíc ve své schránce



JIŽNÍ MORAVOU
ZA PRACÍ
I ZÁBAVOU

Listy
jižní Moravy

www.ListyJM.cz

**ZPRÁVY, NÁZORY,
KOMENTÁŘE,
SOUVISLOSTI
Z POLITIKY, BYZNYSU
A KULTURY NYNÍ
TAKÉ VE VERZI PRO
IPAD A IPHONE.**



APP.LIDOVKY.CZ

VINAŘSKÝ MAGAZÍN NA RADIOU ČAS DYJE



dyje

slovácké radio

KAŽDÝ ČTVRTEK V 18:00
A V NEDĚLI VE 12:00

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

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



Ochutnejte vína z jediné vinařské školy v České republice

Víno z vinařské školy
víno, které má původ

Kontakt:

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

Školní sklep VENERIE

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

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

www.svisv.cz



Bricol

www.bricol.sk
www.bricol.cz

Historie „uzamčená“ v láhvi



• speciální tvar



**Symbol
Horenského
práva**



RAJHRADSKÉ KLÁŠTERNÍ s.r.o.





Mytí skla opět na scéně: VarioPower.

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

Více křišťálově čistých informací najdete na

www.winterhalter.cz



VÍNO MIKULOV

SOMMELIER CLUB

„Vybíráme pro Vás to nejlepší.“

Tomáš Brůha, sommelier, vítěz Mistrovství sommelierů ČR 2008, 2009 a 2011



Vítejte v klubu znalců

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



www.vinomikulov.cz



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

HABÁNSKÝ ZÁKON



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



JEN DOBRÉ PŘETRVÁ



bravissimo . cz

nasloucháme | díváme se | komunikujeme



VŠE SE ZAMĚŘENÍM NA PROPAGACI VINAŘSTVÍ A VINAŘSKÉ TURISTIKY

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

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

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



Druhé aktualizované
a přepracované vydání,
144 stran, brož.
formát 110 x 205 mm,
cena 159 Kč

RADIX
spol. s r. o.

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

Víno se stalo nejen oblíbeným tématem společenské konverzace, ale i zasvěcených diskusí. Ti, kteří pravidelně nebo alespoň občas navštěvují degustace či prezentace vinařů, jistě postřehli, že představení a hodnocení vína je spojeno i se

specifickou terminologií, které zdatný sommelier zpravidla ještě dodá neotřelou poetiku spojenou s hereckým výkonem hodným obdivu.

Zejména pro vyjádření čichových a chuťových vjemů se používá srovnání s něčím, co je nám víceméně dobře známo. Časem zjistíme, že jsme nejen schopni příslušné tóny ve víně identifikovat, ale že jsme schopni vnímat i to, jak jsou intenzivní a jak se mění či přecházejí v jiné. Naučíme se hledat v předloženém vzorku filigránské jemnosti, které do něj vtělil vinař, a podělit se o svá zjištění s ostatními.

Příručka se snaží předejít, s čím se autor setkává na přátelských i oficiálních degustacích. Důležité je zejména pochopit to, že zatímco někdy může určité hodnocení daného vína vypovídat o jeho nedostatcích nebo vadách, u jiného typu či druhu vína se může jednat o žádoucí typický rys a přednost. To, že autor dokázal výše uvedený princip uplatnit při charakteristice jednotlivých pojmů a zároveň upozornit na nesporné vady a nemoci, je asi největším přínosem této příručky.

Druhé aktualizované vydání uvádí hlavní znaky vína v několika jazycích a je rozšířeno zejména o obrázky a definice některých pojmů.

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



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



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



KOVO
PRUDÍK



VÝROBA Z NEREZOVÉ OCELI

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

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



VINAŘSTVÍ NOVOSEDLY
VINO FOL

C Z E C H R E P U B L I C



vinofol.cz

TVOŘÍME VÍNA PRO VÁS, TVOŘÍME VÍNA PRO SVĚT

Vinofol Novosedly

TOPTRANS



Partner pro doručení Vašich zásilek

TOPTRANS Hodonín
Brněnská ul. 48
695 01 Hodonín

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

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

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

EXPRESNÍ PŘEPRAVA KUSOVÝCH ZÁSILEK



VINAŘSTVÍ PETR SKOUPIL, a.s.



SERVIS PRO ZÁKAZNÍKY

Tomáš Čepek
m) 607 237 470
cepek@skoupil.com

Jaroslav Šimek
m) 774 181 626
simek@skoupil.com
www.skoupil.com

Vinařský dům

Vinařský dům Skoupil
www.vinarskydumskoupil.com
penzion@skoupil.com

Přijďte k nám a poznejte novou chuť
vína z Jižní Moravy



Gotberg®
VINAŘSTVÍ

Gotberg, a.s.
U Sadu 394, 691 27 Popice, Czech Republic
phone: +420 530 330 132, e-mail: gotberg@gotberg.cz

www.gotberg.cz



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

www.agrofinal.cz

Sluncem slazené, nocí kořeněné.



www.vinazmoravy.cz, www.vinazcech.cz



Svaz vinařů ČR vyhláší 3. ročník prestižní soutěže

Vinařství roku 2011



vína z Moravy
vína z Čech

VINAŘSTVÍ ROKU 2011

12. duben 2012

PRAHA-LUCERNA, od 19.00 hodin

Slavnostní vyhlášení nejlepšího vinařství v ČR za rok 2011

Představení nového ročníku Salonu vín ČR 2012

www.vinarstviroku.cz



Vydání katalogu Salonu vín ČR každoročně podporuje Vinařský fond

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

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

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

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

Kontakt:

Vinařský fond

Žerotínovo nám. 3/5

601 82 Brno

Tel/fax: 541 652 479

Mail: info@vinarskyfond.cz

www.vinarskyfond.cz





- ♦ organizace soutěže „Salon vín – Národní soutěž vín 2012“
- ♦ prezentace vín, která obdržela titul „Salon vín České republiky“ ve veřejné degustační expozici umístěné ve sklepních prostorách Národního vinařského centra na zámku ve Valticích
- ♦ odborné vzdělávání vinařů a degustátorů i veřejnosti
- ♦ zpřístupňování vinařské kultury milovníkům vína
- ♦ možnost využití prostor Národního vinařského centra pro účely firemních školení a prezentací
- ♦ podpora, propagace a prezentace vinohradnictví a vinařství a související gastronomie

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.

Zámek 1

CZ – 691 42 VALTICE

tel./fax: +420 519 352 744

e-mail: narodni@vinarskecentrum.cz

www.vinarskecentrum.cz

www.salonvin.cz

www.wineofczechrepublic.cz

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

Koncepce a zpracování katalogu: Ing. Marek Babisz

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

Tisk: Tisk Pálka, Břeclav

ISBN 978-80-87498-14-9

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



NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM

NATIONAL WINE CENTRE | NATIONALER WEINBAUZENTRUM

Zámek 1, 691 42 Valtice, Česká republika
www.vinarskecentrum.cz • www.salonvin.cz
www.wineofczechrepublic.cz



Vydáno za podpory Vinařského fondu.