



2006-2007



Partneři ročníku 2006/2007

Hlavní partneři:



Partneři:

Bohemia Sekt, a.s.
Moravské vinařské závody, Bzenec s.r.o.
M-Bricol, s.r.o.
Ribbon, s.r.o.
Vinné sklepy Valtice, a.s.
Znovín Znojmo, a.s.
BS vinařské potřeby, s.r.o.
Veletrhy Brno, a.s.
Maincor, s.r.o.
YDS, s.r.o.

Mediální partneři:



Vinařský obzor

Odborný časopis pro vinohradnictví, sklěpní hospodářství a obchod vínem

VINO REVUE

BRNO BUSINESS

Obsah / contents / Inhalt

Úvodní slovo do katalogu 7. ročníku Salonu vín České republiky . . . 2	
Introductory word for the catalogue of the 7th annual Wine Salon of the Czech Republic 4	
Vorwort in den Katalog des 7. Jahrganges des Salons der Weine der Tschechischen Republik 5	
Slovo předsedy Svazu vinařů ČR 6	
Word to the catalogue by the Chairman of the Czech Wine-growers' Union 7	
Wort des Vorsitzender des Winzerverbandes ČR 8	
Výběr vín do Salonu vín České republiky 9	
Selection of wines for the Wine Salon of the Czech Republic . . 10	
Auswahl der Weine in den Salon der Weine der Tschechischen Republik 11	
Slovo ředitele Národního vinařského centra 12	
Word to the catalogue by the Director of the National Wine Centre . . 12	
Wort des Direktor des Nationalen Weinbauzentrums 13	
Organizace a statistika soutěže 14	
Organisation and Competition Statistics 15	
Die Organisation und Statistik des Wettbewerbes 16	
Seznam hodnotitelů VII. ročníku Salonu vín České republiky . . . 18	
List of assessors for the 7th annual Wine Salon of the Czech Republic 18	
Liste der Schöffen des VII. Jahrganges des Weinsalons 18	
Jak degustovat víno 20	
How to taste wine 20	
Wie verkostet man Wein 20	
Slovníček 23	
Vocabulary 23	
Wörterbuch 23	
Seznam vín oceněných titulem Salon vín České republiky 26	
List of wines with the title of the Wine Salon of the Czech Republic 26	
Liste der mit dem Titel Weinsalon der Tschechischen Republik gewerteten Weine 26	
Seznam výrobců, zastoupených v Salonu vín České republiky . 126	
List of producers included in the Wine Salon of the Czech Republic 126	
Liste der im Weinsalon der Tschechischen Republik vertretenen Produzenten 126	



HEJTMAN JIHOMORAVSKÉHO KRAJE
Ing. Stanislav Juránek

Brno 5.2. 2007
Čj.: JMK 9097/2007

Vážený pane řediteli,

děkuji Vám za Váš dopis ze dne 17. ledna t.r., ve kterém se na mě obracíte se žádostí o přezkoušení záležitosti nad 7. ročníkem Salonu vín České republiky.

Jako hejtmán „kraje vína“ rád uvedeně akci udělují záštitu. Pokud mi to mé pracovní povinnosti dovolí, rád se také zúčastním slavnostního otevření nového ročníku Salonu vín, který se bude konat v pátek dne 2. března 2007 od 17 hod. v prostorách valtického zámku. Úvodní slovo do katalogu Vám bude dodáno prostřednictvím tiskového oddělení odboru kancelář hejtmána.

Vážený pane řediteli, Vám i všem organizátorům a spolupracovníkům přeji vše dobré, hodně síl a úspěchů při přípravě 7. ročníku Salonu vín České republiky.

S přátelským pozdravem

Vážený pan
Ing. Pavel Krška
ředitel
NÁRODNÍ VINÁŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.
Zámek 1
691 42 VALTICE

Úvodní slovo do katalogu 7. ročníku Salonu vín České republiky



Vážení přátelé,

Jsem rád, že Vás mohu pozdravit u příležitosti slavnostního otevření sedmého ročníku Salonu vín České republiky ve Valticích, nejvyšší soutěže vín u nás. Tato kolekce stovky nejvýše oceněných vín představuje skutečnou reprezentaci našeho vinařství.

Jako hejtman kraje, ve kterém se nachází 96 procent vinic na území České republiky a zároveň předseda Rady Vinařského fondu, si uvědomuji důležitost vinohradnictví pro rozvoj Jižní Moravy. Je mimo jiné významným zdrojem pracovních příležitostí na venkově a přispívá rovněž k rozvoji cestovního ruchu. Stále oblíbenější mezi turisty jsou například vinařské cyklostezky.

Vinařství je ušlechtilý koníček a pro mnoho lidí na jižní Moravě i zdroj obživy. S nadsázkou lze říci, že kandidát na hejtmana tohoto kraje, který by nepil víno, by byl podle mého názoru nevolitelný.

Je známo, že kvalita vína není dána dělením na známková či odrůdová, ale zejména péčí, kterou svým vinicím vinaři věnují. Věřím, že valtický Salon vín České republiky přispěje jak letos, tak i v příštích letech k tomu, že jihomoravské víno bude stále více vyhledávané nejen našimi spotřebiteli, ale i zákazníky doslova na celém světě.

Ing. Stanislav Juránek
hejtman Jihomoravského kraje

Introductory word for the catalogue of the 7th annual Wine Salon of the Czech Republic

Dear Friends,

I am pleased to address you for the opportunity of the festive opening of the seventh annual Wine Salon of the Czech Republic in Valtice, the highest wine competition in our country. This collection of the top hundred wines presents the real representation of our viticulture.

As the commissioner of the region, where 96 percent of vineyards of the Czech Republic is found and at the same time as the chairman of the Winegrowers Fund Board I am fully aware of the importance of viticulture for development of South Moravia. Apart from that it is a significant source of employment in the country and it also contributes to the expansion of tourism. For instance the wine-growing cycling routes are getting more and more popular among tourists.

Viticulture is a noble hobby and for many people in South Moravia it also is their means of subsistence. With a bit of exaggeration I can say that a candidate for commissioner of this region who does not drink wine, could never be elected.

It is a known fact that wine quality is not determined by categories, but especially by the care our wine-growers give to their vineyards. I believe that the Valtice Wine Salon of the Czech Republic will contribute this year as well as in the next years to the fact that South Moravian wine will be more and more popular not only among local consumers but also among customers literally all around the world.

Ing. Stanislav Juránek
Commissioner of the Southern Moravia Region

Vorwort in den Katalog des 7. Jahrganges des Salons der Weine der Tschechischen Republik

Sehr geehrte Freunde,

es freut mich sehr, dass ich Sie bei der Gelegenheit der feierlichen Eröffnung des siebenten Jahrganges des Salons der Weine der Tschechischen Republik in Valtice, des Spitzenweinwettbewerbes bei uns, begrüßen kann. Diese Kollektion der am höchsten bewerteten Weine stellt echte Repräsentation unseres Weinbaues dar.

Als dem Hauptmann des Landeskreises, in dem sich 96 Prozent der Weingärten der Tschechischen Republik befinden und gleichzeitig dem Vorstandsvorsitzenden des Weinbaufonds ist mir die Bedeutung des Weinbaues für die Entwicklung des Südmährens bewusst. Er ist unter anderem auch eine bedeutende Quelle der Arbeitsmöglichkeiten auf dem Lande und fördert gleichzeitig die Entwicklung des Fremdenverkehrs. Immer populärer bei den Touristen sind zum Beispiel die Weinbauradwege.

Weinbau ist ein edles Hobby und für viele Leute Südmährens auch eine Unterhaltsquelle. Mit etwas Übertreibung darf man sagen, dass der Kandidat für den Hauptmann dieses Landeskreises, der nicht Wein trinken würde, meiner Meinung nach nicht wählbar wäre.

Es ist bekannt, dass die Weinqualität nicht durch die Aufteilung auf Marken oder Sortenweine gegeben ist, aber vor allem durch die Sorgfalt, die Winzer ihren Weingärten schenken. Ich bin überzeugt, dass der Salon der Weine der Tschechischen Republik Valtice sowohl heuer, als auch in den nächsten Jahren dazu beiträgt, dass der Südmährische Wein immer renommierter nicht nur bei unseren Konsumenten, aber auch bei den Kunden der ganzen Welt sein wird.

Ing. Stanislav Juránek
Hauptmann des Landeskreises Südmähren

Vážení přátelé vína z Moravy a vína z Čech,



zde v Salonu vín ČR můžete již sedmým rokem posoudit souhrn přírodních podmínek, révy vinné a lidské dovednosti při přípravě vína. Z toho vyplývá i jedinečnost každého představovaného vína, která je v některých případech ještě umocněna faktem, že odrůda byla vyšlechtěna na Moravě. Ve světě existuje řada vinařských oblastí s ještě větším počtem odrůd révy vinné a typů vín, ale žádná z nich není stejná jako

Morava či Čechy.

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

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

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

Se stolním vínem se mezi stovkou nejlepších vín České republiky nasetkáte. Ale jinak máte možnost ochutnat od jakostního vína, přes vína s přívlastkem pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, až po výběr z cibéb, ledové a slámové víno. Za zdůraznění také stojí, že každé třetí nejlepší víno ČR je červené!

A protože kolekce zde prezentovaných vín je mimořádně vhodná pro odborníky k relativně rychlému posouzení úrovně a zaměření vinařství ČR, stejně jako pro úspěšné porozumění vínu v případě začátečníků, přeji Vám všem jen ty nejlepší zážitky při hodnocení produktů z jednotlivých vinařských podoblastí, z jednotlivých podniků ale i odrůd révy vinné.

Dobrou chuť a na zdraví!

Ing. Jiří Sedlo, CSc.
předseda správní rady NVC

Dear friends of Czech and Moravian wine,

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

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

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

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

You will not find any table wine among the hundred of the best wines of the Czech Republic. However, you have a chance to try from quality wine, through predicate wines - late gathered, selection from grapes, selection from berries, up to selection from overripe berries, ice and straw wine. We should also emphasise that every third best wine in the Czech Republic is red!

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

Bon appetit and cheers!

Ing. Jiří Sedlo, CSc.
Chairman of the NVC Board of Directors

Sehr geehrte Freunde der Weine aus Mähren und Böhmen

hier im Salon der Weine der Tschechischen Republik haben Sie heute schon das siebente Jahr die Möglichkeit, das Zusammenspiel der Naturbedingungen, der Weinrebe und des menschlichen Könnens bei der Weinproduktion zu beurteilen. Daraus kommt auch die Einzigartigkeit jedes vorzustellenden Weines hervor, die in einigen Fällen noch mit dem Faktum erhoben wird, dass die Rebsorte in Mähren veredelt wurde. In der Welt besteht eine ganze Reihe der Weinbaugebiete mit einer noch größeren Anzahl von Rebsorten und Weintypen, aber keine von denen ist nicht gleich wie Mähren und Böhmen.

Im Salon der Weine der Tschechischen Republik haben Sie die Möglichkeit Weine der klassischen europäischen Rebsorten wie Rheinriesling, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Chardonnay, Traminer, Sauvignon oder Cabernet Sauvignon, St. Laurent oder Merlot zu verkosten. Sie können sich überzeugen, dass bei uns diese Rebsorten besonders interessante, würzige Weine liefern, die im Vergleich mit Weinen aus jedem Weingebiet der Welt Erfolg haben. Die Tschechische Republik hält das Primat im Volumen der Weinproduktion der klassischen europäischen Rebsorte – St. Laurent. Wir sind der Staat mit der größten Fläche der Weingärten mit dieser Rebsorte auf der Welt.

Es werden Ihnen aber auch Weine aus den typischen Sorten Mitteleuropas angeboten. Zu diesen gehört zum Beispiel Grüner Veltliner, Welschriesling, Grüner Silvaner, Neuburger, Frühroter Veltliner, Blaufränkisch und Blauer Portugieser. Bei der Verkostung dieser Weine werden Sie vor allem die Vorteile der nördlichen Weinbaugebiete schätzen und Sie werden wieder feststellen, dass sich diese Weine mit den Weinen unserer nächsten Nachbarn, wo sie auch produziert werden, in nichts vergehen

Eine Besonderheit, die Sie in anderen Weinbaugebieten der Welt nicht finden, sind die Weine aus den in Mähren veredelten Rebsorten. Es handelt sich vor allem um insgesamt 14 Mostsorten, von denen Sie in heurigen Kollektion Aurelius, Malverina, Mährischen Muskateller, Pálava, André, Cabernet Moravia und Neronet verkosten können.

Zwischen den hundert besten Weinen der Tschechischen Republik finden Sie keinen Tafelwein. Aber sonst haben Sie hier die Gelegenheit vom Qualitätswein, über die Weine mit dem Prädikat Spätlese, Auslese, Auslese aus Beeren bis zur Auslese aus Zibeben, Eis- und Strohwein zu verkosten. Man sollte auch betonen, dass jeder dritter Wein in Tschechien ein Rotwein ist!

Und weil die Kollektion der hier präsentierten Weine für die Fachleute zur relativ schnellen Beurteilung des Niveaus und der Ausrichtung des Weinbaues in Tschechien genauso wie zum Verstehen des Weines bei den Anfängern besonders geeignet ist, wünsche ich Ihnen nur die besten Erlebnisse bei der Bewertung der Produkte der einzelnen Weinbaugebiete, einzelnen Firmen aber auch einzelnen Rebsorten.

Guten Appetit und zum Wohl!

Ing. Jiří Sedlo, CSc.

Vorstandsvorsitzender des Nationalen Weinbauzentrums

Výběr vín do Salonu vín České republiky



Do letošního ročníku Salonu vín České republiky bylo přihlášeno nejvíce vín z ročníku 2005. Připomeňme si průběh povětrnostních podmínek v roce 2005. Z celkového hlediska vývoje počasí a jeho vlivu na révu vinnou můžeme ročník 2005 označit jako ročník nevybočující z řady normálních ročníků pro území moravských vinařských podoblastí. Souhrnně lze označit kvalitu vín jako velmi dobrou.

Zima byla mírná, bez větších teplotních poklesů, ale její závěr vrcholil opožděně až v druhé polovině března a proto zůstaly průměrné březnové teploty podnormální. Následovalo rychlé oteplení a teploty stoupaly hlavně v druhé polovině dubna a května nad normál. To způsobilo rychlý růst letorostů a počáteční opoždování vegetace bylo do období kvetení téměř vyrovnáno. V červnu a červenci byla vždy první polovina měsíce chladnější a druhá polovina měla teploty nadnormální. Celkově lze označit oba měsíce za období bez velkých odchylek od normálu. Počátkem srpna se ochladilo vlivem větší srážkové činnosti a výsledkem byl teplotně podnormální měsíc. Zato měsíce září a říjen vzbuzovaly ty nejlepší naděje na klidný průběh dlouhého „babího léta“ a teploty dosáhly v obou měsících vyšších nežli normálních hodnot.

Větší úhrny srážek přicházely hlavně před kvetením a po odkvětu révy v době nasazování bobulí, což je pro jejich vývoj optimální. Stejně příznivě zapůsobily srpnové deště na vývoj plodů v době před zaměkáním bobulí.

Přestože nepatřila suma aktivních teplot nad 10°C mezi nejvyšší za posledních deset let, bylo rozložení teplot a hlavně srážek optimální nejen z hlediska růstu, ale i z hlediska dosaženého kvalitativního vývoje hroznů, jejichž průměrná cukernatost dosáhla 19,5°NM, což je o 1,7°NM více nežli desetiletý průměr. Byl to ročník, kterému naše přírodní podmínky daly možnost, aby se rozvinul hlavně po stránce jakosti bílých i červených vín. Co do množství sklizených hroznů bylo dosaženo nižších výsledků, hlavně vlivem nižší násady květenství po chladném roce 2004. Průměrný výnos moštových hroznů dosáhl 4,6 t po hektaru, což je o 1,1 t méně nežli desetiletý průměr.

Kolekce vín letošního Salonu vín České republiky dává naději na příjemné zážitky při pochůzce mezi vystavenými víny vinařů, kteří čím dále, tím více usilují o docílení vysoké kvality a hodnověrnosti moravských vín.

Prof. Ing. Vilém Kraus, Csc.

Selection of wines for the Wine Salon of the Czech Republic

This annual Wine Salon of the Czech Republic will present mostly wines from the year 2005. Let's review weather conditions in 2005. From the general weather point of view and its influence on grapes we can mark the year 2005 as a standard year for the area of the Moravian wine-growing sub-regions. The general quality of wines is very good.

Winter was mild, without bigger temperature drops, however its end had its peak quite late, only in the second half of March; therefore the average March temperatures stayed under the standard temperatures. Then a fast rise of temperature came and especially in the second half of April and May temperature was above normal. This caused a fast growth of annual shoots and the initial delay of vegetation was almost aligned before the blooming period. In June and July the first half of the month was cooler and in the second half temperatures were above standard. Generally both months did not show big deviations compared to the standard temperatures. The beginning of August was cooler due to bigger rainfall and in the result the month was below temperature standard. On the other hand September and October awoke the highest expectations for a peaceful and long „Indian summer“ and temperatures reached above-standard values in both these months.

Higher rainfall totals appeared especially before flowering and after bloom in the period of berry formation, which is ideal for their growth. Just as favourable influence had the August rains on the growth of grapes prior to the fruit ripening period (véraison) characterized by softening and coloring of the berry.

Although the active temperature total above 10°C was not among the top during the last ten years, the spread of temperatures and especially rainfall were ideal for the growth as well as for the quality grape development, as their average sugar content reached 19.5°NM, which is by 1.7°NM more than the ten-year-long average. It was a year, which our natural conditions allowed to develop mainly in the quality of white and red wines. As far as the quantity goes, the results in harvested grapes were lower, especially due to lower start of bloom after the cool year 2004. The average yield of grapes reached 4.6 t per hectare, which is by 1.1 t less than a ten-year long average.

The collection of Wine Salon of the Czech Republic this year promises to be a pleasant experience when walking between exhibited wines of the local wine-growers, who put more and more effort into reaching top quality and authenticity of Moravian wines.

Prof. Ing. Vilém Kraus, Csc.

Auswahl der Weine in den Salon der Weine der Tschechischen Republik

In den heurigen Jahrgang des Salons der Weine der Tschechischen Republik wurden meistens Weine aus dem Jahrgang 2005 angemeldet. Erinnern wir uns auf die Entwicklung der Wetterbedingungen im Jahr 2005. Aus der Sicht der Wetterentwicklung und deren Einflusses auf die Weinrebe können wir den Jahrgang 2005 als einen Jahrgang bezeichnen, der aus der Reihe der normalen, für das Gebiet der mährischen Weinbauteilgebiete üblichen Jahrgänge nicht abweicht, bezeichnen. Zusammengefasst können wir die Weinqualität als sehr gut bezeichnen.

Der Winter war mild, ohne größeren Temperatureinbrüche, aber der Abschluss kulminierte verspätet erst in der zweiten März Hälfte und deswegen blieben die durchschnittlichen Temperaturen im März unter dem Normal. Es folgte Temperaturerhöhung und die Temperaturen stiegen über das Normal vor allem in der zweiten Hälfte der Monate April und Mai. Das verursachte schnelles Wachstum der Jahresringe und die anfängliche Verspätung der Vegetation wurde bis zur Blütezeit fast ausgeglichen. Im Juni und Juli war immer die erste Monatshälfte kühler und die zweite Monatshälfte hatte überdurchschnittliche Temperaturen. Zusammengefasst können beide Monate als die Zeit ohne große Abweichungen vom Normal bezeichnet werden. Anfangs August kam es auf Grund der größeren Niederschläge zu einer Abkühlung und das Ergebnis war dann ein von der Temperatur unterdurchschnittlicher Monat. Demgegenüber erweckten die Monate September und Oktober die besten Hoffnungen auf den ruhigen Verlauf des „Altweibersommers“ und die Temperaturen in beiden Monaten erreichten höhere als normale Werte.

Größere Niederschläge kamen vor allem vor der Blütezeit und nach dem Abblühen der Weinrebe und zur Zeit des Aufsetzens der Beeren, was für ihre Entwicklung optimal ist. Genauso günstig wirkten auf die Entwicklung der Früchte in der Zeit vor dem Erweichen der Beeren die Regen im August.

Obwohl die Summe der aktiven Temperaturen über 10°C nicht zu den höchsten in den letzten zehn Jahren gehörte, wurde die Aufteilung der Temperaturen und vor allem der Niederschläge optimal nicht nur aus der Sicht des Wachstums, aber auch aus der Sicht der erreichten qualitativen Entwicklung der Weintrauben, deren durchschnittlicher Zuckergehalt 19,5 NM erreichte, was um 1,7°NM mehr als der zehnjährige Durchschnitt ist. Es war ein Jahrgang, dem unsere Naturbedingungen die Möglichkeit gaben, sich vor allem auf der Seite der Qualität der Rot- und Weißweine zu entfalten. Was die Menge der gelesenen Weintrauben betrifft, wurden niedrigere Ergebnisse, vor allem durch das niedrigere Aufsetzen des Blütenstands nach dem kühlen Jahr 2004 erreicht. Der durchschnittliche Ertrag der Mosttrauben erreichte 4,6 t pro ha, was um 1,1 t weniger als der zehnjährige Durchschnitt ist.

Die Kollektion der Weine des heurigen Salons der Weine der Tschechischen Republik verspricht angenehme Erlebnisse beim Spaziergang zwischen den ausgestellten Weinen der Winzer, die sich immer mehr um das Erreichen der hohen Qualität und der Glaubwürdigkeit der mährischen Weine bemühen.

Prof. Ing. Vilém Kraus, Csc.

Vážení přátelé moravských a českých vín,



držíte v rukou katalog již sedmého ročníku Salonu vín České republiky. Hlavní vizí Salonu při jeho vzniku bylo, aby se tato soutěž a unikátní celoročně otevřená degustační expozice stala opravdovou výkladní skříní našich vín. Jsem přesvědčen, že se to Salonu stále lépe daří.

Oproti minulému ročníku jsme ve statutu soutěže provedli několik změn. Zvýšili jsme počet nominačních výstav a ty mohou také nominovat více vín. Tím se kolekce nejlepší stovky vybírá z více nominovaných a přihlášených vín (letos se na základě nominací přihlásilo k hodnocení do Salonu 345 vín od 79 výrobců). Také výběr se provádí kombinací výběru nejlepších vín z jednotlivých odrůd a kategorií a dále nejlepších vín podle absolutního pořadí. Tím se jednoznačně zvýšila zajímavost a pestrost kolekce co se týče zastoupení odrůd i vinařů. Díky těmto změnám, díky velkému zastoupení mimořádně povedeného ročníku 2005 a také díky stále se zvyšující úrovni našich vín a našeho vinařství je kolekce 7. ročníku Salonu vín jedna z nejlepších v dosavadní historii soutěže.

V loňském roce jsme pro Vás připravili za podpory Vinařského fondu ve vstupních prostorách Salonu vín České republiky naučnou expozici o našich odrůdách, vinařských oblastech a historii našeho vinařství. Recepce degustační expozici bude fungovat 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

Dear friends of Czech and Moravian wine,

You are holding in your hands a catalogue of the already seventh annual Wine Salon of the Czech Republic. The main vision of the Salon when founded was to turn this competition and the unique all-year-round open wine-tasting exhibition into the real window of our wines. I am convinced that the Salon is doing very well at this.

Compared to last year we have made several changes in the status of the competition. We have raised the number of nomination exhibitions and they can nominate more wines. This way the collection of the best hundred is selected from more nominated and registered wines (this year on the nomination basis 345 wines from 79 producers were registered). Also, the selection is done by combining the selection from the best wines from individual varieties and categories and then from the best wines by their absolute order. This definitely made the collection more interesting as for presentation of varieties and wine-makers. Thanks to these changes, great presentation of the extraordinarily successful annual 2005 and the

constantly growing quality of our wines and our viticulture the collection of the 7th annual Wine Salon is one of the best in competition history.

Last year prepared for you with the support of the Winegrowers Fund was an educational exposition about our varieties, wine-growing regions and history of our viticulture placed in the entrance hall of the Wine Salon of the Czech Republic. The reception desk of the wine-tasting exposition will also be an information centre about our wine – here you can find all information materials about our wine, viticulture, wine tourism as well as about tourist possibilities in the region.

I wish you a pleasant experience with our best wines!

Ing. Pavel Krška,
Director of the National Wine Centre

Sehr geehrte Freunde der mährischen und böhmischen Weine,

Sie halten in der Hand der Katalog des bereits siebenten Jahrganges des Salons der Weine der Tschechischen Republik. Die Hauptvision des Salons bei seiner Gründung war es, dass dieses Wettbewerb und die einzigartige, ganzjährig zugängliche Verkostungsausstellung zum wirklichen Schaukasten unserer Weine werden. Ich bin überzeugt, dass es dem Salon immer besser gelingt.

Im Vergleich mit dem vorigen Jahrgang haben wir in den Satzungen des Wettbewerbes einige Änderungen durchgeführt. Wir haben die Anzahl der Nominierungsausstellungen erhöht und diese können auch mehrere Weine nominieren. Dadurch kann die Kollektion der besten hundert Weine aus mehreren nominierten und angemeldeten Weine ausgewählt werden (heuer haben sich auf Grund der Nominierung zur Bewertung in den Salon 345 Weine von 79 Produzenten angemeldet). Auch die Auswahl wird durch die Kombination der Auswahl der besten Weine aus einzelnen Rebsorten und Kategorien und weiter der Besten Weine nach der absoluten Reihenfolge durchgeführt. Dadurch haben sich die Merkwürdigkeit und die Vielfältigkeit der Kollektion, was die Vertretung der Sorten und Winzer betrifft, erhöht. Dank diesen Änderungen, dank der großen Vertretung des besonders gelungenen Jahrganges 2005 und auch dank dem immer wachsenden Niveaus unserer Weine und unseres Weinbaues ist die Kollektion des 7. Jahrganges des Salons der Weine eine der besten in der bisherigen Geschichte des Wettbewerbes.

Im vorigen Jahr haben wir für Sie mit der Unterstützung des Weinbaufonds im Eingangsbereich des Salons der Weine der Tschechischen Republik eine belehrende Ausstellung über unsere Rebsorten, Weinbaugebiete und über die Geschichte unseres Weinbaues vorbereitet. Die Rezeption der Verkostungsausstellung wird auch als Informationszentrum über unseren Wein funktionieren – Sie finden hier sämtliche Informationsunterlagen über unseren Wein, Weinbau und über die Weinbautouristik und auch die Informationsmaterialie über die touristischen Möglichkeiten unserer Region.

Ich wünsche Ihnen angenehme Erlebnisse mit unseren besten Weinen!

Ing. Pavel Krška
Direktor des Nationalen Weinbauzentrums



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 2006/2007“ mohou být přihlášena pouze vína, která se umístila na nominačních soutěžích a byla nominována jejich výstavními výbory. Jako nominační výstavy byly pro ročník 2006/2007 vybrány tyto soutěže: Grand Prix VINEX 2006, Valtické vinné trhy 2006, Nominační oblastní soutěž českých vín 2006, Nominační soutěž slovácké podoblasti 2006, Nominační soutěž mikulovské podoblasti 2006, Nominační soutěž velkopavlovické podoblasti 2006, Nominační soutěž znojenské podoblasti 2006, Víno a destiláty 2006 a Malá encyklopedie českých a moravských vín.

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

Hodnocení

Ve dnech 16. - 19.1 2007 proběhlo v degustačním sále Národního vinařského centra hodnocení již 7. ročníku Salonu vín České republiky 2006/2007. Vína hodnotily čtyři degustační komise z řad úspěšných absolventů degustátorského školení dle Evropských norem. Garantem a čestným předsedou hodnocení byl Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Hodnocení vín bylo anonymní za použití stobodového hodnotícího systému.

Statistika

Celkem bylo přihlášeno 345 vín v pěti kategoriích bílých, růžových, červených a šumivých vín; což je rekord v dosavadní historii soutěže. Titulem „Salon vín České republiky 2006/2007“ bylo oceněno 100 nejvýše hodnocených vín. V poměrovém zastoupení bylo do kolekce vybráno 63 vín bílých, 35 vín červených a 2 vína šumivá. Odrůdová skladba čítá 29 odrůd révy vinné a 3 vína cuveé. Nejúspěšnější odrůdy letošního ročníku se staly Sauvignon s 8 zastoupeními, dále Chardonnay se 7 zastoupeními, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský a Frankovka s 6 zastoupeními. Dle jakostního zařazení je 44 vín v pozdním sběru, 22 vín ve výběru z hroznů, 16 vín jakostních, 6 vín a slámových a výběrů z bobulí, 5 vín ledových a 1 víno výběr z cibéb.

Nejzastoupenějším ročníkem je ročník 2005 s 62 víny, dále ročník 2003 s 22 víny a ročník 2004 s 11 víny. Nejúspěšnější vinařskou podoblastí byla podoblast mikulovská s 47 víny, dále podoblast velkopavlovická s 22, podoblast slovácká s 15 a znojemská s 12 víny. Jedno víno bylo také z vinařské oblasti Čechy - podoblasti litoměřické.

V letošním roce byly nejúspěšnější tyto firmy: Vinselekt Michlovský a.s. s 15 víny, dále Vinné sklepy Valtice a.s. s 10 a Znovín Znojmo a.s. s 6 víny. Celkem dodá vína do expozice Salonu vín 45 vinařských firem.

Competition Organisation and Statistics

Dipl. Ing. Marek Babisz

chief sommelier of the National Wine Centre

Wine Salon of the Czech Republic

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

Nomination exhibitions

Only those wines, which succeeded in the nomination competitions and were nominated by their exhibition committees can participate in the "WINE SALON of the Czech Republic 2006/2007" competition. The nomination exhibitions for the vintage 2006/2007 were selected: Grand Prix VINEX 2006, Valtice Wine Markets 2006, Nomination Regional Competition of Czech wines 2006, Nomination Competition of the Slovácko Sub-region 2006, Nomination Competition of the Mikulov Sub-region 2006, Nomination Competition of the Velké Pavlovice Sub-region 2006, Nomination Competition of the Znojmo Sub-region 2006, Wine and Spirits 2006 and the Small Encyclopedia of Czech and Moravian Wines.

Wine samples were taken by the representative of the Wine Salon directly in the individual wine cellars at random from the bottled lot of wines.

Assessment

In the wine-tasting hall of the National Wine Centre, between January 16 – 19, 2007 the assessment took place at the already 7th annual Wine Salon of the Czech Republic 2006/2007. Wines were assessed by four committees whose members were graduates of the wine-tasting training according to European norms. The guarantor and honorary chairman of the assessment was prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Wine assessment was anonymous with usage of the hundred-point assessment system.

Statistics

At total 345 wines participated in 5 categories of white, rose, red and sparkling wines, which is a record in the history of the competition. The title "Wine Salon of the Czech Republic 2006/2007" was awarded to 100 best assessed wines. For the collection were selected 63 white wines, 35

red wines and 2 sparkling wines. The range of grape varieties was 29 and 3 cuvee wines. The most successful varieties of this year were Sauvignon (8), Chardonnay (7), Rhine Riesling, Italian Riesling and Limberger (6). According to the quality point of view there were 44 wines - late gathered, 22 wines - grape selection, 16 wines - quality, 6 wines - straw wines and selections from berries, 5 ice wines and 1 selection from overripe berries. The most successful vintage was the year 2005 with 62 wines, then 2003 with 22 wines and 2004 with 11 wines.

The most successful wine-growing sub-region was Mikulov with 47 wines, then Velké Pavlovice with 22, Slovácko with 15 and Znojmo with 12 wines. One wine was also from the wine-growing region Bohemia - Litoměřice sub-region.

This year the most successful wineries were: Vinselekt Michlovský a.s. With 15 wines, then Vinné sklepy Valtice a.s. with 10 and Znovín Znojmo a.s. with 6 wines.

At total 45 wineries will supply wines for the "Wine Salon of the Czech Republic" exposition.

Organisation und Statistik des Wettbewerbs

Dipl. Ing. Marek Babisz

Hauptsommelier des Nationalen Weinbauzentrums

Salon der Weine der Tschechischen Republik

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

Nominierungsausstellungen

Zur Teilnahme im Wettbewerb „SALON DER WEINE der Tschechischen Republik 2006/2007“ dürfen nur die Weine angemeldet werden, die sich in den Nominierungsausstellungen platziert haben und von ihren Ausstellungsausschüssen nominiert wurden. Als Nominierungsausstellungen für den Jahrgang 2006/2007 wurden folgende Wettbewerbe gewählt: Grand Prix VINEX 2006, Weinmärkte Valtice 2006, Nominierungsgebietsausstellung der böhmischen Weine 2006, Nominierungswettbewerb des Untergebietes Slovacko 2006, Nominierungswettbewerb des Untergebietes Mikulovsko 2006, Nominierungswettbewerb des Untergebietes Velkopavlovicko 2006, Nominierungswettbewerb des Untergebietes Znojemsko 2006, Wein und Branntweine 2006 und Kleine Enzyklopädie der böhmischen und mährischen Weine.

Weine wurden durch den Vertreter des Salons der Weine der Tschechischen Republik direkt im Keller des Winzers durch eine Stichprobenentnahme aus der Weinpartie in den Flaschen abgenommen.

Bewertung

In den Tagen 16. - 19.1. 2007 fand im Verkostungssaal des Nationalen Weinbauzentrums die Bewertung vom bereits 7. Jahrgang des Salons der Weine der Tschechischen Republik 2006/2007 statt. Weine wurden von vier Verkostungskommissionen aus den Reihen der erfolgreichen Absolventen der Verkostungsschulung nach den Europäischen Normen bewertet. Der Garant und Ehrenvorsitzende der Bewertung war Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. Die Bewertung der Weine war anonym, unter der Verwendung des Hundertpunktbewertungssystems.

Statistik

Insgesamt wurden 345 Weine in fünf Kategorien der Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweine, was in der bisherigen Geschichte des Wettbewerbes ein Rekord ist, angemeldet. Mit dem Titel „SALON der Weine der Tschechischen Republik 2006/2007“ wurden 100 am höchsten bewertete Weine gewürdigt. In der Kollektion des neuen Jahrganges sind vertreten: 63 Weißweine, 35 Rotweine und 2 Schaumweine. Die Sortenzusammensetzung setzt sich aus 29 Weinrebsorten und 3 Cuveéweinen zusammen. Die erfolgreichsten Sorten des heurigen Jahrganges sind Sauvignon mit 8 Vertretungen, weiter Chardonnay mit 7 Vertretungen, Rheinriesling, Welschriesling und Fränkischer mit 6 Vertretungen. Aus der qualitativen Sicht sind 44 Weine Spätlese, 22 Weine Auslese aus Trauben, 16 Qualitätsweine, 6 Strohweine und Auslese aus Beeren, 5 Eisweine und 1 Auslese aus Zibeben.

Meist vertreten war der Jahrgang 2005 mit 62 Weinen, weiter der Jahrgang 2003 mit 22 Weinen und Jahrgang 2004 mit 11 Weinen. Das erfolgreichste Weinbauteilgebiet war das Teilgebiet Mikulovsko mit 47 Weinen, weiter Teilgebiet Velkopavlovicko mit 22, Teilgebiet Slovácko mit 15 und Znojensko mit 12 Weinen. Ein Wein kam auch aus dem Weingebiet Böhmen – Teilgebiet Litoměřicko.

Im heurigen Jahr gehörten folgende Firmen zu den erfolgreichsten: Vinselekt Michlovský a.s. mit 15 Weinen, weiter Vinné sklepy Valtice a.s. mit 10 und Znovín Znojmo a.s. mit 6 Weinen. Die Ausstellung des Salons der Weine der Tschechischen Republik beliefern 45 Weinbaufirmen.

Seznam degustátorů pro hodnocení soutěže Salon vín 2006/2007

List of assessors for the 7th annual Wine Salon of the Czech Republic

Liste der Schöffen des VII. Jahrganges des Weinsalons

Ing. Jan	Bezchleb	Bzenec
Ing. Karel	Matula	Šatov
Ing. Zdeněk	Peřina	Mikulov
Kamil	Prokeš	Rakvice
Lukáš	Rudolfský	Jaroměř
Jitka	Sedláčková	Hustopeče
Roman	Beneš	Hrušky
Ing. Josef	Peřina	Drnholec
Stanislava	Rudolfská	Jaroměř
Milan	Sůkal	Nový Poddvorov
Miloš	Lanžhotský	Kobylí na Moravě
Ing. Pavel	Lacina	Velké Pavlovice
Petr	Ilgner	Znojmo
Jiří	Šilínek	Pavlov
Marie	Cíchová	Blatnice pod Sv. Antonínkem
MUDr. Martin	Křístek	Petřvald
Ing. Stanislav	Málek	Popice
Ing. Bronislav	Pavelka	Kuřim
František	Polehňa	Blatnice pod Sv. Antonínkem
Mgr. ing. Marek	Šťastný	Valtice
Ing. Libor	Zlomek	Boršice u Blatnice
JUDr. Jaroslav	Javornický	Žarošice
Mgr. Ing. Martin	Prokeš	Velké Pavlovice
Ing. Martin	Půček	Velké Bílovice
Ing. Václav	Rusnok	Břeclav
Ing. Lubomír	Skrýval	Drnholec
Ing. Iva	Šantavá	Veselí nad Moravou
Ing. Miloš	Vidlář	Velké Bílovice
RNDr. Ladislav	Půček, CSc.	Brno
Doc. ing. Miloš	Michlovský, DrSc.	Rakvice
Bc. Ludvík	Budín	Valtice
Ing. Josef	Balík, PhD.	Lednice na Moravě
Ing. Pavel	Krška	Pavlov
Prof. Ing. Vilém	Kraus, CSc.	Lednice na Moravě



Jak degustovat víno

How to taste wine

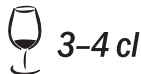
Wie verkostet man Wein?

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

 **max. 20–25**

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 Národním salonu vín není pít vína, ale jeho poznání!

Do not attempt to taste all the samples available at the Wine Challenge 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 National Wine Challenge 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 Werinsorte zu konzentrieren und von diese Sorte unterschiedliche Weinbauregionen kennenzulernen, oder umgekehrt, verkosten sie einige Sorten von einer Weinbauregion. Der Sinn Ihres Besuches im Nationalen Weinsalon ist nicht nur Wein trinken, sondern Wein kennenlernen!

4.

Vzhled

Appearance

Das Aussehen



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

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

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

5.

Vůně

Nose

Der Geruch



Zakružte sklenicí tak, aby se víno rozlilo po vnitřní ploše sklenice. Přičichněte k okraji sklenice a posuďte vůni vína – nejdůležitější je první dojem. Podle vůně můžeme usuzovat odrůdu, 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.

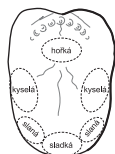
Schwenken Sie das Weinglas so, damit sich der Wein auf der inneren Oberfläche des Glases ausbreiten kann. Riechen Sie am Rande des Glases und beurteilen Sie den Geruch des Weines – sehr notwendig ist der erste Eindruck. Nach dem Geruch können Sie die Sorte, die Reife des Weines und eventuell auch die 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
Č. výr. partie	Production batch Erzeugungspartie
Typ půdy	Type of soil Bodentyp
Datum sklizně	Date of harvest Datum der Weinlese
Výnos na hektar	Yield per hectare Ertrag pro Hektar
Cukernatost moštu	Must-weight Zuckergehalt im Most

Obsah zbytkového cukru	Residual sugar Restzucker
Obsah kyselin	Total acidity Säuregehalt
Obsah alkoholu	Alcohol by volume Alkoholgehalt
Senzorická charakteristika vína	Sensory characteristics of wine Sensorische charakteristik des Weines
Další informace	Other information Weitere Informationen
Doporučená 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:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Dunajovice
Viniční trať:	Zimní Vrch
Typ půdy:	černozemě na slínech a jílovitých sub- strátech
Datum sklizně:	7. 11. 2005
Výnos (q/ha):	50
Cukernatost moštu (°NM):	21,8
Číslo výrobní partie:	1033
Počet lahví partie :	12 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,5
Obsah kyselin (g/l):	6,3
Obsah alkoholu (% obj.):	13,1
Bezcukerný extrakt (g/l):	19,7
Senzorická charakteristika:	Víno svěže pikantní žlutozelené barvy, s vůní lučních květin a jablečné nebo rybízové jemné chuti.
Další informace:	Velký čestný diplom Vinitaly Verona 2006 Stříbrná medaile AWC Vienna 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2008
Výrobce/distributor:	Moravské vinařské závody Bzenec s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Pavlov
Viniční trať:	Pod Pálavou
Typ půdy:	spraše na vápencovém skalnatém podloží
Datum sklizně:	1. 11. 2005
Výnos (q/ha):	55
Cukernatost moštu (°NM):	22,6
Číslo výrobní partie:	1105
Počet lahví partie :	5 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,2
Obsah kyselin (g/l):	6,6
Obsah alkoholu (% obj.):	14,3
Bezcukerný extrakt (g/l):	18,7
Senzorická charakteristika:	Vůně je intenzivní, květnatě odrůdová s náznakem medovosti, chuť velmi široká s dominující mohutnou mineralitou, která je charakteristická pouze pro pavlovské vinice. Dochuť je velmi dlouhá a příjemná. Díky mineralitě a charakteru ročníku 2005 je toto víno velmi vhodné k dlouhodobé archivaci.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2008 - 2010
Výrobce/distributor:	REISTEN s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Dunajovice
Viniční trať:	Zimní Vrch
Typ půdy:	černozemě na slínech a jílovitých substrátech
Datum sklizně:	10. 11. 2005
Výnos (q/ha):	50
Cukernatost moštu (°NM):	24,5
Číslo výrobní partie:	1030
Počet lahví partie :	5 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	5,8
Obsah kyselin (g/l):	6,1
Obsah alkoholu (% obj.):	13,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,0
Senzorická charakteristika:	Ve vůni Vás nejdříve osloví tóny zralé limetky, která přechází do vlašských oře- chů a medu. V plné a dlouhé chuti Vás zaujme příjemná limetková kyselinka, tóny zralého jablíčka a chuť medových vlašských ořechů.
Další informace:	Stříbrná medaile AWC Vienna 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2008
Výrobce/distributor:	Moravské vinařské závody Bzenec s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Břeží
Viniční trať:	Ořechová hora
Typ půdy:	hlinito-jílovitá
Datum sklizně:	19. 10. 2005
Výnos (q/ha):	38
Cukernatost moštu (°NM):	21,5
Číslo výrobní partie:	08
Počet lahví partie :	19 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	10,5
Obsah kyselin (g/l):	7,0
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,4
Senzorická charakteristika:	Typická odrůda pěstovaná na jižní Moravě. Výrazná ovocno-medová vůně, ovocná kyselina v chuti a komplexní struktura vína.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Mikulov
Viniční trať:	Pod Mušlovem
Typ půdy:	hlinitá s vyšším obsahem Ca
Datum sklizně:	20. 10. 2005
Výnos (q/ha):	12
Cukernatost moštu (°NM):	23,2
Číslo výrobní partie:	09
Počet lahví partie :	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	14,3
Obsah kyselin (g/l):	5,9
Obsah alkoholu (% obj.):	13,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	16,7
Senzorická charakteristika:	Světlejší barvy, jablečno-grapefruitová kořenitá vůně. Chuť se stejnými atributy jako vůně. S vyšším zbytkem cukru, působí až měkce.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Dobrá adresa, s.r.o. - Vinařství Galant Mikulov

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink vlašský
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Goldhamer
Typ půdy:	40% vápenitá spraš
Datum sklizně:	10. 11. 2005
Výnos (q/ha):	44
Cukernatost moštu (°NM):	23,5
Číslo výrobní partie:	23
Počet lahví partie :	6 400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	32,8
Obsah kyselin (g/l):	6,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezucerný extrakt (g/l):	2,9
Senzorická charakteristika:	Velmi plné víno s ovocito-medovými tóny s intenzivní barvou, jemnou kořenitostí a s okouzující lahodností.
Další informace:	
Doporučená lahвовá zralost:	2008 - 2011
Výrobce/distributor:	VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Veltlínské zelené
Ročník:	2004
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Soneberg
Typ půdy:	kamenito-hlinitá
Datum sklizně:	23. 10. 2004
Výnos (q/ha):	64
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo výrobní partie:	268
Počet lahví partie :	4 200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,2
Obsah kyselin (g/l):	6,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,4
Senzorická charakteristika:	Barva je nazlátlá, s ovocnou vůní a jemně kořenitou chutí.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Moravino s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Veltlínské zelené
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Miroslav
Viniční trať:	Weinperky
Typ půdy:	píščito-hlinitá, černozem karbonátová hlinitá
Datum sklizně:	31. 10. 2005
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	24,4
Číslo výrobní partie:	425
Počet lahví partie :	16 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	19,0
Obsah kyselin (g/l):	6,0
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,8
Senzorická charakteristika:	Kvalitní a vyzrálé hrozny vdechly tomuto vínu ušlechtilost, jemnost a příjemnou máslovo mandlovou dochuť.
Další informace:	Cena primátora města Brna za nejlépe hodnocené bílé víno Víno a Lidé 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Znovín Znojmo, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Veltlínské červené rané
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Pod Sluneční horou
Typ půdy:	černozem
Datum sklizně:	2. 10. 2005
Výnos (q/ha):	70
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo výrobní partie:	293
Počet lahví partie :	4 700
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,1
Obsah kyselin (g/l):	6,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,4
Senzorická charakteristika:	Barva zlatožlutá, s vyžralou vůní, jemným medovým tónem a svěží v chuti.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Moravíno s.r.o.

Vaše poznámky:



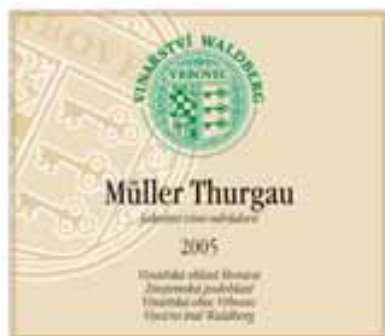
Víno - odrůda, název:	Sylvánské zelené
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Čejkovice
Viniční trať:	Helezný díl
Typ půdy:	černozem
Datum sklizně:	20. 9. 2005
Výnos (q/ha):	50
Cukernatost moštu (°NM):	23,5
Číslo výrobní partie:	72
Počet lahví partie :	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	16,7
Obsah kyselin (g/l):	7,0
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,7
Senzorická charakteristika:	Žluto-zelená barva s vůní po zeleném jablku, přecházející do příjemných ovocných tónů. Chuť je příjemná s pikantní kyselinkou a krásnou dochutí po přezrálých jablkách.
Další informace:	Zlatá medaile VINUM JUVENALE 2005 Stříbrná medaile Muvina Prešov 2006 TOP 77 2006/2007
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2014
Výrobce/distributor:	Krist Tomáš

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Müller Thurgau
Ročník:	2005
Přívlastek:	jakostní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Vrbovec
Viniční trať:	Waldberg
Typ půdy:	píščito-hlinitá, hluboké sprašové podloží
Datum sklizně:	1. 10. 2005
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	19,0
Číslo výrobní partie:	0503
Počet lahví partie :	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,9
Obsah kyselin (g/l):	5,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,3
Bezcukerný extrakt (g/l):	17,7
Senzorická charakteristika:	Víno zelenkavé barvy se žlutavými odlesky, svěží aroma s muškátově broskvovými tóny přechází i do chutě, která je jemně ovocná, s hladkou kyselinkou představuje harmonicky pitelnou „Müllerku“.
<i>Další informace:</i>	
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2008
Výrobce/distributor:	Vinařství Waldberg Vrbovec s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Müller Thurgau
Ročník:	2004
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Pod Raisnou
Typ půdy:	hlinito-písčítá
Datum sklizně:	12. 10. 2004
Výnos (q/ha):	70
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo výrobní partie:	04/04
Počet lahví partie :	1 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,8
Obsah kyselin (g/l):	6,1
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	18,4
Senzorická charakteristika:	Víno světležluté barvy, s vůní tropického ovoce. Chuť harmonická, vyvážená s příjemnou kyselinkou. Víno je typickým představitelem reduktivní technologie.
Další informace:	Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2005, 2006 Bronzová pečeť VIENNA 2006 Zlatá medaile Cechu českých vinařů 2006
Doporučená lahвовá zralost:	2004 - 2008
Výrobce/distributor:	SOŠ vinařská a SOU zahradnické Valtice

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **Müller Thurgau**
Ročník: **2005**
Přívlastek: **pozdní sběr**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Mikulovská**
Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**
Viniční trať: **Dunajovský kopec**
Typ půdy: **píščito-hlinitá**
Datum sklizně: **10. 10. 2005**
Výnos (q/ha): **70**
Cukernatost moštu (°NM): **22,0**
Číslo výrobní partie: **08/05**
Počet lahví partie : **9 200**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **3,9**
Obsah kyselin (g/l): **6,7**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,7**
Bezcukerný extrakt (g/l): **23,2**
Senzorická charakteristika: **Víno má světle žlutou, povzbudivou barvu slunce. Po přivonění se nám nabízí sladký zákusek s nakrájenou broskvíčkou, angreštem, vše zalité nasládlým želé, dozdobené zeleným listem kopřivy. V ústech působí víno lahodně, hedvábně, dozrálý hrozen nabídl jemnou mineralitu a zemitost.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2007 - 2008**

Výrobce/distributor: **Vinařství Kovacs s.r.o.**

Vaše poznámky:



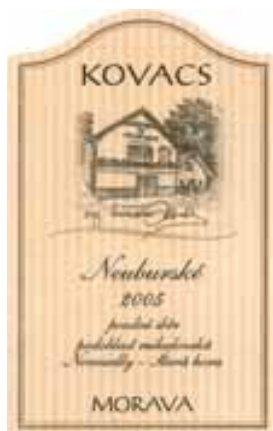
Víno - odrůda, název:	Neuburské
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Tvrdonice
Viniční trať:	Nové vinohrady
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	10. 10. 2005
Výnos (q/ha):	41
Cukernatost moštu (°NM):	25,4
Číslo výrobní partie:	91/05
Počet lahví partie :	2 350
Obsah zbytk. cukru (g/l):	7,5
Obsah kyselin (g/l):	6,5
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,0
Senzorická charakteristika:	Barva vína je jiskrně žlutá. V intenzivní vůni jižního ovoce můžeme rozpoznat banány a avokádo. Tóny jižních plodů se nám promítají i do lehce pikantní chutě. Víno je harmonické a zanechává silný chuťový zážitek.
Další informace:	Vítěz kategorie VINUM JUVENALE 2005 Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2006 Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2010
Výrobce/distributor:	Čebav s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Neuburské
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Novosedly
Viniční trať:	Stará hora
Typ půdy:	hlinito-písčité, středně štěrkovitá
Datum sklizně:	13. 10. 2005
Výnos (q/ha):	48
Cukernatost moštu (°NM):	23,0
Číslo výrobní partie:	10/05
Počet lahví partie :	4 200
Obsah zbytk. cukru (g/l):	8,8
Obsah kyselin (g/l):	7,3
Obsah alkoholu (% obj.):	13,7
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,3
Senzorická charakteristika:	Víno má zelenkavou, jemně prozracenou barvu. Ve vůni se nabízí čerstvě kosená luční tráva, jemný pepř, sušené lístky, grepy, kandované ovoce. Chuť je široká, plná extraktivní, osvěžená jemnou kyselinkou...
Další informace:	Zlatá medaile VINUM JUVENALE 2005
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinařství Kovacs s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Mikulov
Viniční trať:	Pod Mušlovem
Typ půdy:	hlinitá s podložím vápence
Datum sklizně:	16. 10. 2005
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	24,0
Číslo výrobní partie:	300
Počet lahví partie :	2 100
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,2
Obsah kyselin (g/l):	6,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,6
Senzorická charakteristika:	Barva světle žlutá, s tropickou vůní po ananasu. Chuť je harmonická, vyvážená s příjemnou dochutí.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Moravino s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Věstoňsko
Typ půdy:	černozem na slinito-jílovitém substrátu
Datum sklizně:	19. 10. 2005
Výnos (q/ha):	38
Cukernatost moštu (°NM):	25,6
Číslo výrobní partie:	929
Počet lahví partie :	3 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	10,8
Obsah kyselin (g/l):	5,9
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,5
Senzorická charakteristika:	Elegantně jemný až romanticky opojný nádech exotického ovoce, žlutého melounu, vanilky a včelích plástů. V chuti je víno přitažlivé svou strukturou, svěžestí kyselin a smetanovo-medovou kořenitostí.
Další informace:	Champion VÍNO a DESTILÁTY Praha 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Pavlov
Viniční trať:	Sahara
Typ půdy:	kamenito-jílovitá se silně vápencovým podložím
Datum sklizně:	15. 10. 2006
Výnos (q/ha):	50
Cukernatost moštu (°NM):	25,2
Číslo výrobní partie:	5206
Počet lahví partie :	1 700
Obsah zbytk. cukru (g/l):	11,8
Obsah kyselin (g/l):	7,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,1
Senzorická charakteristika:	Víno světle zelenožluté barvy, velmi intenzivní, svěže ovocné vůně citrusů a grepů, s jemným nádechem rozinek a tropického ovoce. Víno s ohromným potenciálem, příjemným zbytkovým cukrem, zároveň dynamickou kyselinkou dělá víno svěží a podtrhuje jeho vyváženost.
Další informace:	Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Bohemia Sekt a.s., závod Víno Mikulov

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Moravský Žižkov
Viniční trať:	Slovenské
Typ půdy:	jílovito-hlinitá spraš
Datum sklizně:	24. 10. 2005
Výnos (q/ha):	86
Cukernatost moštu (°NM):	24,2
Číslo výrobní partie:	5420
Počet lahví partie :	7 980
Obsah zbytk. cukru (g/l):	17,3
Obsah kyselin (g/l):	8,0
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,5
Senzorická charakteristika:	Výrazné, plné, kořenité víno s příjemnou vůní broskví a medu, robustní chuti s dochutí lískových oříšků.
Další informace:	Vítěz kategorie VINUM JUVENALE 2005 Stříbrná medaile Fórum Moravium 2006 Stříbrná medaile AWC VIENNA 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2012
Výrobce/distributor:	Maděříč Ludvík

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Březí
Viniční trať:	Liščí vrch
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	15. 11. 2005
Výnos (q/ha):	35
Cukernatost moštu (°NM):	28,2
Číslo výrobní partie:	12/05
Počet lahví partie :	1 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	37,3
Obsah kyselin (g/l):	9,3
Obsah alkoholu (% obj.):	14,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	34,9
Senzorická charakteristika:	Plné kořenité víno s dlouhou dochutí. V aromatu vystupuje zralý grapefruit z tropických lesů a pomeranči. Kyselinka podrží víno na lahvi.
Další informace:	TOP 77 vín ČR 2006/2007
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2012
Výrobce/distributor:	Šebesta Martin

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Novosedly
Viniční trať:	Kamenný vrch
Typ půdy:	tmavá, sprašová půda
Datum sklizně:	25. 10. 2005
Výnos (q/ha):	60
Cukernatost moštu (°NM):	26,0
Číslo výrobní partie:	27/05
Počet lahví partie :	9 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,4
Obsah kyselin (g/l):	6,9
Obsah alkoholu (% obj.):	15,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,9
Senzorická charakteristika:	Výrazná žlutá, zlatá barva ukazuje na vysokou vyzrálost hroznů. Med, hrozinky, cukrový meloun, květinka, chlebovina potvrzují pestrost vůně a chutě tohoto vína.
<i>Další informace:</i>	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinařství Kovacs s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Pavlov
Viniční trať:	Sahara
Typ půdy:	kamenito-jílovitá se silně vápencovým podložím
Datum sklizně:	12. 10. 2005
Výnos (q/ha):	55
Cukernatost moštu (°NM):	23,0
Číslo výrobní partie:	5220
Počet lahví partie :	1 130
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,6
Obsah kyselin (g/l):	7,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,9
Senzorická charakteristika:	Víno zelenožluté barvy, typicky chlebnaté vůně s výrazně medovými až lipovými tóny. V chuti víno zaujme bohatou strukturou, výraznou plností a příjemně vyváženým zbytkovým přírodním cukrem. Ušlechtilost tohoto vína vynikne zráním v lahvi.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2008
Výrobce/distributor:	Bohemia Sekt a.s., závod Víno Mikulov

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Kyjov
Viniční trať:	Choboty
Typ půdy:	hlinito-písčitá
Datum sklizně:	15. 10. 2005
Výnos (q/ha):	50
Cukernatost moštu (°NM):	25,5
Číslo výrobní partie:	62
Počet lahví partie :	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	11,9
Obsah kyselin (g/l):	9,0
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,5
Senzorická charakteristika:	Zeleno žlutá barva. Ve vůni se projevují exotické plody - grep, banán, s chlebnatým závěrem. Chuť je plná, extraktivní, s příjemnou kyselinkou, podpořená chutí hroznů a exotického ovoce.
Další informace:	Zlatá medaile VINUM JUVENALE 2005
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Krist Tomáš

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Mikulov
Viniční trať:	Pod Sv. Kopečkem
Typ půdy:	kamenito-hlinitá, s vápencovým podložím
Datum sklizně:	16. 10. 2005
Výnos (q/ha):	50
Cukernatost moštu (°NM):	25,2
Číslo výrobní partie:	5221
Počet lahví partie :	960
Obsah zbytk. cukru (g/l):	11,5
Obsah kyselin (g/l):	7,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,3
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,5
Senzorická charakteristika:	Výrazná vůně tropického ovoce - po mangu, ananasu, melounu, s jemným medovým nádechem v závěru. Chuťový vjem velmi široký, ovocně medový, s příjemně harmonickým zbytkovým cukrem vyzrálých hroznů.
Další informace:	Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Bohemia Sekt a.s., závod Víno Mikulov

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské bílé
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Josefov
Viniční trať:	Kukvička
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	15. 10. 2005
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	24,0
Číslo výrobní partie:	05-05
Počet lahví partie :	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	19,5
Obsah kyselin (g/l):	6,1
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	17,0
Senzorická charakteristika:	Víno má nádhernou a intenzivní vůni s cibébovým nádechem. V chuti je plné, svěží se zbytkovým cukrem, podpořené harmonickou kyselinkou. Závěr je umocněn medovým vyzrálým podtónem.
Další informace:	Zlatá medaile WEINPARADE POYSDORF Champion nominační Slovácké podoblastní výstavy
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2009
Výrobce/distributor:	Vašíček Milan

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské šedé
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Brod nad Dyjí
Viniční trať:	Lusy
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	13. 10. 2005
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	24,0
Číslo výrobní partie:	823/06
Počet lahví partie :	11 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	11,4
Obsah kyselin (g/l):	5,8
Obsah alkoholu (% obj.):	13,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,3
Senzorická charakteristika:	Je víno s jemným nádechem citrusů ve vůni. V chuti je extraktivní, harmonické, příjemná kyselinka je doplněna mírným zbytkem cukru.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2013
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



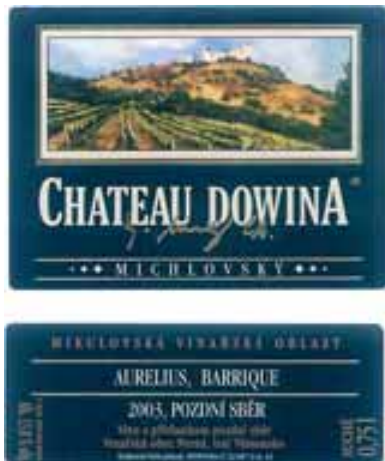
Víno - odrůda, název:	Rulandské šedé
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Rakvice
Viniční trať:	Růženy
Typ půdy:	hnědozem na spraši, středně těžká
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	27,4
Číslo výrobní partie:	5276
Počet lahví partie :	3 350
Obsah zbytk. cukru (g/l):	35,0
Obsah kyselin (g/l):	6,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,6
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,2
Senzorická charakteristika:	Plné, extraktivní víno vyznačující se květinovou vůní podepřenou ovocnými tóny. Zbytek přírodního cukru v chuti umocňuje buketní komplex a silné tělo vína.
Další informace:	Bronzová medaile Fórum Moravium 2006 Diplom Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2010
Výrobce/distributor:	RÉVA RAKVICE s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Aurelius
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Věstoňsko
Typ půdy:	černozem na slinito-jílovitém substrátu
Datum sklizně:	2. 10. 2003
Výnos (q/ha):	42
Cukernatost moštu (°NM):	24,0
Číslo výrobní partie:	610
Počet lahví partie :	3 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,9
Obsah kyselin (g/l):	5,3
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	18,7
Senzorická charakteristika:	Jemný vanilkovo-kokosový projev je doplněn plností lesního medu. Chuť je plná kandovaného ovoce, skořice a hřebíčku s jemnou dochutí sladkých mandlí.
Další informace:	Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2006 Zlatá medaile AWC Vienna 2006
Doporučená lahvová zralost:	2005 - 2009
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Aurelius
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Polešovice
Viniční trať:	Staré Hory
Typ půdy:	písčito-hlinitá
Datum sklizně:	4. 10. 2005
Výnos (q/ha):	80
Cukernatost moštu (°NM):	22,4
Číslo výrobní partie:	02/05
Počet lahví partie :	2 550
Obsah zbytk. cukru (g/l):	9,8
Obsah kyselin (g/l):	6,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	19,6
Senzorická charakteristika:	Lákavá žlutozelená, jiskrná barva předchází čisté a komplexní ovocné vůni vína. Ve vůni nejprve upoutají tóny lesních jahod, poté angrešt a zralé kiwi. Chuť je harmonická, plná, s dochutí kompotovaného angreštu.
Další informace:	4 korunky Malá encyklopedie českých a moravských vín 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2010
Výrobce/distributor:	VINUM MORAVICUM a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **Hibernal**
Ročník: **2005**
Přívlastek: **jakostní víno**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Mikulovská**
Vinařská obec: **Perná**
Viniční trať: **U spálené hospody**
Typ půdy: **černozem na slinito-jílovitých substrátech**
Datum sklizně: **29. 10. 2005**
Výnos (q/ha): **45**
Cukernatost moštu (°NM): **24,2**
Číslo výrobní partie: **924**
Počet lahví partie : **2 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **27,5**
Obsah kyselin (g/l): **7,2**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **26,3**
Senzorická charakteristika: **Impozantní vůně čerstvých grapefruitů snoubící se s medovostí lučních květin, která je v chuti harmonicky doplněna vyzývavou příchutí kandovaného ovoce a osobitou kořenitostí.**

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2007 - 2011**

Výrobce/distributor: **Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Polešovice
Viniční trať:	Újezdy
Typ půdy:	píščito-hlinitá
Datum sklizně:	1. 11. 2005
Výnos (q/ha):	42
Cukernatost moštu (°NM):	22,6
Číslo výrobní partie:	28/05 M
Počet lahví partie :	2 650
Obsah zbytk. cukru (g/l):	15,1
Obsah kyselin (g/l):	6,6
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,3
Senzorická charakteristika:	Zlatavě jiskrné víno se zelenkavým nádechem zaujme nejen svou barvou. Intenzivní silná vůně kvetoucích lip se snoubí s vůní tropického ovoce. Kulatá chuť vína připomíná lipový med s kousky ananasu a končí živou kyselinkou.
Další informace:	Panenská sklizeň
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2010
Výrobce/distributor:	VINUM MORAVICUM a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Popice
Viniční trať:	Sonberk
Typ půdy:	hlinitá spraš na třetihorních slínovcích
Datum sklizně:	31. 10. 2005
Výnos (q/ha):	30
Cukernatost moštu (°NM):	26,2
Číslo výrobní partie:	1705
Počet lahví partie :	1 800
Obsah zbytk. cukru (g/l):	18,5
Obsah kyselin (g/l):	8,2
Obsah alkoholu (% obj.):	14,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,0
Senzorická charakteristika:	Víno má tři nejvýznamnější složky, výrazně minerální plnost, ryzlinkovou kořenitost a hebkou vláčnosti podtrženou medovým pocitem sladkosti. Dokonalý vjem vína zdobí krásný barevný odstín zelenkavě chromové žluti. V mladém stádiu vývoje převládají ve vůni přezrálé meruňky, postupně přecházejí do vůní suché meze s mateřídouškou.
Další informace:	60% hroznů s ušlechtilou plísní Botritis Cinerea. Hrozny vypěstovány v systému integrované produkce.
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2014
Výrobce/distributor:	SONBERK, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Nový Šaldorf
Viniční trať:	Kraví hora
Typ půdy:	jílovito-hlinitá hnědozem
Datum sklizně:	18. 10. 2005
Výnos (q/ha):	20
Cukernatost moštu (°NM):	27,2
Číslo výrobní partie:	195
Počet lahví partie :	800
Obsah zbytk. cukru (g/l):	67,3
Obsah kyselin (g/l):	10,2
Obsah alkoholu (% obj.):	11,7
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,0
Senzorická charakteristika:	Víno zlatožluté barvy s vůní i chutí sušených meruněk, příjemnou kyselinou a medovou dochutí.
Další informace:	
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Vinařství rodiny Špalkovy s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Grand cuvée
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Mikulov
Viniční trať:	
Typ půdy:	hlinitá s podložím vápence
Datum sklizně:	16. 10. 2005
Výnos (q/ha):	59
Cukernatost moštu (°NM):	22,6
Číslo výrobní partie:	316
Počet lahví partie :	3 900
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,1
Obsah kyselin (g/l):	6,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,5
Senzorická charakteristika:	Barva zlatožlutá, s jemně aromatickou ovocnou vůní. Chuť je kořenitá s dlouhou perzistencí.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Moravíno s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **Cygnus**
Ročník: **2005**
Přívlastek: **jakostní známkové víno**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Mikulovská**
Vinařská obec: **Nový Přerov**
Viniční trať: **Langewarte**
Typ půdy: **píščito-hlinitá, místy kamenitá**

Datum sklizně: **11.10. - 5. 11. 2005**

Výnos (q/ha): **20**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0 - 25,5**

Číslo výrobní partie: **006**

Počet lahví partie : **5 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **9,3**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,4**

Senzorická charakteristika: **Víno zelenožluté barvy, se sladkou vůní meruňky a ovocnou chutí připomínající meruňku a angrešt.**

Další informace: **Stříbrná medaile Concours Mondial de Bruxelles 2006**

Doporučená lahvová zralost: **2006 - 2009**

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

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Malverina
Ročník:	2002
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Přední Purmice
Typ půdy:	hnědozemě na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše
Datum sklizně:	6. 11. 2002
Výnos (q/ha):	25
Cukernatost moštu (°NM):	24,5
Číslo výrobní partie:	523
Počet lahví partie :	4 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	26,4
Obsah kyselin (g/l):	5,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,4
Senzorická charakteristika:	Nazrálá hroznová vůně s dotekem kandovaného ovoce je obohacena kořenitostí hřebíčku a vanilky. V chuti překvapí originální tóny lesního medu s působivou jemností tropických plodů.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinoforum 2003, 2005 Diplom Valtické vinné trhy 2004 Vítěz kategorie Valtické vinné trhy 2003 Salon vín 2003/2004, 2004/2005, 2005/2006
Doporučená lahвовá zralost:	2004 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Pavlov
Viniční trať:	Sahara
Typ půdy:	kamenito-jílovitá se silně vápencovým podložím
Datum sklizně:	18. 10. 2005
Výnos (q/ha):	55
Cukernatost moštu (°NM):	24,8
Číslo výrobní partie:	5232
Počet lahví partie :	1 930
Obsah zbytk. cukru (g/l):	7,4
Obsah kyselin (g/l):	7,0
Obsah alkoholu (% obj.):	12,3
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,8
Senzorická charakteristika:	Svěží, elegantní víno s překrásnou aromatickou černého rybízu, angreštu a květu bezu. Okouzující, velmi bohatý chuťový vjem korespondující s vůní, harmonická ovocnost a kořenitost podtržená příjemným zbytkovým cukrem z dobře vyzrálých hroznů.
Další informace:	Pozvolné kvašení při 16 - 18 °C, fermentace ukončena Cross-flow filtrací, zrání v nerezových nádobách.
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2008
Výrobce/distributor:	Bohemia Sekt a.s., závod Víno Mikulov

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Přítluky
Viniční trať:	U majáku
Typ půdy:	černozem, středně těžká, na spraši
Datum sklizně:	28. 10. 2005
Výnos (q/ha):	42
Cukernatost moštu (°NM):	26,8
Číslo výrobní partie:	988
Počet lahví partie :	6 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,1
Obsah kyselin (g/l):	7,1
Obsah alkoholu (% obj.):	14,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,2
Senzorická charakteristika:	Květinovou lehce exotickou vůní s elegantní, citrusově ovocnou kompozicí v chuti doplňuje odrůdově hroznová svěžest s živou a dynamickou kyselinou.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2006 Champion Vinoforum Modra 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2009
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Věstoňsko
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	11. 10. 2005
Výnos (q/ha):	40
Cukernatost moštu (°NM):	25,0
Číslo výrobní partie:	842/06
Počet lahví partie :	12 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	10,6
Obsah kyselin (g/l):	6,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,5
Senzorická charakteristika:	Víno vyniká svým výrazným odrudovým buketem. V chuti je svěží, plné, doprovázené ovocnými tóny.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2014
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **Sauvignon**
Ročník: **2005**
Přívlastek: **výběr z hroznů**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Znojemská**
Vinařská obec: **Tasovice**
Viniční trať: **Kamenný vrch**
Typ půdy: **středně až silně šterkovitá, písčito-hlinitá**
Datum sklizně: **26. 10. 2005**
Výnos (q/ha):
Cukernatost moštu (°NM): **24,2**
Číslo výrobní partie: **472**
Počet lahví partie : **2 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **24,8**
Obsah kyselin (g/l): **6,9**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **29,5**
Senzorická charakteristika:

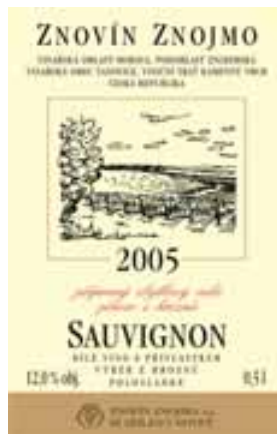
Tento výběr z hroznů se vyznačuje intenzivní a atraktivní vůní, připomínající vyzrálé broskve. V chuti je víno příjemně svěží, hladké, charakterově se blíží vyzrálému šťavnatému ovoci. Mazlivý cukr a vysoký extrakt dávají tomuto vínu dobré předpoklady k archivaci.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2007 - 2013**

Výrobce/distributor: **Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:



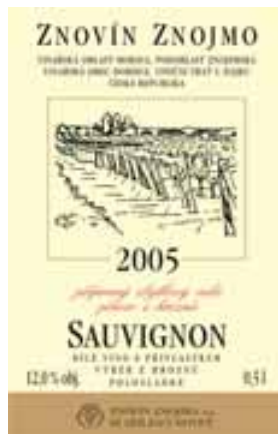
Víno - odrůda, název: **Sauvignon**
Ročník: **2005**
Přívlastek: **výběr z hroznů**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Znojemská**
Vinařská obec: **Dobšice**
Viniční trať: **U Hájku**
Typ půdy: **písčito-hlinitá, černozem, vápenité spraše**
Datum sklizně: **26. 10. 2005**
Výnos (q/ha):
Cukernatost moštu (°NM): **24,2**
Číslo výrobní partie: **471**
Počet lahví partie : **2 600**
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:

Doporučená lahvová zralost: **2007 - 2013**

Výrobce/distributor: **Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2004
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Popice
Viniční trať:	Sonberk
Typ půdy:	hlinitá spraš na třetihorních slínovcích
Datum sklizně:	3. 11. 2004
Výnos (q/ha):	12
Cukernatost moštu (°NM):	23,6
Číslo výrobní partie:	0604
Počet lahví partie :	4 240
Obsah zbytk. cukru (g/l):	30,3
Obsah kyselin (g/l):	6,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,6
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,1
Senzorická charakteristika:	Víno jiskrné, zlaté barvy, plné medové chuti připomínající nektar černého bezu. Lahodné na patře, extraktivní a dlouhé dochuti.
Další informace:	Hrozny ze staré vinice (36 let), při obnově kmínků výnos pouze 0,2 kg hroznů na keř. Záměrné zastavení prokvášení pro uchování vyššího zbytkového cukru.
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2014
Výrobce/distributor:	SONBERK, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon - barrique
Ročník:	2003
Přívlastek:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Klobouky u Brna
Viniční trať:	Ostrá
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	30. 10. 2003
Výnos (q/ha):	36
Cukernatost moštu (°NM):	27,0
Číslo výrobní partie:	344-03
Počet lahví partie :	1 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	13,5
Obsah kyselin (g/l):	4,7
Obsah alkoholu (% obj.):	14,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,2
Senzorická charakteristika:	Víno světle žluté barvy, jemně zakalené třísloviny s příjemným vanilkovým buketem.
Další informace:	Stříbrná medaile AWC Vienna 2006
Doporučená lahвовá zralost:	2006 - 2010
Výrobce/distributor:	Pavlovín, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Irsai Oliver
Ročník:	2005
Přívlastek:	jakostní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Dunajovice
Viniční trať:	
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	10. 9. 2005
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	18,0
Číslo výrobní partie:	859/06
Počet lahví partie :	6 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,4
Obsah kyselin (g/l):	5,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	17,1
Senzorická charakteristika:	Příjemné víno s výraznou, jemně ovocnou vůní. V chuti je lehké, harmonické, elegantní.
Další informace:	
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2008
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **Muškat Ottonel**
Ročník: **2005**
Přívlastek: **jakostní víno**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Slovácká**
Vinařská obec: **Hovorany**
Viniční trať: **Zadní díly**
Typ půdy: **středně těžká, převážně na spraších**
Datum sklizně: **29. 9. 2005**
Výnos (q/ha): **64**
Cukernatost moštu (°NM): **19,2**
Číslo výrobní partie: **950**
Počet lahví partie : **1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **7,2**
Obsah kyselin (g/l): **7,0**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,5**
Bezcukerný extrakt (g/l): **22,0**
Senzorická charakteristika: **Expresivní muškátové aroma s jemnými citrónovými tóny, čerstvou chutí po žlutém ovoci a „živou“ kyselinou vybízí k dennímu „vinnému“ osvěžení.**

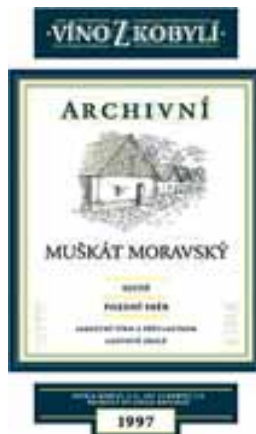
Další informace:
Doporučená lahvová zralost: **2006 - 2009**
Výrobce/distributor: **Vinselekt Michlovský, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Muškat Moravský
Ročník:	1997
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Kobylí
Viniční trať:	Čtvrtě za dvorcama
Typ půdy:	sprašová hnědozem
Datum sklizně:	23.9.1997
Výnos (q/ha):	39
Cukernatost moštu (°NM):	21,2
Číslo výrobní partie:	14-02
Počet lahví partie :	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,8
Obsah kyselin (g/l):	6,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,2
Senzorická charakteristika:	Víno zlatožluté barvy s muškátovou vůní, která přechází až do přezrálých pomerančů. Chuť je plně muškátová, s velmi jemnou kyselinkou a dlouhou, příjemnou pomerančovou dochutí.
Další informace:	Bronzový pohár Víno a destiláty 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	PATRIA Kobylí, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Purmice
Typ půdy:	hnědozemě na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše
Datum sklizně:	27. 10. 2005
Výnos (q/ha):	34
Cukernatost moštu (°NM):	26,4
Číslo výrobní partie:	953
Počet lahví partie :	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	19,4
Obsah kyselin (g/l):	6,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,8
Senzorická charakteristika:	Vyzývává jemně kořenitá vůně květních plátků čajové růže, subtropických plodů a teplomilného peckového ovoce, která dokonale harmonizuje s expresivní chutí dužinatých tropických plodů.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z bobulí
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Borotice
Viniční trať:	U Auerovského kříže
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	25. 10. 2005
Výnos (q/ha):	42
Cukernatost moštu (°NM):	28,5
Číslo výrobní partie:	8322
Počet lahví partie :	9 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	41,0
Obsah kyselin (g/l):	
Obsah alkoholu (% obj.):	13,9
Bezcukerný extrakt (g/l):	28,9
Senzorická charakteristika:	Aromatické látky Pálavy jsou obohaceny o vanilkové tóny podtržené vůní hroznů. Víno neslouží k běžnému pití, ale vyžaduje dostatek času k vychutnání všech zážitků, které může přinést... Tímto je doporučujeme kombinovat pouze k dezertům nebo tučným sýrům.
Další informace:	Zlatá medaile FESTWINE 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: 50

Víno - odrůda, název:	Tramín červený
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Božice
Viniční trať:	Stará hora
Typ půdy:	píščito-hlinitá
Datum sklizně:	13. 10. 2005
Výnos (q/ha):	51
Cukernatost moštu (°NM):	25,4
Číslo výrobní partie:	5106
Počet lahví partie :	13 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	16,4
Obsah kyselin (g/l):	6,0
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,1
Senzorická charakteristika:	Pro tento Tramín je příznačná bohatost omamující vůně a kořenitost, která je u tohoto výběru podbarvena medovými tóny hroznů. Hluběji vychlazené víno lze podávat i jako sklenku aperitivu.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2006 - 2011**

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

Vaše poznámky:



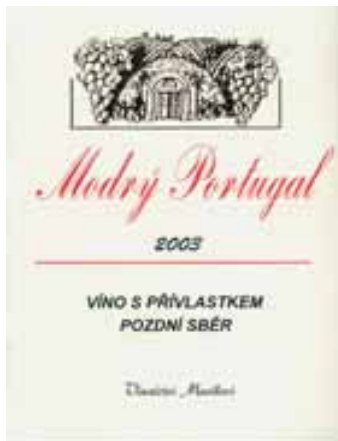
Víno - odrůda, název:	Tramín červený
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Slup
Viniční trať:	Kacperky
Typ půdy:	slabě šterkovitá, hlinito-písčítá, vápenité spraše
Datum sklizně:	1. 11. 2005
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	25,2
Číslo výrobní partie:	411
Počet lahví partie :	24 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	37,2
Obsah kyselin (g/l):	7,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	32,6
Senzorická charakteristika:	Atraktivní aromatické víno s líbivým zbytkovým cukrem. Ve vůni i chuti na- jdete příjemné vanilkové tóny, ale i vy- zrálost, medovost a dlouhou ušlechtilou dochuť.
Další informace:	Stříbrná medaile VINO FEST Bratislava 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Znovín Znojmo, a.s.

Vaše poznámky:



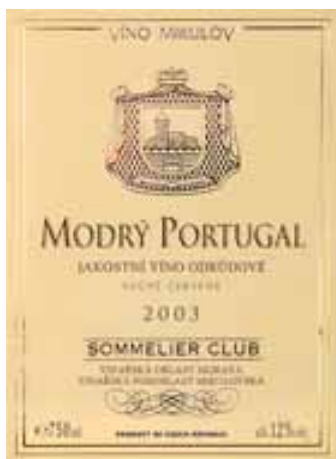
Víno - odrůda, název:	Modrý Portugal
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Dolní Kounice
Viniční trať:	Nová Hora
Typ půdy:	kamenitá s granitoidickým podkladem
Datum sklizně:	30. 9. 2003
Výnos (q/ha):	60
Cukernatost moštu (°NM):	22,8
Číslo výrobní partie:	5
Počet lahví partie :	13 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,7
Obsah kyselin (g/l):	4,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,6
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,7
Senzorická charakteristika:	Víno intenzivní rubínové barvy, má vyváženou lehčí vůni švestkových povidel a kompotu. Velmi plná, hladká chuť připomíná černé ovoce a kávu.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2010
Výrobce/distributor:	Musil Ladislav ing.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Modrý Portugal
Ročník:	2003
Přívlastek:	jakostní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Milovice
Viniční trať:	Mikulovsko
Typ půdy:	jílovitá s vápencovým podložím
Datum sklizně:	1. 10. 2003
Výnos (q/ha):	80
Cukernatost moštu (°NM):	20,2
Číslo výrobní partie:	3012
Počet lahví partie :	850
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,4
Obsah kyselin (g/l):	5,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezucerný extrakt (g/l):	25,2
Senzorická charakteristika:	Víno tmavě rubínové barvy, široké vůně přezrálých třešní a višní. V chuti velmi komplexní, měkké až sametové s ovocným výrazem.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2005 Salon vín 2005/2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2008
Výrobce/distributor:	Bohemia Sekt a.s., závod Víno Mikulov

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Modrý Portugal
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Čejkovice
Viniční trať:	Odměra
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	10. 10. 2005
Výnos (q/ha):	60
Cukernatost moštu (°NM):	22,5
Číslo výrobní partie:	89
Počet lahví partie :	1 400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,8
Obsah kyselin (g/l):	4,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,6
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,0
Senzorická charakteristika:	Víno intenzivní rubínové barvy s fialovými odstíny. Dobře vyzrálé hrozny vytvářejí bohatou vůni přezrálých třešní, borůvek a čokolády. Chuť je sametově plná, s příjemným projevem višňové marmelády a s lahodnou dochutí přezrálé dužniny třešní.
Další informace:	Víno vyrobeno studenou macerací, s následným odbouráváním kyseliny jablečné.
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2011
Výrobce/distributor:	Bíza Petr

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Svatovavřínecké
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Vrbice
Viniční trať:	Nivy
Typ půdy:	černozem na hluboké spraši
Datum sklizně:	1. 10. 2003
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	21,1
Číslo výrobní partie:	364
Počet lahví partie :	10 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,0
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,3
Senzorická charakteristika:	V bohaté a široké vůni zaujme aroma švestek s náznakem čokolády. V chuti osloví mohutný dojem, ve kterém převládají bohaté ovocné složky se zralými a kulatými taniny.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2005 - 2010
Výrobce/distributor:	Habánské sklepy, spol. s r. o.

Vaše poznámky:



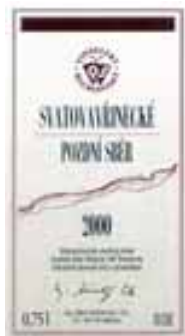
Víno - odrůda, název:	Svatovavřínecké
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Dolní Dunajovice
Viniční trať:	Dunajovský kopec
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	24. 9. 2003
Výnos (q/ha):	40
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo výrobní partie:	495/04
Počet lahví partie :	6 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,5
Obsah kyselin (g/l):	5,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,9
Senzorická charakteristika:	Díky nazrávání v dřevěných sudech získalo víno jemně sametový nádech, který připomíná švestková povidla. Celkový dojem dotváří intenzivní tmavě rubínová barva.
<i>Další informace:</i>	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2014
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Svatovavřínecké
Ročník:	2000
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Rakvice
Viniční trať:	Trkmansko
Typ půdy:	černozem
Datum sklizně:	14. 10. 2000
Výnos (q/ha):	46,5
Cukernatost moštu (°NM):	21,5
Číslo výrobní partie:	333
Počet lahví partie :	7 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,4
Obsah kyselin (g/l):	5,3
Obsah alkoholu (% obj.):	11,6
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,7
Senzorická charakteristika:	Dokonale vyzrálé hrozny v aroma i buketu vytváří velmi originální tóny rozinek, fermentovaných višní a švestkových povidel s dozrívajícími tóny čerstvě usušeného sena. V chuti je víno komplexní, bohaté kandovaným peckovým ovocem s příjemnou tříslovinou a dochutí perníku v čokoládě.
Další informace:	Diplom Grand Prix Vinex 2002 Diplom Valtické vinné trhy 2001 Vítěz kategorie VINUM JUVENALE 2000 Salon vín 2002/2003 Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Svatovavřínecké barrique
Ročník:	2003
Přívlastek:	jakostní víno
Vinařská oblast:	Čechy
Vinařská podoblast:	Litoměřická
Vinařská obec:	Hoštka
Viniční trať:	Labské vinice
Typ půdy:	těžká hlinito-jílovitá, opukové podloží
Datum sklizně:	3. 10. 2003
Výnos (q/ha):	38
Cukernatost moštu (°NM):	19,5
Číslo výrobní partie:	T 10
Počet lahví partie :	7 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,1
Obsah kyselin (g/l):	4,5
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,6
Senzorická charakteristika:	Barva je sytě rubínově červená, ve vůni se projevuje typický charakter po sušených švestkách. V chuti je víno sametově harmonické, dlouhé, podložené příjemnými vanilkovými tóny z 12ti měsíčního ležení v sudech barrique.
Další informace:	Zlatá medaile Oblastní výstava Čech Kutná Hora 2006 Oceněno TOP 77 2005/2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2012
Výrobce/distributor:	Lobkowiczké zámecké vinařství Roudnice nad Labem s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Svatovavřínecké barrique
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Knížecí vyhlídka
Typ půdy:	hlinito-šterkovitá s kameny
Datum sklizně:	23. 9. 2003
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo výrobní partie:	492/04
Počet lahví partie :	1 400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,5
Obsah kyselin (g/l):	5,3
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,3
Senzorická charakteristika:	Ležení na barikových sudech vtisklo to- muto vínu nádhernou vůni skořice a čo- kolády. Jeho chuť je plná, s příjemnou tříslavinou, po polknutí jemně nasládlá.
Další informace:	Salon vín 2005/2006 Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Frankovka
Ročník:	2005
Přívlastek:	jakostní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Havraníky
Viniční trať:	Staré vinice
Typ půdy:	píščito-hlinitá, mělké spraše, zvětraliny Dyjského masivu
Datum sklizně:	20. 10. 2005
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	19,0
Číslo výrobní partie:	488
Počet lahví partie :	13 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,7
Obsah kyselin (g/l):	4,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,0
Senzorická charakteristika:	Panenská Frankovka s příjemným čokoládovo-tabákovými tóny v chuti osloví nejednoho milovníka kvalitních červených vín. Celý degustátorský prožitek je prostoupen typickým odrůdovým charakterem, čistotou a mohutností vjemů.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Znovín Znojmo, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Frankovka
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Mikulov
Viniční trať:	Pod Sv. Kopečkem
Typ půdy:	hlinitá s podložím vápence
Datum sklizně:	7. 11. 2005
Výnos (q/ha):	58
Cukernatost moštu (°NM):	21,4
Číslo výrobní partie:	314
Počet lahví partie :	5 400
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,7
Obsah kyselin (g/l):	5,1
Obsah alkoholu (% obj.):	12,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,2
Senzorická charakteristika:	Barva tmavě rubínová, s ovocnou vůní po lesních plodech. Chuť je nazralá s jemnou harmonickou tríslovinou.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Moravíno s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Frankovka
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Bořetice
Viniční trať:	Terasy
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	28. 10. 2005
Výnos (q/ha):	41
Cukernatost moštu (°NM):	23,6
Číslo výrobní partie:	10
Počet lahví partie :	2 800
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,0
Obsah kyselin (g/l):	4,9
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,4
Senzorická charakteristika:	Víno působí velmi ušlechtilé, plně a otevřeně s lehkým nádechem po třešních, čokoládě a vanilce, s příjemnou tříslovinou.
Další informace:	Víno leželo 12 měsíců ve francouzských dubových sudech.
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2012
Výrobce/distributor:	Rodinné vinařství Jedlička & Novák

Vaše poznámky:



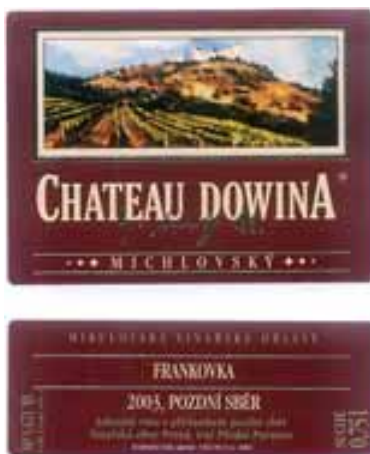
Víno - odrůda, název:	Frankovka
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Valtice
Viniční trať:	Pod Raisnou
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	9. 10. 2003
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo výrobní partie:	507/04
Počet lahví partie :	4 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	9,1
Obsah kyselin (g/l):	4,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,8
Senzorická charakteristika:	Víno nazrávalo v sudech. Jeho vůně je příjemná, připomínající skořicovo-višňové tóny. V chuti je plné, extraktivní, doplněné intenzivní tmavě-červenou barvou.
<i>Další informace:</i>	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Frankovka
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Přední Purmice
Typ půdy:	hnědozemě na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše
Datum sklizně:	20. 10. 2003
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	22,5
Číslo výrobní partie:	621
Počet lahví partie :	6 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	5,5
Obsah kyselin (g/l):	4,5
Obsah alkoholu (% obj.):	12,9
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,2
Senzorická charakteristika:	Buket aronie, přezrálých višní, sušených lesních jahod a malin je v chuti doplněn hřejivými tóny čerstvé marmelády, čokoládových mandlí a perníku s povídky.
Další informace:	Seal of approval AWC Vienna 2006
Doporučená lahvová zralost:	2005 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **André**
Ročník: **2003**
Přívlastek: **jakostní víno**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Velkopavlovická**
Vinařská obec: **Čejkovice**
Viniční trať:
Typ půdy: **černozem se spraší**
Datum sklizně:
Výnos (q/ha): **65**
Cukernatost moštu (°NM): **20,7**
Číslo výrobní partie: **322**
Počet lahví partie : **10 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **0,7**
Obsah kyselin (g/l): **5,6**
Obsah alkoholu (% obj.): **12,1**
Bezcukerný extrakt (g/l): **24,4**
Senzorická charakteristika: **Vůně je široká, plná zralých tónů červeného ovoce. Barva je tmavě červená s fialovými odstíny. Má uhlazený chuťový projev s plným tělem a škálou jemných taninů.**

Další informace:
Doporučená lahvová zralost: **2007 - 2009**
Výrobce/distributor: **Habánské sklepy, spol. s r. o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **André**
Ročník: **2003**
Přívlastek: **pozdní sběr**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Velkopavlovická**
Vinařská obec: **Kobylí**
Viniční trať: **Sovinky**
Typ půdy: **hlinito-písčitá půda na pískovcovém podloží**
Datum sklizně: **4. 10. 2003**
Výnos (q/ha):
Cukernatost moštu (°NM): **22,6**
Číslo výrobní partie: **39**
Počet lahví partie : **2 500**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **0,5**
Obsah kyselin (g/l): **6,7**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,0**
Bezcukerný extrakt (g/l): **29,0**
Senzorická charakteristika: **Víno tmavě červené barvy, s ovocnou švestkovou vůní. V chuti plné, připomínající sušené švestky, s výrazným ale příjemným taninem a velmi jemnou kyselinou.**

Další informace:

Doporučená lahвовá zralost: **2007 - 2010**

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

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	André
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Přední Purmice
Typ půdy:	hnědozemě na slínech, jílech a na usazeninách karpatského flyše
Datum sklizně:	15. 10. 2003
Výnos (q/ha):	68
Cukernatost moštu (°NM):	22,2
Číslo výrobní partie:	609
Počet lahví partie :	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,1
Obsah kyselin (g/l):	5,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,9
Senzorická charakteristika:	Aromatické látky dobře vyzrálých hroznů, sametový buket s višňovo-povidlovými tóny a směsí sušeného lesního ovoce je s osobitou lehkostí doplněn harmonií jemných elagotaninů.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2006 Zlatá medaile VÍNO a DESTILÁTY Praha 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2009
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Zweigeltrebe
Ročník:	2005
Přívlastek:	jakostní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Nový Šaldorf
Viniční trať:	Kraví hora
Typ půdy:	jílovito-hlinitá hnědozem
Datum sklizně:	11. 10. 2005
Výnos (q/ha):	80
Cukernatost moštu (°NM):	21,0
Číslo výrobní partie:	305
Počet lahví partie :	12 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,3
Obsah kyselin (g/l):	4,8
Obsah alkoholu (% obj.):	13,1
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,5
Senzorická charakteristika:	Víno rubínově červené barvy, ovocitá vůně s chutí ostružin a divokých višní.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2010
Výrobce/distributor:	Vinařství rodiny Špalkovy s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Zweigeltrebe
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Josefov
Viniční trať:	Kukvička
Typ půdy:	hlinito-vápenatá spraš
Datum sklizně:	18. 10. 2005
Výnos (q/ha):	87
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo výrobní partie:	7
Počet lahví partie :	2 700
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,3
Obsah kyselin (g/l):	5,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,0
Senzorická charakteristika:	Víno má sytě rubínovou barvu s fialovými odlesky po okraji. Vůně je výrazně ovocná, dominují přezrálé višně a ostružiny. V chuti se dokonale prolínají dozvuky ovocného buketu s výraznou plností zakončené krásnou tříslovinou.
Další informace:	Zlatá medaile VINUM JUVENALE 2005 Zlatá medaile Malá encyklopedie českého a moravského vína
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Sůkal Milan - Bonus Eventus

Vaše poznámky:



12,5 %obj. MILAN SŮKAL, 696 16 N. PODOVOROV 63 750 ml

Víno - odrůda, název:	Zweigeltrebe
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Velké Bílovice
Viniční trať:	Haňby
Typ půdy:	jílovito-hlinitá
Datum sklizně:	18. 9. 2003
Výnos (q/ha):	80
Cukernatost moštu (°NM):	22,8
Číslo výrobní partie:	104
Počet lahví partie :	2 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,5
Obsah kyselin (g/l):	6,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,6
Senzorická charakteristika:	Sytá tmavá barva, jemná ovocná chuť i vůně se sametovou dochutí.
Další informace:	Stříbrná medaile Vinoforum Znojmo 2005
Doporučená lahvová zralost:	2004 - 2009
Výrobce/distributor:	Tetur Vladimír

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Gryllus barrique
Ročník:	2004
Přívlastek:	jakostní známkové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Znojemská
Vinařská obec:	Nový Šaldorf
Viniční trať:	Kraví hora
Typ půdy:	jílovito-hlinitá hnědozem
Datum sklizně:	21.10. - 4. 11. 2004
Výnos (q/ha):	90
Cukernatost moštu (°NM):	18,0 - 20,5
Číslo výrobní partie:	224
Počet lahví partie :	4 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,1
Obsah kyselin (g/l):	5,0
Obsah alkoholu (% obj.):	12,7
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,9
Senzorická charakteristika:	Temně červená barva s vůní vanilky a kouře, v kombinaci s lesními plody, sametovou chutí s tóny kávy a lesních plodů.
Další informace:	„Kupáž vybraných odrůd Zweigeltrebe, Svatovavříneckého a Cabernetu Sauvignon, jenž zrály 9 měsíců odděleně v barikových sudech. Stříbrná medaile Vinoforum Modra 2006
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2012
Výrobce/distributor:	Vinařství rodiny Špalkovy s.r.o.

Vaše poznámky:



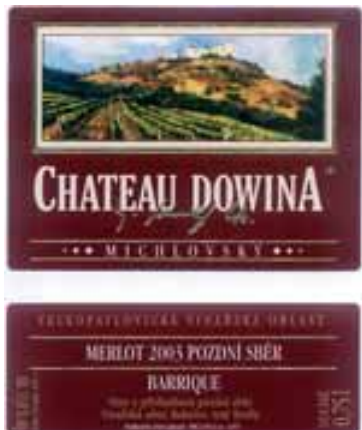
Víno - odrůda, název:	Rulandské modré barrique
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Strážnická
Vinařská obec:	Uherský Ostroh
Viniční trať:	Plachty
Typ půdy:	těžký, jílovitý, kamenitý
Datum sklizně:	10. 10. 2003
Výnos (q/ha):	36,5
Cukernatost moštu (°NM):	22,2
Číslo výrobní partie:	332
Počet lahví partie :	10 650
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,6
Obsah kyselin (g/l):	5,7
Obsah alkoholu (% obj.):	11,9
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,0
Senzorická charakteristika:	Barva vína je poněkud vyšší, což je dáno technologií výroby. Vůně je bohatá, krásně květnatá s nádechem sladké vůně dřeva. Chuť je jemná, tříslovina přechází do hořké čokolády.
Další informace:	Champion červených vín Vinařské Litoměřice 2006
Doporučená lahвовá zralost:	2006 - 2008
Výrobce/distributor:	VÍNO BLATEL a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Merlot
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Rakvice
Viniční trať:	Krefty
Typ půdy:	těžší černozem
Datum sklizně:	30. 10. 2003
Výnos (q/ha):	48
Cukernatost moštu (°NM):	22,5
Číslo výrobní partie:	634
Počet lahví partie :	6 600
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,4
Obsah kyselin (g/l):	5,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	22,9
Senzorická charakteristika:	Okouzující aroma sušených černých třešní, borůvek a strouhané čokolády je v chuti doplněno o tóny sušených švestek a turecké kávy s příjemnou a hlubokou elagotaninovou dochutí.
Další informace:	Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2009
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Merlot
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Šardice
Viniční trať:	Dubový - Červenice
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	20. 10. 2005
Výnos (q/ha):	78
Cukernatost moštu (°NM):	26,2
Číslo výrobní partie:	24/05
Počet lahví partie :	8 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,4
Obsah kyselin (g/l):	4,8
Obsah alkoholu (% obj.):	13,2
Bezcukerný extrakt (g/l):	28,1
Senzorická charakteristika:	Víno rubínové barvy, výrazné ovocné vůně, vysoce extraktivní plné chuti.
Další informace:	Zlatá medaile VINUM JUVENALE 2005
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2009
Výrobce/distributor:	NEOKLAS a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Merlot
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Věstoňsko
Typ půdy:	černozem na slinito-jílovitém substrátu
Datum sklizně:	31. 10. 2003
Výnos (q/ha):	51
Cukernatost moštu (°NM):	22,5
Číslo výrobní partie:	635
Počet lahví partie :	3 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,0
Obsah kyselin (g/l):	4,9
Obsah alkoholu (% obj.):	12,9
Bezcukerný extrakt (g/l):	21,9
Senzorická charakteristika:	Buket přezrálého peckového ovoce je výzývavě snouben s jemnou vanilkou, skořicí a originálním perníku po zrání v dubových sudech. V chuti je víno bohatě strukturované, kořenité s výraznými tříslovinami a specifickou dochutí sušených švestek.
Další informace:	Zlatá medaile Vinoforum Modra 2006 Stříbrná medaile AWC Vienna 2006 Salon vín 2005/2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2011
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Moravia
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Moravská Nová Ves
Viniční trať:	Stará Hora
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	24. 10. 2005
Výnos (q/ha):	82
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo výrobní partie:	48
Počet lahví partie :	700
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,0
Obsah kyselin (g/l):	3,7
Obsah alkoholu (% obj.):	11,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	26,4
Senzorická charakteristika:	Plné, extraktivní víno s nízkou kyselinou, tmavé barvy a kabernetovým aroma.
Další informace:	Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Glosová Helena - Collegium Vinitorum

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Moravia
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Hustopeče
Viniční trať:	Růženy
Typ půdy:	hlinito-písčítá
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	23,0
Číslo výrobní partie:	60142-5
Počet lahví partie :	15 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,9
Obsah kyselin (g/l):	4,3
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	28,9
Senzorická charakteristika:	Tmavě červená barva s violeťovými odlesky. Bohaté aroma listu černého rybízu. Sladěná chuť s vyrovnanými taniny a delikátní kořeněnou koncovkou.
Další informace:	Vítěz soutěže Makro víno roku 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2010
Výrobce/distributor:	Ravis vinné sklepy Rakvice s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Sauvignon
Ročník:	2004
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Perná
Viniční trať:	Věstoňsko
Typ půdy:	černozem na slinito-jílovitém substrátu
Datum sklizně:	5. 11. 2004
Výnos (q/ha):	60
Cukernatost moštu (°NM):	23,2
Číslo výrobní partie:	733
Počet lahví partie :	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	2,2
Obsah kyselin (g/l):	5,2
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,6
Senzorická charakteristika:	Exceluje originální kabernetová vůně s dotekem vyčíněné kůže, drobného lesního ovoce, černého rybízu, borůvek a ostružin. Chuť je rovněž výrazná, s komplexní strukturou, ovocito-čokoládová a jemně sametová s bohatými tříslovinami.
Další informace:	Diplom Valtické vinné trhy 2006 Diplom VÍNO a DESTILÁTY Praha 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2015
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Sauvignon
Ročník:	2005
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Čejkovice
Viniční trať:	Stará Hora
Typ půdy:	černozem se spraší
Datum sklizně:	1. 11. 2005
Výnos (q/ha):	55
Cukernatost moštu (°NM):	22,4
Číslo výrobní partie:	573
Počet lahví partie :	3 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,2
Obsah kyselin (g/l):	5,8
Obsah alkoholu (% obj.):	12,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	28,2
Senzorická charakteristika:	Má velmi hlubokou, jemnou barvu s červenofialovým odstínem. Ovocný buket je velmi intenzivní, komplexní, s černo-rybízovým projevem. Stejná je i chuťová složka vína. Je lehce robustní, dobře balancovaný.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2007 - 2010**

Výrobce/distributor: **Habánské sklepy, spol. s r. o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Sauvignon
Ročník:	2004
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Hustopeče
Viniční trať:	Růženy
Typ půdy:	hnědozem na spraši, středně těžká
Datum sklizně:	25. 10. 2004
Výnos (q/ha):	63
Cukernatost moštu (°NM):	22,4
Číslo výrobní partie:	734
Počet lahví partie :	5 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	3,8
Obsah kyselin (g/l):	5,2
Obsah alkoholu (% obj.):	12,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	23,0
Senzorická charakteristika:	Ovocitá vůně s jemnými tóny sušených švestek, perníku a teplé čokolády. V chuti je bohatá struktura vlastních tříslovin doplněna asimilovanými elagotaniny, ovocností černého rybízu, aronie s dlouhou a komplexní dochutí.
Další informace:	Stříbrná medaile Fórum Moravium 2006
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2015
Výrobce/distributor:	Vinselekt Michlovský, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Sauvignon barrique
Ročník:	2002
Přívlastek:	jakostní víno
Vinařská oblast:	
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Čejkovice
Viniční trať:	Helezný díl
Typ půdy:	černozem
Datum sklizně:	14. 10. 2002
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	18,0
Číslo výrobní partie:	213
Počet lahví partie :	1 940
Obsah zbytk. cukru (g/l):	4,2
Obsah kyselin (g/l):	5,1
Obsah alkoholu (% obj.):	11,8
Bezcukerný extrakt (g/l):	20,7
Senzorická charakteristika:	Granátově červené víno, které ležením v barikovém sudu získalo plnou extraktivní chuť s tóny vanilky a jemnými dubovými tříslovinami. Ve vůni vyniká příjemný nádech ostružin a černého rybízu. K vínu doporučujeme grilované maso, zvěřinu, sýry s bílou a modrou plísní.
Další informace:	
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Templářské sklepy Čejkovice

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Neronet
Ročník:	2005
Přívlastek:	jakostní víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Mutěnice
Viniční trať:	Úlehle
Typ půdy:	hlinito-písčitá
Datum sklizně:	15. 10. 2005
Výnos (q/ha):	40
Cukernatost moštu (°NM):	19,0
Číslo výrobní partie:	02/05
Počet lahví partie :	11 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	0,7
Obsah kyselin (g/l):	5,5
Obsah alkoholu (% obj.):	13,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	30,6
Senzorická charakteristika:	Víno tmavě červené barvy s nádhernou ovocnou vůní ostružin a černých plodů s bohatou strukturou vyzrálých tříslovin a dlouhou perzistencí.
Další informace:	Zlatá medaile VINUM JUVENALE 2005
Doporučená lahвовá zralost:	2005 - 2013
Výrobce/distributor:	Vinařství Zaječí s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chateau Čejkovice
Ročník:	2003
Přívlastek:	jakostní šumivé víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Čejkovice
Viniční trať:	Lůčkový díl
Typ půdy:	lehká, váté spraše
Datum sklizně:	20. 10. 2003
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	22,8
Číslo výrobní partie:	171
Počet lahví partie :	2 000
Obsah zbytk. cukru (g/l):	1,8
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	12,6
Bezcukerný extrakt (g/l):	19,4
Senzorická charakteristika:	Cuvée Ryzlinku rýnského a Chardonnay. Víno zlatožluté barvy, ve vůni mírně ovocné tóny. V chuti svěží kyselinka typická pro dané odrůdy. Vynikající jemné dlouhotrvající perlení, které je výsledkem dlouhodobého pečlivého zrání sektu v lahvi.
Další informace:	Zlatá medaile Malá encyklopedie českých a moravských vín 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2009
Výrobce/distributor:	Zemědělská a.s. Čejkovice

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chateâu Radyně brut
Ročník:	2003
Přívlastek:	jakostní šumivé víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	
Vinařská obec:	
Viniční trať:	
Typ půdy:	
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	
Číslo výrobní partie:	3144
Počet lahví partie :	5 244
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,0
Obsah kyselin (g/l):	5,8
Obsah alkoholu (% obj.):	13,4
Bezcukerný extrakt (g/l):	19,6
Senzorická charakteristika:	Chateau Radyně extra brut vyniká brilantní chutí. Ojedinelé snoubení směsi nejkvalitnějších dvouletých vín a buketních látek Ryzlinku vlašského a Veltlínského zeleného z prosluněných Pálavských vrchů vytváří cuvée s vyšším obsahem příjemných kyselin. Perlivý koncert vzniká díky kvašení tradiční metodou v láhvi. Symfonie lehkých bublinek je noblesně jemná a dlouhotrvající.
Další informace:	Chateâu Radyně je nejstarší známkou sektu ze sortimentu Bohemia sekt a.s. s více jak šedesátiletou tradicí.
Doporučená lahвовá zralost:	2006 - 2010
Výrobce/distributor:	Bohemia Sekt, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2003
Přívlastek:	slámové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Sedlec u Mikulova
Viniční trať:	Kotel
Typ půdy:	spraš na jílu s vápencovým podložím
Datum sklizně:	10. 10. 2003
Výnos (q/ha):	40
Cukernatost moštu (°NM):	29,0
Číslo výrobní partie:	46/04
Počet lahví partie :	300
Obsah zbytk. cukru (g/l):	332,1
Obsah kyselin (g/l):	6,9
Obsah alkoholu (% obj.):	7,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	25,1
Senzorická charakteristika:	Víno má výraznou zlatavě žlutou barvu, v buketu dominuje přezrálé tropické ovoce, zvláště kandované figy. Chuť je velmi plná, mohutně ovocně medová s velmi čistou dochutí.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2007 - 2010**

Výrobce/distributor: **ZD Sedlec**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Ryzlink rýnský
Ročník:	2005
Přívlastek:	ledové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Milotice
Viniční trať:	Šidleny
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	25. 11. 2005
Výnos (q/ha):	30
Cukernatost moštu (°NM):	38,0
Číslo výrobní partie:	77
Počet lahví partie :	1 660
Obsah zbytk. cukru (g/l):	131,0
Obsah kyselin (g/l):	10,6
Obsah alkoholu (% obj.):	10,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	35,6
Senzorická charakteristika:	Toto exklusivní víno začalo vznikat v krutých zimních mrazech již na vinici. Svědčí o tom jeho vysoká hustota a zlatá barva. Vůně medu a rozinek přecházející až do kandovaného ovoce. Nádherný přírodní zbytkový cukr a příjemná kyselinka dává tomuto vínu svou jedinečnost.
Další informace:	Zlatá medaile VINUM JUVENALE 2005
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2022
Výrobce/distributor:	Krist Tomáš

Vaše poznámky:



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

Ročník: **2001**

Přívlastek: **ledové víno**

Vinařská oblast: **Morava**

Vinařská podoblast: **Znojemská**

Vinařská obec: **Krhovice**

Viniční trať: **Skalka**

Typ půdy: **hlinitá, jílovito-hlinitá**

Datum sklizně: **10. 12. 2001**

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM): **40,4**

Číslo výrobní partie: **125**

Počet lahví partie : **3 500**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **236,2**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **9,1**

Bezcukerný extrakt (g/l): **35,3**

Senzorická charakteristika: **Plné, přírodně velmi sladké, svěží, s úchvatnou vůní ledového vína, podpořená příjemnou vůní Veltlínského zeleného**

Další informace: **Bronzová medaile Vinitaly Verona 2002**

Doporučená lahvová zralost: **2007 - 2015**

Výrobce/distributor: **Znovín Znojmo, a.s.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Hibernal
Ročník:	2005
Přívlastek:	slámové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Mutěnice
Viniční trať:	Úlehle
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	31. 10. 2005
Výnos (q/ha):	48
Cukernatost moštu (°NM):	45,6
Číslo výrobní partie:	05/29
Počet lahví partie :	725
Obsah zbytk. cukru (g/l):	278
Obsah kyselin (g/l):	11,1
Obsah alkoholu (% obj.):	11,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	29,0
Senzorická charakteristika:	Jedná se o výjimečné víno s vůní kandovaného ovoce a rozinek. V chuti ohromí bohatá medovost a kořenitost s dlouhou dochutí tropického ovoce.
Další informace:	Hrozny byly uloženy téměř 120 dní na palachových rohožích. Z nich vylisovaný mošt dosáhl mimořádnou cukernatost 45,6 °NM.
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2017
Výrobce/distributor:	LIVI, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



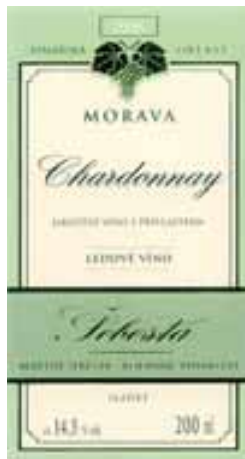
Víno - odrůda, název:	Rulandské šedé
Ročník:	2004
Přívlastek:	slámové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Velkopavlovická
Vinařská obec:	Žabčice
Viniční trať:	Kovalov
Typ půdy:	písečná
Datum sklizně:	3. 10. 2004
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	36,2
Číslo výrobní partie:	104
Počet lahví partie :	6 500
Obsah zbytk. cukru (g/l):	164
Obsah kyselin (g/l):	10,5
Obsah alkoholu (% obj.):	11,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	57,0
Senzorická charakteristika:	
Další informace:	Champion Fórum Moravium 2006 Champion Grand Prix Austerlitz Zlatá medaile MUVINA Prešov 2006 Zlatá medaile VINO FEST Bratislava 2006 Zlatá medaile Festwine Brno 2006 Stříbrná medaile Vinoforum Modra 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2012
Výrobce/distributor:	Drápal Oldřich st.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2005
Přívlastek:	ledové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Břeží
Viniční trať:	Liščí vrch
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	1. 12. 2005
Výnos (q/ha):	35
Cukernatost moštu (°NM):	39,8
Číslo výrobní partie:	14/05
Počet lahví partie :	750
Obsah zbytk. cukru (g/l):	187,2
Obsah kyselin (g/l):	10,8
Obsah alkoholu (% obj.):	14,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	57,7
Senzorická charakteristika:	Citrusově-medový charakter se projeví i v chuti. Vyšší kyselinka osvěží, zbytkový cukr zachová víno i v této kategorii pitelným a svěžím.
Další informace:	Selekce pouze zdravých hroznů. TOP 77 vín ČR 2006/2007
Doporučená lahvová zralost:	2009 - 2013
Výrobce/distributor:	Šebesta Martin

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Chardonnay
Ročník:	2005
Přívlastek:	slámové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Uherský Ostroh
Viniční trať:	Plachty
Typ půdy:	kamenito-hlinitá
Datum sklizně:	15. 10. 2005
Výnos (q/ha):	
Cukernatost moštu (°NM):	34,0
Číslo výrobní partie:	17
Počet lahví partie :	350
Obsah zbytk. cukru (g/l):	175,0
Obsah kyselin (g/l):	8,5
Obsah alkoholu (% obj.):	8,3
Bezcukerný extrakt (g/l):	28,6
Senzorická charakteristika:	Barva této laskominy je sytě nažloutlá, jako slunce které jej stvořilo. Aroma připomíná velmi vyzrálé hrušky, banán s tóny medové vůně. V chuti vás osloví velký zbytek přírodního hroznového cukru s jemnou kyselinkou. Doporučujeme podávat k husím játrům, paštikám či dezertům.
Další informace:	Hrozny ležely čtyři měsíce na slámě. Nejvýše hodnocené bílé víno na nominační Slovácké podoblastní výstavě
Doporučená lahвовá zralost:	2007 - 2035
Výrobce/distributor:	Vinařství rodiny Cíchovy, Alena Cíchová

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Sauvignon
Ročník:	2004
Přívlastek:	slámové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Novosedly
Viniční trať:	Stará hora
Typ půdy:	štěrkovitá
Datum sklizně:	
Výnos (q/ha):	35
Cukernatost moštu (°NM):	40,0
Číslo výrobní partie:	732/05
Počet lahví partie :	1 750
Obsah zbytk. cukru (g/l):	186,5
Obsah kyselin (g/l):	7,0
Obsah alkoholu (% obj.):	10,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	27,7
Senzorická charakteristika:	Je zajímavé víno, v němž se kromě cukru také koncentrovaly aromatické látky, které bohatě ovlivňují jeho chuť i vůni.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2013
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Pálava
Ročník:	2004
Přívlastek:	ledové víno
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Moravská Nová Ves
Viniční trať:	Vinohrady
Typ půdy:	hlinito-písčité
Datum sklizně:	23. 12. 2004
Výnos (q/ha):	10
Cukernatost moštu (°NM):	37,0
Číslo výrobní partie:	56
Počet lahví partie :	300
Obsah zbytk. cukru (g/l):	185,9
Obsah kyselin (g/l):	7,7
Obsah alkoholu (% obj.):	10,1
Bezcukerný extrakt (g/l):	28,5
Senzorická charakteristika:	Zlatavá až medová barva. Vůně fíků, melounů a medu, v chuti medovitá kořenitá dezertnost. Víno má dlouhou dochuť, která je podtržena příjemnou kyselinkou.
Další informace:	
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2020
Výrobce/distributor:	Rajský Jan - Collegium Vinitorum

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Muškat moravský
Ročník:	2005
Přívlastek:	výběr z cibéb
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Slovácká
Vinařská obec:	Tvrdonice
Viniční trať:	Padělky
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	7. 11. 2005
Výnos (q/ha):	20
Cukernatost moštu (°NM):	33,0
Číslo výrobní partie:	93/05
Počet lahví partie :	800
Obsah zbytk. cukru (g/l):	93,3
Obsah kyselin (g/l):	8,8
Obsah alkoholu (% obj.):	13,1
Bezcukerný extrakt (g/l):	43,7
Senzorická charakteristika:	Víno je zlatožluté barvy. Výrazně kořenitá a zároveň příjemná vůně, nám připomíná svěží hrozny muškátu. Vyšší obsah zbytkového cukru je sladěn s příjemnou kyselinkou. Víno zachovává dlouhou a příjemnou dochuť.
Další informace:	Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2006
Doporučená lahvová zralost:	2006 - 2010
Výrobce/distributor:	Čebav s.r.o.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **Tramín červený**
Ročník: **2005**
Přívlastek: **ledové víno**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Velkopavlovická**
Vinařská obec: **Hustopeče**
Viniční trať: **Růženy**
Typ půdy: **hnědozem na spraši, středně těžká**
Datum sklizně: **24. 12. 2005**
Výnos (q/ha):
Cukernatost moštu (°NM): **39,0**
Číslo výrobní partie: **5247**
Počet lahví partie : **5 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **201,2**
Obsah kyselin (g/l): **7,3**
Obsah alkoholu (% obj.): **13,1**
Bezcukerný extrakt (g/l): **33,1**
Senzorická charakteristika: **Plné, vysoce aromatické víno zlaté barvy s typickým odrůdovým charakterem. V chuti kořeněné s tóny čerstvého medu.**
Další informace: **Zlatá medaile AWC Vienna 2006
Pohár Weinparade Poysdorf 2006
Diplom Valtické vinné trhy 2006**
Doporučená lahvová zralost: **2006 - 2010**
Výrobce/distributor: **RÉVA RAKVICE s.r.o.**

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Cabernet Sauvignon barrique
Ročník:	2003
Přívlastek:	pozdní sběr
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Brod nad Dyjí
Viniční trať:	Dunajovský kopec
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	13. 10. 2003
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	22,0
Číslo výrobní partie:	519/04
Počet lahví partie :	1 300
Obsah zbytk. cukru (g/l):	6,9
Obsah kyselin (g/l):	5,4
Obsah alkoholu (% obj.):	13,0
Bezcukerný extrakt (g/l):	28,6
Senzorická charakteristika:	Vyniká svou tmavou, sytě rudou barvou. Ve vůni jsou jemné tóny černého rybízu dokreslené vanilkou a černou kávou. To vše se mísí s plnou a harmonickou chutí.
Další informace:	Salon vín 2004/2005, 2005/2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2018
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název:	Rulandské modré barrique
Ročník:	2003
Přívlastek:	výběr z hroznů
Vinařská oblast:	Morava
Vinařská podoblast:	Mikulovská
Vinařská obec:	Brod nad Dyjí
Viniční trať:	Dunajovský kopec
Typ půdy:	hlinitá
Datum sklizně:	2. 10. 2003
Výnos (q/ha):	45
Cukernatost moštu (°NM):	24,0
Číslo výrobní partie:	514/04
Počet lahví partie :	1 300
Obsah zbytk. cukru (g/l):	5,2
Obsah kyselin (g/l):	4,8
Obsah alkoholu (% obj.):	11,5
Bezcukerný extrakt (g/l):	24,1
Senzorická charakteristika:	Je víno s tmavě rubínovou barvou, ve vůni je ovocné aroma doprovázeno jemnými tóny kokosu a sušených švestek. Jeho chuť je plná a harmonická.
Další informace:	Salon vín 2005/2006, Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2005, 2006 Zlatá medaile Víno a destiláty 2006 Zlatá medaile Vinné trhy Pezínok 2006
Doporučená lahvová zralost:	2007 - 2017
Výrobce/distributor:	Vinné sklepy Valtice, a.s.

Vaše poznámky:



Víno - odrůda, název: **Rulandské modré**
Ročník: **2004**
Přívlastek: **slámové víno**
Vinařská oblast: **Morava**
Vinařská podoblast: **Mikulovská**
Vinařská obec: **Strachotín**
Viniční trať: **Šusfeldy**
Typ půdy: **hlinitá spraš na třetihorních slínovcích**
Datum sklizně: **30. 10. 2004**
Výnos (q/ha): **70**
Cukernatost moštu (°NM): **42,0**
Číslo výrobní partie: **204**
Počet lahví partie : **1 000**
Obsah zbytk. cukru (g/l): **226,0**
Obsah kyselin (g/l): **11,0**
Obsah alkoholu (% obj.): **9,1**
Bezcukerný extrakt (g/l): **41,3**
Senzorická charakteristika:
Další informace: **4 korunky Malá encyklopedie českých a moravských vín 2006**
Doporučená lahvová zralost: **2004 - 2012**
Výrobce/distributor: **Drápek Oldřich st.**

Vaše poznámky:



Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky 2006/2007

Výrobce: Bíza Petr

Ulice: Okružní 830

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství založeno v roce 1999, navazuje již na třetí vinařskou generaci. Vinařství vyrábí pouze přívlastková a speciální vína. 70% celkové produkce tvoří červená vína. Všechna vína jsou vyráběna nejmodernějšími technologickými postupy - řízeným kvašením, biologickým odbouráváním kyseliny jablečné a u vybrané partie pak metodou barrique. Vína jsou určena pro gastronomii, speciální prodejny a pro všechny milovníky vín.

Sklepmistr: Bíza Petr ing.

Telefon: 518 36 27 82

Fax:

Mobil: 776 12 04 39

E-mail: vinbiza@centrum.cz

www stránky: www.bizavino.cz

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 3,5 ha

Roční produkce: 35 000 lahví



Výrobce: Bohemia Sekt a.s., závod Víno Mikulov

Ulice: Průmyslový oblast 1220

Město, PSČ: Mikulov, 692 01

Charakteristika výrobce: Moderní vinařství, společně s citlivým zpracováním hroznů, dává vínům značky VÍNO MIKULOV jedinečné, charakteristické chuťové vlastnosti. Při výrobě tu vinaři spojují zkušenosti převzaté od svých dávných předchůdců spolu s nejmodernějšími technologiemi. Svůj konkurenční náskok v moderní technologii využívá společnost k výraznému zvyšování kvality svých vín.

Sklepmistr: Košulič Rudolf ing.

Telefon: 377 19 71 11

Fax: 377 96 50 48

Mobil: 602 56 10 73

E-mail: obchod@bohemiasekt.cz

www stránky: www.vinomikulov.cz

Počet pracovníků: 90

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce: 12 000 000 lahví



Výrobce: Bohemia Sekt a.s.

Ulice: Smetanova 220

Město, PSČ: Starý Plzenec, 332 02

Charakteristika výrobce: Společnost BOHEMIA SEKT je nejvýznamnějším výrobcem sektů s více než 70% 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 BOHEMIA SEKT má pro výrobu svých jedinečných sektů optimální zázemí v renomovaných společnostech na Moravě, které jsou, vedle vlastní produkce tichých vín, i pěstitelskou základnou. Produkty BOHEMIA SEKT spolu s popularitou a prestižní image na domácí scéně získávají renomé i na evropských a světových trzích. Export zahrnuje 14 zemí světa. Prvotřídní kvalita zaměřená na trvale posilování image značky, přinášení nových impulsů pro aktivní a zdravý způsob života - to jsou základní prvky strategie podnikání společnosti.

Sklepmistr: Svěda Josef

Telefon: 377 19 71 11

Fax: 377 96 50 48

Mobil: 724 11 80 02

E-mail: obchod@bohemiasekt.cz

www stránky: www.bohemiasekt.cz

Počet pracovníků: 191

Rozloha vlastních vinic: 243 ha

Roční produkce: 35 000 000 lahví



Výrobce: ČEBAV s.r.o.

Ulice: Chalupy 25

Město, PSČ: Tvrdonice, 691 53

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 33 91 24

Fax: 519 33 91 24

Mobil: 603 26 79 48

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: Mlýnská 2

Město, PSČ: Mikulov, 692 01

Charakteristika výrobce: Firma zahájila svou činnost v roce 2004 - cílem je výroba vysoce kvalitních přírodních vín ze známých poloh s důrazem na špičkovou práci ve vinici, šetrný přístup k přírodě a zpracování hroznů moderní technologií využívající gravitačního principu.

Sklepmistr: Kadrnka Jindřich

Telefon: 519 32 31 01

Fax: 519 32 31 01

Mobil: 602 43 94 32

E-mail: vinarstvi@galant.cz

www stránky: www.galant.cz

Počet pracovníků: 12

Rozloha vlastních vinic: 30,7 ha

Roční produkce: 50 000 lahví



Výrobce: Drápal Oldřich

Ulice: Klobouček 43

Město, PSČ: Brno-Žebětín, 641 00

Charakteristika výrobce: Specializované vinařství na slámová vína.

Sklepmistr: Drápal Oldřich st.

Telefon:

Fax:

Mobil: 728 20 42 44

E-mail: old.drapal@seznam.cz

www stránky: www.drapalovoslamovevino.cz

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce: 20 000 lahví



Výrobce: Glosová Helena

Ulice: Na Výsluní 841

Město, PSČ: Moravská Nová Ves, 691 55

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství se zaměřením na výrobu kvalitních lahvo-
vých vín, člen sdružení Collegium Vinitorum.

Sklepmistr: Glos Lubomír

Telefon: 519 34 25 77

Fax: 519 34 25 77

Mobil: 607 18 02 37

E-mail: evaglosova@seznam.cz

www stránky: www.collegiumvinito-
rum.com

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 2 ha

Roční produkce: 9 000 lahví



Výrobce: Habánské sklepy spol. s r.o.

Ulice: Čejkovská 1284

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

Charakteristika výrobce: Společnost HABÁNSKÉ SKLEPY Velké Bílovice vznikla v roce 1993 a navázala tak na dlouhou a úspěšnou vinařskou tradici trvající déle než čtyři století. Dodnes využívá starobylý Habánský sklep z počátku 17. století a místní tradice spojuje s nejmodernějšími vinařskými technologiemi. Díky tomu vzniká pod značkou HABÁNSKÉ SKLEPY vína se skutečným charakterem - vína s duší pro opravdové znalce, kteří dokáží ocenit kvalitu, individualitu a jedinečnost.

Sklepmistr: Matulík Jiří

Telefon: 377 19 71 11

Fax: 377 96 50 48

Mobil: 602 61 67 21

E-mail: obchod@bohemiasekt.cz

www stránky: www.habanskesklepy.cz

Počet pracovníků: 22

Rozloha vlastních vinic: 78 ha

Roční produkce: 1 000 000 lahví



Výrobce: Krist Tomáš

Ulice: Č.p. 224

Město, PSČ: Milotice, 696 05

Charakteristika výrobce: Malá dynamicky se rozvíjející firma, působící na trhu od roku 1996, zaměřující se na výrobu přívlastkových vín té nejvyšší kvality určených pro specializované maloobchody a privátní klientelu.

Sklepmistr: Krist Tomáš

Telefon: 518 61 92 23

Fax:

Mobil: 777 86 57 32

E-mail: vinarstvikrist@seznam.cz

www stránky: www.vinarstvikrist.cz

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 40 000 litrů



Výrobce: LIVI s.r.o.

Ulice: Nádražní 835

Město, PSČ: Dubňany, 696 03

Charakteristika výrobce: Moderní rodinná vinařská firma hospodařící na téměř 80 ha vlastních vinic ve Slovácké podoblasti. Součástí firmy je stylová restaurace a penzion přímo ve vinici. Ve stejném areálu se nachází rovněž archivní sklep a mikro-výroba vína, vybavená špičkovou technologií.

Sklepmistr: Gloz Miroslav

Telefon: 518 36 61 11

Fax: 518 36 61 11

Mobil: 602 97 74 61

E-mail: gloz@livi-dubnany.cz

www stránky: www.livi-dubnany.cz

Počet pracovníků: 30

Rozloha vlastních vinic: 72 ha

Roční produkce: 1 200 000 lahví



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

Ulice: Zámek 1

Město, PSČ: Roudnice nad Labem, 413 01

Charakteristika výrobce: Roudnická větev Lobkowiczů pěstuje vinnou révu na 77 ha tradičních tratí v okolí Roudnice nad Labem. Zrání a lahvování vín probíhá v rozsáhlých historických sklepech roudnického zámku. Roční výroba jakostních a přívlastkových vín je 250 tisíc lahví.

Sklepmistr: Podrábská Svatava

Telefon: 416 83 72 34

Fax: 416 83 72 34

Mobil: 602 61 23 26

E-mail: vinarstvi.rce@worldonline.cz

www stránky: www.vinarstvi-roudnice.cz

Počet pracovníků: 22

Rozloha vlastních vinic: 77,6 ha

Roční produkce: 250 000 lahví



Výrobce: Maděříč Ludvík

Ulice: Prušánská 318

Město, PSČ: Moravský Žižkov, 691 01

Charakteristika výrobce: Středně velké vinařství vyrábějící vína především z vlastních vinic ve Velkopavlovické podoblasti. Široký sortiment typů a druhů vín uspokojí každého milovníka vín.

Sklepmistr: Konečný Ondřej ing.

Telefon: 519 34 60 60

Fax: 519 34 60 59

Mobil: 605 28 42 66

E-mail: info@vinarstvimaderic.cz

www stránky: www.vinarstvimaderic.cz

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 18 ha

Roční produkce: 3 000 hl



Výrobce: MORAVÍNO s.r.o.

Ulice: Mikulovská 176

Město, PSČ: Valtice, 691 42

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

Sklepmistr: Černý Lubomír

Telefon: 519 352 202, 519 352 061

Fax: 519 35 37 14

Mobil: 602 50 52 07

E-mail: moravino@tiscali.cz

www stránky: www.moravino.cz

Počet pracovníků: 9

Rozloha vlastních vinic: 15 ha

Roční produkce: 300 000 lahví



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

Ulice: Zámecká 1508

Město, PSČ: Bzenec, 696 81

Charakteristika výrobce: Moravské vinařské závody Bzenec patří k předním producentům jakostních moravských vín. Dlouhodobě se hlásí k tradicím moravského vinařství a nabízí svým zákazníkům kvalitní vína, která pochází z hroznů s garantovaným původem vinařské oblasti Morava, z vybraných vinařských obcí všech čtyř podoblastí. Obhospodařují okolo 360 ha vinic vysázených převážně ve špičkových polohách, které jsou zárukou vypěstování kvalitních hroznů z jednotlivých vinařských obcí a viničních tratí. Pro výrobu originálních moravských vín dnes Moravské vinařské závody Bzenec využívají nejmodernější vinařské technologie a díky umu zkušených sklepmistrů produkují ta nejkvalitnější vína dostupná na našem trhu.

Sklepmistr: Ptáček Petr ing.

Telefon: 596 61 89 52

Fax: 596 61 84 53

Mobil: 737 21 46 65

E-mail: trade.marketing@mvz.cz

www stránky: www.mvz.cz

Počet pracovníků: 70

Rozloha vlastních vinic: 360 ha

Roční produkce: 10 000 000 lahví



Výrobce: Musil Ladislav Ing.

Ulice: Bezručova 55A/813

Město, PSČ: Dolní Kounice, 664 64

Charakteristika výrobce: Firma byla založena v roce 1992. Vinice pěstovány v systému integrované produkce. Produkce bílých, růžových a červených vín v kategoriích jakostních, přívlastkových a speciálních.

Sklepmistr: Musil Ladislav ing.

Telefon: 546 42 15 05

Fax: 546 42 15 05

Mobil: 603 26 56 36

E-mail: vinarstvi.musilovi@seznam.cz

www stránky:

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 28,4 ha

Roční produkce: 100 000 lahví



Výrobce: NEOKLAS a.s.

Ulice: Č.p. 700

Město, PSČ: Šardice, 696 13

Charakteristika výrobce: Společnost NEOKLAS a.s. byla založena v roce 1995. Ve své činnosti navázala na dlouholetou tradici předchozího zemědělského podniku v pěstování vinné révy, ovocných sadů a výroby révových vín. Obhospodařujeme celkem 130 ha vinic ve dvou vinařských obcích spadajících do vinařské podoblasti Slovácko.

Sklepmistr: Vydařilý Petr

Telefon: 518 69 85 55

Fax: 518 69 85 62

Mobil: 602 59 59 86

E-mail: neoklas@neoklas.cz

www stránky: www.neoklas.cz

Počet pracovníků: 98

Rozloha vlastních vinic: 62 ha

Roční produkce: 450 000 lahví



Výrobce: Nové Vinařství, a.s.

Ulice: Výsluní 613

Město, PSČ: Drnholec, 691 83

Charakteristika výrobce: Nové Vinařství je mladá společnost vyznávající inovativní přístup k pěstování révy vinné, sklizni hroznů a jejich zpracování. Vinařství obhospodařuje 102 ha vinic v okolí Mikulova, vysázených v letech 2002 a 2003. Při výrobě vín využívá pouze přírodního obsahu cukrů a kyselin bez přidávání řepného cukru. Vína jsou označována pouze jako jakostní, i když jsou vyrobená z hroznů vyzrálých v oblasti přívlastkových vín.

Sklepmistr: Skrýval Lubomír ing.
Telefon: 519 51 90 82
Fax: 519 51 92 22
Mobil: 602 40 39 87
E-mail: mikulov@novevinarstvi.cz

www stránky: www.novevinarstvi.cz

Počet pracovníků: 32
Rozloha vlastních vinic: 102 ha
Roční produkce: 250 000 lahví



Výrobce: PATRIA Kobyli, a.s.

Ulice: A.Šebestové 716

Město, PSČ: Kobyli, 691 10

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

Sklepmistr: Lanžhotský Marcel

Telefon: 519 43 12 10

Fax: 519 44 07 90

Mobil: 721 52 92 94

E-mail: vino@patriakobyli.cz

www stránky: www.vinozkobyli.cz

Počet pracovníků: 70
Rozloha vlastních vinic: 150 ha
Roční produkce: 1 800 000 lahví



Výrobce: Pavlovín, spol. s r.o.

Ulice: Nádražní 18

Město, PSČ: Velké Pavlovice, 691 06

Charakteristika výrobce: Firma byla založena v roce 1995 třemi společníky. Během let, až do současné doby prošla vývojem v technologii pěstování a zpracování hroznů. V současné době hospodaří na 75 ha vinic v katastru obce Klobouky u Brna. Vyrobené hrozny se zpracovávají ve středisku Bohumilice, vybaveném současnou nejmodernější technologií pro výrobu kvalitních vín. Vína jsou zde vyrobena, skladována a ve středisku Velké Pavlovice lahvoována a expedována. Cílem firmy je výroba přívlastkových vín, kterých je v posledních letech vyráběna asi třetina produkce.

Sklepmistr: Zvonič Petr

Telefon: 519 42 89 39

Fax: 519 42 89 39

Mobil: 603 85 84 63

E-mail: milan.prokes
@worldonline.cz

www stránky: www.pavlovin.cz

Počet pracovníků: 14
Rozloha vlastních vinic: 75 ha
Roční produkce: 1 100 000 litrů



Výrobce: Rajský Jan

Ulice: Medlov 434

Město, PSČ: Moravská Nová Ves, 691 55

Charakteristika výrobce: Řez na jeden tažen s osmi očky, redukce hroznů, zatravněný vinohrad přes jeden řádek, zelené hnojení. Vína se vyrábí přívlastková, červená s jablečnou fermentací v barikových sudech.

Sklepmistr: Rajský Jan

Telefon: 519 34 20 48

Fax: 519 34 20 48

Mobil: 608 45 68 87

E-mail: jan.seckar@iol.cz

www stránky:

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 0,5 ha

Roční produkce: 4 000 lahví



Výrobce: Ravis vinné sklepy Rakvice s.r.o.

Ulice: Družstevní 854

Město, PSČ: Rakvice, 691 03

Charakteristika výrobce: RAVIS vinné sklepy Rakvice je mladou dynamickou společností. Vznikla v roce 2002 jako jedna z dalších obchodních aktivit mateřské firmy Réva Rakvice. V současné době prodává více než 2 miliony lahví ročně. Od svého vzniku firma zaznamenala ojedinělý nárůst a úspěšnost v prodeji vín. Absolutní prvenství také zaujímá v prodeji ledových a slámových vín u nás.

Sklepmistr: Kružíková Jitka mgr.

Telefon: 519 34 97 11

Fax: 519 34 97 11

Mobil: 731 46 09 43

E-mail: ravis@ravis.cz

www stránky: www.ravis.cz

Počet pracovníků: 6

Rozloha vlastních vinic: 0 ha

Roční produkce: 2 000 000 lahví



Výrobce: Reisten, s.r.o.

Ulice: Zámek 2

Město, PSČ: Valtice, 691 42

Charakteristika výrobce: Reisten je malé vinařství, které se zabývá převážně výrobou přívlastkových vín. Obhospodařuje 28 ha hektarů vlastních vinic, ve výjimečných polohách v Pavlově, Sedleci a Mikulově, část hroznů nakupuje od stálých partnerů. Krédem vinařství je šetrnost a ohleduplnost při zacházení s vinicí, hrozny i vínem.

Sklepmistr: Nepraš Radomír

Telefon: 519 51 52 22

Fax: 519 51 50 96

Mobil: 777 15 12 99

E-mail: rane@iol.cz

www stránky: www.reisten.com

Počet pracovníků: 5

Rozloha vlastních vinic: 28 ha

Roční produkce: 60 000 lahví



Výrobce: RĚVA RAKVICE, s.r.o.

Ulice: Dolní 32

Město, PSČ: Rakvice, 691 03

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

Sklepmistr: Obhlídal František

Telefon: 519 34 92 16

Fax: 519 34 92 16

Mobil: 606 60 11 20

E-mail: reva@revaplus.cz

www stránky: www.revarakvice.cz

Počet pracovníků: 25

Rozloha vlastních vinic: 85 ha

Roční produkce: 1 200 000 lahví



Výrobce: Rodinné vinařství Jedlička & Novák

Ulice: Bořetice 483

Město, PSČ: Bořetice, 691 08

Charakteristika výrobce: Malý až střední rodinný podnik, obhospodařující 35 ha vlastních vinic, tedy 170 000 hlav s produkcí cca 0,5l vína z 1 hlavy. Zpracováváme pouze vlastní hrozny. Zaměřujeme se na přívlastková vína bílá - nová technologie, nerez, červená - francouzské dubové sudy.

Sklepmistr: Novák Stanislav ing.

Telefon: 519 43 01 05

Fax: 519 43 01 07

Mobil: 602 85 46 62

E-mail: vinoboretice

@vinoboretice.cz

www stránky: www.vinoboretice.cz

Počet pracovníků: 8

Rozloha vlastních vinic: 35 ha

Roční produkce: 85 000 litrů



Výrobce: SONBERK, a.s.

Ulice: Olomoucká 40

Město, PSČ: Brno, 618 00

Charakteristika výrobce: Moderní vinařství zaměřující se na výrobu bílých převlastkových vín z přísně redukováných sklizní z vlastního vinohradu, unikátní vinice Sonberk v Popicích. Specialita - výroba slámových vín evropské špičky.

Sklepmistr: Drápal Oldřich ml.

Telefon: 519 41 53 32

Fax: 519 41 53 32

Mobil: 777 63 04 34

E-mail: sonberk@tiscali.cz

www stránky: www.sonberk.cz

Počet pracovníků: 9

Rozloha vlastních vinic: 40 ha

Roční produkce: 100 000 lahví



Výrobce: SOŠ vinařská a SOU zahradnické Valtice

Ulice: Sobotní 116

Město, PSČ: Valtice, 691 42

Charakteristika výrobce: Vinařská škola produkuje víno pouze z vlastních vinic se zaměřením na kvalitní lahvová, převlastková vína a specializaci na výrobu bílých a růžových vín.

Sklepmistr: Buriánek Pavel

Telefon: 519 35 20 39

Fax: 519 35 22 21

Mobil: 606 13 13 54

E-mail: Pburianek@seznam.cz

www stránky: www.svisv.cz

Počet pracovníků: 7

Rozloha vlastních vinic: 24 ha

Roční produkce: 45 000 lahví



Výrobce: Sůkal Milan

Ulice: Prušánská 63

Město, PSČ: Nový Poddvorov, 696 16

Charakteristika výrobce: Malé rodinné vinařství zaměřené na výrobu vysoce jakostních a převlastkových vín. Klademe důraz na tradici, maximální péči, velmi šetrnou technologii se snahou převést charakter vinice, ročníku a odrůdy do vína. Zajímavostí firmy je, že 80% veškeré produkce zraje v kamenných nádobách.

Sklepmistr: Sůkal Milan

Telefon: 518 37 30 61

Fax: 518 37 30 61

Mobil: 606 14 65 52

E-mail: milan.sukal@quick.cz

www stránky: www.bonuseventus.cz

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 5 ha

Roční produkce: 30 000 lahví



Výrobce: Šebesta Martin

Ulice: Mládežnická 378

Město, PSČ: Březí, 691 81

Charakteristika výrobce: Nové menší vinařství na mikulovsku, založeno v roce 2002. První vína vyrobená v roce 2004. Vinařství se zaměřilo na výrobu kvalitních lahvových vín z vlastní produkce.

Sklepmistr: Šebesta Martin

Telefon: 519 51 74 95

Fax: 519 51 71 12

Mobil: 603 46 83 85

E-mail: info@vino-sebesta.cz

www stránky: www.vino-sebesta.cz

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 8,5 ha

Roční produkce: 20 000 lahví



Výrobce: Templářské sklepy Čejkovice

Ulice: Č.p. 945

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Vinařské družstvo založené v roce 1992. Produkce tužemských vín jakostních, ročníkových, barikových, vín s přívlastkem a archvních.

Sklepmistr: Koutný Pavel

Telefon: 518 36 26 28

Fax: 518 36 26 28

Mobil: 606 62 79 71

E-mail: info@templarske-sklepy.cz

www stránky: www.templarske-sklepy.cz

Počet pracovníků: 50

Rozloha vlastních vinic: 10 ha

Roční produkce: 4 000 000 lahví



Výrobce: Tetur Vladimír

Ulice: Záhumní 1277

Město, PSČ: Velké Bílovice, 691 02

Charakteristika výrobce: Výrobce vysoce jakostních a přívlastkových vín se zaměřením na aromatické odrůdy. Víno se vyrábí pouze z hroznů sklizených ve vinicích z Velkých Bílovic v novém objektu pomocí nejmodernější vinařské technologie.

Sklepmistr: Tetur Vladimír

Telefon: 519 34 79 04

Fax: 519 34 79 04

Mobil: 603 25 35 29

E-mail: vtetur@c-box.cz

www stránky: www.tetur.moraviavitis.cz

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 12 ha

Roční produkce: 200 000 litrů



Výrobce: Vašíček Milan

Ulice: Školní 622

Město, PSČ: Prušánky, 696 21

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství Milana Vašíčka - vinaře z Prušánek, které obhospodařuje 3,5 ha vlastních vinic, klade hlavní důraz na pečlivou a poctivou práci, jak ve vinici, tak i ve sklepech. Z kvalitních hroznů pak vyrábí vína s osobitým a nezaměnitelným charakterem.

Sklepmistr: Vašíček Milan

Telefon:

Fax:

Mobil: 776 11 66 93

E-mail: vinarvasicek@seznam.cz

www stránky:

Počet pracovníků: 2

Rozloha vlastních vinic: 3,5 ha

Roční produkce: 15 000 lahví



Výrobce: Vinařství Kovacs s.r.o.

Ulice: ev.č. 5

Město, PSČ: Novosedly, 691 82

Charakteristika výrobce: Jsme střední vinařskou firmou. Náš slogan „Umění ve víně“ vystihuje pohled na výrobu a práci s vínem. Sklepmistr vyrábí víno se zkušeností, citem, svým uměním vínu propůjčuje nezaměnitelný charakter. Pracujeme na vlastních vinicích o 120 tisíci keřích. Šetrnost při práci s hrozdem a vínem umožní zachovat co nejvíce původních, krásných vůní a chutí. Svým přístupem garantujeme zákazníkovi trvalou kvalitu našich vín.

Sklepmistr: Kovács Miroslav ing.

Telefon: 519 52 12 00

Fax: 519 52 13 71

Mobil: 775 12 77 30

E-mail: info@vinarstvi-kovacs.cz

www stránky: www.vinarstvi-kovacs.cz

Počet pracovníků: 18

Rozloha vlastních vinic: 26 ha

Roční produkce: 250 000 lahví



Výrobce: VINAŘSTVÍ MIKROSVÍN MIKULOV a.s.

Ulice: Nádražní 29

Město, PSČ: Mikulov, 692 01

Charakteristika výrobce: Vinařství se specializuje pouze na výrobu přívlastkových vín, z hroznů vypěstovaných z integrované produkce.

Sklepmistr: Ptáček Petr ing.

Telefon: 519 51 71 13

Fax: 519 51 71 13

Mobil: 731 45 45 41

E-mail: sklep@mikrosvin.cz

www stránky: www.mikrosvin.cz

Počet pracovníků: 76

Rozloha vlastních vinic: 225 ha

Roční produkce: 400 000 lahví



Výrobce: Vinařství rodiny Cíchovy - Alena Cíchová

Ulice: Řádek 490

Město, PSČ: Blatnice pod Svatým Antonínkem, 696 71

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství obhospodařující více než 4 ha vinic na prvotřídních svazích Bílých Karpat. Zaměřujeme se zejména na výrobu přívlastkových vín, velkou měrou na výrobu vín ledových a slámových. Možnost posezení ve vinném sklepe nacházející se v památkové rezervaci vinných sklepů STARÁ HORA.

Sklepmistr: Cícha Václav,
Cíchová Marie

Telefon: 518 33 14 50

Fax:

Mobil: 608 01 05 66

E-mail: vaclav.cicha@seznam.cz

www stránky: www.vinarstvicichovi.wz.cz

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic: 4 ha

Roční produkce: 12 000 lahví



Výrobce: Vinařství rodiny Špalkovy s.r.o.

Ulice: Č.p. 143

Město, PSČ: Nový Šaldorf - Sedlešovice, 671 81

Charakteristika výrobce: Rodinné vinařství kladoucí důraz na produkci kvalitních hroznů, a z nich typických vín. Soustředujeme se na výrobu specialit jako je rodinné cuvée Gryllus, víno zrající na kvasnicích, v barikových sudech, ledové víno a alkoholizované víno Šaler.

Sklepmistr: Špalek František

Telefon: 515 24 38 02

Fax:

Mobil: 723 38 88 82

E-mail: spalek@saler.cz

www stránky: www.saler.cz

Počet pracovníků: 4

Rozloha vlastních vinic: 6,5 ha

Roční produkce: 50 000 lahví



Výrobce: Vinařství Waldberg Vrbovec s.r.o.

Ulice: Č.p. 190

Město, PSČ: Vrbovec, 671 24

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 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, historickém, 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 23 01 01

Fax: 515 23 01 01

Mobil: 736 63 15 47

E-mail: info@vino-waldberg.cz

www stránky: www.vino.waldberg.cz

Počet pracovníků: 3

Rozloha vlastních vinic:

Roční produkce 200 000 litrů



Výrobce: Vinařství Zaječí s.r.o.

Ulice: U Vily 463

Město, PSČ: Zaječí, 691 05

Charakteristika výrobce: Moderní progresivní vinařství. Zpracování hroznů, kvašení rmutu a školení vína probíhá v moderních provozech. Uplatňují se nejnovější technologické postupy řízeného kvašení. Vína tak získávají výrazný odrůdový charakter, čistou vůni a svěžest. Víno zraje ve sklepech v dřevěných i barikových sudech nebo v klimatizovaných halách v nerezových tancích.

Sklepmistr: Šrámek Petr

Telefon: 519 35 14 49

Fax: 519 35 14 49

Mobil: 724 50 31 34

E-mail: losicka@vinoexclusive.cz

www stránky: www.vinarstvizajeci.cz

Počet pracovníků: 25

Rozloha vlastních vinic: 50 ha

Roční produkce 3 000 000 lahví



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

Ulice: Č.p. 60

Město, PSČ: Lechovice, 671 63

Charakteristika výrobce: Vinné sklepy Lechovice patří k tradičním výrobcům kvalitních přírodních vín ve znojemské vinařské podoblasti, kde pěstování révy vinné má hluboké kořeny. Dochované záznamy o největším rozvoji vinařství jsou spojovány s Louckým klášterem ve Znojmě. Roku 1773 bylo v Lechovicích povoleno v zámeckém parku hloubení sklepa, který je v současné době využíván na výrobu těch nejkvalitnějších vín. Sklep byl dokončen o 114 let později, roku 1837. Technické řešení sklepních prostor, které si můžete prohlédnout, zajišťuje stabilní teplotu 12 st. Celsia a prostředí ideální pro výrobu a zrání vína v sudech. 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 231 ha vinic. Vinice spadají do katastru vinařských obcí Borotice, Božice, Oleksovice a Lechovice.

Sklepmistr: Michalovič Petr

Telefon: 515 27 12 09

Fax: 515 27 12 09

Mobil: 602 88 64 33

E-mail: staskova@vslechovice.cz

www stránky: www.vslechovice.cz

Počet pracovníků: 62

Rozloha vlastních vinic: 231 ha

Roční produkce 450 000 lahví



Výrobce: Vinné sklepy Valtice, a.s.

Ulice: Vinařská 407

Město, PSČ: Valtice, 691 42

Charakteristika výrobce: Vinné sklepy Valtice jsou tradičním výrobcem vín zaměřující se především na produkci kvalitních odrůdových vín. Společnost je z 550 hektary vlastních vinic největším pěstitelem révy vinné v ČR. Všechny naše vinice jsou zařazeny do systému integrované produkce. Výjimečné spojení pěstitelské, s možností produkce vysoce kvalitních hroznů, a tradiční i moderní technologie výroby vína, umožňuje pod značkou Chateau 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 dva unikátní sklepy Křížový a Zámecký, kde jsou vyráběna vína více než 500 let.

Sklepmistr: Matocha Jaroslav ing.

Telefon: 519 36 13 16

Fax: 519 35 23 30

Mobil: 732 26 67 52

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 BLATEL, a.s.

Ulice: č.p. 855

Město, PSČ: Blatnice pod Svatým Antonínkem, 696 71

Charakteristika výrobce: Firma vlastní v současné době 196,5 ha vinic. Veškeré hrozny zpracováváme v našich provozovnách. Dále nakupujeme kvalitní hrozny od stálých dodavatelů. Veškerou produkci 1,5 mil. litrů uvádíme na trh sami.

Sklepmistr: Krápek Antonín

Telefon: 518 33 16 71

Fax: 518 33 13 10

Mobil: 777 70 72 29

E-mail: blatel@blatel.cz

www stránky: www.blatel.cz

Počet pracovníků: 39

Rozloha vlastních vinic: 196,5 ha

Roční produkce 1 500 000 lahví



Výrobce: Vinselekt Michlovský a.s.

Ulice: Luční 858

Město, PSČ: Rakvice, 691 03

Charakteristika výrobce: Vinařská filozofie společnosti Vinselekt Michlovský a.s. je založena na harmonické součinnosti přátelského vztahu k přírodě, hlubokého vyznání tradičních hodnot a neodmyslitelného pokroku ve vývoji špičkových technologií. Jedině takové myšlení je schopno chápat rozměr kvality nejen z pohledu organoleptického hodnocení, ale i z pohledu nutriční hodnoty, zdravotní nezávadnosti a prospěšnosti, jak pro člověka samotného, tak i pro okolní přírodu.

Sklepmistr: Holub Pavel ing.

Telefon: 519 36 08 75

Fax: 519 36 08 89

Mobil: 777 65 96 10

E-mail: michlovsky
@michlovsky.com

www stránky: www.michlovsky.com

Počet pracovníků: 46

Rozloha vlastních vinic: 130 ha

Roční produkce 1 000 000 lahví



Výrobce: VINUM MORAVICUM a.s.

Ulice: Úkolky 1055

Město, PSČ: Bzenec, 696 81

Charakteristika výrobce: Mladá vinařská firma založená v roce 2005, navazující na dlouholetou rodinnou tradici výroby vína. Společnost sídlí v malebném jihomoravském městečku Bzenci s bohatou vinařskou historií. Hrozny používané k výrobě vín pochází výhradně z moravských vinic z nejlépe situovaných vinařských tratí. Sklepní hospodářství se nachází pod svahy jedné z nejlepších viničních tratí v Bzenci s poetickým názvem „Kněží hory“. Tady ve třech sklepních lodích zrají vína jak v nerezových tancích tak v dřevěných sudech typu barrique. Posedět u skleničky a ochutnat vína je možno v útulném archivním sklepě.

Sklepmistr: Bezchleb Jan ing.

Telefon: 518 38 95 13

Fax: 518 38 95 46

Mobil: 737 55 70 40

E-mail: info@vinummoravicum.cz

www stránky: www.vinummoravicum.cz

Počet pracovníků: 1

Rozloha vlastních vinic: 1 ha

Roční produkce 46 000 lahví



Výrobce: ZD Sedlec u Mikulova

Ulice: Č.p. 308

Město, PSČ: Sedlec, 691 21

Charakteristika výrobce: Středně velký výrobce vína. Veškeré vyráběné víno je z vlastních vinic vyhlášených sedleckých tratí, kterých obhospodařují 124 ha. Roční produkce 200 000 lahví je hlavně zaměřena na špičková přívlastková vína.

Sklepmistr: Králík Ctirad

Telefon: 519 51 33 28

Fax: 519 51 33 28

Mobil: 777 71 91 10

E-mail: zdsedlec@tiscali.cz

www stránky: www.sedleckavina.cz

Počet pracovníků: 50

Rozloha vlastních vinic: 124 ha

Roční produkce 200 000 lahví



Výrobce: Zemědělská a.s. Čejkovice

Ulice: Č.p. 950

Město, PSČ: Čejkovice, 696 15

Charakteristika výrobce: Vyrábí kvalitní jakostní a přívlastková vína pouze z vlastní produkce hroznů. Dodává do gastronomie a specializovaných vinoték. Možnost prohlídky vinic, ochutnávky vín ve vinném sklepě, ubytování.

Sklepmistr: Hradil Vojtěch

Telefon: 518 36 26 05

Fax: 518 36 25 07

Mobil: 724 20 20 14

E-mail: zem.cejk@iol.cz

www stránky: www.zemedelskaas-cejkovice.cz

Počet pracovníků: 243

Rozloha vlastních vinic: 235 ha

Roční produkce 300 000 lahví



Výrobce: ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Ulice: Č.p. 404

Město, PSČ: Šatov, 671 22

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

Sklepmistr: Drozd Petr, Mikulencák Ladislav, Tvarůžek Libor

Telefon: 515 26 66 20

Fax: 515 22 16 50

Mobil: 606 71 22 31

E-mail: znovin@znovin.cz

www stránky: www.znovin.cz

Počet pracovníků: 110

Rozloha vlastních vinic: 20 ha

Roční produkce 4 000 000 lahví



Poznámky:



Svoji kancelář si můžete vzít kamkoliv



BlackBerry® od O₂ – světový standard
v business komunikaci

Zprostředkujeme Vám okamžitý přístup k e-mailu, kalendáři, adresáři,
poznámkám, úkolům a firemním aplikacím i mimo kancelář.

Aktuální informace, které Vám umožní udělat správné rozhodnutí
ve správný čas, jsou křídly pro Váš business. **O₂ pro Váš business.**

Volejte 800 333 555

HOBRA – vedení úspěchem!

HOBRAFILT
filtrační desky

ORBIFILT
filtrační moduly

CANDEFILT
filtrační svíčky

HOBRACOL
zařízení pro filtrační desky

ORBICOL
zařízení pro filtrační moduly

CANDECOL
zařízení pro filtrační svíčky



**SPOLEHLIVÁ
FILTRACE**
Filtrační media
a zařízení



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





S počítači, servery a sítěmi si hlavu lámat nemusíte...

Všichni naši zákazníci mají počítače s menší či větší počítačovou sítí, o kterou se musí starat. Pokud však porozumí výhodám, které nabízí náš outsourcing, nepotřebují vlastní odborníky. Prostě s námi uzavřou outsourcingovou smlouvu a výsledkem je smluvně garantovaná funkčnost počítačové sítě a přesný přehled o nákladech na provoz IT.

Místo starostí s počítači se pak mohou věnovat láhvi dobrého vína...

Více se dozvíte na www.autocont.cz

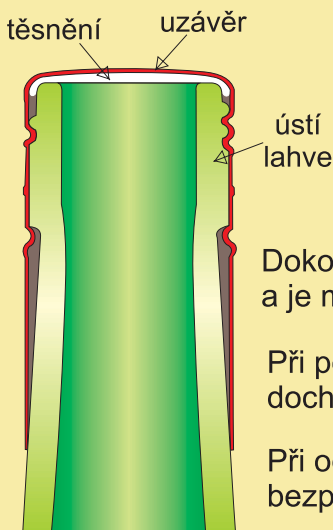




Bricol - M

Uzávěr STELVIN

Nabízíme různé druhy lahví
vhodných
pro Vaše vína.



Dokonale těsní
a je možné je opakovaně uzavírat.

Při použití těchto uzávěrů
dochází k minimální oxidaci vína.

Při odběru lahví a uzávěrů nabízíme
bezplatné zapůjčení uzavírací hlavy.



Bohemia

Bohemia Sekt Prestige

Sekt Prestige

BOHEMIA SEKT PRESTIGE JE VÝJIMEČNÉ JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO, ELEGANTNÍ A OSOBITÉ SVÝM CHARAKTEREM. VYNIKÁ JISKRNÝM VZHLEDEM, NEZAMĚNITELNOU CHUTÍ, PŘÍJEMNOU ZELENKAVĚ ZLATAVOU BARVOU A JEMNÝM DLOUHOTRVAJÍCÍM PERLENÍM. CUVÉE VZNIKLO JEDINEČNOU KOMBINACÍ VYBRANÝCH ODRŮDOVÝCH JIHMORAVSKÝCH VÍN RYZLINK RÝNSKÝ, RYZLINK VLAŠSKÝ A RULANDSKÉ BÍLÉ. BOHEMIA SEKT PRESTIGE SE VYRÁBÍ TRADIČNÍ METODOU KVAŠENÍM V LAHVÍCH.

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

WWW.BOHEMIASEKT.CZ



RIBBON S. r. o.

Autorizované prodejní a servisní centrum TOSHIBA

Kopírovací stroje



Faxy



Notebooky



Data projektory

TOSHIBA
Copiers • Telefax

Ribbon s.r.o.

Kaštanová 34 | 620 00 Brno

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

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



JSME VELCÍ KVALITOU CHÂTEAU VALTICE

VÍNO STALETÉ TRADICE
A.D. 1640



**Už po staletí
pracujeme na
tom, jak vypěstovat tu nejlepší kvalitu
a udělat světové víno.**

Individuální přístup k pěstování révy vinné na vlastních vinicích, moderní způsob zpracování hroznů, odborné školení vína využívající zkušenosti předních technologů, ale i našich otců a dědů – na těchto základech, vystavěných na trpělivosti a lásce k vínu, se mohou rodit světová vína. Naše snaha o kvalitu bývá tradičně zhodnocena prestižními oceněními doma i v zahraničí.

www.vsvaltice.cz, e-mail: odbyt@vsvaltice.cz, tel.: +420 519 361 331



ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. SE SÍDLEM V ŠATOVĚ



Vína hrdá na svůj původ

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

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY

VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD



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

Žižkovská 1230, 691 02 Velká Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346 236, Fax: +420 519 347 314

www.vinarskopotreby.cz



MAINCOR

Výrobce kvalitních potrubí pro inženýrské sítě

kanalizační potrubí a šachty

vodovodní potrubí

bezvýkopové technologie

pluhování tlakových potrubí



Pluhování

- ❖ nejefektivnější metoda instalace tlakových potrubí ve volném terénu
- ❖ položení 2 km potrubí během jednoho dne
- ❖ poloviční cena oproti běžné pokládce výkopem



www.maincor.cz

Maincor s.r.o., Bezová 1658/1, 147 00 Praha 4,

Tel.: 244 460 668, 244 062 319-21, Fax: 244 462 171, info@maincor.cz

Search for you!

Poskytujeme řešení v
oblasti správy dokumentů,
digitální archivace i
podnikového vyhledávání.



Poznejte nás i Vy!



softwarový partner
Národního vinařského centra

Kontakt:



YDS s.r.o.
Plotní 75, 602 00 Brno
tel.: 545 424256
mail: info@yds.cz
web: www.yds.cz



13. mezinárodní vinařský veletrh
13th International Wine Fair

4.–7. 3. 2008
Brno – Výstaviště

Veletrhy Brno, a.s.
Výstaviště 1 / 647 00 Brno
Czech Republic
tel.: +420 541 152 985
fax: +420 541 153 067
e-mail: vinex@bvz.cz
www.bvz.cz/vinex

BVV 
Veletrhy
Brno

The BVV logo consists of a thick, orange-red curved line that starts high on the left and ends lower on the right, with a small orange square at the bottom right end.

Nejchutnější čtení o víně, gastronomii a dalších radostech života



Autentické zpravodajství
z nejvýznamnějších soutěží vín
ve světě i doma

Bohatě ilustrované **původní**
reportáže z vinařských oblastí
všech kontinentů

Portréty vinařů z Čech, Moravy,
Slovenska ... celého světa

SOMMELIER®

Sommelierské soutěže,
veletrhy, výstavy,
přehlídky z první ruky

6x ročně až do schránky za 489,- Kč předplatného!

Praxe v hotelnictví,
gastronomii
a cestovním ruchu

Portréty špiček oboru
v naší **Galerii šéfkuchařů**

Excelentní recepty
a postupy z plotny
těch nejlepších

Technologie, suroviny,
vybavení, zařízení,
typy

Vydává **GastroPress s.r.o.** Praha 2, redakce 251 66 Hrusice 177,
tel 323 656 600, 605 957 774, predpatne@e-sommelier.cz,
Fax 323 654 080, e-mail redakce@e-sommelier.cz

www.e-sommelier.cz

Nabízíme Vám kvalitní služby profesionálního
digitálního fotoateliéru, zaměřeného na produk-
tovou a gastronomickou fotografii. Pixelová
retuš, efekty, kompletní grafické zpracování
katalogů, letáků, příloh ...



Revue pro
HOTEL a RESTAURANT





VÍNOREVUE

PRAGUE TROPHY
2007

Víno Revue '07

celoroční soutěž

vín na téma:

Morava versus

zbytek světa...



1. kolo - Chardonnay
leden 2007

2. kolo - Merlot
únor 2007

3. kolo - auvignon
březen 2007

4. kolo - Rosé
duben 2007

5. kolo - Ryzlink
květen 2007

6. kolo - Pinot Noir
červen 2007

7. kolo - Tramín
červenec 2007

8. kolo - Cabernet Sauvignon
srpen 2007

9. kolo - šumivá vína
září 2007

10. kolo - sladká vína
říjen 2007

VÍNOREVUE

více informací na:
www.vinorevue.cz

Le CIGARE & VIN

S T Y L E

*Časopis ušlechtilých
neřestí*



www.cigare-vin.cz

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

Vinařský obzor

Odborný časopis pro vinohradnictví, sklepní hospodářství a obchod vínem

Vydává Svaz vinařů České republiky



Co nabízíme:

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

Kontakt: SVČR – Vinařský obzor

Žižkovská 1275, P.O.Box 34, 691 02 Velké Bílovice

tel./fax: +420-519 348 980

e-mail: info@vinarskyobzor.cz • www.vinarskyobzor.cz





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 Z L I N S K O V S E T Í N S K O

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

KOVO PRUDÍK

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



- **nerezové nádrže, objem 50 - 20000 l**
provedení: válcové, hranaté, oválné, dělené a do klenby sklepa
- **nádrže s plovoucím víkem, objem 60 - 2000 l**

- **vinofikátory – na výrobu červeného vína, objem 2500 - 20000 l**

provedení:

s automatickým přetlácením rmutu
s ponořováním matolinového koláče
se skrápěním matolinového koláče

- **plničky lahví:**

provedení:

4-jehlová, 6-jehlová, 8-jehlová



VÍNA S CHUTÍ ČTYŘ STOLETÍ



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





VINOHRADY

VINEYARDS

CHATEAU BZENEC



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

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



VÍNO MIKULOV
SOMMELIER CLUB



... pro požitek
z vína

VÍNO Mikulov, spol. s r. o.,
Průmyslová oblast 1220
692 01 Mikulov
www.vinomikulov.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@.cz
fax:
547 230 452

800 druhů vín z celého světa
služby odborného poradce

makro

Váš Sommelier



www.makro.cz • www.vinnyhumidor.cz



ETIFLEX, s.r.o.

Národních hrdinů 17, 690 02 Břeclav

tel./fax: +420 519 372 015

e-mail: obchod@etiflex.cz

www.etiflex.cz

etikety v rolích

Tiskneme pro Vás

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

etikety v arších



GRAFOTISK – BLAŽEJ PÁLKA

Národních hrdinů 17, 690 02 Břeclav

tel./fax: +420 519 374 305

e-mail: obchod@grafotisk.cz

www.grafotisk.cz

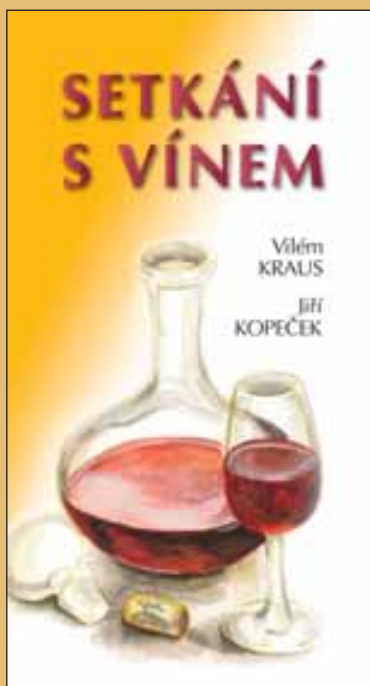
SETKÁNÍ S VÍNEM

(doplněné a upravené vydání 2006)

Vilém Kraus • Jiří Kopeček

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

Další informace na www.radix-knihy.cz



V tomto vydání je nově zpracováno rozdělení vín podle kvality, a to v souladu s novým vinařským zákonem z roku 2004, který je plně harmonizovaný s normami EU. Zákon zavádí některé nové kategorie vín, jako je např. zemské víno, výběr z cibéb a víno originální certifikace (VOC) a zpřesňuje požadavky na zařizování vín. Doplněny jsou i kvalitativní charakteristiky posledních ročníků vín v návaznosti na klimatické poměry.

Kniha přiblíží víno jeho začínajícím milovníkům a uspokojí i ty, kteří již mají s vínem delší zkušenost

a solidní znalosti. Jejím cílem je srozumitelně seznámit všechny zájemce s nejnovějšími poznatky o víně a umožnit jim rozpoznávat jeho vlastnosti a kvalitu i lépe se orientovat na neustále se zvětšujícím trhu domácích a zahraničních vín.

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

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

ABC Kovopit

engineering

Dodavatel strojů a zařízení pro nápojový průmysl



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

ABC Kovopit - engineering, spol. s r.o.

593 01 Bystřice nad Pernštejnem, K Ochozi 666

Tel./fax: 566 550 482, tel. 566 551 730

<http://www.abckovopit.cz> • e-mail: info@abckovopit.cz

MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY BZENEC



LIMITOVANÉ MNOŽSTVÍ
VÍN EXKLUZIVNÍ KVALITY

LIMITED EDITION
OF HIGH QUALITY WINES



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY BZENEC
Zámecká 1508, CZ - 696 81 Bzenec
e-mail: trade.marketing@mvz.cz

www.mvz.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

Kolik chutí může mít slunce?

Jedno slunce svítí na naše vinice. A přece na nich vznikají vína nekonečné rozmanitosti, která vynikají originální ovocnou chutí a kořenitostí, bohatým spektrem aromatických látek a harmonickým spojením plným chuti.

To provokuje ke zvidavosti, jež nemůže být nikdy nasyčena.

Poznejte kouzlo rozmanitosti našich vín.



www.vinazmoravy.cz
www.vinazcech.cz



**NÁRODNÍ
VINAŘSKÉ
CENTRUM**
obecně prospěšná společnost



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

NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.

Zámek 1

CZ – 691 42 VALTICE

tel./fax: +420 519 352 744

e-mail: narodni@vinarskecentrum.cz

www.vinarskecentrum.cz

www.salonvin.cz

www.wineofczechrepublic.cz

Katalog vín oceněných titulem „Salon vín České republiky 2006/2007“ vydalo
© NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.

Koncepce a zpracování katalogu: Ing. Marek Babis

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

Tisk: Grafotisk Blažej Pálka, Břeclav

Vydáno za podpory Vinařského fondu.



NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM

NATIONAL WINE CENTRE
NATIONALER WEINBAUZENTRUM

Zámek 1, 691 42 Valtice, Česká republika

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