



SALON VÍN ČESKÉ REPUBLIKY

2009



Generální partner:

více než / standard



Hlavní partneři:

O₂



MAINCOR

Partneři:

BVV



Veletřhy
Brno

A. D.  1640

CHÂTEAU VALTICE

Vinné sklepy Valtice, a.s.



RIBBON
S. R. O.
TOSHIBA



BOHEMIA SEKT

Starý Pěneček



 **ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

Vina hrdě na svůj původ



Mediaální partneři:

Vinařský obzor

Odborný časopis pro vinnohradníctví, sklepní hospodárství a obchod vinem


ČESKÝ ROZHLAS
BRNO
rozhlas naší Moravy

INmagazín

LE CIGARE & VIN STYLE

the world's best wine magazine
Decanter

VINO REVUE

Měsíčník pro cestovní ruch
profi TRAVEL

LEADING CZECH WINE MAGAZINE
SOMMELIER
Revue pro
HOTEL a RESTAURANT
www.e-sommelier.cz


dyje
slovácké radio

BRNO
BUSINESS

Listy
jižní Moravy

Obsah / contents / Inhalt

Úvodní slovo čestného garanta 9. ročníku Salonu vín České republiky	4
Slovo předsedy Správní rady NVC	5
Vína ročníků 2007 a 2008	6
Slovo ředitele Národního vinařského centra	7
Organizace a statistika soutěže	8
Vinařská mapa České republiky	10
Vína z Moravy a vína z Čech – vína s historií, současností i budoucností	11
Wines from Moravia and wines from Bohemia – wines with history, present and future	13
Weine aus Mähren und Weine aus Böhmen – Weine mit der Geschichte, Gegenwart und Zukunft	16
Průvodce návštěvníka - Salon vín ČR 2009	19
Visitor's Guide – Wine Salon CR 2009	21
Besucherführer – Salon der Weine der Tschechischen Republik 2009	23
Seznam hodnotitelů IX. ročníku Salonu vín České republiky	26
Jak degustovat víno	28
How to taste wine	28
Wie verkostet man Wein	28
Slovníček	31
Vocabulary	31
Wörterbuch	31
Seznam vín oceněných titulem Salon vín České republiky	34
List of wines with the title of the Wine Salon of the Czech Republic	34
Liste der mit dem Titel Weinsalon der Tschechischen Republik gewerteten Weine	34
Seznam výrobců, zastoupených v Salonu vín České republiky	134
List of producers included in the Wine Salon of the Czech Republic	134
Liste der im Weinsalon der Tschechischen Republik vertretenen Produzenten	134



Mgr. Michal Hašek
hejtman Jihomoravského kraje
předseda Asociace krajů ČR

Brno, 5. února 2009

Čj. JMK 1381/2009

Vážený pane řediteli,

obdržel jsem Váš dopis, ve kterém mne informujete o přípravách devátého ročníku soutěže vín v prostorách NVC ve Valticích.

Vitám cíl akce, kdy se širší veřejnosti naskýtá možnost blíže se seznámit s vinařským uměním v regionu. Uvedené soutěži rád osobní záštitou hejtmána a rovněž předsedy Asociace krajů ČR poskytnu.

Děkuji Vám za milé pozvání a věřím, že se budu moci slavnostního zahájení dne 27. února t.r. zúčastnit.

Přeji připravované akci mnoho zdaru.

S pozdravem

Vážený pan
Ing. Pavel Krška
ředitel
Národní vinařské centrum, o.p.s.
Zámek 1
691 42 Valtice

Úvodní slovo čestného garanta

9. ročníku Salonu vín České republiky



Vážení milovníci moravských a českých vín,

jsem rád, že Vás mohu pozdravit u příležitosti slavnostního otevření devátého ročníku Salonu vín České republiky, vrcholné soutěže moravských a českých vín. Na základě rozhodnutí odborné komise již podeváté vznikla unikátní kolekce 100 vín, která představují skutečně reprezentativní průřez tím nejlepším, co díky umu a schopnostem našich vinařů vzniklo.

Jako hejtman Jihomoravského kraje a zároveň stínový ministr zemědělství si plně uvědomuji nepostradatelný význam vinařství a vinohradnictví pro rozvoj Jižní Moravy. Vzhledem k tomu, že se na území našeho kraje nachází většina vinic České republiky, patří pochopitelně podpora tohoto odvětví k prioritám vedení Jihomoravského kraje.

Moravská a česká vína v posledních letech sklízí zasloužená ocenění po celém světě. Jsem pevně přesvědčen o tom, že valtická expozice Salonu vín přispěje k tomu, aby se s vynikajícími víny naší provenience mohli seznámit další milovníci moravských a českých vín, a to jak z České republiky, tak ze zahraničí.

Mgr. Michal Hašek
Hejtman Jihomoravského kraje
Předseda Asociace krajů ČR

Vážení návštěvníci, vzácní a milí hosté,



dovolují si Vás v zastoupení Správní rady Národního vinařského centra i jménem moravských a českých producentů vín přivítat v těchto krásných prostorách Národního salonu vín ve Valtickém zámku. Jsme rádi, že jste přijali pozvání na prezentaci stovky v náročných soutěžích vybraných českých a moravských vín.

Troufám si tvrdit, že kvalita vín z České republiky každým rokem významně a potěšitelně roste, a jsem přesvědčen, že návštěva této jedinečné kolekce Vás o tom přesvědčí. Trh dnes milovníkům vína poskytuje daleko větší výběr než dříve. Díky možnosti srovnávat celý vinařský svět se požadavky na kvalitu vína neustále zvyšují a tak spousta domácích vinařů vystavena konkurenci a přísným podmínkám EU investovala nemalé částky do technologií a odborného růstu. Díky stále rostoucí kvalitě českých a moravských vín se zvětšuje domácí poptávka, roste export a dostávají se i vynikající výsledky na mezinárodních světových vinařských výstavách a soutěžích.

Národní vinařské centrum s tímto Národním salonem vín propaguje kvalitu, jedinečnost a neopakovatelnost vín z České republiky a podporuje fenomén vína vůbec. Chceme v konzumentech probouzet lásku, vášně, doslova je strhnout pro víno. Víno asociuje příjemnou atmosféru, přátelství, vzpomínky, lásku a erotičko, svými vlastnostmi dokáže vzbuzovat ohromné emoce. Víno je společensky akceptovanou kategorií alkoholu, je dokonce lékařsky povoleným požitkem, a to je dobře. České a Moravské víno a dobrý sekt mají před sebou velkou budoucnost, tím jsme si naprosto jisti.

Každoroční růst počtu návštěvníků v Národním salonu vín dokazuje, že se zde podařilo vytvořit jedinečné podmínky pro představení našich vín všem zájemcům, milovníkům a znalcům vína, umožnit jejich zaujaté porovnávání a nerušený výběr. Rád bych, aby vína vybraná do této kolekce Vám poskytla inspiraci, vyvolala obrazy našich vinařských romantických scénérií a dokázala vzbudit očekávání, zvědavost i nutkání ochutnávat a zkoušet víno dál. Vína z České republiky jsou odrůdově bohatá, specifická, zvláštní, neopakovatelná prostě jedinečná. Přesvědčí Vás o tom jak výrobky malých vinařů tak i velkých vinařských firem.

Ochutnejte

Na víno z Moravy, na víno z Čech a na zdraví

Ing. Josef Vozdecký
Předseda Správní rady
Národního vinařského centra

Vína ročníků 2007 a 2008



Globální klimatické změny je možné dokumentovat na vegetačním vývoji různých zemědělských plodin, včetně révy vinné (Litschmann, T., Rožnovský, J., Vin.ob. 2008). Z teplotní charakteristiky vinařských ročníků je nejpatrnější změnou stoupání sumy aktivních teplot vyšších nežli 10°C. V ročnicích 1969 – 1997 překročila v Mikulovské vinařské oblasti tato suma jen devětkrát za 29 let hodnotu 3000°C. Za dalších 20 let překročila suma aktivních teplot hodnotu 3000°C šestnáctkrát. Odrůda Veltlínské zelené reagovala na zvýšení sumy aktivních teplot urychlením doby kvetení. Kvete průměrně o 14 dní dříve nežli tomu bylo v období let 1960 – 1980. Tím se současně zkrátilo období od konce kvetení do zaměkání hroznů. Zbývá delší období pro vyzrávání hroznů a to nejen pro akumulaci cukrů v bobulích, ale i ke snížení obsahu kyselin, hlavně kyseliny jablečné. Zlepšují se předpoklady pro výrazné stoupání kvality červených vín. Zvyšují se nároky na správnou volbu sklizňových termínů odrůd bílých, jejichž obsah alkoholu i zbytkového cukru povážlivě stoupá a pitelnost se snižuje v době, kdy se nedá očekávat zvýšení zájmu o víno. Nicméně stoupla i vybavenost mnoha vinařských podniků, stoupla úroveň technologických znalostí a množí se úspěchy našich vín na mezinárodních kolbištích kvality.

Do určité míry si byly oba ročníky podobné. Konec jara a počátek léta byl v obou ročnicích velmi teplý. V roce 2008 to dokonce vedlo na suchých stanovištích k vadnutí a opadu listů některých odrůd. Situace se v tomto roce vyvinula velmi nebezpečně z hlediska infekčního tlaku dvou hlavních houbových chorob, plísně révové i padlí révového. Obě choroby napadly zelené letorosty a hlavně květenství současně, což se nestává často. Na mnoha vinicích, nedostatečně ochráněných preventivními postřiky, odpadla celá květenství nebo jejich části. Po teplém nástupu léta přišla v obou ročnicích vlna četných, teplých přepřesků a náročnost na boj s houbovými infekcemi narůstala do nevídaných rozměrů. Ve většině vinařských oblastí Evropy byla situace stejná. Vytrvalými srážkami promáčené viniční půdy se jen zvolna prohřivaly. Vývoj hroznů později zrajících odrůd se zastavil a cukernatost delší dobu nestoupala. Snadno rozpustné minerální látky sice rychle naplnily bobule hroznů, ale do extraktu vín se plně nezabudovaly a mnoho jich vypadlo ve formě vinného kamene při kvašení a těsně po něm. Ve snaze po doplnění organického podílu extraktu se projevila tendence ponechávat mladá vína delší dobu na jemných kalech. U bílých vín je při tom nutné sledovat bedlivě pokles obsahu veškerých kyselin, které poměrně rychle klesají. Po odbourání kyseliny jablečné zrají letošní červená vína poměrně rychle a nabývají na hebkosti i při nižší tělnatosti způsobené vývojem počasí. Pomalé dozrávání hroznů vytvořilo předpoklad pro udržení aromatických látek v nich. Jsou to hlavně aromatické látky jaké se tvoří na počátku zrání hroznů, které dodávají vínům obou ročníků svěžest a přitažlivost.

Ročník 2008 stál za tu předvídanost a náhamu. Přinesl houževnatým vinařům, kteří se nedali odradit následným trvale deštivým a chladným počasím, odměnu ve formě dobré úrody i velmi zajímavé jakosti vín obou ročníků.

Prof. Ing. Vilém Kraus, Csc.,
předseda hodnocení 9. ročníku Salonu vín ČR

Vážení přátelé moravských a českých vín,



držíte v rukou katalog již devátého ročníku Salonu vín České republiky. Naší vizí je, aby soutěž vín a navazující degustační expozice Salonu vín ČR byla opravdovou „výkladní skříní a špičkovým reprezentantem našich vín a vinařství. Jsem přesvědčen, že se to Salonu daří.

V minulých letech jsme provedli některé změny ve Statutu soutěže. Výběr se provádí kombinací výběru nejlepších vín z jednotlivých odrůd a kategorií a dále nejlepších vín podle absolutního pořadí. Dále může každý vinař, který obdržel alespoň jednu nominaci na některé z nominačních soutěží přihlásit ještě jedno své víno na principu „divoké karty. Tím se jednoznačně zvýšila zajímavost a pestrost kolekce co se týče zastoupení odrůd i vinařů. Díky těmto změnám, díky velkému zastoupení mimořádně velmi povedeného ročníku a také díky stále se zvyšující úrovni našich vín a našeho vinařství a také díky rekordnímu počtu vín i vinařských firem, přihlášených k hodnocení letošního Salonu vín, je kolekce 9. ročníku Salonu vín jedna z nejlepších v dosavadní historii soutěže.

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

Recepce degustační expozici slouží také jako informační centrum o našem víně – naleznete zde veškeré informační materiály o našem víně, vinařství a vinařské turistice a také informační materiály o turistických možnostech v regionu.

Přeji vám příjemný zážitek s našimi nejlepšími víny!

ing. Pavel Krška,
ředitel Národního vinařského centra



Organizace a statistika soutěže

Ing. Marek Babisz,
hlavní sommelier Národního vinařského centra

Salon vín České republiky

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

Nominační výstavy

K účasti v soutěži „SALON VÍN České republiky 2009 mohou být přihlášena vína, která se umístila na nominačních soutěžích. Mimo těchto nominovaných vín mohl v letošním roce nominovaný vinař přihlásit jedno víno na tzv. „divokou kartu. Jako nominační výstavy byly pro ročník 2009 vybrány tyto soutěže: Grand Prix VINEX 2008, Valtické vinné trhy 2008, Nominační oblastní soutěž českých vín 2008, Nominační soutěž slovácké podoblasti 2008, Nominační soutěž mikulovské podoblasti 2008, Nominační soutěž velkopavlovické podoblasti 2008, Víno a destiláty 2008 a Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008.

Vína byla odebrána zástupcem Salonu vín přímo ve sklepě vinaře systémem namátkového výběru z nalahované partie vína.

Hodnocení

Ve dnech 13. - 15.1 2009 proběhlo v sále Národního vinařského centra hodnocení již 9. ročníku Salonu vín České republiky 2009. Vína hodnotily tři degustační komise z řad úspěšných absolventů degustátorského školení dle Evropských norem nebo SZPI. Garantem a čestným předsedou hodnocení byl Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Hodnocení vín bylo anonymní za použití stobodového hodnotícího systému.

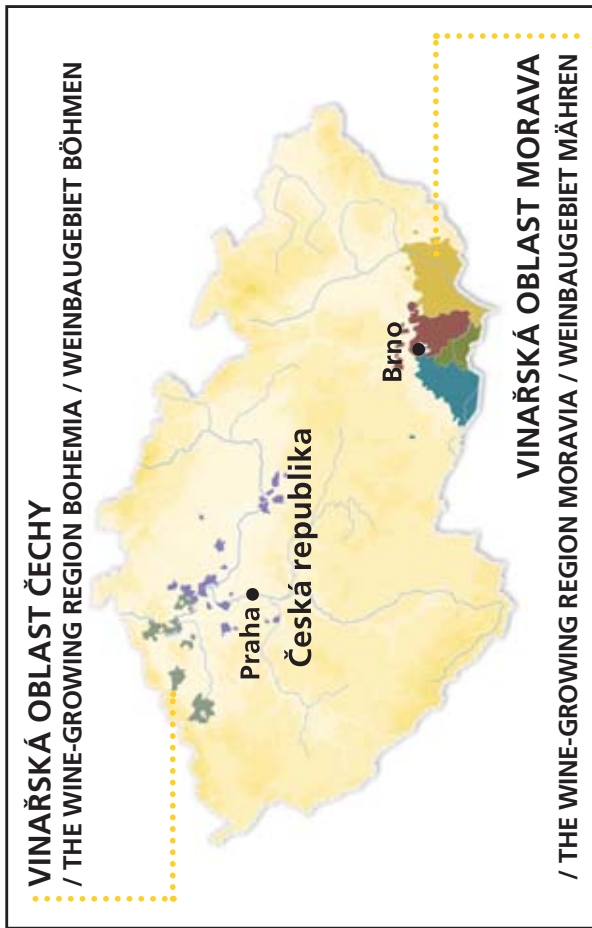
Statistika

Celkem bylo přihlášeno 492 vín v sedmi kategoriích bílých, růžových, červených a šumivých vín. Titulem „Salon vín České republiky 2009 bylo oceněno 100 nejvýše hodnocených vín. V poměrovém zastoupení bylo do kolekce vybráno 68 vín bílých, 29 vín červených, 1 růžové víno a 2 vína šumivá. Odrůdová skladba čítá 29 odrůd révy vinné a 7 vín cuvée. Nejúspěšnějšími odrůdami letošního ročníku se staly Chardonnay s 12 zastoupeními, dále Ryzlink rýnský se 9 zastoupeními, Pálava s 6 zastoupeními a Ryzlink vlašský a Rulandské bílé a Veltlínské zelené s 5 zastoupeními. Dle jakostního zařazení je 45 vín v pozdním sběru, 26 vín ve výběru z hroznů, 8 vín jakostních, 5 vín a výběrů z bobulí, 4 moravská zemská vína, 3 vína ledová a kabinetní, 2 vína slámová a výběry z cibéb.

Nejzastoupenějším ročníkem je ročník 2007 s 68 víny a ročník 2006 s 23 víny. Nejúspěšnější vinařskou podoblastí byla podoblast mikulovská s 38 víny, dále podoblast slovácká s 27, podoblast velkopavlovická s 24 a znojemská s 9 víny.

V letošním roce byly nejúspěšnější tyto firmy: Vinselekt Michlovský a.s., Vinné sklepy Valtice a.s. a PATRIA Kobylí a.s. s 6 víny, dále vinařství Tomáš Krist, vinařství Štěpán Maňák a Vinařství Pavlov spol. s r.o. s 5 víny. Celkem dodá vína do expozice Salonu vín 48 vinařských firem.

Vinařská mapa České republiky



VINAŘSKÁ PODOBLAST
WINE-GROWING SUB-REGION
WEINBAUTEILGEBIET:

ZNOJEMSKÁ

MIKULOVSKÁ

VELKOPAVLOVICKÁ

SLOVÁCKÁ

MĚLNICKÁ

LITOMĚŘICKÁ



10

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 římsí 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 zeslouladění 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 377 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 66% osázeno bílými odrůdami.

V České republice se vyrábí jakostní vína z 25 bílých a 18 modrých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize. K nim se přidružují další odrůdy určené pro výrobu zemských vín. Nejvíce se pěstuje Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Svatovavřínecké, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský a Modrý Portugal – každá odrůda na ploše více než 1.000 ha, což dohromady představuje více než polovinu našich vinogradů. 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

Systém dělení vín v České republice vychází z vyzrálости hroznů, stanovené měřením obsahu cukru v hroznové šťávě v době sklizně. Zkratka °NM znamená stupeň normalizovaného moštoměru, kdy jeden stupeň představuje jeden kilogram cukru ve 100 litrech hroznového moštu.

Stolní víno

Nejnižší kategorie vín z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU.

Zemské víno

Víno vyrobené pouze z tuzemských hroznů o cukernatosti minimálně 14 °NM, může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

Jakostní víno

Víno vyrobené z tuzemských hroznů s cukernatostí minimálně 15 °NM. Výroba musí proběhnout v té vinařské oblasti, kde byly hrozny sklizeny. Lze jej opatřit dovětkem:

Jakostní víno odrůdové

Víno vyrobené z vinných hroznů, nebo z hroznového moštu nejvýše tří odrůd.

Jakostní víno známkové

Víno vyrobené smísením vinných hroznů, hroznového moštu nebo vín podle stálé receptury.

Jakostní víno s přívláskem...

Hrozny musí splňovat všechny požadavky na výrobu jakostního vína a navíc musí pocházet z jedné vinařské podoblasti. Mošt se nesmí doslazovat.

... 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.

Wines from Moravia and wines from Bohemia - wines with history, present and future

Wine-growing in the Czech Republic has about two thousand year long tradition. Already in the Middle Ages our wines had a good reputation, they were supplied to the manor and burgher houses, they were sought after in Poland and Silesia as well as at the Viennese Emperor's court. Also today the Moravian and Bohemian wines are well reputed and are among the best in Europe and in the world.

The first grape growers in our country were probably the Celts. However, the oldest proof of wine-growing history in Moravia is the archaeological finding of a vineyard knife, which the Roman legionaries used for work in the vineyards below the Pálava. Next mentions about wine-growing date back to the time of the Slavonic settlement in the era of the Great Moravia Empire, from where vine spread to Bohemia. The merit for the wine-growing development belongs to Bohemian King and Roman Emperor Charles IV.

The first preserved written documents about wine are the monastery chronicles and deeds of Bohemian rulers. The Golden Ages of Moravian wine-growing are the period between the 14th and 16th century, when vineyards surrounded many towns and monasteries. The next development of wine-growing came at the end of the 20th century. Restitutions of vineyards and privatisation led to the renewal of the family wineries and launch of new companies as well. The Wine Act from 1995 and its compliance with the EU legislation brought many changes.

Present wine-growing uses the modern environment-friendly technology and aims at the production of the world top wines, which is proved by many awards from the most prestigious world wine competitions.

The Moravian and Bohemian wines are characterised by their interesting bouquet, rich extractive agents and a harmonic merge of a full taste with the fresh acids of white wines. Lately also red wines get more popular and thanks to the modern processing technology they are full and distinct thus smooth and velvety, with an outstanding pleasant fruity aroma. The future trend aims to the pink wines (rosé) – beautiful not only thanks to the colour but also thanks to their special youthful character.

The Czech Republic divides into two wine-growing regions – Moravia and Bohemia; and these divide into 6 sub-regions – Znojemská, Velkopavlovická, Mikulovská and Slovácká in Moravia and Mělnická with Litoměřická in Bohemia. Grapes are grown in 377 wine-growing municipalities in the vineyards covering an area circa 18,000 hectares, whilst 96% is found in Moravia. 66% from the total area are planted with white varieties.

In the Czech Republic quality wine is made from 25 white and 18 blue varieties listed in the State variety book. There are more varieties used for the production of the regional wines. The most frequent varieties are Müller Thurgau, Valtelina Green (Veltlínské zelené), St. Laurent

(Svatovavřinecké), Italian Riesling (Ryzlink vlašský), Rhine Riesling (Ryzlink rýnský) and Blue Portugal (Modrý Portugal) – each variety on the area exceeding 1,000 ha, which altogether represents more than a half of our vineyards. The varieties include also several newly-bred ones, e.g. Moravian Muscatel (Muškát moravský), Pálava, from blue varieties André, Cabernet Moravia and Neronet. The Czech Republic has more than 700 registered wineries from the big companies up to the small family wineries and thousands of small private wine-growers.

Wine Classification in the Czech Republic

Wine classification system in the Czech Republic is based on ripeness of grapes determined by measuring the sugar content in grape juice at the time of harvest. The “°NM” abbreviation stands for degrees of the standardized mustmeter; 1 degree corresponding to 1 kilogram of natural sugar in 100 litres of must.

Table wine (Stolní víno)

The lowest wine category made from grapes grown in any EU country.

Regional wine (Zemské víno)

Wines made from local grapes only, with a minimum of 14 °NM of sugar content that can bear a label stating the area of origin, vintage and grape variety.

Quality wine (Jakostní víno)

Wine made from local grapes, grape mush or must with a minimum of 15 °NM. Wine must be produced in the wine-growing area of the origin of grapes. It can be marked by the statement:

Quality varietal wine (Jakostní víno odrůdové)

Wine made from the grapes or grape must combining at most 3 vine varieties.

Quality branded wine (Jakostní víno známkové)

Wine produced by combining grapes, grape must or wines according to a constant formula.

Predicate wine (Jakostní víno s přívlastkem) ...

Grapes must meet all requirements for the production of quality wines and come from one wine-growing sub-region. No beet or any other sugar can be added to the must.

... Kabinet wine (kabinetní víno)

Light, dry wines pleasant to drink made from grapes of 19 °NM of sugar content.

...Late Harvest (pozdní sběr)

Quality dry or semidry wines made from grapes harvested with 21 °NM of sugar content.

... special selection of grape (výběr z hroznů)

Full extractive wines with a higher alcohol content and sometimes also a higher residual sugar content made from very ripe grapes with min. 24 °NM of sugar content.

... Berry selection (Beerenauslese - výběr z bobulí)

Full and extractive, semisweet or sweet wines made from selected long-ripened grapes that reached more than 27 °NM of sugar content.

... Ice wine (ledové víno)

Rare, very sweet wine made by pressing frozen grapes harvested at the

temperature of minimum -7°C , the must of which has to have at least 27 $^{\circ}\text{NM}$ of sugar content. Grapes must not defrost during pressing.

... *Straw wine (slámové víno)*

Aromatic sweet wines made from well-ripened grapes that are dried on straw or reed mats or hanged-up in a well-ventilated space for at least 3 months after harvest. The must has to reach at least 27 $^{\circ}\text{NM}$ of sugar content.

... *Selection from botrytised raisins (výběr z cibéb)*

Very extractive, sweet and rare wine made from grapes with minimum of 32 $^{\circ}\text{NM}$ of sugar content. Thanks to an extremely long period of ripening, berries in these grapes usually turned into raisins.

Weine aus Mähren und Weine aus Böhmen - Weine mit der Geschichte, Gegenwart und Zukunft

Der Weinbau hat in der Tschechischen Republik eine fast zweitausend-jährige Geschichte. Bereits im Mittelalter hatten unsere Weine einen sehr guten Namen, sie wurden in den Bürger- und Adelshäusern getrunken, das Interesse bestand in Polen, Schlesien aber auch beim Wiener Kaiserhof. Auch heute gehören die mährischen und böhmischen Weine zu den renommiertesten und besten in Europa und in der Welt.

Die ersten Weingärtner auf unserem Gebiet waren wahrscheinlich die Kelten. Der älteste Nachweis der Weinbaugeschichte in Mähren ist aber der archäologische Fund des Winzermessers, mit dem die alten Römer die Weingärten unter Pálava bewirtschafteten. Weitere Kenntnisse über den Weinbau stammen aus der Zeit der slawischen Besiedelung zur Zeit des Großmährens, von wo die Weinrebe auch nach Böhmen kam. Große Verdienste um die Entwicklung des Weinbaues erwarb sich der böhmische und römische Kaiser Karl IV.

Die ersten erhaltenen Schriftstücke über den Wein sind die Klosterchroniken und die Urkunden der böhmischen Herrscher. Als die goldene Zeit des mährischen Weinbaues wird die Zeit vom 14. bis 16. Jahrhundert bezeichnet, wenn die Weingärten eine ganze Reihe von Städten und Klöstern umgaben. Zur weiteren Entwicklung des Weinbaues kam es am Ende des 20. Jahrhunderts. Die Rückerstattung der Weingärten und die Privatisierung führten zur Wiederherstellung der Familienbetriebe und auch zur Entstehung der neuen Firmen. Große Änderungen brachte auch das Weinbaugesetz aus dem Jahr 1995 und seine Anpassung an die Gesetzgebung der Europäischen Union.

Derzeitiger Weinbau verwendet moderne schonende Technologien und orientiert sich auf die Produktion der Weine, die sich zur Weltspitze reihen. Das bestätigen viele Würdigungen auf den prestigeträchtigsten Weltweinausstellungen.

Die mährischen und böhmischen Weine sind durch ihr interessantes Spektrum der Düfte, reiche Extraktionsstoffe und durch die harmonische Verbindung des vollen Geschmacks mit frischen Säuren der Weißweine einzigartig. In der letzten Zeit setzen sich auch die Rotweine durch, die dank der modernen technologischen Bearbeitung voll, ausdrucksvoll, aber dabei auch mild und samtig, mit einer angenehmen fruchtigen Blume sind. Der Trend der Zukunft werden langsam auch die Roséweine – die nicht nur dank ihrer Farbe, aber auch durch den einzigartigen jugendlichen Charakter wunderschön sind.

Die Tschechische Republik teilt sich in zwei Weinbaugebiete – Mähren und Böhmen und im deren Rahmen dann in 6 Teilgebiete – znojemská, velkopavlovická, mikulovská und slovácká in Mähren und mělnická und litoměřická in Böhmen. In 377 Weinbaugemeinden wird die Weinrebe auf einer Fläche von ca. 18 Tausend Hektar angebaut, wobei sich 96% in Mähren befinden.

In der Tschechischen Republik werden die Qualitätsweine aus 25 weißen und 18 blauen Rebsorten, die im Staatlichen Sortenbuch eingetragen sind, erzeugt. Zu diesen kommen dann weitere für die Produktion der Landweine bestimmte Rebsorten. Am öftesten werden Müller Thurgau, Grüner Veltliner, St. Laurent, Welschriesling, Rheinriesling und Blauer Portugieser angebaut – jede Rebsorte auf der Fläche von mehr als 1.000 ha, was zusammen mehr als die Hälfte aller unserer Weingärten bedeutet. Zu den angebauten Rebsorten reihen sich auch einige heimischen neu veredelten Rebsorten, wie z.B. Mährischer Muskateller, Pálava, von den blauen Rebsorten dann André, Cabernet Moravia und Neronet. In Tschechien sind mehr als 700 registrierte Kellerwirtschaften tätig, und zwar von den Großfirmen bis zu kleinen Familienbetrieben und dazu noch Tausende von kleinen privaten Winzern.

Aufteilung der Weine in der Tschechischen Republik

Das System der Aufteilung der Weine in der Tschechischen Republik geht aus der Traubenreife, die durch die Messung des Zuckergehaltes im Traubensaft zur Zeit der Weinlese festgestellt wird, aus. Die Abkürzung °NM bedeutet einen Grad der normalisierten Mostwaage, wo ein Grad ein Kilogramm des Zuckers in 100 Liter des Traubenmostes bedeutet.

Tafelwein

Die niedrigste Kategorie der Weine aus Trauben, die in jedem Land der EU produziert wurden.

Landwein

Lediglich aus den inländischen Trauben mit einem Zuckergehalt von mindestens 14 °NM produzierter Wein kann mit der Bezeichnung des Weinbaugebietes, dem Jahrgang und der Rebsorte, aus der er erzeugt wurde, bezeichnet sein.

Qualitätswein

Der aus den inländischen Weintrauben mit einem Zuckergehalt von mindestens 15 °NM erzeugter Wein. Die Produktion muss in dem Weinbaugebiet stattfinden, in dem die Trauben gelesen wurden. Man kann ihn mit einem Nachtrag versehen:

Qualitätssortenwein

Aus den Weintrauben oder aus dem Traubenmost aus maximal drei Rebsorten erzeugter Wein.

Qualitätsmarkenwein

Durch das Vermischen der Weintrauben, des Traubenmostes oder der Weine nach einer stabilen Rezeptur erzeugter Wein.

Qualitätswein mit Prädikat ...

Die Weintrauben müssen alle Anforderungen für die Produktion des Qualitätsweines erfüllen und zusätzlich müssen sie aus einem Weinbaugebiet stammen. Dem Most darf kein Zucker zugefügt werden.

... Kabinett

Leichter, trockener, angenehm trinkbarer Wein aus den Weintrauben, die einen Zuckergehalt von mindestens 19 °NM erreicht haben.

... Spätlese

Hochwertiger, trockener oder halbtrockener, aus den Weintrauben, die bei einem Zuckergehalt von mindestens 21 °NM gelesen wurden, erzeugter Wein.

... *Auslese*

Voller extraktreicher Wein mit höherem Alkoholgehalt und manchmal auch mit höherem Inhalt des Restzuckers aus den Trauben, die auf mindestens 24 °NM gereift haben.

... *Beerenauslese*

Voller und extraktreicher halbsüßer oder süßer Wein aus den Trauben, die den Zuckergehalt von mehr als 27 °NM erreicht haben.

... *Eiswein*

Wertvoller, sehr süßer Wein, der durch das Pressen der gefrorenen Trauben, die bei Temperatur von maximal -7 °C gelesen wurden, erzeugter Wein. Der gewonnener Most muss mindestens 27 °NM erreichen. Die Trauben dürfen beim Pressen nicht auftauen.

... *Strohwein*

Aromatischer süßer Wein aus den gut ausgereiften Trauben, die mindestens drei Monate nach der Weinlese auf den Stroh- oder Schilfmatten oder im freien gut gelüfteten Raum getrocknet werden. Der Most muss mindestens 27 °NM haben.

... *Trockenbeerenauslese*

Sehr extraktreicher, süßer und wertvoller, aus den Trauben die mindestens auf 32 °NM gereift haben erzeugter Wein. Die Beeren in diesen Trauben ändern sich dank der langen Zeit des Reifens meistens auf Rosinen – Zibeben.

Průvodce návštěvníka - Salon vín ČR 2009

Salon vín České republiky je nejvyšší soutěž vín v České republice, která navazuje na systém nominačních soutěží. Do Salonu vín ČR mohou být přihlášena pouze vína, vyrobená z hroznů vypěstovaných ve vinařských oblastech České republiky (vinařská oblast Morava a vinařská oblast Čechy), která zároveň získala nominaci na některé z nominačních soutěží. Každé přihlášené víno musí splňovat podmínky dané statutem Salonu vín ČR. Takto přihlášená vína jsou ohodnocena nezávislou odbornou degustační komisí, která dle kritérií daných statutem udělá stovce nejlepších vín titul „Salon vín České republiky“ pro daný ročník soutěže.

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, sommelierských potřeb atd.

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

Salon vín České republiky je umístěn 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

Volná degustace - cena 349,- Kč

Možnost individuálně ochutnat kterékoliv z uskladněných vín (mimo vín šumivých a speciálních výběrů). Od každého vína je otevřena jedna láhev. O každém z vín jsou k dispozici podrobné informace jak na prezentačním boxu každého vína, tak v katalogu. Během degustace je návštěvníkům k dispozici sommelier, který podává na požádání informace o víně a jednotlivých vinařstvích. Návštěvy větších skupin u tohoto programu doporučujeme rezervovat dopředu, jinak není rezervace nutná. Doba trvání programu je 90 minut.

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 A - cena 120,- Kč

Vybraná kolekce tří bílých a dvou červených odrůd dle výběru sommeliera (mimo vín šumivých a přírodně sladkých). Doba trvání programu je cca 20 minut.

Program B - cena 249,- Kč

Vybraná kolekce pět bílých a čtyř červených odrůd a jednoho přírodně sladkého vína dle výběru sommeliéra. Doba trvání programu je cca 40 minut.

Program C - cena 399,- Kč

Vybraná kolekce jednoho šumivého vína, pěti bílých a čtyř červených odrůd a dvou přírodně sladkých vín dle výběru sommeliéra. Doba trvání programu je cca 60 minut.

Program D - cena 249,- Kč

Při této degustaci se chutnají tzv. speciální výběry (ledová vína, botrytické výběry, výběry z bobulí, slámová vína). Chutná se průřez 4 vzorků ve speciálním sklepe. Výběr vzorků určuje sommelier (popř. po dohodě s návštěvníky). Doba trvání programu je cca 20 minut. Minimální počet účastníků tohoto programu je 6, maximální 12 osob.

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 2009. 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

Visitor's Guide - Wine Salon CR 2009

The Wine Salon of the Czech Republic is the highest wine competition in the Czech Republic, which follows the system of nomination competitions. Only wines made from grapes grown in the Czech Republic (wine-growing regions Moravia and Bohemia) and nominated at some of the nomination competitions can apply to the Wine Salon. All applying wines have to fulfil conditions given by the statute of the Wine Salon of the Czech Republic. Then the wines go through the assessment in the independent committee, which assess according to the criteria given in the statute and awards the best 100 wines the title "Salon vín České republiky" ("Wine Salon of the Czech Republic") for the particular year.

Wines awarded with the title "Wine Salon of the Czech Republic" are all year round presented at the public wine-tasting exhibition in the cellars of the National Wine Centre in the Valtice Chateau. Visitors have a chance to try and taste the best Moravian and Czech wine in the respectable premises and get all interesting information about each wine and wine-makers who present their products in the Wine Salon. It is also possible to buy these wines. The exhibition involves a shop with gift wrapping for bottles, wine literature, wine-tasting glasses, sommelier accessories etc.

The reception desk of the Wine Salon of the Czech Republic also serves as the Information Centre of Moravian and Czech wines.

The Wine Salon of the Czech Republic is situated in the historical buildings of the Valtice chateau, in the premises of the National Wine Centre, reconstructed with the support of the European Union and the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. The town of Valtice is a centre of wine-growing and wine tourism in the region. It is situated in the beautiful area called the "Pearl of South Moravia" – the Lednice-Valtice Cultural Landscape Area, inscribed on the UNESCO World Cultural and Natural Heritage list.

Wine-tasting programmes of the Wine Salon of CR

Open wine-tasting - price 349 CZK

You can individually taste any from the wines stored (excluding sparkling wines and special predicate selections). There is always one bottle opened from each kind of wine. Detailed information regarding each wine is available on the presentation box of each wine, as well as in the catalogue. During wine-tasting a sommelier is present to advise the visitors and provide them with information about wine and individual wineries. We recommend booking in advance for large groups, otherwise booking is not necessary. The programme takes 90 minutes.

Supervised wine-tasting

Tasting of selected wine samples supervised by a sommelier. A number of participants in this programme is min. 8, max. circa 45 persons. It is essential to book the date of the supervised wine-tasting in advance – without confirmation of the booked date it is not possible to guarantee the supervised wine-tasting.

Programme A - price 120 CZK

Selected collection of three white and two red wines according to the choice of a sommelier (excluding sparkling and naturally sweet wines). The programme takes 20 minutes.

Programme B - price 249 CZK

Selected collection of five white, four red wines and one naturally sweet wine according to the choice of a sommelier. The programme takes 40 minutes.

Programme C - price 399 CZK

Selected collection of one sparkling wine, five white and four red wines and two naturally sweet wines according to the choice of a sommelier. The programme takes 60 minutes.

Programme D - price 249 CZK

During this wine-tasting the so called special predicate selections are being tasted (ice wines, botrytic selections, selection from berries, straw wines). Four samples are offered for tasting in a special cellar. The samples are selected by a sommelier (possibly after agreement with visitors). The programme takes 20 minutes. Minimum number of participants is 6, maximum 12 persons.

Payment method: cash in CZK and EUR, also VISA, EC/MC and AmericanExpress cards

Opening hours of the wine-tasting exhibition, wine-tasting programmes

The up-to-date opening hours of the public wine-tasting exhibition in the Wine Salon of the Czech Republic:

Tuesday – Thursday 9.30 – 17.00

Friday – Saturday 10.30 – 18.00

Sunday (June - September) 10.30 – 17.00

(open all year round except for February – closed – preparation of a new year exhibition)

Opening hours, programmes and prices are valid in 2009. The up-to-date information about opening hours, programmes and prices can be found www.salonvin.cz

Other activities of the National Wine Centre

- Organising of training courses and seminars for experts and public
- Expert wine literature publishing
- maintenance of the national web site of wines from the Czech Republic www.wineofczechrepublic.cz
- General support and promotion of Moravian and Czech wines in cooperation with the Wine-growers Fund of the Czech Republic

Besucherführer - Salon der Weine der Tschechischen Republik 2009

Der Salon der Weine der Tschechischen Republik ist der höchste Wettbewerb in der Tschechischen Republik, der auf das System der Nominierungsausstellungen anknüpft. In den Salon der Weine der Tschechischen Republik können nur die Weine angemeldet werden, die aus den in den Weinbaugebieten der Tschechischen Republik (Weinbaugebiet Mähren und Weinbaugebiet Böhmen) gezogenen Trauben erzeugt wurden, und die gleichzeitig die Nominierung in einer der Nominierungsausstellungen erhalten haben. Jeder angemeldeter Wein muss die im Statut des Salons der Weine der Tschechischen Republik angeführten Bedingungen erfüllen. Die auf diese Weise angemeldete Weine werden von der unabhängigen fachlichen Degustationskommission bewertet, die nach den im Statut angeführten Kriterien den Hundert besten Weinen den Titel „Salon der Weine der Tschechischen Republik“ für jeweiliges Jahr des Wettbewerbes erteilt.

Die mit dem Titel „Salon der Weine der Tschechischen Republik“ gewürdigten Weine werden ganzjährig in der öffentlichen Verkostungsausstellung in den Kellerräumlichkeiten des Nationalen Weinbauzentrums im Staatsschloss in Valtice präsentiert. Hier stehen sie allen Besuchern, die hier die Möglichkeit haben die besten mährischen und böhmischen Weine in den Repräsentativen Räumlichkeiten zu verkosten und kennen zu lernen und gleichzeitig sämtliche wesentliche Informationen über jeden Wein und über die Winzer, deren Weine im Salon der Weine vertreten sind zu erfahren, zur Verfügung. Die hier gelagerten Weine können auch gekauft werden. Der Bestandteil der Ausstellung ist auch ein Laden mit Geschenksverpackungen für Flaschen, Weinbauliteratur, Verkostungsgläsern, Sommelierbedarf u.a..

Die Rezeption der Ausstellung Salon der Weine der Tschechischen Republik dient gleichzeitig als das Informationszentrum der mährischen und böhmischen Weine.

Der Salon der Weine der Tschechischen Republik befindet sich in den historischen Gebäuden des Schlosses in Valtice, in den Räumlichkeiten des Nationalen Weinbauzentrums, die mit der Förderung der EU und des Landwirtschaftlichen Ministeriums der Tschechischen Republik saniert wurden. Die Stadt Valtice selbst ist das Zentrum des Weinbaues und des Fremdenverkehrs in der Region. Sie liegt im wunderschönen Gebiet, das „Perle Südmährens“ genannt wird – im Areal Lednice – Valtice, das im Register Natur- und Kulturwelterbes UNESCO eingetragen ist.

Verkostungsprogramme des Salons der Weine der Tschechischen Republik

Freie Verkostung – Preis CZK 349,-

Möglichkeit individuell jeden der gelagerten Weine (außer der Schaumweine und speziellen Auslesen) zu verkosten. Von jedem der Weine ist eine Flasche offen. Über jeden Wein stehen genaue

Informationen sowohl auf der Präsentationsbox , als auch im Katalog zur Verfügung. Während der Verkostung steht den Besuchern ein Sommelier zur Verfügung, der auf Verlangen Informationen über den Wein und über einzelne Kellerwirtschaften gewährt. Wir empfehlen die Besuche von größeren Gruppen im Vorhinein zu reservieren, sonst ist keine Reservierung notwendig. Dauer des Programms beträgt 90 Minuten.

Kommentierte Verkostungen

Programme der Verkostung der ausgewählten Weinproben, kommentiert vom Sommelier. Anzahl der Teilnehmer sind min. 8 und max. 45 Personen. Der Termin der kommentierten Verkostung empfehlen wir im Vorhinein zu reservieren. Ohne Bestätigung eines Termines kann die Durchführung der kommentierten Verkostung nicht garantiert werden.

Programm A – Preis CZK 120,-

Ausgewählte Kollektion von drei Weiß- und zwei Rotweinsorten nach der Auswahl des Sommeliers (ausgenommen der Schaumweine und der natur süßen Weine). Dauer des Programms beträgt ca. 20 Minuten.

Programm B – Preis CZK 249,-

Ausgewählte Kollektion von fünf Weiß- und vier Rotweinsorten und einem natur süßen Wein nach der Auswahl des Sommeliers. Dauer des Programms beträgt ca. 40 Minuten.

Programm C – Preis CZK 399,-

Ausgewählte Kollektion von einem Schaumwein, fünf Weiß- und vier Rotweinsorten und zwei natur süßen Weinen nach der Auswahl des Sommeliers. Dauer des Programms beträgt ca. 60 Minuten.

Programm D – Preis CZK 249,-

Bei dieser Verkostung werden so genannte Auslesen verkostet (Eisweine, botrytische Auslesen, Auslesen aus Beeren und Strohweine). Es werden vier Proben im speziellen Keller verkostet. Die Auswahl der Proben bestimmt der Sommelier (eventuell nach der Vereinbarung mit den Besuchern). Dauer des Programms beträgt ca. 20 Minuten. Mindestanzahl der Teilnehmer dieses Programms sind 6, maximal 12 Personen

Zahlungsmöglichkeiten: bar in CZK und EUR, Zahlungskarten VISA, EC/MC und American Express

Öffnungszeiten der Verkostungsausstellung, Verkostungsprogramme

Aktuelle Öffnungszeiten der öffentlichen Verkostungsausstellung des Salons der Weine der Tschechischen Republik:

Dienstag – Donnerstag 9.30 - 17.00

Freitag – Samstag 10.30 - 18.00

Sonntag (Juni-September) 10.30 - 17.00

(offen ganzjährig außer Februar, wenn die Vorbereitung der Ausstellung des neuen Jahrgangs stattfindet.)

Öffnungszeiten, Programme und Preise gelten für das Jahr 2009. Über die aktuellen Öffnungszeiten, Programme und Preise informieren Sie sich auf www.salonvin.cz.

Weitere Aktivitäten des Nationalen Weinbauzentrums

- Veranstaltung von Schulungen und Seminaren für Fachleute und Öffentlichkeit
- Herausgabe der fachlichen Weinbauliteratur
- Verwaltung der nationalen Webseite der Weine der Tschechischen Republik www.wineofczechrepublic.cz
- Allgemeine Unterstützung und Förderung der mährischen und böhmischen Weine in der Zusammenarbeit mit dem Weinbaufond der Tschechischen Republik.

Seznam degustátorů pro hodnocení soutěže Salon vín 2009

Ing. Josef	Balík, PhD.	Lednice na Moravě
Ing. Jan	Bezchleb	Bzenec
Ing. Ludvík	Budín	Valtice
Ing. Pavel	Holub	Rakvice
Ing. Jiří	Kopeček	Valtice
Ing. Jaroslav	Hlaváč	Mikulov
Prof. Ing. Vilém	Kraus, CSc.	Lednice na Moravě
Zdeněk	Tréšek	Bavory
Petr	Šrámek	Zaječí
Libor	Nazarčuk	Břeclav
Ing. Stanislav	Málek	Popice
Stanislav	Krejčí	Velké Bílovice
Branko	Černý	Praha
Karel	Novotný	Žádovice
Bc. Kamil	Prokeš	Velké Němčice
Ing. Zdeněk	Peřina	Mikulov
Ing. Aleš	Urbánek	Mikulov
Mgr. Ing. Martin	Prokeš	Velké Pavlovice
Lukáš	Rudolfský	Jaroměř
Ing. Andrej	Sabolčák	Bzenec
Ing. František	Drahonský	Mikulov
Ing. Lubomír	Skrýval	Drnholec
Mgr. ing. Marek	Šťastný	Valtice
Josef	Valihrach	Krumvív
Martin	Valihrach	Krumvív



Jak degustovat víno

How to taste wine

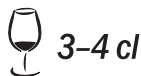
Wie verkostet man Wein?

1.

Množství vína ve sklenici

The amount of wine in the glass

Die Weinmenge im Glas



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

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

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

2.

Jeden vzorek posuzujte nejméně 4 minuty

Each sample should be evaluated for at least 4 minutes

Ein Muster beurteilen Sie mindestens 4 Minuten



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

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

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

3.

Chutnejte nejvíce 20–25 vzorků

Taste a maximum of 20–25 samples

Verkosten sie maximal 20–25 Muster



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

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

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

4.

Vzhled

Appearance

Das Aussehen



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

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

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

5.

Vůně

Nose

Der Geruch



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

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

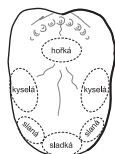
Schwenken Sie das Weinglas so, damit sich der Wein auf der inneren Oberfläche des Glases ausbreiten kann. Riechen Sie am Rande des Glases und beurteilen Sie den Geruch des Weines – sehr notwendig ist der erste Eindruck. Nach dem Geruch können Sie die Sorte, die Reife des Weines und eventuell auch die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

6.

Chuť

Palate

Der Geschmack



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

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

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

Slovníček

Vocabulary

Wörterbuch

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

Obsah zbytkového cukru	Residual sugar Restzucker
Obsah kyselin	Total acidity Säuregehalt
Obsah alkoholu	Alcohol by volume Alkoholgehalt
Senzorická charakteristika vína	Sensory characteristics of wine Sensorische charakteristik des Weines
Další informace	Other information Weitere Informationen
Doporučená 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.

Degustační expozice Salonu vín České republiky

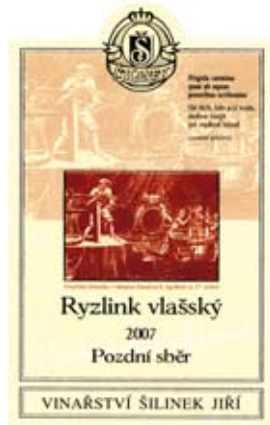
Zámek 1 • 691 42 Valtice • tel.: 519 352 744 • tel./fax: 519 352 072

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

www.salonvin.cz • www.vinarskecentrum.cz

Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Pavlov
Viniční trať:	U Božích muk
Typ půdy:	jílovitá s vápencovým podložím
Datum sklizně:	10. 11. 2007
Výnos (q/ha):	52,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,4
Číslo šarže:	722
Počet lahví partie:	1 750
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,9
Obsah kyselin (g/l):	5,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,9
Bezcukerný extrakt (g/l):	18,2
Senzorická charakteristika:	Květinové-medová vůně jarní louky a dobře vyzrálých hroznů je protkaná okouzující ovocností citrusových plodů. Exklusivitu tohoto vína podtrhuje neobyčejná svůdná harmonie se svěžími a dynamickými kyselinkami a minerální dochutí.
Další informace:	Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2008 Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Šilinek Jiří

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	jakostní odrůdové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Drnholec
Viniční trať:	Výsluní
Typ půdy:	hlinitá hnědozem s jílovitým podkladem
Datum sklizně:	17. - 19. 10. 2007
Výnos (q/ha):	30,0
Cukernatost moštu (°NM):	20,4 - 21,0
Číslo šarže:	059
Počet lahví partie:	400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,0
Obsah kyselin (g/l):	6,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,3
Senzorická charakteristika:	Žlutozelené víno s minerální až jemnou zemitou vůní a kulatou chutí, připomínající zelené jablko, s vyváženým obsahem kyselin a cukrů.
Další informace:	Cena ZPVV (Združení pezinských vinníků a vinárov) za nejlépe ohodnocené víno odrůdy Ryzlink vlašský na Vinných trzích Pezinok 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Nové Vinařství, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **Ryzlink vlašský**
Ročník: **2007**
Kvalita/jakost: **pozdní sběr**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Mikulovská**
Vinařská obec: **Perná**
Viniční trať: **Železná**
Typ půdy: **těžká, jílovitá s vyšším obsahem vápna**
Datum sklizně: **15. 11. 2007**
Výnos (q/ha): **35,0**
Cukernatost moštu (°NM): **22,2**
Číslo šarže: **04**
Počet lahví partie: **3 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,0**
Obsah kyselin (g/l): **5,3**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l): **18,3**
Senzorická charakteristika: **Světle zlatozelenká barva, s jemnou jablečno-grepfruitovou vůní, chuť harmonická, příjemná s malým zbytkem cukru.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2009 - 2011**

Výrobce/distributor: **DOBRÁ ADRESA, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Břeží
Viniční trať:	Ořechová hora
Typ půdy:	spraš a místy jíl s vápenným skeletem
Datum sklizně:	19. 11. 2007
Výnos (q/ha):	55,0
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo šarže:	7141
Počet lahví partie:	8 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	15,1
Obsah kyselin (g/l):	6,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,3
Senzorická charakteristika:	V intenzivní minerální vůni vás nejdříve osloví aroma zralého medového jablíčka, které je osvěženo vůní svěží, zralé limetky. V plné a dlouhé chuti Vás vzápětí zaujme příjemná limetková kyselinka s medově minerálními tóny, která je kombinovaná s chutí vyzrálých jádřinců. Dochuť vína je příjemně medově ovocná.
Další informace:	Stříbrná medaile AWC Vienna 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Moravské vinařské závody Bzenec s.r.o.

Vaše poznámky:



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY BZENEC

Víno - odrůda, název: **Veltlínské červené rané**

Ročník: **2007**

Kvalita/jakost: **jakostní odrůdové víno**

Vinařská oblast: **Morava**

Vinařská podoblast: **Mikulovská**

Vinařská obec:

Viniční trať:

Typ půdy:

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM): **19,0**

Číslo šarže: **202/07**

Počet lahví partie: **5 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,6**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,4**

Senzorická charakteristika: **Je příjemně vyvážené víno s lehce ovocnou vůní.**

Další informace: **Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2008**

Doporučená lahвовá zralost: **2009 - 2010**

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

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Veltlínské zelené
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Skoronice
Viniční trať:	Příčky
Typ půdy:	lehká hlinitopísčítá, s jílovitými částicemi
Datum sklizně:	15. 10. 2007
Výnos (q/ha):	85,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	2207
Počet lahví partie:	600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	22,7
Obsah kyselin (g/l):	5,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,2
Senzorická charakteristika:	Sytě žlutá barva se zlatými odlesky, příjemná ovocná vůně s tóny bílého peckovitého ovoce, jemného bílého pepře, medová svěží ovocná chuť s harmonickou kyselinkou plynule navazuje na ovocné aroma. Harmonické víno s dlouhou dochutí a projevem ovoce.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2008 Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Metroflora s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Veltlínské zelené
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Dunajovice
Viniční trať:	Pod Slunným vrchem
Typ půdy:	černozem s dostatečným obsahem Ca
Datum sklizně:	13. 11. 2008
Výnos (q/ha):	50,0
Cukernatost moštu (°NM):	23,0
Číslo šarže:	5
Počet lahví partie:	6 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,8
Obsah kyselin (g/l):	5,6
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	19,2
Senzorická charakteristika:	Ve vůni je cítit slanost a minerálnost kombinovaná s pepřem a citrusem. V závěru vůně doznívá čerstvě rozkrojený ananas. Začátek chuti je osvěžující s příjemnou kyselinkou s citrusovým podtónem, po níž následuje chuť široká minerálně-korenitá se smetanovými tóny.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2009 - 2010**

Výrobce/distributor: **Mikrosvín Mikulov a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Veltlínské zelené
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Dambořice
Viniční trať:	Lepiny
Typ půdy:	hlinitojílovitá hnědozem
Datum sklizně:	22. 10. 2007
Výnos (q/ha):	85,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,6
Číslo šarže:	9/07
Počet lahví partie:	26 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,3
Obsah kyselin (g/l):	6,9
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,0
Senzorická charakteristika:	Vyvážené, plné víno s kořenitým až mandlovým tónem a příjemnou kyselinkou.
Další informace:	Stříbrný pohár Víno & Destiláty 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Neoklas a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sylvánské zelené
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Milotice
Viniční trať:	Šidleny
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	10. 10. 2007
Výnos (q/ha):	55,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	420
Počet lahví partie:	2 200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	7,4
Obsah kyselin (g/l):	4,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,2
Senzorická charakteristika:	Velmi svěží, světle žluté víno s vůní zelených jablek a kiwi, s nádechem citrusů. V chuti je bohaté na ovocité tóny a pikantní kyselinky. Velmi dobře pitelné svěží víno s minerálními tóny a dlouhou dochutí.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2013
Výrobce/distributor:	Krist Tomáš

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Neuburské
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Horní Věstonice
Viniční trať:	Pod Děvínem
Typ půdy:	vápencová
Datum sklizně:	16. 10. 2007
Výnos (q/ha):	55,0
Cukernatost moštu (°NM):	26,0
Číslo šarže:	417
Počet lahví partie:	950
Obsah zbytk. cukru (g/l):	10,9
Obsah kyselin (g/l):	7,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,5
Senzorická charakteristika:	Toto víno má pěknou výraznou barvu se žlutými odlesky, bohaté aroma a komplexní chuť. Celkově je víno opulentní, bohaté s dlouhotrvajícím závěrem, ve kterém vyníí příjemný zbytkový cukr.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2008 Zlatá medaile TERRAVINO Izrael 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2013
Výrobce/distributor:	Krist Tomáš

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Neuburské
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Novosedly
Viniční trať:	Kamenný vrch
Typ půdy:	štěrkovitá
Datum sklizně:	22. 9. 2007
Výnos (q/ha):	50,0
Cukernatost moštu (°NM):	25,0
Číslo šarže:	270/07
Počet lahví partie:	7 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	11,2
Obsah kyselin (g/l):	5,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	17,2
Senzorická charakteristika:	Je víno s jemnou, medovou vůní. Jeho plná chuť je doprovázena mírným zbytkem cukru.
Další informace:	Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Müller Thurgau
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	kabinetní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Nechvalín
Viniční trať:	Borový čtvrtě
Typ půdy:	jílovitá těžká s jílovitým hlubokým profilem
Datum sklizně:	21. 9. 2007
Výnos (q/ha):	90,0
Cukernatost moštu (°NM):	20,0
Číslo šarže:	9007
Počet lahví partie:	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,5
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	17,0
Senzorická charakteristika:	Světle slámová barva, výrazná vůně připomínající zralou bílou broskev s lehkým nádechem tymiánu. Plné aromatické víno s chutí vyztřelého ovoce jemnou kyselinou, která vybízí k dennímu vinnému osvěžení.
Další informace:	Vítěz kategorie Vinum Juvenale 2007 Bronzová medaile Vinné trhy Pezinok 2008 Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Metroflora s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Müller Thurgau
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Věstonice
Viniční trať:	U kapličky
Typ půdy:	lehčí hlinitá
Datum sklizně:	2. 10. 2007
Výnos (q/ha):	90,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	8313
Počet lahví partie:	9 300
Obsah zbytk. cukru (g/l):	8,4
Obsah kyselin (g/l):	6,5
Obsah alkoholu (% obj.):	12,9
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,6
Senzorická charakteristika:	Víno zelenkavě žluté barvy. Excelentní, velmi intenzivní ovocně květinová vůně připomínající vyzrálé broskve a kvetoucí akát. V chuti je velmi pitelné, šťavnaté s příjemnou kyselinkou, která zaručuje dlouhotrvající svěžest vína a s elegantním, jemně kořeněným dlouhým závěrem.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008 Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinařství Pavlov, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Dolní Kounice
Viniční trať:	Šibeniční hora
Typ půdy:	písčitohlinitá s vyšším obsahem jílu
Datum sklizně:	12. 10. 2006
Výnos (q/ha):	61,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,2
Číslo šarže:	612
Počet lahví partie:	1 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,5
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	14,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,0
Senzorická charakteristika:	Elegantní, plné a harmonické víno zelenožlutého roucha s intenzivním buketem – vůně letních bylinek z čerstvě pokosené louky a kvetoucí citrusy. Na patře lahodné, s výrazem vlašských ořechů a typickou minerální dochutí.
Další informace:	Zrálo na kvasnicích.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinařství Trpělka & Oulehla

Vaše poznámky:



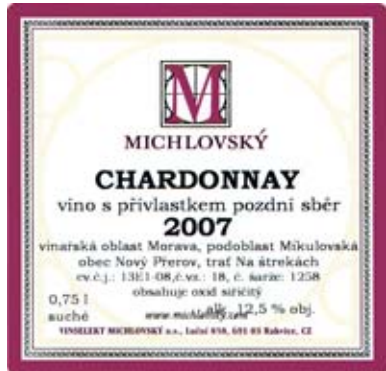
Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	jakostní odrůdové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Nový Přerov a Drnholec
Viniční trať:	Langewarte a Výsluní
Typ půdy:	hlinito-písčitá s valouny křemene, hlinitá hnědozem s jílovitým podkladem
Datum sklizně:	10. - 17. 9. 2007
Výnos (q/ha):	30,0
Cukernatost moštu (°NM):	21,6 - 22,4
Číslo šarže:	061
Počet lahví partie:	1 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,0
Obsah kyselin (g/l):	8,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,9
Senzorická charakteristika:	Žlutozelené víno s vůní a chutí žlutého ovoce.
Další informace:	Stříbrná medaile Concours de Mondial Brusel 2007
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Nové Vinařství, a.s.

Vaše poznámky:



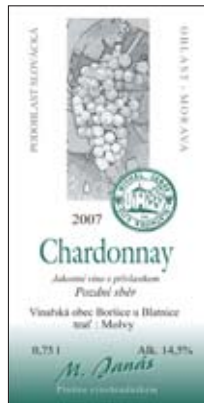
Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Nový Přerov
Viniční trať:	Na štrekách
Typ půdy:	šterkovitá půda, jílové podloží
Datum sklizně:	9. 10. 2007
Výnos (q/ha):	70,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,3
Číslo šarže:	1258
Počet lahví partie:	13 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	7,4
Obsah kyselin (g/l):	6,6
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,6
Senzorická charakteristika:	Lahodná vůně letních jablek je doplněna buketem zralých másečných hrušek. V chuti se projevují tóny lískových oříšků s vyzývavou medovostí.
Další informace:	Vítěz kategorie Víno & Destiláty 2008 TOP 10 Makro víno roku 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Boršice u Blatnice
Viniční trať:	Molvy
Typ půdy:	karpatský jíl
Datum sklizně:	29. 9. 2007
Výnos (q/ha):	37,7
Cukernatost moštu (°NM):	22,6
Číslo šarže:	10
Počet lahví partie:	933
Obsah zbytk. cukru (g/l):	9,0
Obsah kyselin (g/l):	6,0
Obsah alkoholu (% obj.):	14,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,0
Senzorická charakteristika:	Víno je jemně žluté barvy s vůní a chutí do včelího medu. Vyzrálost vína připomíná rozinky. Jemná kyselina vyvážená se zbytkovým cukrem dodává vínu svěžest a lehkost.
Další informace:	Víno je vyrobeno z hroznů, vinice staré 40 let, která je nejvýše položenou viniční tratí na Jižní Moravě v podhůří Bílých Karpat. Stříbrná medaile Slovácké nominační výstavy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2014
Výrobce/distributor:	Janás Michal

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Tvrdonice
Viniční trať:	Nové Vinohrady
Typ půdy:	hnědozem
Datum sklizně:	2. 10. 2007
Výnos (q/ha):	45,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,4
Číslo šarže:	28/07
Počet lahví partie:	1 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	13,1
Obsah kyselin (g/l):	6,5
Obsah alkoholu (% obj.):	14,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,1
Senzorická charakteristika:	Plné víno s medovou vyzrálostí ve vůni i chuti, ve kterém se snoubí příjemný zbytkový cukr s kyselinkou, doplněný chutí citrusů a banánů.
Další informace:	Stříbrná medaile FESTWINE 2007 3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Kosík Pavel MUDr.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Nosislav
Viniční trať:	Kacířky
Typ půdy:	směs jílovitých usazenin a třetihorních spraší
Datum sklizně:	15. 10. 2007
Výnos (q/ha):	70,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,2
Číslo šarže:	8320
Počet lahví partie:	9 300
Obsah zbytk. cukru (g/l):	15,3
Obsah kyselin (g/l):	7,7
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,7
Senzorická charakteristika:	Barva vína je světle zlatožlutá. Vůně je velmi intenzivní, svěží, připomínající tropické ovoce - žlutý meloun, citrusy a grepy, ananas s jemným nádechem másla, lískových oříšků a v pozadí se objevují medové tóny. Elegantní chuťový vjem je extraktivní, odrůdově čistý. Příjemně pikantní a dynamická kyselinka dělá víno svěží a pitelné, s dlouhou perzistencí a bohatou mineralitou.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008 Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinařství Pavlov, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Blučina
Viniční trať:	Vyšavy
Typ půdy:	jílovitá s vyšším obsahem vápna
Datum sklizně:	8. 10. 2007
Výnos (q/ha):	55,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,5
Číslo šarže:	59/07
Počet lahví partie:	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	23,0
Obsah kyselin (g/l):	7,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,0
Senzorická charakteristika:	Víno s elegantní zlatožlutou barvou, vůní citrusových plodů a lískového ořechu. V chuti je víno elegantní, s výraznými tóny tropického ovoce, zejména banánu a žlutého melounu, podpořené příjemnou kyselinkou.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008 Stříbrná medaile Muvina Prešov 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinařství Zaječí s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Pod Raisnou
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	17. 9. 2007
Výnos (q/ha):	75,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	12/07
Počet lahví partie:	2 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	38,9
Obsah kyselin (g/l):	6,7
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	16,7
Senzorická charakteristika:	Víno světle žluté barvy, s jemným nádechem citrusů ve vůni. Chuť je harmonická, plná s příjemným zbytkovým cukrem.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	SOŠ vinařská a SOU zahradnické Valtice

Vaše poznámky:



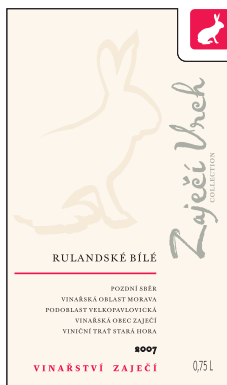
Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Mikulov
Viniční trať:	Pod Svatým kopečkem II
Typ půdy:	lehká hlinitá na štěrku
Datum sklizně:	5. 10. 2007
Výnos (q/ha):	50,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,0
Číslo šarže:	8328
Počet lahví partie:	9 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	7,7
Obsah kyselin (g/l):	7,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,9
Senzorická charakteristika:	Barva vína je zlatožlutá se zelenavými reflexy. Vůně evokuje vyzrálé hrozny, s překrásnými medovými tóny a jemným nádechem květinového buketu. Velmi bohatý chuťový vjem šťavnatého žlutého ovoce je podpořen harmonickým zbytkovým cukrem a svěží kyselinkou.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008 Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinařství Pavlov, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Zaječí
Viniční trať:	Stará hora
Typ půdy:	píščitohlinitá
Datum sklizně:	5. 10. 2007
Výnos (q/ha):	57,0
Cukernatost moštu (°NM):	23,0
Číslo šarže:	57/07
Počet lahví partie:	7 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	13,0
Obsah kyselin (g/l):	6,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,0
Senzorická charakteristika:	Víno zlatožluté barvy. Vůně s minerálními tóny prašné cesty a kouřovým nádechem. V chuti dominuje charakter vyzrálého ovoce a jemné medové tóny se svěží kyselinkou.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2008 Zlatá medaile Vinum Juvenale 2007 Zlatá medaile Forum Moravium 2008 Zlatá medaile Víno Tirnávia 2008 Stříbrná medaile Muvina Prešov 2008 Zlatá med. Vinum in Castelo Zvolen 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinařství Zaječí s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Kostelec
Viniční trať:	Stará hora
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	3. 10. 2007
Výnos (q/ha):	30,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	1907
Počet lahví partie:	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	29,8
Obsah kyselin (g/l):	6,5
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,4
Senzorická charakteristika:	Velmi intenzivní a velmi plná vůně přináší citrusový koncentrát v kombinaci s medem a cukrovou třtinou. V bohaté a pevně strukturované chuti najdeme na straně jedné intenzivní citrusy (citron, pomelo a clementinku) se svěží a dynamickou kyselinou, na straně druhé pak komplex jarního medu a marmelád z letního a raně podzimního ovoce. Ve velmi dlouhé dochuti krystalicky čistá kyselina vyrovnává vyšší zbytkový cukr. Velmi zajímavé, velmi harmonické.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Maňák Štěpán

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Hustopeče
Viniční trať:	Růženy
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	25,6
Číslo šarže:	7265
Počet lahví partie:	6 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	44,3
Obsah kyselin (g/l):	7,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,6
Bezucerný extrakt (g/l):	27,9
Senzorická charakteristika:	Plné, harmonické víno s pikantní svěžes- tí, vůní květin, chlebové kůrky a lísko- vých oříšků.
Další informace:	Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2008 Bronzová medaile Forum Moravium 2008 Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Réva Rakvice s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Kyjov
Viniční trať:	Kameníky
Typ půdy:	hlinitojílovitá hnědozem
Datum sklizně:	8. 10. 2007
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,6
Číslo šarže:	3007
Počet lahví partie:	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	47,2
Obsah kyselin (g/l):	7,6
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,0
Senzorická charakteristika:	Zeleno žlutozlatá barva s nádhernou a intenzivní vůní exotických plodů s chlebnatým závěrem. V chuti je plné, svěží s ovocnou sladkostí podpořené harmonickou kyselinkou. Závěr umocněn medovým vyzrálým podtónem a silným tělem vína. Víno se stává díky většímu přírodnímu zbytkovému cukru lahodné.
Další informace:	Sříbrná medaile Vinné trhy Pezinok 2008 Diplom Valtické vinné trhy 2008 Zlatá medaile Galerie Rulandských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Metroflora s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské šedé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Velké Bílovice
Viniční trať:	Pod Belegřady
Typ půdy:	černozem
Datum sklizně:	29. 9. 2007
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	23,8
Číslo šarže:	132007
Počet lahví partie:	5 200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,1
Obsah kyselin (g/l):	6,5
Obsah alkoholu (% obj.):	14,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,3
Senzorická charakteristika:	Žlutá až žlutozlatá barva, v chuti středně plné až plné víno s elegantním exotickým aroma ovoce a jemnou kořenitostí. Víno bylo vyrobeno metodou sur lie, která dává vínu jemnost a eleganci. Víno vhodné ke zrání v láhvi.
Další informace:	Pinot Gris Premium Pálava
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2014
Výrobce/distributor:	VINOHRAD CZ, s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské šedé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Pavlov
Viniční trať:	Slunný vrch
Typ půdy:	jílovitohlinitá, středně těžká
Datum sklizně:	29. 10. 2007
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,6
Číslo šarže:	8316
Počet lahví partie:	14 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	21,8
Obsah kyselin (g/l):	5,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,7
Senzorická charakteristika:	Barva vína je sytě zlatá se zelenavými odlesky. Vůně evokuje sladké citrusové plody a ananas, v pozadí s lehce medovými a typicky chlebnatými podtóny. Chuť je široká a komplexní, s tóny tropického ovoce a medu, s dlouhým a svěžím závěrem.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinařství Pavlov, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Aurelius
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Polešovice
Viniční trať:	Staré Hory
Typ půdy:	píščitohlinitá
Datum sklizně:	14. 9. 2007
Výnos (q/ha):	74,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	02/07
Počet lahví partie:	1 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	14,0
Obsah kyselin (g/l):	5,6
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	19,1
Senzorická charakteristika:	Nádherná sytě žlutozelená barva vína laská již zrak. Ve vůni najdeme tóny jarního medu, ananasu a přezrálého kiwi. Chuť je pevná, svěže provokativní a vybízí k dalšímu doušku. I v chuti najdeme medové tóny doprovázené květinovým buketem.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinum Moravicum a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Aurelius
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Věstoňsko
Typ půdy:	hlinitá půda, silné vápencové podloží
Datum sklizně:	22. 10. 2007
Výnos (q/ha):	42,0
Cukernatost moštu (°NM):	25,3
Číslo šarže:	1224
Počet lahví partie:	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	36,2
Obsah kyselin (g/l):	7,5
Obsah alkoholu (% obj.):	11,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,6
Senzorická charakteristika:	Cibébová vůně přezrálých hroznů v kombinaci s buketem lučního medu je v chuti doplněna o tóny exotického koření, směsi bylinek, sušené kůry citrusových plodů a pro biosférickou rezervaci pálavských vrchů tolik charakteristickou minerální dlouhou dochutí.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Nový Přerov
Viniční trať:	Na štrekách
Typ půdy:	slepenec jílovité půdy se šterkem
Datum sklizně:	26. 10. 2007
Výnos (q/ha):	60,0
Cukernatost moštu (°NM):	23,5
Číslo šarže:	25/07
Počet lahví partie:	10 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,8
Obsah kyselin (g/l):	9,0
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,6
Senzorická charakteristika:	Barva vína je žlutá, zlatá, světle slámová. Vůně nabízí květ akátu, lípy a jejich lahodně vonící nektar, sušenou meruňku, kandované ovoce, k tomu pak petrolejové tóny. Vše završuje povzbudivá kyselinka citrusů. Chuť vína je odlehčená a svěží, rovněž však extraktivní a plná ovoce, sušené meruňky, šťavnaté citrusy s šťavnatou kyselinkou.
Další informace:	Zlatá medaile TOP 77 Lisování celých hroznů
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinařství Kovacs s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	moravské zemské víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Nechvalín
Viniční trať:	Borový čtvrtě
Typ půdy:	jílovitá těžká s jílovitým hlubokým profilem
Datum sklizně:	31. 10. 2007
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	1907
Počet lahví partie:	1 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,4
Obsah kyselin (g/l):	5,7
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,2
Senzorická charakteristika:	Špičkový ryzlink zlatožluté barvy s kompletní vůní připomínající kvetoucí louku. V chuti suché extraktivní sametové, lahodné a teplé víno. Díky výrazné kyselině má svěží charakter. Víno které Vás po těžkém dni navrátí do života.
Další informace:	Zlatá medaile Galerie Ryzlinků rýnských Ocenění na TOP 77
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Metroflora s.r.o.

Vaše poznámky:



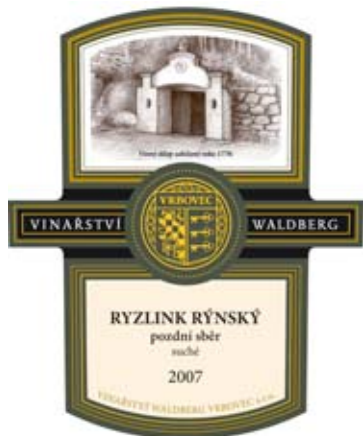
Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2005
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Pouzdrany
Viniční trať:	Kolby
Typ půdy:	hlinitá spraš
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	50,0
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo šarže:	0605
Počet lahví partie:	3 400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	5,2
Obsah kyselin (g/l):	6,7
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	
Senzorická charakteristika:	Vůně výrazná s tóny přezrálých meruňk. V pozadí se začínají projevovat typické petrolejové tóny. V chuti výrazné, plné extraktivní s tóny koření a petroleje.
Další informace:	Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	KOLBY a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Dyjákovičky
Viniční trať:	U sklepů
Typ půdy:	písčitohlinitá na hluboké spraši
Datum sklizně:	26. 10. 2007
Výnos (q/ha):	45,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,8
Číslo šarže:	0710
Počet lahví partie:	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	8,3
Obsah kyselin (g/l):	6,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,4
Senzorická charakteristika:	Víno zlatavě zelenkavé barvy, výrazně bohaté aroma medově lipových tónů podpořených i v chuti minerální ovocností meruněk, s elegantní dochutí jemného přírodního cukru a lahodně osvěžující kyselinky.
Další informace:	Víno bylo vyrobeno z hroznů Panenské sklizně.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2015
Výrobce/distributor:	Vinařství Waldberg Vrbovec s.r.o.

Vaše poznámky:



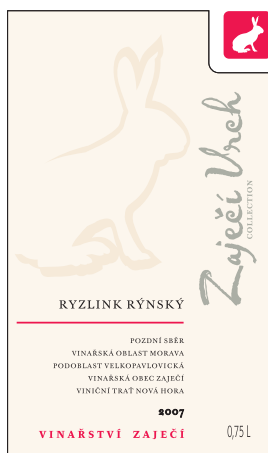
Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Popice
Viniční trať:	Sonberk
Typ půdy:	spraš na třetihorních slínovcích
Datum sklizně:	5. a 10. 10. 2007
Výnos (q/ha):	55,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,2 a 25,6
Číslo šarže:	0807
Počet lahví partie:	11 261
Obsah zbytk. cukru (g/l):	17,2
Obsah kyselin (g/l):	7,8
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,0
Senzorická charakteristika:	Průzračná žluto zelená barva. Řízně, železité aroma ananasového pyré. Noblesní harmonie mezi cukry a kyselinou připomíná zelená jablka Granny Smith. V dochuti je delikátní kořenitost.
Další informace:	Hrozny sbírány dělenou sklizní ve vinici, vybrány pouze hrozny přezralé a hrozny s ušlechtilou plísní Botrytis Cinerea. Pouze odzrnutí, šetrně vylisováno. Kvašeno vlastními kmeny kvasinek Sonberk RR 4 a Sonberk RR 5.
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2015
Výrobce/distributor:	SONBERK a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Zaječí
Viniční trať:	Nová hora
Typ půdy:	černozem
Datum sklizně:	5. 10. 2007
Výnos (q/ha):	60,0
Cukernatost moštu (°NM):	21,5
Číslo šarže:	55/07
Počet lahví partie:	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	20,0
Obsah kyselin (g/l):	6,5
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	19,0
Senzorická charakteristika:	Víno zelenožluté barvy. Vůně kořenitá lipová přechází do přežralých meruněk a medu. Chuť je plná harmonická se svěží kyselinkou a dlouhou dochutí na patře.
Další informace:	Bronzová medaile Forum Moravium 2008 Bronzová medaile Vinum in Castelo Zvolen 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinařství Zaječí s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2005
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Petrov
Viniční trať:	Růžená
Typ půdy:	jílovitohlinitá
Datum sklizně:	19. 9. 2005
Výnos (q/ha):	79,5
Cukernatost moštu (°NM):	24,4
Číslo šarže:	17/05
Počet lahví partie:	3 127
Obsah zbytk. cukru (g/l):	20,8
Obsah kyselin (g/l):	7,0
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,2
Senzorická charakteristika:	Víno s vůní po sušených hrozinkách, harmonická medová chuť.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Žerotín a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Kerner
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Železná
Typ půdy:	jilovitá, s vysokým obsahem vápníku a vápenným skeletem
Datum sklizně:	10. 10. 2007
Výnos (q/ha):	60,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,6
Číslo šarže:	2
Počet lahví partie:	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	19,5
Obsah kyselin (g/l):	6,5
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,3
Senzorická charakteristika:	Ve vůni je u této neobvyklé odrůdy lesní med smíchaný s citrónovou šťávou. V závěru vůně vyztřelá a sušené ovoce - hrozinky a liči. V prvním doušku je cítit příjemná ovocná citrusová chuť s medem. Dlouhá a široká dochuť je krásně uhlazená a absolutně nic v ní neruší chuťový zážitek. Víno je nádherně svěží se sympatickou kyselinou, která vhodně doplňuje zbytkový cukr.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Mikrosvín Mikulov a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Grand cuvée bílé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Mikulov
Viniční trať:	
Typ půdy:	černozem, místy spraš s dostatkem Ca
Datum sklizně:	20. 9. 2007
Výnos (q/ha):	69,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	376
Počet lahví partie:	10 400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,2
Obsah kyselin (g/l):	6,8
Obsah alkoholu (% obj.):	14,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,3
Senzorická charakteristika:	Víno zlatožluté barvy, vůně jemně aromatická ovocná, chuť kořenitá s dlouhou perzistencí.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	MORAVÍNO s.r.o.

Vaše poznámky:



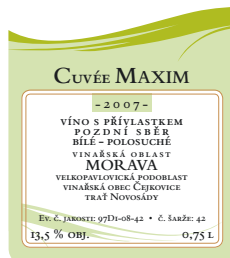
Víno - odrůda, název:	Cuvée PATRIA bílé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Kobylí
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo šarže:	68/07
Počet lahví partie:	6 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,9
Obsah kyselin (g/l):	6,0
Obsah alkoholu (% obj.):	14,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,5
Senzorická charakteristika:	Víno světle zlatožluté barvy s velmi širokou vůní, která začíná ovocnými tóny a přechází až do čajových růží. Chuť vína je plná, extraktivní, elegantní s dlouhou jemně tramínovou dochutí.
Další informace:	Toto cuvée je směsí vín Chardonnay výběr z hroznů a Tramín červený výběr z hroznů
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	PATRIA Kobylí a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cuvée Maxim
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Čejkovice
Viniční trať:	Novosady
Typ půdy:	sprašová hnědozem a černozem
Datum sklizně:	1. 10. 2007
Výnos (q/ha):	65,5
Cukernatost moštu (°NM):	22,6
Číslo šarže:	42
Počet lahví partie:	1 200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	10,7
Obsah kyselin (g/l):	6,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	19,3
Senzorická charakteristika:	Nádherná květinová vůně, přecházející do příjemných ovocných tónů. Víno je bohaté buketem s jemně kořenitou chutí.
Další informace:	Víno bylo vyrobeno kupáží dvou odrůd Tramín červený ve výběru hroznů a Chardonnay pozdní sběr.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Ilčík Otto ing.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Věstonice
Viniční trať:	U třech panen
Typ půdy:	lehčí hlinitá, na spraších
Datum sklizně:	22. 10. 2007
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	8322
Počet lahví partie:	22 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	7,9
Obsah kyselin (g/l):	7,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	18,6
Senzorická charakteristika:	Světle žlutá barva se zlatavými odlesky, bohaté aroma připomínající angrešt v pozadí doplněno tóny přezrálé broskve či hluchavkového květu. V chuti dominuje ovocná složka tohoto vína s příjemnou, mladistvou dochutí. Harmonická chuť nám dává tušit budoucnost tohoto vína.
Další informace:	Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	VÍNO Mikulov, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



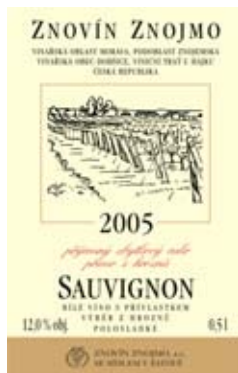
Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Pavlov
Viniční trať:	Sahara
Typ půdy:	středně těžká, hlinitá
Datum sklizně:	25. 10. 2007
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	8321
Počet lahví partie:	12 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	9,7
Obsah kyselin (g/l):	6,0
Obsah alkoholu (% obj.):	13,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	18,7
Senzorická charakteristika:	Barva vína je zlatavá se zelenkavými odlesky. Vůně vína je typicky odrůdová, medová, zpočátku s tóny kvetoucích hluchavek, po chvíli se otevře do překrásných ovocných tónů žlutomasé broskve, ananasu a zralého angreštu. Bohatý ovocný chuťový vjem plně koresponduje s vůní, s osvěžující kyselinkou a minerálním dotekem v závěru.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinařství Pavlov, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2005
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Dobšice
Viniční trať:	U Hájku
Typ půdy:	černozem, spraš s konkréciemi karbonátového charakteru
Datum sklizně:	26. 10. 2005
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	24,2
Číslo šarže:	471
Počet lahví partie:	1 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	26,8
Obsah kyselin (g/l):	6,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,8
Senzorická charakteristika:	Ve vůni se řadí mezi těžké černorybízové typy, v chuti pak najdete tóny po vyzrálé hrušce přecházející do aromatické vanilky. Příjemný zbytek cukru uspokojí každého milovníka polosladkých vín.
Další informace:	Salon vín 2006/2007 a 2008 Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2008 Stříbrná medaile FESTWINE 2007 Diplom Grand Prix Vinex 2007 Zlatá medaile Vinné trhy Pezinok 2007
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2013
Výrobce/distributor:	ZNOVÍN ZNOJMO a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Irsai Oliver
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	jakostní odrůdové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	18,0
Číslo šarže:	261/07
Počet lahví partie:	13 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	7,7
Obsah kyselin (g/l):	5,9
Obsah alkoholu (% obj.):	11,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	18,9
Senzorická charakteristika:	Je lehké, velmi příjemné víno s výraznou ovocnou vůní.
Další informace:	Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Muškat moravský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Moravská Nová Ves
Viniční trať:	Vinohrady
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	10. 9. 2007
Výnos (q/ha):	70,0
Cukernatost moštu (°NM):	21,2
Číslo šarže:	04/07
Počet lahví partie:	800
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,6
Obsah kyselin (g/l):	5,2
Obsah alkoholu (% obj.):	11,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,2
Senzorická charakteristika:	Víno zlatožluté barvy s květinově muškátovou vůní s lehkým charakterem citrusových plodů, přecházející do chuti. Chuť je harmonická vysoce minerální s příjemnou dochutí svěží limetkové kyselinky.
Další informace:	Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2008 3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Rodinné vinařství Košut s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Tramín červený
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Strážovice
Viniční trať:	Staré hory
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	31. 10. 2007
Výnos (q/ha):	40,0
Cukernatost moštu (°NM):	23,0
Číslo šarže:	2707
Počet lahví partie:	2 700
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,8
Obsah kyselin (g/l):	4,7
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,3
Senzorická charakteristika:	Vůně je bohatě aromatická, na odrůdu neuvěřitelně svěží. V první vlně přicházejí primární aromatické tóny ovoce, za nimi se postupně otevírají odrůdově kořenité a růžové vjemy. Chuť je bohatá, příjemná, oble zakulacená, alkoholově pevná a díky citrusové kyselině krásně svěží. Květinové tóny se střídají s tóny letního ovoce, zejména nektarinek a broskví. Velmi zajímavé víno, které se díky svému profilu hodí k řadě pokrmů.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008 Oceněno na TOP 77

Doporučená lahvová zralost: **2009 - 2012**

Výrobce/distributor: **Maňák Štěpán**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Tramín červený
Ročník:	2005
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Petrov
Viniční trať:	Růžená
Typ půdy:	jílovitohlinitá
Datum sklizně:	19. 10. 2005
Výnos (q/ha):	45,5
Cukernatost moštu (°NM):	24,0
Číslo šarže:	22/05
Počet lahví partie:	1 150
Obsah zbytk. cukru (g/l):	39,1
Obsah kyselin (g/l):	6,6
Obsah alkoholu (% obj.):	14,3
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,3
Senzorická charakteristika:	Víno výjimečné plnosti s vůní růží a harmonickou medovou chutí.
Další informace:	TOP 77 sladkých vín ČR 2008-2009
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	Žerotín a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Tramín červený
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Borotice
Viniční trať:	Stará hora
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	15. 10. 2007
Výnos (q/ha):	44,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,3
Číslo šarže:	7046
Počet lahví partie:	12 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	42,8
Obsah kyselin (g/l):	4,4
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezucerný extrakt (g/l):	24,3
Senzorická charakteristika:	Výrazně kořenitý, plný, nádherně aromatický s vysokým obsahem zbytkového cukru a nižší kyselinkou.
Další informace:	Zlatá medaile MUNDUS Vini 2008 Stříbrná medaile FESTWINE 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Mikulov
Viniční trať:	Pod Svatým kopečkem I.
Typ půdy:	hlinitá s podlozím vápence
Datum sklizně:	2. 11. 2007
Výnos (q/ha):	65,0
Cukernatost moštu (°NM):	25,0
Číslo šarže:	365
Počet lahví partie:	4 100
Obsah zbytk. cukru (g/l):	5,9
Obsah kyselin (g/l):	5,9
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,2
Senzorická charakteristika:	Víno se zlatožlutými odlesky, vůně jemného aroma lučních kvítí, chuť příjemná, harmonická.
Další informace:	Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	MORAVÍNO s.r.o.

Vaše poznámky:



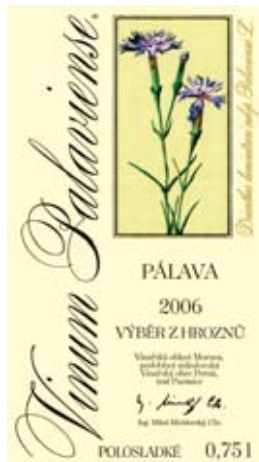
Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Purmice
Typ půdy:	sprašová půda, silné vápencové podloží
Datum sklizně:	10. 10. 2007
Výnos (q/ha):	52,0
Cukernatost moštu (°NM):	25,0
Číslo šarže:	1316
Počet lahví partie:	6 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	26,8
Obsah kyselin (g/l):	7,0
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,1
Senzorická charakteristika:	Excelentní aroma tropického a žlutého ovoce harmonizuje s tóny rozinek, vanilky a medově kořenitou dezertností.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Purmice
Typ půdy:	sprašová půda, silné vápencové podloží
Datum sklizně:	19. 10. 2006
Výnos (q/ha):	47,0
Cukernatost moštu (°NM):	25,0
Číslo šarže:	1127
Počet lahví partie:	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	35,4
Obsah kyselin (g/l):	6,6
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,4
Senzorická charakteristika:	Působivá vůně poupat žlutých růží a citrusových plodů je v chuti podpořena expresivitou žlutého tropického ovoce. Příjemný dojem dotváří medově – cibébová dlouhá dochuť.
Další informace:	4* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Bergrus
Typ půdy:	sprašová půda, silné vápencové podloží
Datum sklizně:	15. 10. 2007
Výnos (q/ha):	47,0
Cukernatost moštu (°NM):	27,3
Číslo šarže:	1313
Počet lahví partie:	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	61,2
Obsah kyselin (g/l):	7,6
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,9
Senzorická charakteristika:	Smyslná jemná a kořenitá vůně rozkvétajících pupat bílých růží a zralých citrusových plodů přechází v chuti do tónů kandovaného tropického ovoce s projevy lučního medu a dokonale vy zralých hroznů.
Další informace:	International Champion Double Gold Terravino Izrael 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský a.s.

Vaše poznámky:



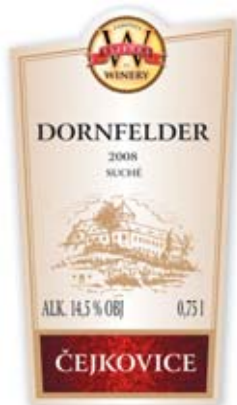
Víno - odrůda, název:	Frankovka rosé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	kabinetní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Pod Raisnou
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	31. 10. 2007
Výnos (q/ha):	70,0
Cukernatost moštu (°NM):	20,0
Číslo šarže:	1/07
Počet lahví partie:	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	11,2
Obsah kyselin (g/l):	5,0
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	16,9
Senzorická charakteristika:	Harmonické víno s vůní a chutí přezrálých domácích jahod s mírnými jogurtovými tóny.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008 Stříbrná medaile Vinorevue Prague Trophy 2008 Stříbrná medaile AWC Vienna 2008 Zlatá medaile Promenáda červených vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	SOŠ vinařská a SOU zahradnické Valtice

Vaše poznámky:



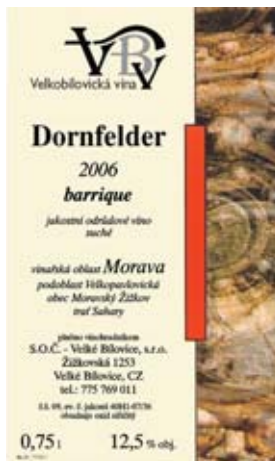
Víno - odrůda, název:	Dornfelder
Ročník:	2008
Kvalita/jakost:	moravské zemské víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Čejkovice
Viniční trať:	Noviny
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	3. 10. 2008
Výnos (q/ha):	70,0
Cukernatost moštu (°NM):	20,0
Číslo šarže:	2008
Počet lahví partie:	1 200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	5,2
Obsah kyselin (g/l):	6,9
Obsah alkoholu (% obj.):	14,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	
Senzorická charakteristika:	Víno až neprůhledné barvy, ve vůni převládají ovocné tóny černého ovoce-borůvky, doprovázené vůní vanilky, čokolády a vypalovaného dřeva. Hutné komplexní víno s vysokým extraktem spolu s barikovým dozvukem.
Další informace:	Víno dokvášelo v nových francouzských sudech typu barrique zn. Doreau, kde zrálo po celou dobu. Víno není filtrováno a ani čereno.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Esterka Vít

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Dornfelder
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	jakostní odrůdové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Moravský Žižkov
Viniční trať:	Sahary
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	25. 9. 2006
Výnos (q/ha):	38,4
Cukernatost moštu (°NM):	19,3
Číslo šarže:	09
Počet lahví partie:	2 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,2
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,9
Senzorická charakteristika:	Víno jiskří fialově červenými odstíny, jeho intenzivní aroma upamatovává na vůni bezinek, jež je harmonizuje s jeho mohutným tělem a jemnou kořenitou vanilkou při jeho zakončení.
Další informace:	Salon vín ČR 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	S.O.Č. - Velké Bílovice, s.r.o.

Vaše poznámky:



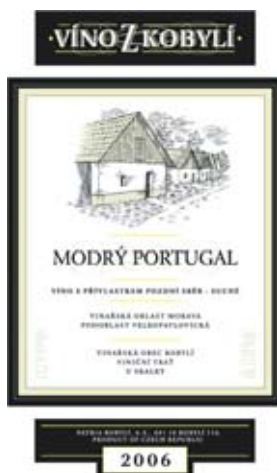
Víno - odrůda, název:	Dornfelder
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Šardice
Viniční trať:	Kameny
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	6. 10. 2007
Výnos (q/ha):	50,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,4
Číslo šarže:	2507
Počet lahví partie:	2 300
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,2
Obsah kyselin (g/l):	4,8
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,4
Senzorická charakteristika:	Temně fialové, téměř nepropustné víno zrálo 11 měsíců v kvalitních francouzských sudech barrique. V neuvěřitelně koncentrovaném buketu tak nacházíme výrazné projevy vanilky a perníkového koření v nevídaném snoubení s intenzivní marmeládou z višní, ostružin, borůvek a jeřabin. Všechny tóny buketu najdeme i v neuvěřitelně bohaté, plné a dlouhé chuti. Ovoce je skvěle doplněno sladkými taniny ze sudů.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2008 Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2008 5* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Maňák Štěpán

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Modrý Portugal
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Kobylí
Viniční trať:	U skalky
Typ půdy:	sprašová hnědozem a černozem
Datum sklizně:	4. 10. 2006
Výnos (q/ha):	55,0
Cukernatost moštu (°NM):	23,0
Číslo šarže:	57/06
Počet lahví partie:	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,9
Obsah kyselin (g/l):	4,4
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,7
Senzorická charakteristika:	Víno rubínově červené barvy se svěží ovocnou vůní s tóny černých třešní. Svěží chuť je ovocná podpořená jemnou kyselinkou a jemným taninem v dochuti.
Další informace:	Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2008 Stříbrná medaile Forum Moravium 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	PATRIA Kobylí a.s.

Vaše poznámky:



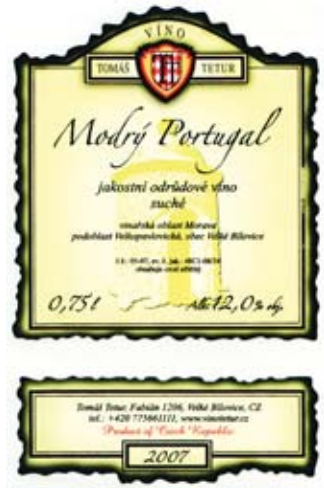
Víno - odrůda, název:	Modrý Portugal
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	jakostní odrůdové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Velké Bílovice
Viniční trať:	Vinohrádky
Typ půdy:	černozem
Datum sklizně:	4. 10. 2007
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	19,5
Číslo šarže:	05-07
Počet lahví partie:	5 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,0
Obsah kyselin (g/l):	4,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,6
Senzorická charakteristika:	Víno temně rubínově červené barvy, široká vůně švestkových povidel. Chuť smetanově plná, s příjemnou chutí červeného ovoce a vanilky.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2009 - 2010**

Výrobce/distributor: **Tetur Tomáš**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cuvée PATRIA červené
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Kobylí
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo šarže:	72/06
Počet lahví partie:	6 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,8
Obsah kyselin (g/l):	4,6
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,6
Senzorická charakteristika:	Víno tmavě červené barvy se silnou ovocnou vůní. Chuť vína je plná, sametově hebká s velmi jemnou tříslovinou a dlouhou příjemnou dochutí.
Další informace:	Zlatá medaile Promenáda červených vín 2007 Salon vín ČR 2008 Víno vyrobeno kupází tří odrůd: Modrý Portugal, Frankovka a Rulandské modré.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	PATRIA Kobylí a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cuvée MonteBoo
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Bořetice
Viniční trať:	Trkmanska
Typ půdy:	černozem se slínem
Datum sklizně:	10. 10. 2006
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	21,8
Číslo šarže:	23/06
Počet lahví partie:	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,6
Obsah kyselin (g/l):	
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,2
Senzorická charakteristika:	Tmavě granátová barva s červenofialovým zábleskem, chuť je plná s dostatečným obsahem tříslovin. Cuvée je vyrobeno z odrůd Zweigeltrebe, Cabernet Sauvignon a Merlot.
Další informace:	Bronzová medaile Forum Moravium 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Pazderka Stanislav

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Frankovka
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Přítluky
Viniční trať:	Přítlucká hora
Typ půdy:	hlinitá spraš
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	7538
Počet lahví partie:	11 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,0
Obsah kyselin (g/l):	5,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,4
Senzorická charakteristika:	Kořenité víno spojené s ovocností a převládajícími tóny ostružin a višní.
Další informace:	Bronzová medaile Forum Moravium 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Réva Rakvice s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Frankovka
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Žarošice
Viniční trať:	Maliny
Typ půdy:	jílovitohlinitá se zvýšeným obsahem Ca s pískovcovým skeletem
Datum sklizně:	3. 11. 2006
Výnos (q/ha):	30,0
Cukernatost moštu (°NM):	23,8
Číslo šarže:	624
Počet lahví partie:	3 800
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,4
Obsah kyselin (g/l):	5,3
Obsah alkoholu (% obj.):	14,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,2
Senzorická charakteristika:	Temná červená barva, aroma po ostružinách s tóny skořice a toastovaného dřeva je výrazná i v jeho chuti a plnosti. Víno, které zráló ve francouzských dubových sudech.
Další informace:	Bronzový pohár Víno & Destiláty 2008 Zrání v barikových sudech 12 měsíců.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	SPIELBERG CZ, s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Frankovka
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Kobylí
Viniční trať:	U skalky
Typ půdy:	sprašová hnědozem a černozem
Datum sklizně:	1. 11. 2006
Výnos (q/ha):	72,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,8
Číslo šarže:	59/06
Počet lahví partie:	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,3
Obsah kyselin (g/l):	5,7
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,3
Senzorická charakteristika:	Víno tmavě rubínové barvy, jiskrné s výraznou ovocnou vůní. Ve svěží chuti převládají tóny drobného ovoce, chuť dotváří velmi jemná kyselina s příjemnou tříslovinou a dlouhou extraktivní dochutí.
Další informace:	Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2008 Diplom Valtické vinné trhy 2008 Salon vín ČR 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	PATRIA Kobylí a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Zweigeltrebe
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Vracov
Viniční trať:	U panny Marie
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	4. 10. 2006
Výnos (q/ha):	50,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	906
Počet lahví partie:	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,5
Obsah kyselin (g/l):	6,0
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,6
Senzorická charakteristika:	Výrazný a velmi plný buket snoubí tóny ostružin s velmi výraznou stopou ušlechtilého sudu barrique, ve kterém víno zrálo 17 měsíců. Bohatá a zrale plná chuť je výrazně bariková – přináší intenzivními tóny aromatického koření. V druhé části nastupuje koncentrované lesní ovoce, které bude postupně nazrávat do marmelád. Dlouhé dochuti dominuje intenzivní kyselina.
Další informace:	Stříbrná medaile Muvina Prešov 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Maňák Štěpán

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Zweigeltrebe
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Bořetice
Viniční trať:	Trkmanska
Typ půdy:	černozem se slínem
Datum sklizně:	20. 10. 2006
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,2
Číslo šarže:	19/06
Počet lahví partie:	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,8
Obsah kyselin (g/l):	
Obsah alkoholu (% obj.):	12,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,2
Senzorická charakteristika:	Tmavě granátová barva s fialovým zábleskem, chuť je plná s dostatečným obsahem tříslovin.
Další informace:	Zlatá medaile Forum Moravium 2008 Ocenění na TOP 77
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Pazderka Stanislav

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Zweigeltrebe
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Milotice
Viniční trať:	Šidleny
Typ půdy:	hlinitá až hlinitopísčítá
Datum sklizně:	9. 11. 2006
Výnos (q/ha):	60,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,5
Číslo šarže:	06-25-ša
Počet lahví partie:	773
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,8
Obsah kyselin (g/l):	5,0
Obsah alkoholu (% obj.):	14,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	30,0
Senzorická charakteristika:	Vynikající víno s vůní višně, marmelády a jemnou živočišností má plnou, extraktivní, kořenitou chuť s vystupující marmeládou, povidly a švestkami. Víno je předurčeno pro výjimečné chvíle.
Další informace:	Víno zrálo 24 měsíců ve francouzských sudech typu barrique.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2014
Výrobce/distributor:	LIVI spol.s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Svatovavřínecké
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Přítluky
Viniční trať:	U Studánky
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	5. 10. 2006
Výnos (q/ha):	45,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,2
Číslo šarže:	016
Počet lahví partie:	1 050
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,2
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,1
Senzorická charakteristika:	Sytě červená barva, příjemné švestkové aroma, chuť lahodná s jemnou tříslovinou.
Další informace:	Bronzová medaile Promenáda červených vín 2006 Oceněno na TOP 77
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	VINJA - Jakubčík

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Svatovavřínecké
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Kobylí
Viniční trať:	U skalky
Typ půdy:	sprašová hnědozem a černozem
Datum sklizně:	11. 10. 2006
Výnos (q/ha):	82,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,6
Číslo šarže:	66/06
Počet lahví partie:	13 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,0
Obsah kyselin (g/l):	5,7
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,7
Senzorická charakteristika:	Barva vína je intenzivně červená, s mohutnou ovocnou vůní přecházející do černého rybízu a švestek. Chuť vína je velmi plná, příjemná, extraktivní připomínající švestková povidla s velmi silnou dlouhotrvající dochutí.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2008 Stříbrná medaile Hustopečská pečeť 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	PATRIA Kobylí a.s.

Vaše poznámky:



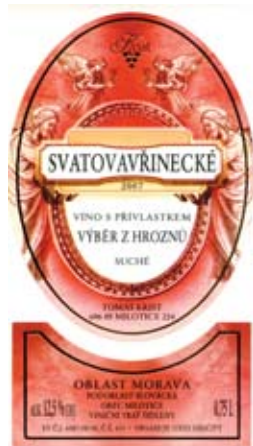
Víno - odrůda, název:	Svatovavřinecké
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Kačisdorfské pole
Typ půdy:	hlinitá s kameny
Datum sklizně:	6. 10. 2006
Výnos (q/ha):	55,0
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo šarže:	81/06
Počet lahví partie:	13 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,0
Obsah kyselin (g/l):	5,5
Obsah alkoholu (% obj.):	12,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,0
Senzorická charakteristika:	Je plné, extraktivní víno s nádherně výraznou barvou, jemnou vůní a příjemnou chutí se sudovou nazrálostí.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Svatovavřínecké
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Milotice
Viniční trať:	Šidleny
Typ půdy:	černozem
Datum sklizně:	6. 11. 2007
Výnos (q/ha):	45,0
Cukernatost moštu (°NM):	25,0
Číslo šarže:	414
Počet lahví partie:	1 800
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,2
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	29,8
Senzorická charakteristika:	Víno má vysokou barvu s červenočernými odlesky. Ve vůni slibuje šťavnatost a ovocnost. Ucítíte v ní přezrálé ostružiny a moruše - je skutečně mohutná. Dochuť tohoto vína přesně odeznívá, je propracovaná a krásně sladěná.
Další informace:	Vítěz kategorie Vinum Juvenale 2007 Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2013
Výrobce/distributor:	Krist Tomáš

Vaše poznámky:



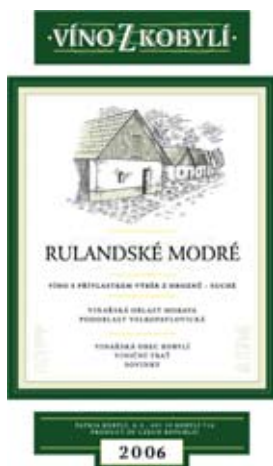
Víno - odrůda, název:	Rulandské modré
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Kobylí
Viniční trať:	Sovinky
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	27. 10. 2006
Výnos (q/ha):	63,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,2
Číslo šarže:	62/06
Počet lahví partie:	8 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,5
Obsah kyselin (g/l):	4,9
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,3
Senzorická charakteristika:	Barva vína je světle granátová s cihlově červenými tóny. Vůně je ovocná, přecházející do tónů hořkých mandlí. Chuť vína je elegantní, měkce sametová. Charakter vína je dotvořen několikaměsíčním zráním v kvalitních sudech barrique.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2009 - 2012**

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

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské modré
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Dolní Kounice
Viniční trať:	Šibeniční hora
Typ půdy:	písčitohlinitá s vyšším obsahem jílu
Datum sklizně:	18. 10. 2006
Výnos (q/ha):	44,0
Cukernatost moštu (°NM):	25,0
Číslo šarže:	614
Počet lahví partie:	1 100
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,8
Obsah kyselin (g/l):	4,7
Obsah alkoholu (% obj.):	14,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,0
Senzorická charakteristika:	Víno sytě granátové barvy, s opulentním ovocitým buketem. Na patře plné až masité, zvolna nastupuje aroma lesních jahod a vyzrálých černých třešní, které je harmonizováno nasládlými tříslovinami.
Další informace:	Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2008 Zrálo na sudech typu barrique
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2014
Výrobce/distributor:	Vinařství Trpělka & Oulehla

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Merlot
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Čejkovice
Viniční trať:	Niva Hrbatá
Typ půdy:	hlinitopísčítá
Datum sklizně:	2. 11. 2007
Výnos (q/ha):	55,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,5
Číslo šarže:	419
Počet lahví partie:	2 200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,0
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,0
Senzorická charakteristika:	Temně rudá barva přecházející až do inkoustové. Ve vůni najdeme černé lesní plody. Chuť je bohatá šťavnatá a sladěná, čokoládově-ovocná. Jedná se o mohutné, plné víno.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2014
Výrobce/distributor:	Krist Tomáš

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Merlot
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Hrušky
Viniční trať:	Hastrmany
Typ půdy:	hlinitojílovitá
Datum sklizně:	17. 10. 2007
Výnos (q/ha):	58,0
Cukernatost moštu (°NM):	23,0
Číslo šarže:	21/07
Počet lahví partie:	1 900
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,6
Obsah kyselin (g/l):	4,1
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezucerný extrakt (g/l):	25,2
Senzorická charakteristika:	
Další informace:	Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2008 5* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008 Champion červených vín oblastní výstavy Podluží 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Beneš Jaroslav

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Neronet
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	jakostní odrůdové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Polešovice
Viniční trať:	Slunečné
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	9. 10. 2007
Výnos (q/ha):	68,0
Cukernatost moštu (°NM):	19,0
Číslo šarže:	19/07
Počet lahví partie:	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,3
Obsah kyselin (g/l):	5,1
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,1
Senzorická charakteristika:	Barva vína je tmná, bohatá s fialovými odlesky. Ve velmi široké a poutavé vůni se snoubí tóny hořké čokolády se sladkou vůní toastovaného dřeva a povidel. Chuť je velmi dlouhá, buclatá. Najdeme v ní višně nakládané v pravé čokoládě, praženou kávu i ostružinovou marmeládu. Dochutí je harmonická s příjemným sladkým taninem.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2009 - 2012**

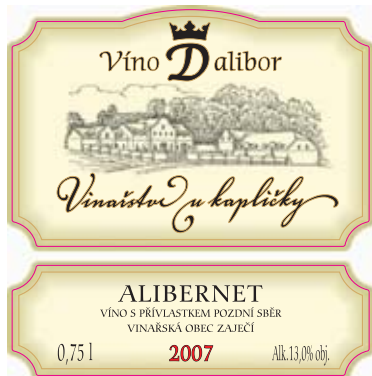
Výrobce/distributor: **Vinum Moravicum a.s.**

Vaše poznámky:



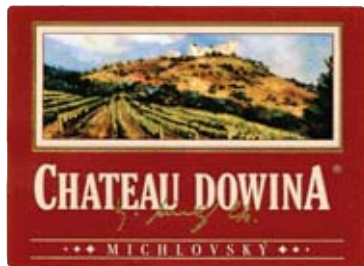
Víno - odrůda, název:	Alibernet
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Zaječí
Viniční trať:	U Kapličky
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	3. 10. 2007
Výnos (q/ha):	37,0
Cukernatost moštu (°NM):	23,3
Číslo šarže:	29/07
Počet lahví partie:	2 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,7
Obsah kyselin (g/l):	5,6
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	29,7
Senzorická charakteristika:	Barva vína je tmavočervená s fialovými odlesky. Intenzivní vůně s dominantními tóny lesních ostružin a vanilky. Chuť je plná, extraktivní s vjemy borůvkového džemu a čokolády.
Další informace:	Vítěz odrůdy Vinum Juvenale 2007
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinařství U Kapličky s.r.o.

Vaše poznámky:



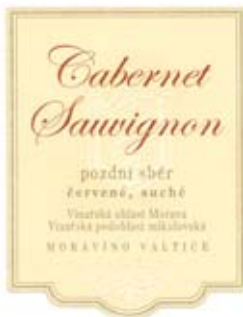
Víno - odrůda, název:	André
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	kabinetní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Hovorany
Viniční trať:	Zadní díly
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	22. 10. 2006
Výnos (q/ha):	84,0
Cukernatost moštu (°NM):	20,4
Číslo šarže:	1058
Počet lahví partie:	6 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,1
Obsah kyselin (g/l):	5,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,0
Senzorická charakteristika:	Smyslná vůně vyzrálých hroznů, borůvek a tmavých lesních plodů harmonizuje s podtóny vanilky a višni v čokoládě v chuti.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinař roku 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Sauvignon
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Kamenné hory
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	26. 10. 2007
Výnos (q/ha):	58,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	363
Počet lahví partie:	7 680
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,8
Obsah kyselin (g/l):	5,5
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,2
Senzorická charakteristika:	Víno rubínové barvy, vůně ovocná po lesních plodech, chuť po přezrálém černém rybízu.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	MORAVÍNO s.r.o.

Vaše poznámky:



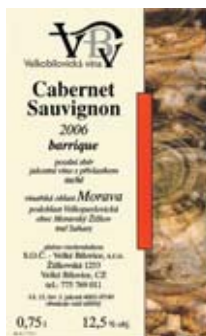
Víno - odrůda, název:	Cabernet Sauvignon
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Moravský Žižkov
Viniční trať:	Sahary
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	15. 10. 2006
Výnos (q/ha):	75,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	13
Počet lahví partie:	2 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,2
Obsah kyselin (g/l):	5,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	28,8
Senzorická charakteristika:	Barva vína je tmavě granátová, výrazná s tmavě modrými až fialovými odlesky. Víno má výrazný buket připomínající černý rybíz, plané třešně až lesní plody s lehkou travnatou příchutí, v závěru s tóny čokolády a kávy. Toto víno zrálo 12 měsíců ve francouzských dubových sudech čímž získalo velmi tmavé tóny zabarvení a natrpklou příchutí, příznačnou právě pro barrigue. Soulad vůně a chuti se tak díky sudům dostává do jedinečné harmonie s jemným vanilkovým zakončením.

Další informace: **4* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Zlatá medaile Víno Bojnice 2008**

Doporučená lahvová zralost: **2009 - 2019**

Výrobce/distributor: **S.O.Č. - Velké
Bílovice, s.r.o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Moravia
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	moravské zemské víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Mutěnice
Viniční trať:	Pod dubňansků horů
Typ půdy:	středně těžká sprašovitá až hlinitá
Datum sklizně:	29. 10. 2006
Výnos (q/ha):	80,0
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo šarže:	06-12
Počet lahví partie:	1 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,0
Obsah kyselin (g/l):	4,8
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,0
Senzorická charakteristika:	Víno má sytě tmavě červenou barvu, intenzivní ovocnou vůni s barikovým nádechem. Příjemný sladký tanin doplňují cabernetové tóny spolu s černým rybíze.
Další informace:	Víno zrálo 14 měsíců ve francouzských sudech typu barrique.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2014
Výrobce/distributor:	Jestřáb Vojtěch

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Moravia
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Tvrdonice
Viniční trať:	Padělky
Typ půdy:	jílovitohlinitá
Datum sklizně:	16. 10. 2007
Výnos (q/ha):	51,0
Cukernatost moštu (°NM):	21,2
Číslo šarže:	64/07
Počet lahví partie:	1 200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,3
Obsah kyselin (g/l):	4,0
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,2
Senzorická charakteristika:	Víno má barvu tmavého granátu. Jeho typická kabernetová vůně přechází postupně do vůně i chutě černého rybízu, ostružin a čokolády.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2008 Stříbrná medaile FESTWINE 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	ČEBAV s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Bohemia Sekt Prestige brut
Ročník:	2005
Kvalita/jakost:	jakostní šumivé víno
Vinařská oblast:	
Vinařská podoblast:	
Vinařská obec:	
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo šarže:	L6063
Počet lahví partie:	1 990
Obsah zbytk. cukru (g/l):	9,0
Obsah kyselin (g/l):	7,3
Obsah alkoholu (% obj.):	13,6
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,8
Senzorická charakteristika:	Bohemia Sekt Prestige brut má svěží, jiskrný vzhled a příjemnou zelenkavě zlatavou barvu. Ve vůni dominuje jemný buket použitých, speciálně vybraných vín odrůd Rulandské bílé, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský. Sekt vyniká jemným dlouhotrvajícím perlením, které je výsledkem dlouhodobého ležení sektu v lahvi. Vyrobeno klasickou metodou kvašením v lahvi.
Další informace:	Bronzová medaile IWC London 2007 Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2007 Stříbrná medaile Vinoforum 2007 Zlatá medaile Grand Prix Vinex 2008 Velká zlatá medaile Valtické vinné trhy 2008 Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2008 Stříbrná medaile Mundus Vini 2008 Bronzová medaile IWC San Francisco 2008 Stříbrná medaile Muvina Prešov 2008 Stříbrná medaile Vinalies Internationales 2008 Diplom Vinitaly 2008 Stříbrná medaile Vino Ljubljana 2008 Salon vín ČR 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2013
Výrobce/distributor:	BOHEMIA SEKT, a.s.

Vaše poznámky:



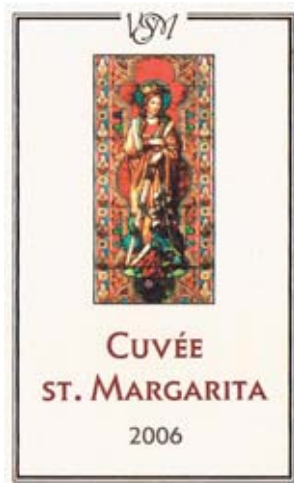
Víno - odrůda, název:	Bohemia Sekt Prestige rosé brut
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	jakostní šumivé víno
Vinařská oblast:	
Vinařská podoblast:	
Vinařská obec:	
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo šarže:	L7020
Počet lahví partie:	17 593
Obsah zbytk. cukru (g/l):	8,7
Obsah kyselin (g/l):	7,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,9
Bezcukerný extrakt (g/l):	18,4
Senzorická charakteristika:	Cuvée tohoto jedinečného sektu se skládá z vín odrůd Rulandské modré, Zweigeltrebe a Frankovka. Sekt vyniká světle lososovou barvou s nádechem růžového zlata a jemným dlouhotrvajícím perlením. Ve vůni dominují příjemně ovocné tóny připomínající lesní jahody a maliny, chuť sektu je svěží, lehká a dokonale harmonická. Vyrobeno klasickou metodou kvašením v lahvi.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2008 Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2008 Diplom Grand Prix Vinex 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	BOHEMIA SEKT, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cuvée ST. MARGARITA
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	moravské zemské víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Jezeřany- Maršovice
Viniční trať:	Nad dědinou a Dílec
Typ půdy:	písčité a jílovité spraše
Datum sklizně:	20. 10. 2006
Výnos (q/ha):	40,0
Cukernatost moštu (°NM):	24,0
Číslo šarže:	Z04/07
Počet lahví partie:	200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	15,0
Obsah kyselin (g/l):	4,9
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,9
Senzorická charakteristika:	Ovocné aroma tropického ovoce, v chuti je víno plné, tělnaté s nevtíravým medově sladkým nádechem.
Další informace:	3* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2010
Výrobce/distributor:	VINNÉ SKLEPY MARŠOVICE v.o.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Popice
Viniční trať:	Sonberk
Typ půdy:	spraš na třetihorních slínovcích
Datum sklizně:	17. - 18. 10. 2006
Výnos (q/ha):	22,5
Cukernatost moštu (°NM):	22,2 a 23,2
Číslo šarže:	0506
Počet lahví partie:	7 400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	8,6
Obsah kyselin (g/l):	6,7
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,3
Senzorická charakteristika:	Toto víno nám krásně popsal herec Jiří Macháček: Chuťový oblouk tohoto vína je vlastně výletem z náměstí plného rozkvetlých stromů, který nás po zápletce plné lechtivě-kořenité pikanterie přivádí k dobrodružství cizokrajných savan a stepí. Proti takovému vínu se nedá říct vůbec nic.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinalies Internationales Paris 2008 Hrozny pochází z redukované a selektované sklizně.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	SONBERK a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cuvée Gabriel
Ročník:	2005
Kvalita/jakost:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Nový Přerov
Viniční trať:	Langewarte
Typ půdy:	hlinitopísčité s množstvím valounů křemene
Datum sklizně:	9. - 11. 11. 2005
Výnos (q/ha):	15,0
Cukernatost moštu (°NM):	26,0 - 27,5
Číslo šarže:	012
Počet lahví partie:	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	32,5
Obsah kyselin (g/l):	10,1
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	36,6
Senzorická charakteristika:	Víno zlatožluté barvy, s vůní přemrzlého a kandovaného ovoce (mišpule, kdoule, meruňka) a zemitou a sladkou chutí, připomínající kompot žlutého ovoce.
Další informace:	Diplom Vinitaly 2006 a 2007 Diplom Valtické vinné trhy 2006 Stříbrná medaile Decanter London 2006 Vino je kupází odrůd Rulandské šedé a Chardonnay.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Nové Vinařství, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	ledové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Sedlec u Mikulova
Viniční trať:	Zátiší-Hliník
Typ půdy:	spraše na jílu s vápenitým podložím
Datum sklizně:	28. 12. 2006
Výnos (q/ha):	30,0
Cukernatost moštu (°NM):	38,0
Číslo šarže:	41/07
Počet lahví partie:	1 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	309,0
Obsah kyselin (g/l):	8,0
Obsah alkoholu (% obj.):	7,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	42,0
Senzorická charakteristika:	Noblesní víno s vůní citrusového ovoce, lučních květin, lesního a lipového medu a sušeného ovoce. Přírodní zbytkový cukr je harmonicky doplněn příjemnou kyselinkou. Velmi bohatá chuť plná přezrálých rozinek, hrušek, kdoulí, marmelády a pampeliškového medu s minerálním pozadím. Víno velmi dlouhé perzistence.
Další informace:	Champion Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008 Zlatá medaile TERRAVINO Izrael
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2013
Výrobce/distributor:	ZD Sedlec

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Veltlínské zelené
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z cibéb
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Dunajovice
Viniční trať:	Dunajovský kopec
Typ půdy:	hlinitá, hluboká
Datum sklizně:	14.1.2008
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	33,0
Číslo šarže:	358/07
Počet lahví partie:	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	116,7
Obsah kyselin (g/l):	6,5
Obsah alkoholu (% obj.):	10,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	32,2
Senzorická charakteristika:	Je plné víno s jemnými tóny sušených rozinek v chuti a s výrazným projevem zbytkového cukru.
Další informace:	Velká zlatá medaile Valtické vinné trhy 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Veltlínské zelené
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	ledové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Dunajovice
Viniční trať:	Dunajovský kopec
Typ půdy:	hlinitá, hluboká
Datum sklizně:	25. 12. 2007
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	38,0
Číslo šarže:	356/07
Počet lahví partie:	8 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	194,2
Obsah kyselin (g/l):	6,7
Obsah alkoholu (% obj.):	10,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	38,8
Senzorická charakteristika:	Je víno s výrazným buketem a nádhernou plnou chutí, ve které určitě naleznete sladké opojení horkého letního dne mísící se s jiskřivou svěžestí mrazivé zimní noci.
Další informace:	Hrozny byly sbírány ve sváteční noci z 24. na 25. prosince 2007 kdy byl měsíc v úplňku.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské šedé
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	slámové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Žádovice
Viniční trať:	Fěkuňk
Typ půdy:	spraš
Datum sklizně:	7. 3. 2008 lisováno
Výnos (q/ha):	35,0
Cukernatost moštu (°NM):	39,6
Číslo šarže:	3207
Počet lahví partie:	310
Obsah zbytk. cukru (g/l):	197,1
Obsah kyselin (g/l):	7,8
Obsah alkoholu (% obj.):	10,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	32,8
Senzorická charakteristika:	Barva je sytě zlatá. Vůně je velmi koncentrovaná, medově sladká s velmi příjemnými tóny hrozinek a krásným pozadím botrytidy. Chuť je výrazně exotická, s dominantním kompotem manga, papájou a physalis. V dlouhé dochuti svěží kyselinka. Koncentrovaný buket a bohatě sladká chuť s nádhernou kyselinou vytvářejí nevídaný vjem harmonie a dokonalosti.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2008 4* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2013
Výrobce/distributor:	Maňák Štěpán

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Sudoměřice nad Moravou
Viniční trať:	Díly za zahradou
Typ půdy:	hlinito-písčité spraš
Datum sklizně:	16. 10. 2007
Výnos (q/ha):	40,0
Cukernatost moštu (°NM):	29,0
Číslo šarže:	113-08
Počet lahví partie:	1 100
Obsah zbytk. cukru (g/l):	49,0
Obsah kyselin (g/l):	8,7
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	33,5
Senzorická charakteristika:	Víno má intenzivní zlatou barvu, jemnou vůni jižního ovoce, v chuti po medu s jemným barikovým tónem. Je to plné těžší osobité víno.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2008 Dva měsíce leželo v novém francouzském barikovém sudu.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Bučková Jiřina

Vaše poznámky:



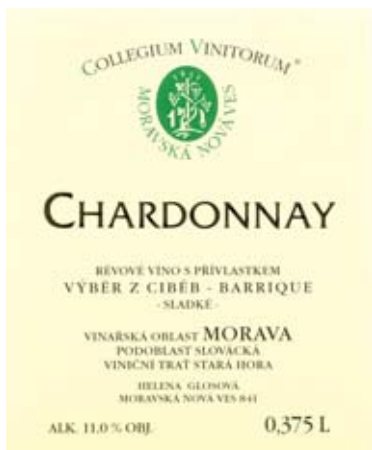
Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Borotice
Viniční trať:	Nad kolářovým sklepem
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	1. 10. 2007
Výnos (q/ha):	30,0
Cukernatost moštu (°NM):	27,3
Číslo šarže:	7024
Počet lahví partie:	20 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	109,4
Obsah kyselin (g/l):	7,9
Obsah alkoholu (% obj.):	9,3
Bezcukerný extrakt (g/l):	30,5
Senzorická charakteristika:	Výrazně sladké Chardonnay v aroma připomínající tropické ovoce, plné, s příjemnou kyselinkou.
Další informace:	Bronzová medaile IWC San Francisco 2008 Diplom IWC London 2008 Stříbrná medaile Víno Bojnice 2008 Champion Vinařské Litoměřice 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2013
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z cibéb
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Moravská Nová Ves
Viniční trať:	Stará hora
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	22. 10. 2007
Výnos (q/ha):	35,0
Cukernatost moštu (°NM):	39,0
Číslo šarže:	75
Počet lahví partie:	840
Obsah zbytk. cukru (g/l):	214,9
Obsah kyselin (g/l):	8,4
Obsah alkoholu (% obj.):	10,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	33,7
Senzorická charakteristika:	V chuti jsou hrozkové a medové tóny, jednotlivé složky vína: cukr, kyseliny a alkohol jsou harmonicky sladěné. Víno zanechá velký a příjemný dojem.
Další informace:	4* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008 Zrálo v barikových sudech.
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2019
Výrobce/distributor:	Helena Glosová

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2006
Kvalita/jakost:	slámové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Sedlec u Mikulova
Viniční trať:	Stolová hora
Typ půdy:	spraše na jílu s vápenitým podlozím
Datum sklizně:	28. 9. 2006
Výnos (q/ha):	58,0
Cukernatost moštu (°NM):	44,2
Číslo šarže:	42/07
Počet lahví partie:	1 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	297,0
Obsah kyselin (g/l):	9,2
Obsah alkoholu (% obj.):	8,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	65,5
Senzorická charakteristika:	Barva tohoto skvostu je sytě žlutá se zlatými reflexy. Aroma připomíná velmi vyzrálé kdoule, banán s tóny medové pláštve a přezrálých rozinek. V chuti osloví velký zbytek přírodního hroznového cukru s jemnou, ale výraznou kyselinkou.
Další informace:	5* Malá encyklopedie českých a moravských vín 2008 Zlatá medaile TERRAVINO Izrael Champion Muvina 2008 Stříbrná medaile FESTWINE 2008
Doporučená lahвовá zralost:	2006 - 2013
Výrobce/distributor:	ZD Sedlec

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	ledové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Stošikovice na Louce
Viniční trať:	U tří dubů
Typ půdy:	hlinito-písčítá, písčítá
Datum sklizně:	17. 11. 2007
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	38,4
Číslo šarže:	7081
Počet lahví partie:	5 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	226,0
Obsah kyselin (g/l):	7,7
Obsah alkoholu (% obj.):	8,9
Bezcukerný extrakt (g/l):	29,8
Senzorická charakteristika:	Ušlechtilé, bohaté víno s tóny po vy- zrálém ovoci ve vůni i chuti. Na jazyku potěší mazlivý zbytkový cukr osvěžený tropickou kyselinou. Oceníte délku a čistotu prožitků.
Další informace:	Bronzová medaile Decanter London 2008 Stříbrná medaile IWC London 2008 Stříbrná medaile Sélections mondiales des vins Canada 2008 Champion Grand Prix Austerlitz 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2021
Výrobce/distributor:	ZNOVÍN ZNOJMO a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Popice
Viniční trať:	Sonberk
Typ půdy:	spraš na třetihorních slínovcích
Datum sklizně:	25. 10. 2007
Výnos (q/ha):	14,0
Cukernatost moštu (°NM):	29,0
Číslo šarže:	0507
Počet lahví partie:	1 400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	102,0
Obsah kyselin (g/l):	8,0
Obsah alkoholu (% obj.):	11,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,6
Senzorická charakteristika:	Víno tmavě zlaté barvy, výrazné bylinné vůně květů bezu, angreštu, sušených meruněk, listu rybízu, nebo dozrávajícího bílého rybízu. V chuti bohaté, přírodní zbytkový cukr se zde projevuje v podobě medu, kyselinky v podobě šťávy z přezrálých plodů. Dochut' je hedvábná a dlouhá.
Další informace:	Víno vyrobeno pouze z cibéb a bobulí napadených ušlechtilou plísní Botrytis Cinerea, ručně vybíraných přímo na vinici. Stáří vinice 38 let. Zlatá medaile Sauvignon Forum 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2016
Výrobce/distributor:	SONBERK a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2007
Kvalita/jakost:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Zaječí
Viniční trať:	U Kapličky
Typ půdy:	hlinitopísčité
Datum sklizně:	1. 10. 2007
Výnos (q/ha):	58,0
Cukernatost moštu (°NM):	26,4
Číslo šarže:	26/07
Počet lahví partie:	6 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	72,0
Obsah kyselin (g/l):	6,8
Obsah alkoholu (% obj.):	11,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,5
Senzorická charakteristika:	Barva je zlatožlutá se zlatavými odlesky. Vůně je velmi vyzrálá, široká a dlouhá. Najdeme v ní kombinaci exotického ovoce se sladkokořenitým parfémem. V chuti jsou výrazné tóny lesního medu a citrusových plodů.
Další informace:	4* Malá encyklopedie českých a moravských vín Stříbrná medaile Muvina Prešov 2008 Stříbrná medaile Vinum Laugaricio 2007 Zlatá medaile Hradecký pohár vína 2008
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinařství U Kapličky s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2005
Kvalita/jakost:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Horní Věstonice
Viniční trať:	Pod Martinkou
Typ půdy:	vápencová
Datum sklizně:	25. 10. 2005
Výnos (q/ha):	40,0
Cukernatost moštu (°NM):	33,0
Číslo šarže:	65
Počet lahví partie:	940
Obsah zbytk. cukru (g/l):	66,2
Obsah kyselin (g/l):	6,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,3
Senzorická charakteristika:	Žluto-zlatá barva. Ve vůni můžete objevit krásný tramínový nádech, přecházející do medových tónů. Toto vzácné víno Vás uchvátí svou dlouhou dochutí a krásným přírodním zbytkovým cukrem.
Další informace:	Zlatá medaile Terravino Izrael Zlatá medaile Vinalies Internationales Paris 2007 Zlatá medaile Valtické vinné trhy Vítěz kategorie Vinum Juvenale Stříbrná medaile Vinař roku Zlatá medaile Pezinok Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice
Doporučená lahвовá zralost:	2009 - 2017
Výrobce/distributor:	Krist Tomáš

Vaše poznámky:



Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky 2008

Výrobce: Beneš Jaroslav
Ulice: Na Kanadě 377

Město, PSČ: 691 56 Hrušky

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství hospodařící na 5 ha vlastních vinic z toho 1ha je v bioprodukcí. Krédem vinařství je šetrné zacházení s vinicemi, hrozny i s vínem. Zaměřujeme se na výrobu vysoce jakostních a přívlastkových vín s využitím kvalitní technologie.

Sklepmistr: Beneš Roman

Telefon: 723 731 519

Fax:

Mobil: 607 829 755

E-mail: roman.benes@

bonuseventus.cz

www stránky: www.vinobenes.cz

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 5 ha

Roční produkce: 30 000 lahví



Výrobce: BOHEMIA SEKT, a.s.

Ulice: Smetanova 220

Město, PSČ: 332 02 Starý Plzeňec

Charakteristika výrobce: Společnost BOHEMIA SEKT je nejvýznamnějším výrobcem sektů s více než sedmdesátí procentním podílem na trhu České republiky. Kvalitou svých produktů, dynamikou růstu i trvale rostoucím mezinárodním uznáním se řadí mezi nejvýznamnější producenty střední a východní Evropy. Sekty stejnojmenné značky jsou oceňovány pro svou nezaměnitelnou harmonii, jemný, ale přesto osobitý charakter a elegantní, mimořádně čistou chuť. Společnost má pro výrobu svých jedinečných sektů optimální zázemí v renomovaných společnostech na Moravě, které jsou, vedle vlastní produkce klidných vín značek Víno Mikulov, Vinařství Pavlov, Chateau Mikulov, Habánské sklepy a Chateau Bzenec, i pěstitelskou základnou pro kupáže sektů. Produkty BOHEMIA SEKT spolu s popularitou a prestižní image na domácí scéně získávají renomé i na náročných evropských a světových trzích.

Sklepmistr: Švéda Josef

Telefon: 377 197 111

Fax: 377 965 576

Mobil: 733 148 111

E-mail: obchod@bohemiasekt.cz

www stránky: www.bohemiasekt.cz

Počet pracovníků: 265

Rozloha vlastních vinic: 242 ha

Roční produkce: 26 000 000 lahví



Výrobce: Bučková Jiřina

Ulice: Č.p. 355

Město, PSČ: 696 66 Sudoměřice

Charakteristika výrobce: Malé moderní rodinné vinařství zaměřující se na výrobu špičkových jakostních a přívlastkových vín vyráběných nejmodernější technologií.

Sklepmistr: Buček František

Telefon: 518 335 350

Fax: 518 335 350

Mobil: 604 511 671

E-mail: vinarstvi.buckovi@seznam.cz

www stránky:

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 5,5 ha

Roční produkce: 30 000 lahví



Výrobce: ČEBAV s.r.o.

Ulice: Chalupy 25

Město, PSČ: 691 53 Tvrdonice

Charakteristika výrobce: Společnost ČEBAV vznikla v roce 1996 spojením dvou rodinných vinařství. V současné době hospodaříme na 32 ha vlastních vinic. Odrůdová skladba je velice široká, pěstujeme deset červených a stejný počet bílých odrůd. Naší snahou při pěstování hroznů je dosažení optimálních výnosů vysoké kvality cestou, která nezatěžuje životní prostředí. Vybudovali jsme nové sklepní hospodářství s moderní technologií. To nám umožňuje zpracovat hrozny s citlivým přístupem podle daných odrůd a viničních tratí. Vyrábíme tak vína svěží, čistého charakteru a zároveň lahodná svojí plností.

Sklepmistr: Čech Jan

Telefon: 519 339 124

Fax: 519 339 124

Mobil: 603 267 948

E-mail: cebav@cebav.cz

www stránky: www.cebav.cz

Počet pracovníků: 6

Rozloha vlastních vinic: 31,6 ha

Roční produkce: 150 000 litrů



Výrobce: Dobrá adresa, s.r.o. - Vinařství Galant Mikulov

Ulice: Úvalská 15a/669

Město, PSČ: 691 02 Mikulov

Charakteristika výrobce: Vinařství Galant hospodaří na 30 ha vlastních vinic, které jsou ve špičkových polohách pálavských kopců. Specializuje se na bílá a růžová vína pro náročné konzumenty. Největší část produkce tvoří vlašský ryzlík, který právě na Pálavě dosahuje nejvyšší kvality. Vína vyrábí v objektu GALANT v Mikulově uprostřed nového hotelového komplexu, kde hosté mohou z hotelových chodeb přímo nahlížet na probíhající výrobu.

Sklep mistr: Kadrnka Jindřich
Telefon: 519 323 101
Fax: 519 322 064
Mobil: 602 439 432
E-mail: vinarstvi@galant.cz

www stránky: www.galant.cz

Počet pracovníků: 12
Rozloha vlastních vinic: 30 ha
Roční produkce: 100 000 lahví



Výrobce: Esterka Vít
Ulice: Újezd 672
Město, PSČ: 696 15 Čejkovice

Charakteristika výrobce: Mladé vinařství založené v roce 2006 Vítem Esterkou. Díky klimatickým podmínkám a špičkové poloze vinic můžeme dosáhnout vysoké kvality hroznů, především u modrých odrůd. Veškerá produkce je vyráběna nejmodernější technologií „řízené kvašení“, odbourávání kyselin, čistá kultura kvasinek a mikrooxidace. Díky tomu můžeme vyrábět vína svěží, plná a aromatická s nezaměnitelným charakterem. Hlavní důraz klademe na červená vína, která jsou školená v sudech z Francie. Označujeme je jako OAK AGED (zrálo v dubových sudech) a považujeme je za vlajkovou loď našeho vinařství.

Sklep mistr: Esterka Vít
Telefon: 774 921 149
Fax: 774 921 149
Mobil: 774 921 149
E-mail: vitekesterka@seznam.cz

www stránky: www.vinoesterka.cz

Počet pracovníků: 1
Rozloha vlastních vinic: 0,4 ha
Roční produkce: 18 000 lahví



Výrobce: Glosová Helena
Ulice: Na Výsluní 841
Město, PSČ: 691 55 Moravská Nová Ves

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství se zaměřením na výrobu přívlastkových vín. Člen sdružení vinařů COLLEGIUM VINITORUM.

Sklep mistr: Glos Lubomír
Telefon: 519 342 577
Fax: 607 180 237
Mobil: 607 180 237
E-mail: glosovi@email.cz
www stránky: www.collegiumvinitorum.com

Počet pracovníků: 3
Rozloha vlastních vinic: 2 ha
Roční produkce: 10 000 lahví



Výrobce: Ilčík Otto

Ulice: Zahradní 761

Město, PSČ: 696 15 Čejkovice

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství, navazující na několik generací vinařů v rodině. Specializace na přívlastková vína z vlastních vinic v integrované produkci, nacházející se v nejlepších viničních tratích. Výroba špičkových vín na základě mnohaletých zkušeností, z vysoce kvalitních hroznů a uplatňování tradiční i moderní technologie zpracování vína.

Sklepmistr: Ilčík Otto

Telefon: 518 362 752

Fax: 518 362 752

Mobil: 723 557 162

E-mail: otto.ilcik@quick.cz

www stránky: www.vino-ilcik.cz

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 1,5 ha

Roční produkce: 10 000 lahví



Výrobce: Janás Michal

Ulice: č.p. 115

Město, PSČ: 696 71 Blatnička

Charakteristika výrobce: Malé rodinné vinařství obhospodařující 3,5 ha vlastního vinohradu, které navázalo na tradici předchozích generací. Z vyprodukovaných hroznů, metodou řízeného kvašení vyrábíme jakostní a přívlastková vína. Naše vinařství je členem Svazu integrované produkce hroznů (bez použití insekticidů). Při obhospodařování vinic klademe vysoký důraz na podíl ruční práce, která se projevuje na kvalitě vína.

Sklepmistr: Janás Michal

Telefon: 608 748 459

Fax:

Mobil: 774 331 213

E-mail: janasmich@tiscali.cz

www stránky: www.vinojanas.cz

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 3,5 ha

Roční produkce: 12 000 lahví



Výrobce: Jestřáb Vojtěch

Ulice: Nádražní 835

Město, PSČ: 696 03 Dubňany

Charakteristika výrobce: „Naše malé rodinné vinařství vzniklo v Dubňanech v roce 1999. Navázali jsme tak na dlouholetou tradici pěstování révy vinné našich otců a dědů. Vinařství je skutečně rodinné, jelikož celou úrodu zpracováváme sami, důraz je kladen na co nejlepší surovinu a použití nejnovějších enologických poznatků při výrobě vína. Vinařství se soustřeďuje na výrobu přívlastkových moravsko-zemských vín. Nejoblíbenější odrůdou je Hibernal,

kteřý na velmi dobré poloze každyročně dozřává do výběru z hroznů. Z červených odrůd je to Cabernet Moravia zrající několik měsíců v barikových sudech.

Sklepmistr: **Jestřáb Vojtěch**

Telefon: **518 366 419**

Fax:

Mobil: **723 045 562**

E-mail: **info@vinarstvi-jestrab.cz**

www stránky: **www.vinarstvi-jestrab.cz**

Počet pracovníků: **1**

Rozloha vlastních vinic: **0,8 ha**

Roční produkce: **7 000 litrů**



Výrobce: KOLBY a.s.

Ulice: **Česká 51**

Město, PSČ: **691 26 Pouzdřany**

Charakteristika výrobce:

Vinařská společnost KOLBY a.s., svou filozofií navazuje na staletou tradici a um našich předků. Díky neporušenému životnímu prostředí, ojedinělým půdním a mikroklimatickým podmínkám dopěstujeme kvalitní surovinu pro výrobu špičkových přívlastkových vín. K pěstování révy využíváme starou viniční trať „KOLBY“, v katastru obce Pouzdřany, sousedící s přírodní rezervací Pouzdřanská step. Zpracování hroznů probíhá v moderně vybaveném technologickém provozu. Klademe důraz na rychlé a šetrné zpracování hroznů. Vína jsou vyráběna metodou řízené fermentace v nerezových tancích, s použitím čistých kultur kvasinek. Ke zrání červených vín používáme dubové sudy, které jsou umístěny ve sklepičích ze 17. století.

Sklepmistr: **Nesvadba Martin ing.**

Musil Zdeněk ing.

Telefon: **519 415 495**

Fax:

Mobil:

E-mail: **info@kolby.sazka.cz**

www stránky: **www.kolby.cz**

Počet pracovníků: **3**

Rozloha vlastních vinic: **34 ha**

Roční produkce:



Výrobce: Kosík Pavel MUDr.

Ulice: **Tabule 1**

Město, PSČ: **691 53 Tvrdonice**

Charakteristika výrobce:

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

Sklepmistr: **Bartoš Jan**

Telefon: **608 760 954**

Fax: **519 338 530**

Mobil: **608 760 954**

E-mail: **vinarstvikosik@seznam.cz**

www stránky: **www.ukosiku.cz**

Počet pracovníků: **2**

Rozloha vlastních vinic: **16 ha**

Roční produkce: **60 000 lahví**



Výrobce: Krist Tomáš

Ulice: **Vrchní Konec 224**

Město, PSČ: **696 05 Milotice**

Charakteristika výrobce: **Vinařství Krist je mladá, dynamická firma, která se zaměřuje na výrobu vysoce kvalitních přívlastkových vín. V současné době se firma pyšní řadou ocenění z nejrůznějších českých i zahraničních vinařských soutěží. Mezi nejvýznamnější ocenění patří zisk 1 zlaté a 2 stříbrných medailí na mezinárodní výstavě vín Vinalies Internationales Paris 2007. Dalším významným úspěchem jsou 2 zlaté medaile ze soutěže Terravino 2008 Izrael.**

Sklepmistr: **Krist František Ing.**

Telefon: **518 619 223**

Fax:

Mobil: **777 865 732**

E-mail: **vinarstvikrist@seznam.cz**

www stránky: **www.vinarstvikrist.cz**

Počet pracovníků: **7**

Rozloha vlastních vinic: **10 ha**

Roční produkce: **100 000 lahví**



Výrobce: LIVI s.r.o.

Ulice: **Nádražní 835**

Město, PSČ: **696 03 Dubňany**

Charakteristika výrobce: **„Společnost LIVI, jejímž majitelem je Miroslav Chytil, sídlí v malebném městečku moravského Slovácka v Dubňanech. Zabývá se výrobou kvalitních jakostních odrůdových a přívlastkových vín. Hospodaří na 80 ha vinic ležících na jižních svazích v katastrálním území vinařské obce Mutěnice a na jihovýchodních svazích katastrálního území vinařské obce Milotice. Na těchto vinicích se hospodaří v rámci pravidel integrované produkce, což je ekologický způsob pěstování hroznů s maximální šetrností k životnímu prostředí. Zdejší půdy jsou lehké až středně těžké, to se odráží v charakteru našich vín, která jsou svěží, lehká, zajímavě aromatická a příjemně kořenitá. Pro výrobu těchto kvalitních vín jsou použity nejmodernější poznatky a vyspělá technologická zařízení, jak na zpracování hroznů, tak na samotnou výrobu vína.**

Sklepmistr: Jestřáb Libor
Telefon: 518 366 111
Fax: 518 366 111
Mobil: 602 714 941
E-mail: info@livi-dubnany.cz

www stránky: www.livi-dubnany.cz

Počet pracovníků: 8

Rozloha vlastních vinic: 70 ha

Roční produkce: 300 000 litrů



Výrobce: Maňák Štěpán

Ulice: Č.p. 54

Město, PSČ: 696 49 Žádovice

Charakteristika výrobce:

Rodinná firma Štěpána Maňáka založená v roce 1992, se zaměřuje převážně na výrobu jakostních a přívlastkových 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: Novotný Karel

Telefon: 518 626 122

Fax:

Mobil: 603 275 122

E-mail: vinomanak@
vinomanak.cz

www stránky: www.vinomanak.cz

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 100 000 lahví



Výrobce: METROFLORA, s.r.o.

Ulice: Dubňanská 376

Město, PSČ: 696 05 Milotice

Charakteristika výrobce:

Vinařství Metroflora bylo založeno na základech mnohaletých zkušeností a tradic předků ve výrobě vína. Sídlo se nachází ve vinařské oblasti Morava a v největší podoblasti Slovácko na jihovýchodě Moravy. Vznikají zde vína vysoce aromatická, plná a svěží. Hrozny jsou zpracovány na nejmodernější nerezové technologii v nově postavené provozovně v Miloticích, bílá vína jsou vyráběna za pomoci řízeného kvašení s ušlechtilou kulturou kvasinek a reduktivním školením. Červená vína kvasí tradičním způsobem a jsou školená v dubových sudech z Francie. Zaměřujeme se na výrobu přívlastkových vín určených do vinoték, gastronomie, specializovaných obchodů a privátních vinoték.

Naším cílem je vyrábět přívlastková vína nejvyšší kvality pro spokojenost zákazníků.

Sklepmistr: Gregorovič Lubomír
Telefon: 606 765 035
Fax:
Mobil: 602 766 560
E-mail: metroflora@seznam.cz
www stránky: www.metroflora.cz

Počet pracovníků: 4
Rozloha vlastních vinic: 5,5 ha
Roční produkce: 50 000 lahví



Výrobce: MORAVÍNO s.r.o.

Ulice: Mikulovská 176

Město, PSČ: 691 42 Valtice

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

Sklepmistr: Černý Lubomír
Telefon: 519 352 061
Fax: 519 353 714
Mobil: 602 505 207
E-mail: moravino@tiscali.cz
www stránky: www.moravino.cz

Počet pracovníků: 7
Rozloha vlastních vinic: 15 ha
Roční produkce: 300 000 lahví



Výrobce: Moravské vinařské závody Bzenec s.r.o.

Ulice: Zámecká 1508

Město, PSČ: 696 81 Bzenec

Charakteristika výrobce: Moravské vinařské závody se vrátily do kolébky vinařského umění ve Bzenci. Na bohatou historii a tradici pěstování a výroby velmi kvalitních odrůdových vín v královském vinařském městě Bzenci tak navázaly Moravské vinařské závody ve svém původním sídle v bzeneckém zámeckém areálu. Moravské vinařské závody Bzenec patří k předním producentům jakostních a predikátních moravských vín. Dlouhodobě se hlásí k tradicím moravského vinařství a nabízí svým zákazníkům kvalitní 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, znojenské, slovácké a velkopavlovické.

Sklepmistr: Ptáček Petr ing.
Telefon: 518 384 124
Fax: 518 384 125
Mobil: 737 214 508
E-mail: trade.marketing@mvz.cz
www stránky: www.mvz.cz

Počet pracovníků: 60
Rozloha vlastních vinic: 360 ha
Roční produkce:



Výrobce: NEOKLAS a.s.

Ulice: Č.p. 700

Město, PSČ: 696 13 Šardice

Charakteristika výrobce: Společnost NEOKLAS, a.s., založená v roce 1995, se nachází v malebné Jihomoravské obci Šardice, 11 km jihozápadně od města Kyjova. Firma obhospodařuje a zaměřuje se na výrobu vysoce kvalitních odrůdových vín a klasických sektů tou nejmodernější technologií, jakou je šetrné lisování v pneumatických lisech, u bílých vín reduktivní technologie řízeného kvašení, u červených vín výroba ve vinifikátorech a skladování v ideálních podmínkách. Vinařství produkuje širokou škálu odrůdových vín jakostních a vín s přívlastkem z tradičních odrůd, pro které jsou zdejší viniční polohy optimální.

Sklepmistr: Kalábek Svatopluk ing.

Telefon: 518 624 528

Fax: 518 698 562

Mobil: 602 595 986

E-mail: neoklas@neoklas.cz

www stránky: www.neoklas.cz

Počet pracovníků: 60

Rozloha vlastních vinic: 175 ha

Roční produkce: 1 100 000 litrů



Výrobce: Nové Vinařství, a.s.

Ulice: Zarybník 516

Město, PSČ: 594 42 Měřín

Charakteristika výrobce: Nové Vinařství je mladá společnost vyznávající inovativní přístup k pěstování révy vinné, sklizni hroznů a jejich zpracování; z jednoho keře připravujeme jednu láhev vína. Vinařství obhospodařuje 102 ha vinic v okolí Mikulova na jižní Moravě.

Sklepmistr: Skřýval Lubomír ing.

Telefon: 519 519 082

Fax: 519 519 222

Mobil: 602 403 987

E-mail: mikulov@novevinarstvi.cz

www stránky: www.novevinarstvi.cz

Počet pracovníků: 32

Rozloha vlastních vinic: 102 ha

Roční produkce: 300 000 lahví



Výrobce: PATRIA Kobylí, a.s.

Ulice: A.Šebestové 716

Město, PSČ: 691 10 Kobylí

Charakteristika výrobce: Firma hospodaří v moravské vinařské oblasti, podoblasti velkopavlovické. Vlastní celkem 150 ha vinic, se širokou odrůdovou skladbou. Vína dodává převážně do gastronomie a specializovaných prodejen.

Sklepmistr: Lanžhotský Marcel
Telefon: 519 440 751
Fax: 519 440 790
Mobil: 721 529 294
E-mail: vino@patriakobyli.cz
www stránky: www.vinozkobyli.cz
Počet pracovníků: 70
Rozloha vlastních vinic: 150 ha
Roční produkce: 1 500 000 lahví



Výrobce: Pazderka Stanislav
Ulice: Č.p. 489
Město, PSČ: 691 08 Bořetice
Charakteristika výrobce: Vinařská firma funguje od roku 2002, vlastní 16 ha vinic a 2 ha pronajaté. Máme převážně červené odrůdy hroznů, např. MP, RM, MER, CS, FR, AN, ZW a SVAV. Firma je vybavena nejmodernější technologií zpracování hroznů. Jak řízení kvašení v moderních vinifikátorech s možností nastavení teploty. Lisování provádíme v pneumatickém lisu.

Sklepmistr: Pazderka Stanislav
Telefon: 519 430 631
Fax:
Mobil: 602 949 465
E-mail: info@vinarstvipazderka.cz
www stránky: www.vinarstvipazderka.cz

Počet pracovníků: 2
Rozloha vlastních vinic: 18 ha
Roční produkce: 20 000 lahví



Výrobce: RĚVA Rakvice, s.r.o.
Ulice: Dolní 32
Město, PSČ: 691 03 Rakvice
Charakteristika výrobce: Firma sídlí v tradiční vinařské obci Rakvice, podoblast Velkopavlovická. Praktikuje redukovanou produkci hroznů s cílem dosáhnout nejvyšší kvality. Kvalitní technologie zpracování pak souběžně kráčí s nejnovějšími poznatky v oblasti enzymatických reakcí v průběhu fermentace a stabilizace vín. Firma patří i mezi největší výrobce ledových vín.

Sklepmistr: Obhlídal František, Grégr Josef
Telefon: 519 349 216
Fax: 519 349 216
Mobil: 731 413 460
E-mail: mstvrtecky@revarakvice.cz

www stránky: www.revarakvice.cz
Počet pracovníků: 45
Rozloha vlastních vinic: 120 ha
Roční produkce: 2 000 000 litrů



Výrobce: Rodinné vinařství Košut, s.r.o.

Ulice: Č.p. 178

Město, PSČ: 696 21 Prušánky

Charakteristika výrobce: Prušánky a Moravská Nová Ves a s archivními sklepy v malebné vesnici vinných sklep „Nechory“. Tradice hospodaření a výroby vína sahá až do poloviny 19. století. V současné době pěstujeme révu vinnou na 15 hektarech vlastních vinic, kde necelou jednu třetinu výsadeb zaujímají odrůdy rodu Pinot. Celková odrůdová skladba vinic je rozložena mírně ve prospěch bílých odrůd. Veškerá produkce hroznů se zpracovává moderními technologiemi ve vlastní provozovně, s cílem vyrábět vína té nejvyšší kvality.

Sklepmistr: Košut Luděk ing., Košut Jaroslav

Telefon: 518 374 182

Fax: 518 374 182

Mobil: 604 386 867

E-mail: vinarstvi@kosut.net

www stránky: www.vinarstvikosut.cz

Počet pracovníků: 5

Rozloha vlastních vinic: 15 ha

Roční produkce: 100 000 litrů



Výrobce: S.O.Č. - Velké Bílovice, s.r.o.

Ulice: Žižkovská 1253

Město, PSČ: 691 02 Velké Bílovice

Charakteristika výrobce: Firma byla založena v roce 1994 jako obchodní, postupem času se přeorientovala na zemědělský podnik s 25 ha ovocných sadů. Jelikož jsme se zabývali obchodem s vínem, proto jsme v roce 2004 vysadili vlastní vinice na rozloze 16 ha. Na to v roce 2006 logicky navazovalo vybudování nového provozu s nejmodernější technologií pro zpracování hroznů a výrobu vína. Vyrábíme kvalitní odrůdová – jakostní a přívlastková vína.

Sklepmistr: Krejčí Stanislav

Telefon: 775 769 011

Fax: 519 346 180

Mobil: 775 769 011

E-mail: soc.vb@email.cz

www stránky: www.velkobilovickavina.cz

Počet pracovníků: 12

Rozloha vlastních vinic: 16 ha

Roční produkce: 150 000 litrů



Výrobce: SONBERK, a.s.

Ulice: Sonberk 1

Město, PSČ: 691 27 Popice

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:

Mobil: 777 630 434

E-mail: sonberk@tiscali.cz

www stránky: www.sonberk.cz

Počet pracovníků: 9

Rozloha vlastních vinic: 40 ha

Roční produkce: 130 000 litrů



Výrobce: SOŠ vinařská a SOU zahradnické Valtice

Ulice: Sobotní 116

Město, PSČ: 691 42 Valtice

Charakteristika výrobce:

Vinařská škola produkuje výhradně víno z vlastních vinic. Zaměřuje se na kvalitní lahvová vína jakostní a převlastková - „Vino, které má původ“. Filozofií je vyrábět co možná nejpřírodnější vína, která se uplatní v gastronomii. Veškerá výroba je směřována na výrobu bílých a růžových vín.

Sklepmistr: Buriánek Pavel

Telefon: 519 352 039

Fax: 519 352 221

Mobil: 777 101 844

E-mail: info.venerie@svisv.cz

www stránky: www.svisv.cz

Počet pracovníků: 6

Rozloha vlastních vinic: 27 ha

Roční produkce: 60 000 lahví



Výrobce: SPIELBERG CZ, s.r.o.

Ulice: Archlebov 406

Město, PSČ: 696 33 Archlebov

Charakteristika výrobce:

Vinařství Spielberg se zaměřuje na výrobu vysoce kvalitních převlastkových vín, která jsou určena a distribuována výhradně do sítě vinoték a gastronomie. 55 ha vlastních vinic, z kterých jsou hrozny zpracovány, leží na osluněných svazích Ždánického lesa na Kyjovsku. Příznivé mikroklima spolu s pískovcovým skeletem a vyšším obsahem vápence v půdě, dává vzniknout osobitým bílým i červeným vínům s charakteristickým ovocně-květinovým buketem a příchutí minerality.

Sklepmistr: Vydařilý Petr
Telefon: 518 633 521
Fax: 518 633 201
Mobil: 774 288 222
E-mail: vino@spielberg.cz
www stránky: www.spielberg.cz
Počet pracovníků: 20
Rozloha vlastních vinic: 55 ha
Roční produkce: 150 000 lahví



Výrobce: Šilinek Jiří
Ulice: Rudolfa Gajdoše 192
Město, PSČ: 692 01 Pavlov
Charakteristika výrobce: Vinařství Šilinek je malá rodinná vinařská firma, která se zabývá převážně výrobou přívlastkových a speciálních vín. Hlavní důraz klademe na uplatnění nové šetrné technologie s tradicí vinařství a důrazem na kvalitu.

Sklepmistr: Šilinek Jiří DiS, ml.
Telefon: 519 515 395
Fax: 519 515 395
Mobil: 602 790 764
E-mail: silinek@nakupujeme.cz
www stránky: www.silinek.nakupujeme.cz

Počet pracovníků: 5
Rozloha vlastních vinic: 5 ha
Roční produkce: 100 000 lahví



Výrobce: Vinařství Kovacs s.r.o.
Ulice: Č.ev. 5
Město, PSČ: 691 82 Novosedly
Charakteristika výrobce: Rodinná vinařská firma, založena v roce 1997. Vinařství má vlastní vinice, což považuje za základ pro výrobu těch nejlepších vín. Vyrábí přívlastková vína určena pro gastronomii a finální klientelu. Nabízí posezení v prostorách vinařského dvora Kovacs s nabídkou kvalitní gastronomie. Rovněž se zákazníci mohou ubytovat ve vlastním pensionu Kovacs.

Sklepmistr: Kovács Miroslav ing.
Telefon: 519 521 200
Fax: 519 521 371
Mobil: 775 127 730
E-mail: info.kovacs@vinarstvi-kovacs.cz
www stránky: www.vinarstvi-kovacs.cz

Počet pracovníků: 26
Rozloha vlastních vinic: 30 ha
Roční produkce: 250 000 lahví



Výrobce: VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Ulice: Nádražní 29

Město, PSČ: 692 01 Mikulov

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 zaměřená na šetrný přístup k přírodě s maximálním omezením chemických vstupů ve vinohradě i ve sklepě. 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:

Telefon: 518 384 124

Fax: 518 384 125

Mobil: 737 214 658

E-mail: trade.marketing@mvz.cz

www stránky: www.mikrosvin.cz

Počet pracovníků: 60

Rozloha vlastních vinic: 220 ha

Roční produkce:



Výrobce: Vinařství Pavlov, spol. s r.o.

Ulice: Česká 149

Město, PSČ: 692 01 Pavlov

Charakteristika výrobce: „Vinařství Pavlov sídlící na úpatí Pavlovských vrchů se zaměřuje výhradně na produkci bílých přívlastkových vín, která jsou součástí nabídky mnoha prestižních restaurací. Díky spojení unikátních přírodních podmínek s umem vinařů se zdejší vína svou kvalitou mohou poměřovat s nejlepšími víny ze světových vinařských oblastí. Díky svému jedinečnému charakteru se vína z Vinařství Pavlov tradičně umisťují na předních místech na vinařských soutěžích.“

Sklepmistr: Čech Ctibor

Telefon: 377 197 111

Fax: 377 197 100

Mobil:

E-mail: obchod@vinarstvipavlov.cz

www stránky: www.vinarstvipavlov.cz

Počet pracovníků:

Rozloha vlastních vinic:

Roční produkce:



Výrobce: Vinařství Trpělka & Oulehla

Ulice: Č.p. 39

Město, PSČ: 664 64 Nové Bránice

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství, jejichž vína odrážejí osobitost i dlouholetou historii Dolnokounicka, je spojeno s etiketou Regina coeli – Královna nebes. Zdejší půdy dávají červeným vínům nenapodobitelnou kořenitost. Kounické červené miloval i místní rodák, knihař - prof. Jindřich Svoboda a též básník Jan Skácel. Z bílých vín doporučujeme Sauvignon, Chardonnay či Rulandské šedé. Stálá kvalita celé produkce vinařství je základ.

Sklepmistr: Oulehla Luboš ing.

Telefon: 546 421 532

Fax: 546 421 532

Mobil: 603 834 166

E-mail: info@reginacoeli.cz

www stránky: www.reginacoeli.cz

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 28 ha

Roční produkce: 100 000 litrů



Výrobce: Vinařství U Kapličky

Ulice: U Vily 463

Město, PSČ: 691 05 Zaječí

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství je zaměřeno na výrobu kvalitních přívlastkových vín z hroznů vypěstovaných ve vlastních vinicích. Šetrné zpracování hroznů z redukované sklizně, technologií řízeného kvašení dává našim vínům osobitý charakter.

Sklepmistr: Babáček Dalibor

Telefon: 724 952 520

Fax:

Mobil: 602 956 677

E-mail: d.babacek@vinarstviukaplicky.cz

www stránky: www.vinarstviukaplicky.cz

Počet pracovníků: 14

Rozloha vlastních vinic: 37,5 ha

Roční produkce: 350 000 lahví



Výrobce: Vinařství Waldberg Vrbovec s.r.o.

Ulice: Č.p. 190

Město, PSČ: 671 24 Vrbovec

Charakteristika výrobce: Vinařství Waldberg Vrbovec s.r.o. je středně velkou vinařskou firmou znojemské podoblasti, která navázala na tradice Agrodružstva Vrbovec, významného pěstitele révy vinné na Znojemsku a výhradního dodavatele suroviny k výrobě typických vrboveckých vín. Zpracování hroznů a výroba kvalitních jakostních i přívlastkových vín probíhá za použití moderní technologie s poznatky hodnoty místního terroir. Vína zrají v rozsáhlém, historick-

kém, pískovcovém sklepe z roku 1770. Roční produkce je do 150 000 lahví zastoupených 13 odrůdami bílých vín i 5 odrůdami vín červených z nejkvalitnějších viničních tratí, největší vinohradnické obce Znojemska.

Sklepmistr: Filipovszki Pavel ing.
Telefon: 515 230 101
Fax: 515 230 101
Mobil: 736 631 547
E-mail: info@vino-waldberg.cz
www stránky: www.vino-waldberg.cz
Počet pracovníků: 3
Rozloha vlastních vinic: 160 ha
Roční produkce: 150 000 lahví



Výrobce: Vinařství Zaječí s.r.o.
Ulice: U Vily 480

Město, PSČ: 691 05 Zaječí

Charakteristika výrobce: Vinařství Zaječí s.r.o je dceřiná společnost firmy Soare sekt. Je zaměřena na moravská vína vysoké kvality. Tomu odpovídá moderní technologické vybavení pro zpracování hroznů, kvašení moštů a následně také školení vína. Hrozny vykupujeme od stálých dodavatelů převážně z velkopavlovické a mikulovské podoblasti. Sklepy se nacházejí přímo na okraji obce Zaječí s výhledem na Pálavské vrchy a okolní vinohrady.

Sklepmistr: Šrámek Petr
Telefon: 519 351 449
Fax: 519 351 007
Mobil: 724 210 100
E-mail: psramek@vinarstvizajeci.cz
www stránky: www.vinarstvizajeci.cz

Počet pracovníků: 20

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce 1 000 000 litrů



Výrobce: VINJA - Jakubčík

Ulice: Draha 404

Město, PSČ: 691 11 Brumovice

Charakteristika výrobce: Malá rodinná firma, provádí ve všech svých viničích redukovanou sklizeň hroznů. Vinice jsou obdělávány v duchu integrované produkce. Zpracováváme pouze vlastní hrozny. Vyrábíme vína přívlastková a archivní, zvláště červená vína.

Sklepmistr: Jakubčík František ing.

Telefon: 519 423 304

Fax:

Mobil: 723 230 568

E-mail: vinja.jakubcik@seznam.cz

www stránky: www.vinja.cz

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 8 ha

Roční produkce 40 000 litrů



Výrobce: Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o.

Ulice: Č.p. 60

Město, PSČ: 671 63 Lechovice

Charakteristika výrobce: Vinné sklepy Lechovice patří k tradičním výrobcům kvalitních přírodních vín ve znojemské vinařské podoblasti, kde pěstování révy vinné má hluboké kořeny. Dochovaný záznamy o největším rozvoji vinařství jsou spojovány s Louckým klášteřem ve Znojmě. Roku 1773 bylo v Lechovicích povoleno v zámeckém parku hloubení sklepa, který je v současné době využíván na výrobu těch nejkvalitnějších vín. Nynější společnost vzniká v roce 1993 a navazuje na dlouholetou tradici lechovického vinařství. Celková plocha vinic společnosti, jejichž poloha je zachována již po staletí, je 230 ha vinic. Vinice spadají do katastru vinařských obcí Borotice, Božice, Oleksovice a Lechovice.

Sklepmistr: Michalovič Pavel

Telefon: 515 271 209

Fax: 515 271 209

Mobil: 602 886 433

E-mail: lidakova@vslechovice.cz

www stránky: www.vslechovice.cz

Počet pracovníků: 60

Rozloha vlastních vinic: 230 ha

Roční produkce 1 200 000 lahví



Výrobce: Vinné sklepy Maršovice, v.o.s.

Ulice: Jezeřany-Maršovice 240

Město, PSČ: 671 75 Jezeřany-Maršovice

Charakteristika výrobce: Firmu založili dva švagři v roce 1998, hospodaří na 34,5 ha vinic, veškerou produkci zpracují na víno, hrozny nenakupují. Roční produkce firmy je cca 120 000 litrů vína, speciality: slámová vína, rosé, vína se zbytkovými cukry.

Sklepmistr: Tropp V.

Telefon: 777 695 292

Fax: 515 337 443

Mobil: 777 695 292

E-mail: info@vs-m.cz

www stránky: www.vs-m.cz

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 34,5 ha

Roční produkce 120 000 litrů



Výrobce: Vinné sklepy Valtice, a.s.

Ulice: Vinařská 407

Město, PSČ: 691 42 Valtice

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 vinařské

podoblasti, jsou zařazeny do systému integrované produkce. Klademe tak velký důraz nejen na produkci hroznů vynikající kvality, ale i na ekologii a šetrnou ochranu vinic. 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: Suchomel Miroslav, Horník Zdeněk, Antoš Zdeněk
Uříčář Jiří ing., Matocha Jaroslav ing.

Telefon: 519 361 311
Fax: 519 352 330
Mobil: 732 266 752
E-mail: odbyt@vsvaltice.cz

www stránky: www.vsvaltice.cz

Počet pracovníků: 75
Rozloha vlastních vinic: 550 ha
Roční produkce 4 000 000 lahví



Výrobce: Víno Mikulov spol. s r.o.

Ulice: Průmyslový oblast 1220

Město, PSČ: 692 01 Mikulov

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

Sklepmistr: Dražanský František ing.

Telefon: 519 504 207

Fax: 519 510 334

Mobil:

E-mail: obchod@vinomikulov.cz

www stránky: www.vinomikulov.cz

Počet pracovníků:
Rozloha vlastních vinic:
Roční produkce



Výrobce: Víno Tetur

Ulice: Žižkovská 1365

Město, PSČ: 691 02 Velké Bílovice

Charakteristika výrobce: Toto rodinné vinařství bylo založeno roku 1995 a navázalo na výrobu vína naší rodinou ve Velkých Bílovcích. Zaměřujeme se na výrobu vín s obsahem alkoholu do 12%, s ovocným charakterem a z příjemným zbytkovým cukrem.

Sklepmistr: Aleš Tetur
Telefon: 519 346 560
Fax: 519 346 560
Mobil: 775 661 111
E-mail: vinotetur@centrum.cz

www stránky: www.vinotetur.cz

Počet pracovníků: 3
Rozloha vlastních vinic: 7,0 ha
Roční produkce 100 000 litrů



Výrobce: VINOHRAD CZ s.r.o.

Ulice: Horní Věstonice 142

Město, PSČ: 690 02 Horní Věstonice

Charakteristika výrobce: Výrobně obchodní společnost zabývající se výrobou a dodávkami vín a službami pro českou gastronomii a privátní klientelu od roku 1997. V současné době poskytuje servis cca 450 gastronomickým zařízením v ČR. Společnost vyrábí exkluzivně pro gastronomii kvalitní jakostní a přívlastková vína z biosférické rezervace Pálava a velkopavlovické vinařské oblasti. Všechny zpracované hrozny pochází od osvědčených pěstitelů z těchto vinařských oblastí. Hrozny jsou zpracovávány moderní výrobní technologií. Roční produkce vín v lahvích činí cca 400 000 kusů lahví. V tomto objemu jsou zahrnuta vína vyrobená společností VINOHRAD CZ i vína nakoupená od jiných vinařských společností, se kterými spolupracuje.

Sklepmistr: Gala Aleš ing.
Telefon: 519 518 910
Fax: 519 518 910
Mobil:
E-mail: vinohrad@vinohrad.cz

www stránky: www.vinohrad.cz

Počet pracovníků: 15
Rozloha vlastních vinic: 0 ha
Roční produkce 120 000 litrů



Výrobce: Vinselekt Michlovský a.s.

Ulice: Luční 858

Město, PSČ: 691 03 Rakvice

Charakteristika výrobce: Vinselekt Michlovský pěstuje vinnou révu na 130 ha vlastních vinic v mikulovské a velkopavlovické podoblasti, hlavně v okolí Pálavy. Díky snoubení nových technologií s tradicí produkuje vinařství originální vína, která vynikají svěžestí, ovocnými a květinovými tóny, a rovněž vína plná, extraktivní a kořenitá. Sortimentní řady jsou rozděleny podle původu hroznů a technologického zpracování. Další specialitou firmy je velký rozsah použití technologie zrání v dubových sudech typu barrique.

Sklepmistr: Holub Pavel ing.

Telefon: 519 360 870

Fax: 519 360 889

Mobil: 777 569 610

E-mail: marketing@
michlovsky.com

www stránky: www.michlovsky.com

Počet pracovníků: 50

Rozloha vlastních vinic: 130 ha

Roční produkce 1 000 000 lahví



Výrobce: VINUM MORAVICUM a.s.

Ulice: Úkolky 1055

Město, PSČ: 696 81 Bzenec

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

Sklepmistr: Bezchleb Jan ing.

Telefon: 518 389 513

Fax: 518 389 546

Mobil: 737 557 040

E-mail: info@vinummoravicum.cz

www stránky: www.vinummoravicum.cz

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 1 ha

Roční produkce 50 000 lahví



Výrobce: ZD Sedlec u Mikulova

Ulice: Č.p. 308

Město, PSČ: 691 21 Sedlec

Charakteristika výrobce: Středně velký výrobce vína. Veškeré vyráběné víno je z vlastních vinic vyhlášených sedleckých tratí, kterých obhospodařují 125 ha. Roční produkce 300 000 lahví je hlavně zaměřena na špičková přívlastková vína.

Sklepmistr: Králík Ctirad

Telefon: 519 513 328

Fax: 519 513 328

Mobil: 777 719 110

E-mail: zdsedlec@tiscali.cz

www stránky: www.sedleckavina.cz

Počet pracovníků: 30

Rozloha vlastních vinic: 125 ha

Roční produkce 300 000 lahví



Výrobce: ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Ulice: Č.p. 404

Město, PSČ: 671 22 Šatov

Charakteristika výrobce: Středně velká, 100% česká, vinařská firma zaměřená na tuzemského zákazníka a produkci kvalitních odrůdových, známkových, ledových, slámových a šumivých vín z nejlepších viničních tratí znojemské vinařské podoblasti 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: Drozd Petr, Mikulencák Ladislav, Tvarůžek Libor

Telefon: 515 266 620

Fax: 515 221 650

Mobil: 606 712 231

E-mail: znovin@znovin.cz

www stránky: www.znovin.cz

Počet pracovníků: 110

Rozloha vlastních vinic: 20 ha

Roční produkce 4 000 000 lahví



Výrobce: Žerotín, a.s.

Ulice: Veselská č.p. 1323

Město, PSČ: 696 62 Strážnice

Charakteristika výrobce: Jsme zemědělská společnost, která v současnosti pěstuje révu vinnou na 80 hektarech jižních a jihovýchodních svahů v podhůří Bílých Karpat. Hrozny v našich vinicích dosahují nejvyšší kvality na jílovitohlinitých půdách s vysokým obsahem vápníku a skeletovitých částí. Také u nás platí zásada, že kvalitní víno se vyrábí už ve vinici, proto zpracováváme pouze vlastní hrozny, a to jen z těch nejlepších viničních tratí. Samotná výroba vína je vedena v duchu rychlého, ale přitom šetrného zpracování hroznů. U vín výběrové kvality používáme nejčastěji technologii lisování celých hroznů. Naším zákazníkům můžeme nabídnout jak škálu vín jakostních, tak především vína přívlastková, tedy nedoslazovaná. Zejména odrůdy Chardonnay, Tramín červený a Ryzlink rýnský dosahují každoročně přívlastkové kvality. Naší specialitou je také výroba ledových a slámových vín. V prostorách zrekonstruovaného vinného sklepa ve Strážnici nabízíme našim hostům možnost poznat kvalitu našich vín formou řízených degustací. Součástí našeho vinařského provozu jsou též vinné sklepy v památkově chráněné lokalitě Petrovské plže, ve kterých našim zákazníkům nabízíme založení a vedení soukromého archivu vín.

Sklepmistr: Kadubec Martin ing.

Telefon: 518 332 534

Fax: 518 332 539

Mobil: 603 773 525

E-mail: zerotin@cbox.cz

www stránky: www.zerotinas.cz

Počet pracovníků: 10

Rozloha vlastních vinic: 80,5 ha

Roční produkce 100 000 litrů



Poznámky:



Poznámky:



Poznámky:



Poznámky:



Horizont vašich možností se rozšiřuje



BlackBerry® Curve™ 8310



BlackBerry® Bold™ 9000

BlackBerry® od O₂ pro váš úspěšný business

Už vám nic nebrání v rozletu. S BlackBerry od O₂ získáte nonstop přístup k e-mailu, internetu, kalendáři, úkolům, GPS či firemním aplikacím kdekoli mimo kancelář a navíc neomezená data v ČR. Zbývá už jediné. Vybrat si model přesně ve vašem stylu a rozhodnout se, jak naložíte s časem, který vám BlackBerry od O₂ každý den ušetří.

A *Telefonica* company

Více možností.

O₂

HOBRA

vedení úspěchem

HOBRAFILT
filtrační desky

ORBIFILT
filtrační moduly

CANDEFILT
filtrační svíčky

HOBRACOL
deskový filtr

ORBICOL
zařízení pro filtrační moduly

CANDECOL
zařízení pro filtrační svíčky



**SPOLEHLIVÁ
FILTRACE**


SALON
VÍN ČESKÉ REPUBLIKY



HOBRA ŠKOLNÍK

**HLAVNÍ PARTNER
SALONU VÍN ČESKÉ
REPUBLIKY**

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


HOBRA
ŠKOLNÍK



MAINCOR

Přední výrobce potrubí pro inženýrské sítě



*Hlavní sběrač DN 1400 z areálu
automobilky Hyundai v Nošovicích (2006).*

MAINCOR
S.r.o.

Maincor s.r.o.
Bezová 1658/1, 147 00 Praha 4
Tel.: 244 460 668, 244 062 319-21
Fax: 244 462 171
E mail: info@maincor.cz
www.maincor.cz

SKZ CERT
GMBH
ZERTIFIZIERUNGEN

**TOP
100
2006**
Top Investor

Bohemia

Bohemia Sekt Prestige

V SOUTĚŽÍCH
VŽDY
ZAPERLÍME.

Sekt

Prestige

t Prest





Bricol

www.bricol.cz

Navštivte naši vzorkovnu za Valticemi.



Mikulovská 228
691 42 Valtice

Tel./fax:
+420 519 352 054

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

RIBBON

S. r. o.

Autorizované prodejní a servisní centrum TOSHIBA

Kopírovací stroje



Notebooky



Data projektory

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>

A. D.



1640

CHÂTEAU VALTICE

Vinné sklepy Valtice, a.s.



COLLECTION

NOVÁ EXKLUZIVNÍ
ŘADA VÍN

**„Sylvánské zelené pozdní sběr 2007“
- CHÂTEAU VALTICE -
víno světové extratřídy**

Sylvánské zelené pozdní sběr 2007 z Vinných sklepů Valtice získalo nejen zlatou medaili ve své kategorii, ale navíc se dostalo mezi 100 nejlépe hodnocených vín světa na druhé největší světové přehlídce vín AWC Vienna International 2008.

K dostání u výrobce - společnosti Vinné sklepy Valtice, a.s.

www.valvin.cz



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

Od roku 2008 nabízíme také **Znovín Walking** – chůzi s pomocí holí, která klasickou chůzi povyšuje na vysoce účinný trénink celého těla. Na speciálně sestavených zmapovaných trasách se můžete vypravit do romantického kraje vinic, Národního parku Podyjí i podél bývalé „železné opony“.

Na cestu po vinařských zajímavostech a raritách se může vydat každý, kdo zavítá na Znojensko, ať už v rámci individuální či hromadné turistiky, o víkendu či ve všední den. Nezbyvá než popřát šťastnou cestu a na shledanou na Znojensku.



NEOCORK
Technologies



vetropack



Pulltex®
wine concepts for wine lovers



PŘINÁŠÍME KVALITU OVĚŘENOU SVĚTOVÝMI VINAŘI

ESSECO ENARTIS Itálie - preparáty do vína, SANOCAP Švýcarsko - termokapsle, cínové kapsle, NEOCORK USA - syntetické zátky, VETROPACK Česká republika - vinné láhve, PULLTEX Španělsko - sommeliérské potřeby, SEGUIN MOREAU Francie - dubové sudy a tanky

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o
Žižkovská 1230, Velké Bílovice 691 02, CZ
tel: 519 346 236, www.vinarskepotreby.cz



www.twpglass.cz





14. Mezinárodní vinařský veletrh

Kdy: 4.–6. 3. 2009

Kde: Brno – Výstaviště

**Hledáte nové možnosti
zviditelnění
Vaší společnosti?**

**Zúčastněte se a využijte
jedinečného spojení
špičkové gastronomie
a krásných vín.**

**Poprvé konáno souběžně
se 4. mezinárodním
veletrhem gastronomie,
hotelových služeb
a veřejného stravování
G+H 2009.**

**Informace naleznete na:
www.g-h.cz
nebo na www.vinex.eu**

Za účasti
významných společností:



Bohemia Sekt



**ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ**



Templářské
SKLEPY ČAJKOVICE
1248



Veletrhy Brno, a.s.
Výstaviště 1
647 00 Brno
Czech Republic
Tel.: +420 541 152 985
Fax: +420 541 153 067
e-mail: vinex@bv.v.cz
www.bv.v.cz/vinex
www.bv.v.cz/gh



**Veletrhy
Brno**



TECHNOMA

DODAVATEL MATERIÁLŮ PRO INŽENÝRSKÉ SÍTĚ

☛ Kanalizační systémy

☛ Drenážní systémy

☛ Odvodnění

☛ Vodovodní systémy

☛ Chráničky

☛ Domovní rozvody

☛ Poklopy



Buničítá 1132
Vratimov

☎ 596 768 755

Havránkova 11
Brno

☎ 543 521 393

WWW.TECHNOMA.CZ



PRAGUE WINE TROPHY

Hledáme
nejlepší
vína...

www.vinorevue.cz

Nejlepší čtení o víně a dalších radostech života

SOMMELIER

Bud'te s námi tam, kde se něco děje! Jen původní reportáže z domova i ze světa!



6x ročně až do vaší schránky
informace o soutěžích a výstavách vín, průvodce
vinařskými oblastmi světa, zajímavými sklepy.
Gastronomie, hotelnictví, galerie šéfkuchařů.

Revue pro
HOTEL a RESTAURANT

www.e-sommelier.cz

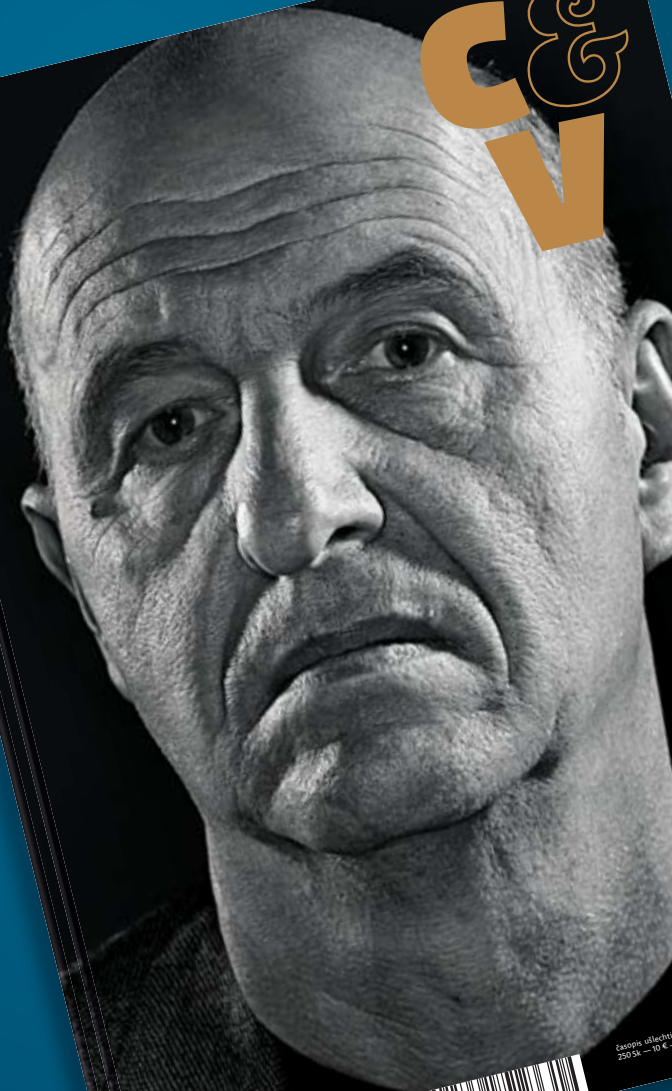
Gastro PRESS

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

LE CIGARE & VIN STYLE

Magazín s jedinečným CV

C&V



LE CIGARE & VIN STYLE



časopis sálecky
250 Sk — 10 €

Čtení o víně a jídle pravidelně v IN magazínu

Každou středu
barevný **magazín**
Hospodářských
novin



**Dále: cestování v Česku i zahraničí,
sport, kulturní tipy, trh s uměním**

INmagazín

www.in.ihned.cz

Předplatné: 233 071 197, www.economia.cz



ČESKÝ ROZHLAS

BRNO

rozhlas naší Moravy



**Bavte se
po celý rok
s Českým rozhlasem Brno**

www.rozhlas.cz/brno

info@bo.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 ZLÍNSKO VSETÍNSKO

Vinařský obzor

Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem

Vydává Svaz vinařů České republiky



100 let Vinařského obzoru 1907 – 2007

Co nabízíme:

- ◆ odborné články, aktuální zpravodajství i nenáročné čtení z vinařského světa
- ◆ předplatné Vinařského obzoru v České republice i na Slovensku
- ◆ 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, Sklepy – opravy a rekonstrukce
 - 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

www.ibrno.cz

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

partner pro
váš business

Nový titul vydavatelství CCB

LISTY JIŽNÍ MORAVY

najdete každý měsíc ve své schránce



JIŽNÍ MORAVOU
ZA PRACÍ
I ZÁBAVOU

Listy
jižní Moravy

www.ListyJM.cz



dyje

slovácké radio

VINAŘSKÝ MAGAZÍN NA RÁDIU DYJE

KAŽDÝ ČTVRTEK PO 18. HODINĚ

**JEDINÉ RÁDIO V ČESKÉ REPUBLICĚ
VYSÍLJÍCÍ PRAVIDELNÝ POŘAD
PRO VINAŘE A MILOVNÍKY VÍNA**

Rádio Dyje, Kasárenská 4, Hodonín

tel.: 518 39 99 00

www.radiodyje.cz

radiodyje@radiodyje.cz

TRAVEL **prof** Časopis pro cestovní ruch

Sídlo vydavatelství: Horčičkova 546/8, 149 00 Praha 4
tel./fax: +420 272 919 586, mobil: 608 032 397, 608 079 270
e-mail: travel-profi@volny.cz

TRAVEL profi je nejstarším ryze českým časopisem zprostředkovávajícím turistické informace a zajímavosti z našich regionů, míst a obcí.

V posledních dvou letech pak také z některých oblastí Polska a Slovenska.

TRAVEL profi od 1. ledna 2009 vstoupil do 14. roku své existence a působení na českém mediálním trhu.

Zájemci z řad veřejnosti se s ním mohou seznámit v tištěné podobě především v turistických informačních centrech po celé České republice a na veletrzích cestovního ruchu, kterých se vydavatelství

TRAVEL profi pravidelně účastní.

V elektronické verzi ho čtenáři najdou na:

www.travel-profi.cz

Decanter



Světznámý časopis
o víně v české verzi.

www.decanter-magazine.cz



winterhalter

Miláček všech!



Winterhalter GS 200/GS 215



**Myčky na sklo GS 202/GS 215
jsou v obležení obdivovatelů**

Umyje sklenice tak pečlivě, že i jasně rudé stopy po rtěnce zmizí jako mávnutím kouzelného proutku. Je to tím, že firma Winterhalter jako specialista na mytí nabízí kompletní řešení - od mycích prostředků, přes jedinečnou techniku mytí k zařízení na úpravu vody. Již nikdy žádné leštění sklenic, souhlasíte? Na to se můžete spolehnout - s novým standardem mytí - made by Winterhalter.

Winterhalter Gastronom s.r.o.

Profesionální myčky na nádobí, profesionální mycí systémy

Modletice 103, 251 01 Říčany, Tel.: 323 604 536-7, Fax: 323 637 326,

www.winterhalter.cz

V I N A Ř S T V Í

PAVLOV

Winery

Požitek z výjimečnosti

Kolekce výjimečných vín Vinařství Pavlov, se sídlem uprostřed pálavských kopců, obsahuje výhradně bílá převlastková vína, které jsou chloubou prestižních restaurací.

Díky mistrovství vinařů a unikátním přírodním podmínkám se mohou kvalitou poměřovat s nejlepšími víny z vinařských oblastí celého světa.



obchod@vinarstvipavlov.cz
www.vinarstvipavlov.cz



VÍNO MIKULOV

SOMMELIER CLUB

„Vybíráme pro Vás to nejlepší.“

Tomáš Brůha, sommelier, vítěz Mistrovství sommelierů ČR 2008



Vítejte v klubu znalců

Vám, kterým do života vstoupila vašeň 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.



Speciální sortiment
vín výhradně
pro Gastronomii



makro
Partner profesionálů



makro
Vše pro Vaši
kuchyni

HORECA VÍNO

Makro nabízí vína určená pouze pro Horeca zákazníky

- speciální nabídka „Makro Horeca vína“ pouze pro Horeca zákazníky
- renomované značky jakostních vín nejvyšší kvality původem z Moravy
- neveřejný sortiment - Horeca vína nejsou umístěná v regálech
- katalog speciálních vín je k dispozici na Pultech partnerů
- nákup vín na základě speciální karty
- objednávky prostřednictvím sommelierů

Více informací se dozvíte na Pultu partnerů v kterémkoli velkoobchodním centru Makro.

Makro – partner profesionálů

www.makro.cz



využívejte nás - pomůžeme Vám

zajistíme Vám:

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



www.vetercie.cz

Adresa naší tiskárny:

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

tel.:
547 230 106
547 230 344

e-mail:

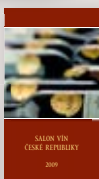
vetercie@vetercie.cz
fax:
547 230 452

TISK JAKO VÍNO



Etikety

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



Kompletní propagační materiál

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



Další služby

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

 **etiflex**

 **tisk páłka**

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

Knihy pro poučení i potěšení

z nakladatelství **RADIX**
spol. s r. o.

Další informace na
www.radix-knihy.cz

Velké Pavlovice
Wine
Sub-Region

Jan Stávek

Slovácko
Wine
Sub-Region

Helena Baker

Velkopavlovická
vinařská
podoblast

Jan Stávek

Slovácká
vinařská
podoblast

Helena Baker

PRŮVODCE

PRŮVODCE

UIDE

UIDE

UIDE

UIDE

110 x 205 mm
200 stran, brož.

česky 119 Kč
anglicky 149 Kč

Přehledně uspořádané publikace obsahují kromě všeobecných turistických informací o historii a kultuře zejména údaje o jednotlivých vinařských obcích dané podoblasti, vinařských stezkách a cyklostezkách, vinařích a možnostech vinařské turistiky. Obsahují řadu odkazů na webové stránky, které umožňují aktuální orientaci. Vycházejí v české a anglické jazykové mutaci.

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

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

AGENTURA
bravissimo



tvorba propagačních materiálů

kreativní fotografie

originální texty

sestavení databází

překlady

moderní grafické řešení

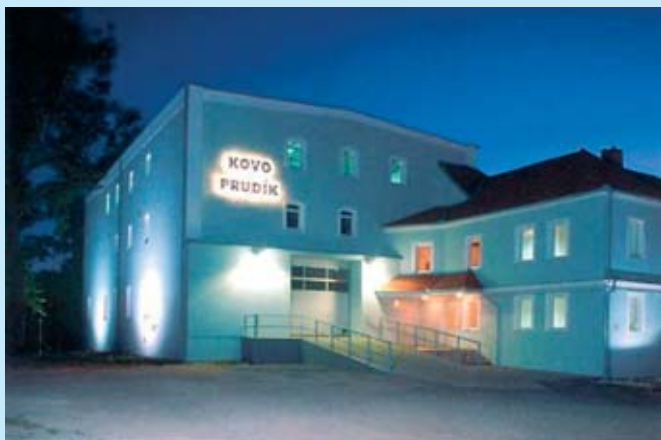
zpracování projektů

individuální přístup



**VŠE SE ZAMĚŘENÍM NA PROPAGACI
VINAŘSTVÍ
A VINAŘSKÉ TURISTIKY**

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



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



Mikulov

HOTEL GALANT ****
MLÝNSKÁ 2, 692 01 MIKULOV

DEGUSTAČNÍ GALERIE PÁLAVA

- restaurace s degustační vinotékou
- vína od vinařů z pálavského regionu
- zahradní posezení s výhledem na Svatý kopeček

VINAŘSTVÍ GALANT

HOTEL GALANT ****

ZÁMECKÝ SKLEP

DEGUSTAČNÍ GALERIE PÁLAVA

www.galant.cz



Prostředí, kde je víno doma, místo, které z dobrých akcí učiní vynikající, které příjemné zážitky změní v nezapomenutelné!

PROJEKT JE REALIZOVÁN S PODPOROU VINAŘSKÉHO FONDU

Sluncem slazené, nocí kořeněné

Na naše vinice svítí jedno slunce.
Přesto na nich vznikají vína neobyčejně rozmanitá,
která vynikají originálními ovocnými tóny a kořenitostí,
bohatým aroma a harmonickou plnou chutí.



www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



To nejlepší z našich vinic
střežíme pro vás



**NÁRODNÍ
VINAŘSKÉ
CENTRUM**
obecně prospěšná společnost



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

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.

Zámek 1

CZ – 691 42 VALTICE

tel./fax: +420 519 352 744

e-mail: narodni@vinarskecentrum.cz

www.vinarskecentrum.cz

www.salonvin.cz

www.wineofczechrepublic.cz

Katalog vín oceněných titulem „Salon vín České republiky 2009“ 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

Vydáno za podpory Vinařského fondu.



Život stojí za to si vychutnat



Každý prvotřídní produkt v sobě skrývá poctivost, kus dobře odvedené práce a kvalitu. Investiční životní pojištění Comfort Plus výhodně kombinuje spoření s pojištěním již od 300 Kč měsíčně. Nechte ho zrát stejně jako dobré víno a vychutnejte si všechny jeho možnosti, jako jsou tvorba vlastní investiční strategie, daňové úlevy, široký rozsah připojištění, příspěvky od zaměstnavatele a mimořádné vklady.

AXA linka 14 292, www.axa.cz

více než / standard

