

# SALON VÍN

## NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015





# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

Generální partner

## CzechTourism

Hlavní partneři



Oficiální voda

## AQUILA

Partneři



winterhalter



---

Partneři

---



---

Mediální partneři

---





# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

Pořadatel



Garant soutěže



Ve spolupráci

Mendelova  
univerzita  
v Brně



Propagace projektu za podpory



Záštitu nad Salonem vín – Národní soutěží vín ČR 2015 převzal

Ing. Miloš Zeman, CSc.  
prezident České republiky

Předseda hodnocení  
doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.

## Obsah / Contents / Inhalt

<b>Záštita prezidenta České republiky .....</b>	<b>4</b>
<b>Úvodní slovo předsedy Správní rady NVC .....</b>	<b>5</b>
<b>Úvodní slovo předsedy Svazu vinařů ČR .....</b>	<b>6</b>
<b>Úvodní slovo předsedy hodnocení .....</b>	<b>7</b>
<b>Úvodní slovo ředitele Národního vinařského centra .....</b>	<b>8</b>
<b>Statistika kolekce Salonu vín ČR .....</b>	<b>9</b>
<b>Graf průběhu soutěže – Národní soutěže vín ČR 2015 .....</b>	<b>10</b>
<b>Salon vín – Národní soutěž vín ČR 2015 .....</b>	<b>11</b>
<b>Šampion soutěže, vítězové kategorií, nejlepší kolekce .....</b>	<b>13</b>
<b>Komise hodnotitelů 2. kola Salonu vín – Národní soutěže vín ČR 2015 .....</b>	<b>14</b>
<b>Průvodce návštěvníka expozicí Salonu vín ČR 2015 .....</b>	<b>16</b>
<b>Profil struktury a mohutnosti vína a aromatický profil vín. ....</b>	<b>18</b>
<b>Vína z Moravy a vína z Čech – vína s historií, současností i budoucností .....</b>	<b>21</b>
<b>Slovníček .....</b>	<b>24</b>
Vocabulary .....	24
Wörterbuch .....	24
<b>Vinařská mapa České republiky .....</b>	<b>27</b>
<b>Seznam vín oceněných titulem Salon vín České republiky .....</b>	<b>28</b>
List of wines with the title of the Wine Salon of the Czech Republic .....	28
Liste der mit dem Titel Weinsalon der Tschechischen Republik gewerteten Weine. ....	28
<b>Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky ...</b>	<b>128</b>
List of producers included in the Wine Salon of the Czech Republic. ....	128
Liste der im Weinsalon der Tschechischen Republik vertretenen Produzenten .....	128



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015



Prezident České republiky  
Miloš Zeman  
uděluje  
**Z Á Š T I T U**

15. ročníku  
Salonu vín – národní soutěži vín  
České republiky 2015

v Praze dne 14. srpna 2014

## Úvodní slovo předsedy Správní rady NVC



### **Vážení návštěvníci Salonu vín České republiky!**

Slogan dříve známého pořadu Českého rozhlasu „A léta běží“ platí všude na Zemi všeobecně, a tak i expozice Salonu vín ČR dospěla do 15. roku svého vinařského života. Za tuto dobu prošla víceméně velmi úspěšným vývojem, který kopíroval vývoj a především módnost různých typů a charakterů moravských a českých vín.

Většina ročníků byla za tuto dobu klimaticky pro víno velmi příznivých, a tak jsme se setkávali ve větším zastoupení s pozdními sběry a výběry z hroznů a samozřejmě i s dostatečnou dávkou zbytkového cukru...

...ale časy se mění a počasí zvlášť! Za posledních pět let včetně loňského ročníku to na našich vinicích není s dosažením vyšší cukernatosti už tak jednoznačné.

Má to však podle mě také pozitivní dopady. Vína jsou lehčí a svěžejší a objevují se stále více vína suchá, která naši zeměpisnou šířku reprezentují pravdivěji, než tomu bylo v letech minulých.

Věřím, že můj názor není ojedinělý, a tak suchá vína bude v budoucnu vyhledávat stále více milovníků tohoto božského moku!

Dopřejme si i letos čas na prozkoumání a posouzení toho nejlepšího, co pro nás vybraly komise renomovaných vinařských odborníků, a věřím, že nebudete zklamáni!

Na zdraví Salonu vín ČR 2015!

Ing. František Mádl  
předseda Správní rady NVC



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

## Úvodní slovo prezidenta Svazu vinařů ČR



### Vážení návštěvníci Salonu vín,

v době, kdy píšu tento text, probíhají intenzivní práce na otevření nového Salonu, na který se obzvláště těším. Je výjimečný z několika důvodů. Tohoto ročníku se zúčastnilo rekordní množství vinařů, kteří přihlásili do soutěže 1646 vín. Již ze základních soutěžních kol, tedy podoblastních soutěží Národní soutěže vín, přicházely signály, že vína, zejména ročníku 2013, se velmi vydařila. Hodnotitelé oceňovali jejich svěžest a ovocitost. Byl jsem velmi zvědavý, jaká vína postoupí do boje o Šampiona a nominování do Salonu. Neváhal jsem a zúčastnil se třídního hodnocení, kdy se z 722 vín vybírala skupina 200, která se mohla účastnit závěrečného kola soutěže. A musím říct, že jsem byl osobně víny, která pro letošní ročník naši vinaři nabídli, velice nadšený. Bylo mi až líto, že náš Salon není větší a že nakonec v něm bude prezentovaná pouze tradiční stovka. Vína, která jsem měl možnost ochutnat, byla skvělá a až na výjimky si, podle mého názoru, zasloužila nezůstat utajena před širokou veřejností. Finálové hodnocení jsem proto očekával s velkým napětím. Na hodnocení se sešla skupina respektovaných a zkušených hodnotitelů. Na jednu stranu jsem jim jejich práci záviděl, protože mohli hodnotit skvělé vzorky, na druhou stranu jsem vnímal jejich nelehký úkol. Z těch 200 výborných vín vybrat stovku nejlepších. Ale to se nedá nic dělat. O to významnější a hodnotnější je, když je práce vinaře oceněna tím, že se jeho dílo, ne nepodobné dílu uměleckému, po několikanásobném posouzení odborníky umístí mezi stovkou těch nejlepších. Věřím, že má slova a moje pocity bude moct každý návštěvník Salonu vín potvrdit a nikdo neodejde zklamaný. V této pestré kolekci si jistě každý kromě Šampiona najde toho svého "Šampiona".

Na zdraví! :-)

JUDr. Tibor Nyitray  
prezident SV ČR



## Úvodní slovo předsedy hodnocení Salonu vín – Národní soutěže vín ČR 2015



### **Vážení přátelé, milovníci moravských a českých vín,**

Jsem rád, že jste přišli ochutnat vína oceněná titulem "Salon vín České republiky 2015" prezentovaná v degustační expozici Národního vinařského centra ve Valticích. Jedná se již o 15. ročník tohoto nejnáročnějšího národního výběru přihlášených vín, který je založen na propracovaném vícekolovém systému Národní soutěže vín ČR.

Všech 100 oceněných vín získalo v mezinárodně uznávaném stobodovém systému podle standardu O.I.V. 85 až 91 bodů. Tyto výsledky odráží vysoké a zároveň velmi vyrovnané hodnocení jejich kvality. Současně byla u těchto vín posuzována jejich sensorická struktura, mohutnost a aromatický profil. Tyto výsledky byly zpracovány do přehledné grafické podoby systémem vyvinutým ve spolupráci Národního vinařského centra ve Valticích a Zahradnické fakulty Lednice Mendelovy univerzity v Brně. Každý návštěvník tak během ochutnávání může srovnávat vlastní sensorické pocity s názory profesionálních degustátorů znázorněných v sensorických profilech u každého vína.

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

Příznivé pěstitelské podmínky roku 2013 přinesly fyziologicky a aromaticky vyzrálé hrozny zejména pro výrobu bílých vín s vhodným poměrem kyselin a cukru. Bílá vína ročníků 2013, která představují více než 50 % ze všech vystavovaných vín, v této době dosahují svého vrcholu. Jsou nazrálá, aromatická, chuťově plná a harmonická. Zároveň jsme pro Vás vybrali nejlepší červená vína posledních ročníků, která představují více než 20 % ze všech vystavovaných vín. Tuto kolekci vín doplňují vynikající vína starších ročníků, jejichž kvalita a nezaměnitelný charakter přesvědčily přísné sensorické hodnotitele.

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

doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.  
předseda hodnocení Salonu vín  
- Národní soutěž vín ČR 2015



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

## Úvodní slovo ředitele Národního vinařského centra



### **Vážení přátelé moravských a českých vín,**

držíte v rukou katalog již 15. ročníku Salonu vín – Národní soutěže vín ČR s navazující unikátní degustační expozicí vín oceněných titulem „Salon vín České republiky“.

Salon vín – národní soutěž vín ČR 2015 je finální soutěž systému Národní soutěže vín. Na podoblastní kola navázalo dvoukolové hodnocení vlastní soutěže. V prvním kole vybraly degustační komise nejlepších dvě sta vín, ze kterých vzešlo ve druhém kole nejlepších 100 vín s titulem „Salon vín ČR 2015“.

Zároveň vybrala komise Šampiona soutěže, vítěze kategorií a nejlepší kolekci.

Ocenění „Salon vín ČR“ je již několik let udělováno primárně dle podoblastí, v závislosti na rozloze vinic v jednotlivých podoblastech. Jednotlivé podoblasti jsou graficky zvýrazněny i v katalogu a na prezentačních tabulích, což je pro návštěvníka jistě přínosem. Výběr preferuje také vína s nižším obsahem zbytkového cukru (80 % vín kolekce je v kategorii suchých nebo polosuchých vín).

Každé oceněné víno má v degustační expozici vlastní prezentační box s kompletními údaji o daném víně. Již tradičně jsou analytické údaje a senzorický popis vína doplněny aromatickými profily a profily mohutnosti a struktury vína.

Od předloňského roku funguje další novinka – možnost zobrazení informací o víně na vašem smartphonu či tabletu přímo v degustační expozici. Expozice je pokryta WiFi signálem a informace o víně si můžete zobrazit přes webovou stránku Salonu vín nebo načtením QR kódů, které jsou u každého vína. V letošním roce jsme doplnili i anglickou verzi této aplikace.

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

Kromě stálé prezentace 100 vín s titulem „Salon vín ČR“ pro vás připravujeme také krátkodobé tematické prezentace dalších vín, např. vín od finalistů soutěže „Vinařství roku“, jarní prezentaci růžových vín a letní prezentaci mladých vín oceněných na našich i zahraničních soutěžích vín.

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

Přeji vám příjemný zážitek s našimi nejlepšími víny!

Ing. Pavel Krška,

ředitel Národního vinařského centra

## Statistika kolekce Salonu vín ČR



### Expozice Salon vín České republiky

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

### Statistika kolekce Salonu vín ČR

Celkem bylo do prvního kola soutěže přihlášeno 722 vín v sedmi kategoriích bílých, růžových, červených a šumivých vín. Titulem „Salon vín České republiky 2015“ bylo oceněno 100 vín. V poměrovém zastoupení bylo do kolekce vybráno 74 vín bílých, 23 vín červených a 2 vína šumivá a jedno růžové víno. Odrůdová skladba čítá 25 odrůd révy vinné a 7 vín cuvée. Nejúspěšnějšími odrůdami letošního ročníku se staly Ryzlink rýnský s 9 zastoupeními, dále Chardonnay s 8 zastoupeními, Ryzlink vlašský, Sauvignon a Veltlínské zelené se 7 zastoupeními a Rulandské bílé a Rulandské šedé s 6 zastoupeními. Dle jakostního zařazení je 48 vín v pozdním sběru, 19 vín ve výběru z hroznů, 9 vín kabinetních, 8 jakostních vín, 5 vín ve výběru z bobulí, 2 vína ledová, likérová, VOC, ve výběru z cibéb a 1 víno zemské.

Nejzastoupenějším ročníkem je ročník 2013 s 67 víny a ročník 2011 s 14 víny. Nejstarší víno je z roku 2005. Nejúspěšnější vinařskou podoblastí byla podoblast mikulovská s 28, dále velkopavlovická s 26, slovácká s 25, podoblast znojemská s 18, litoměřická s 3 víny.

V letošním roce byly nejúspěšnější tyto firmy: Vinselekt Michlovský a.s. s 18 víny, Chateau Valtice - Vinné sklepy Valtice a.s., Patria Kobylí a.s. a Rodinné vinařství Košut s.r.o. s 6 víny a ZNOVÍN Znojmo a.s. s 4 víny. Celkem dodá vína do expozice Salonu vín 47 vinařských firem.

Ing. Marek Babisz  
hlavní sommelier Národního vinařského centra



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

## Národní soutěž vín

5 nominačních soutěží – celkově přihlášeno 1646 vín

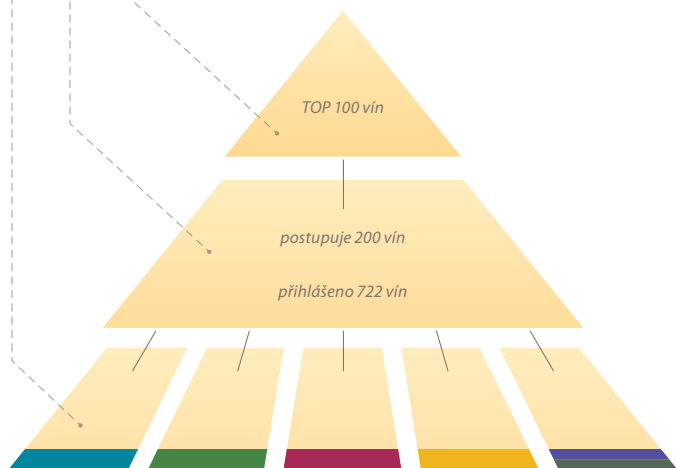
- Vinařská podoblast Znojemská
- Vinařská podoblast Mikulovská
- Vinařská podoblast Velkopavlovická
- Vinařská podoblast Slovácká
- Vinařská oblast Čechy

## První kolo

na základě nominací přihlášeno 722 vín  
Top 200 vín postupuje do finálního kola

## Finální kolo

vybere TOP 100 vín s titulem  
„Salon vín ČR 2015“, šampion, vítězové kategorií



Více informací: [www.narodnisoutezvin.cz](http://www.narodnisoutezvin.cz) nebo [www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz)

## Salon vín - Národní soutěž vín ČR 2015

### Poslání a cíl Soutěže

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

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

### Pořadatel Soutěže

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

### Výběr, hodnocení, ocenění vín

#### Kritéria výběru vín z prvního kola

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

- a) 160 vín celkem z kategorií A a E** s limitem 0-12 g/l zbytkového cukru, která budou vybrána dle plochy vinic v jednotlivých vinařských podoblastech (oblasti), a to:
- a. 6 nejlépe hodnocených vín z vinařské oblasti Čechy
  - b. 28 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti znojenské
  - c. 42 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti mikulovské
  - d. 44 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti velkopavlovické
  - e. 40 nejlépe hodnocených vín z vinařské podoblasti slovácké
- b) 20 nejvýše hodnocených vín v kategoriích B a F** (12-45 g/l zb. cukru)
- c) 14 nejvýše hodnocených vín v kategorii C** (nad 45 g/l zb. cukru)
- d) 2 nejvýše hodnocená vína v kategorii D** (růžová vína a klarety)
- e) 4 nejvýše hodnocená vína v kategorii G** (sekty s. o.)

Podmínkou postupu do druhého kola je zisk min. 80 bodů. V případě nesplnění minimálního bodového hodnocení při výběru podle bodů a) až e) budou zbylá vína do celkového počtu 200 vybrána z kategorií A a E podle absolutního zisku bodů bez ohledu na podoblasti/oblast.

#### Udělení cen Salonu vín – národní soutěže vín

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

„Šampion Salonu vín – národní soutěže vín“ – bude udělen nejvýše hodnocenému vínu z vín s limitem 0-12 g/l zbytkového cukru z kat. A a E.



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

V každé kategorii dle čl. 6 bude udělen titul „Vítěz kategorie“. Podmínkou udělení titulu vítěze kategorie je účast min. 5 vín v kategorii (z počtu vín přihlášených v 1. kole). Před začátkem hodnocení 2. kola stanoví organizační výbor soutěže postup výběru Šampiona a Vítězů kategorií.

## Ocenění titulem „Salon vín České republiky“

Ve druhém kole bude rovněž vybráno 100 vín pro ocenění titulem „Salon vín České republiky 2015“ (dále jen „oceněných vín“) podle těchto kritérií:

**a) 80 vín celkem v kategoriích A a E** (bílá a červená vína 0-12 g/l zbytkového cukru), která budou dále vybrána podle plochy vinic v jednotlivých vinařských podoblastech (oblasti), a to:

- a. 3 nejvýše hodnocená vína z vinařské oblasti Čechy
- b. 14 nejvýše hodnocených vín z vinařské podoblasti znojenské
- c. 21 nejvýše hodnocených vín z vinařské podoblasti mikulovské
- d. 22 nejvýše hodnocených vín z vinařské podoblasti velkopavlovické
- e. 20 nejvýše hodnocených vín z vinařské podoblasti slovácké

**b) 10 nejvýše hodnocených vín v kategoriích B a F** (12-45 g/l zb. cukru)

**c) 7 nejvýše hodnocených vín v kategorii C** (nad 45 g/l zb. cukru)

**d) 1 nejvýše hodnocené víno v kategorii D** (růžová vína a klarety)

**e) 2 nejvýše hodnocená vína v kategorii G** (seky s. o.)

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

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

## Šampion soutěže, vítězové kategorií, nejlepší kolekce

### **Kategorie A – vína bílá suchá a polosuchá (0–12 g/l zb. cukru)**

#### **Šampion soutěže a vítěz kategorie A**

EGO No. 75 Rulandské bílé, výběr z hroznů, 2013, č. šarže 3038  
Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.

### **Kategorie B – vína bílá polosladká (12–45 g/l zb. cukru)**

#### **Vítěz kategorie B**

Rulandské šedé, výběr z hroznů, 2013, č. šarže 3713  
Vinařství LAHOFER, a.s.

### **Kategorie C – vína bílá sladká (45 g/l a více zb. cukru)**

#### **Vítěz kategorie C**

Pálava, ledové víno, 2013, č. šarže 9813  
Vinařství Bronislav Vajbar, Rakvice

### **Kategorie D – růžová vína a klarety (0–45 g/l zb. cukru)**

#### **Vítěz kategorie D**

Cabernet Sauvignon rosé, pozdní sběr, 2013, č. šarže 3013  
ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

### **Kategorie E – vína červená suchá a polosuchá (0–12 g/l zb. cukru)**

#### **Vítěz kategorie E**

Laurot, výběr z hroznů, 2012, č. šarže 2136  
VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

### **Kategorie G – jakostní šumivá vína stanovené oblasti („sekt s.o.“)**

#### **Vítěz kategorie G**

Chateau Bzenec brut, jakostní šumivé víno s.o. 2011, č. šarže 2043B  
CHATEAU BZENEC, spol. s r.o.

#### **Cena za nejlepší kolekci**

VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

## Komise hodnotitelů 2. kola Salonu vín – Národní soutěže vín ČR 2015

### **Předseda hodnocení**

Doc. Ing. Josef Balík, Ph.D.

### **Ředitel soutěže**

Ing. Pavel Krška

### **Enolog soutěže**

Ing. Marek Babisz

### **Komise:K01**

**Předseda komise:** Libor Nazarčuk

**Členové:** Ing. Jan Bezchleb, Ing. Pavel Chrást, Vladimír Tetur, Bc. Jaroslav Suský, Ing. Jakub Šamšula, Lubomír Tichý

### **Komise:K02**

**Předseda komise:** Mgr. Ing. Marek Šťastný

**Členové:** Tomáš Brůha, Branko Černý, Ing. Ladislav Musil, Ing. Vladimíra Mrázová, Ph.D., Ing. Kamil Prokeš, Richard Süss

### **Komise:K03**

**Předseda komise:** Ing. Luboš Oulehla

**Členové:** JUDr. Luboš Bárta, MBA, Miroslav Majer, Ing. Stanislav Málek, Ing. Josef Svoboda, Ing. Richard Tichý, Ing. Karel Matula

### **Komise:K04**

**Předseda komise:** Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.

**Členové:** Ivo Dvořák, Ing. Bronislav Pavelka, Ctirad Králík, Michal Šetka, Ing. Vlastimil Vávra, Ing. Štěpán Weitoch

### **Komise:K05**

**Předseda komise:** Doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.

**Členové:** Ing. Zuzana Menšíková, Ing. František Drahonský, Štěpán Maňák, Mgr. František Koudela, Ing. Jan Stávek, Ph.D., MUDr. Martin Křístek







# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

## Průvodce návštěvníka expozicí Salonu vín ČR 2015

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

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

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

### Degustační programy Salonu vín ČR

#### A - Volné degustace

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

#### A1 – Volná degustace – cena 355,- Kč

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

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

Zvýhodnění 86 Kč oproti běžným cenám. Využití vstupenky je vázáno otevírací dobou zámku.

#### A3 – Volná degustace prodloužená – cena 499,- Kč

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

#### B – Degustace s „By the Glass“

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

### **Program B1 – cena 100,- Kč**

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

### **Program B2 – cena 250,- Kč**

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

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

Využití vstupenky je vázáno otevírací dobou zámku.

### **C - Řízené degustace**

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

### **Program C1 - cena 150,- Kč**

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

### **Program C2 - cena 260,- Kč**

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

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

### **Otevírací doba degustační expozice**

Aktuální otevírací doba veřejné degustační expozice Salonu vín ČR:

**Úterý - čtvrtek 9:30 - 17:00**

**Pátek - sobota 10:30 - 18:00**

**Neděle (červen-září) - 10:30 - 17:00**

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

Otevírací doba, programy a ceny platí pro rok 2015. O aktuální otevírací době, programech a cenách se informujte na [www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz).

### **Další aktivity Národního vinařského centra**

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

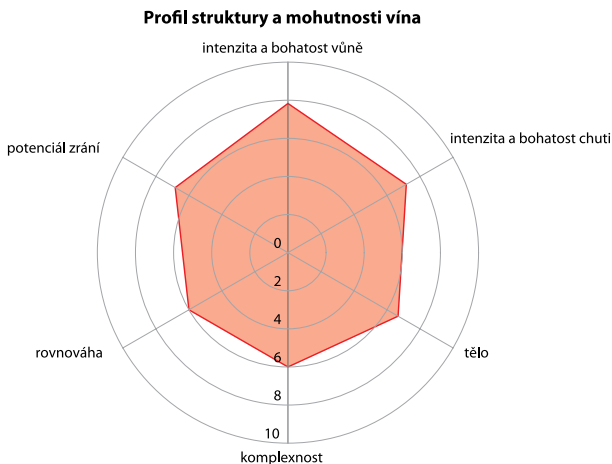
## Profil struktury a mohutnosti vína a aromatický profil vín

Jsou tradičními informacemi o vínech oceněných titulem "Salon vín České republiky 2015", se kterými se návštěvník expozice setká na informačních tabulích. Tento nesoutěžní systém hodnocení a grafického vyjádření charakteristických vlastností vín byl vyvinut ve spolupráci Národního vinařského centra ve Valticích a Zahradnické fakulty Lednice Mendelovy univerzity v Brně.

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

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

### Příklad profilu struktury a mohutnosti vína:



### **Podrobnější popis jednotlivých parametrů:**

**intenzita a bohatost vůně** (nízká, jednoduchá X vysoká, bohatá)

**intenzita a bohatost chuti** (nízká, jednoduchá X vysoká, bohatá)

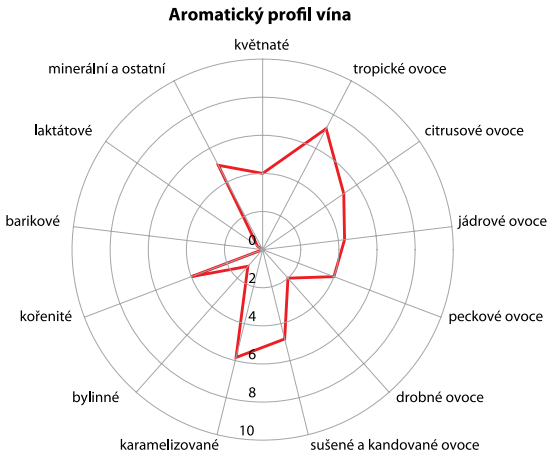
**tělo** (prázdné X extraktivní víno)

**komplexnost** (neúplná X plně strukturovaná)

**rovnováha** (nevyváženost vjemů X vyváženost)

**potenciál zrání** (nízký X vysoký)

### **Příklad aromatického profilu vína (bílé víno):**



### **Podrobnější popis jednotlivých parametrů pro jednotlivé typy vín:**

#### **BÍLÁ VÍNA**

**květnaté** (květ lípy, pomerančovníku, jabloně, bezu, luční květy, růže)

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

**citrusové ovoce** (grapefruit, limeta, pomeranč, mandarinka)

**jádrové ovoce** (jablko, hruška)

**peckové ovoce** (broskev, meruňka, ryngle)

**drobné ovoce** (angrešt, bílý rybíz)

**sušené a kandované ovoce** (rozinky, datle)

**karamelizované** (med, biscuit, pražené oříšky, karamel)

**bylinné** (listy rybízu, kopřiva, tráva, zelené rajče, seno)

**kořenité** (bílý pepř, koření)

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

**laktátové** (máslo, smetana)

**minerální a ostatní** (minerální, pazourek, petrolej,...)



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

## RŮŽOVÁ VÍNA A KLARETY

**květnaté** (růže, pivoňka, luční květy, květ jabloně)

**jádrové ovoce** (hruška, jablko)

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

**cirusové ovoce** (grapefruit, limeta, pomeranč, mandarinka)

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

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

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

**vařené a sušené ovoce** (kompot, rozinky, povidla)

**karamelizované** (med, bisciut, pražené oříšky, karamel)

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

**kořenité** (koření, mletá paprika, skořice)

**laktátové** (máslo, smetana)

**minerální a ostatní** (minerální, barikové,...)

## ČERVENÁ VÍNA

**květnaté** (růže, fialka, pivoňka, šeřík)

**jádrové ovoce** (hruška, jablko)

**tropické ovoce** (banán)

**peckové ovoce** (švestka, třešeň, višeň)

**drobné světlé ovoce** (jahoda, malina, červený rybíz)

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

**vařené a sušené ovoce** (kompot, povidla, fíky)

**karamelizované** (karamel, čokoláda, med, pražený oříšek)

**kořenité** (mletá paprika, černý pepř, skořice)

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

**bylinné sušené** (seno, tabák, černé olivy)

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

**minerální a ostatní** (kůže, zvěřina, lanýž)

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

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

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

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

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

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

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

Česká republika se dělí na dvě vinařské oblasti - Morava a Čechy a v rámci nich na 6 podoblastí – znojemská, velkopavlovická, mikulovská a slovácká na Moravě a mělnická s litoměřickou v Čechách. V 384 vinařských obcích se tu pěstuje réva vinná na vinicích o rozloze více než 17 tisíc hektarů, přičemž 96 % se nachází na Moravě. Z celkové plochy vinic je 67 % osázeno bílými odrůdami.

V České republice se vyrábí jakostní vína ze 31 bílých a 27 modrých odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize. Zemská vína se produkují i z dalších odrůd určených pro jejich výrobu. Nejvíce se pěstuje Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Svatovavřínecké, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský a Frankovka – každá odrůda na ploše více než 1.000 ha, což dohromady představuje více než polovinu našich vinogradů. Mezi pěstované odrůdy se řadí i něko-



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

lik domácích novošlechtěnců, např. Muškát moravský, Pálava, z modrých odrůd André, Cabernet Moravia a Neronet. V ČR působí okolo 800 registrovaných vinařství, a to od velkých firem až po malé rodinné podniky a tisíce drobných soukromých vinařů.

## **Rozdělení vín v České republice**

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

## **VÍNO BEZ PŮVODU (VÍNO)**

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

## **VÍNO S PŮVODEM**

### **Zemské víno**

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

### **Jakostní víno**

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

odrůdové – vyrobené z vinných hroznů, nebo z hroznového moštu nejvýše tří odrůd vhodných pro výrobu jakostních vín

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

### **Jakostní víno s přívlástkem.../Vino s přívlástkem...**

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



### **...kabinetní víno**

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

### **...pozdní sběr**

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

### **...výběr z hroznů**

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

### **...výběr z bobulí**

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

### **...ledové víno**

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

### **...slámové víno**

Aromatické sladké víno z dobře vyzrálých hroznů, které se nejméně tři měsíce po sklizni dosoušejí na podločkách ze slámy či rákosu nebo jsou zavěšeny v dobře větraném prostoru. Mošt musí mít nejméně 27 °NM. Lisovat se může i po dvou měsících, pokud cukernatost moštu dosáhne min. 32 °NM.

### **...výběr z cibéb**

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

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

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



# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

## Slovníček

### Vocabulary

### Wörterbuch

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

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



# NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM

obecně prospěšná společnost

## VZDĚLÁVACÍ PROGRAMY POŘÁDANÉ V NÁRODNÍM VINAŘSKÉM CENTRU

Úvod do degustace vína

Degustace vína - věda i umění

Sommelier junior

Moderní vinař

Vinařský marketing

PR ve vinařství

Výcvik a výběr specializovaných expertů posuzovatelů  
pro sensorickou analýzu vín podle ČSN ISO 8586-2

Termíny kurzů najdete v sekci Kurzy a semináře na  
[www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz)

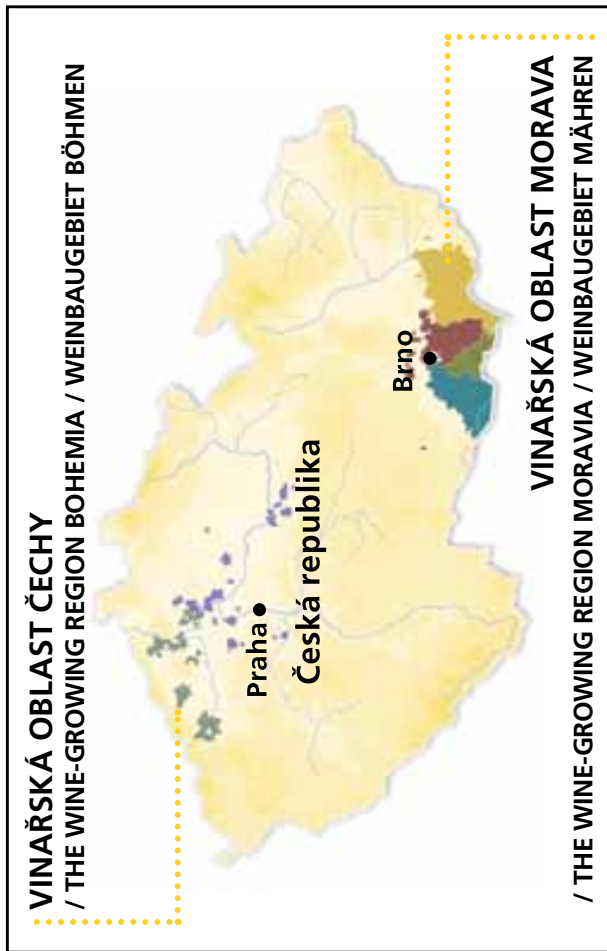
**Národní vinařské centrum, o.p.s.**

Zámek 1, 691 42 Valtice, tel./fax: +420 519 352 072

e-mail: [narodni@vinarskecentrum.cz](mailto:narodni@vinarskecentrum.cz)

[www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz)

# Vinařská mapa České republiky



VINAŘSKÁ PODOBLAST  
WINE-GROWING SUB-REGION  
WEINBAUTEILGEBIET:

ZNOJEMSKÁ

MIKULOVSKÁ

VELKOPAVLOVICKÁ

SLOVÁCKÁ

MĚLNICKÁ

LITOMĚŘICKÁ

Evidenční číslo vína: **1**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dobré Pole**

Viniční trať: **Daniel**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **12**

Počet lahví partie: **14 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **27,0**

**Senzorická charakteristika:** Víno žluté barvy se zlatavými odlesky. Vůně grepové pecky a mandlí, s dovůní rozinek. Minerální chuť s širokým středem a dlouhou šťavnatou perzistencí. Dochuť pomerančové kůry a medovinka naznačuje velký potenciál skrývající se v každé lahvi tohoto Ryzlinku vlašského.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín - mikulovská podoblast 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2019

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **2**

- Víno - odrůda, název:* **Ryzlink vlašský**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Mutěnice**  
*Viniční trať:* **Mutěnská hora**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **23.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **90,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **22,0**  
*Číslo šarže:* **84**  
*Počet lahví partie:* **800**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **0,6**  
*Obsah kyselin (g/l):* **6,7**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **13,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **22,3**  
*Senzorická charakteristika:* Vůně vína je kultivovaná a přirozená, nalezneme v ní tóny zralého ananasu a vlašského ořechu. Závěr vůně tvoří medově přezrálé hrozny. Chuť vína je zcela suchá, s náznakem břítké minerality a se zřetelnou zemitou dochutí.  
*Další informace:* Zlatá medaile Národní soutěže vín - slovácká podoblast 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2019**  
*Výrobce/distributor:* **Ing. Petr Mokuša**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **3**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Perná**

Viniční trať: **Kotelná**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **13.12.2013**

Výnos (q/ha): **42,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,5**

Číslo šarže: **1341**

Počet lahví partie: **1 340**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,8**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,7**

**Senzorická charakteristika:** Ve vůni terroirového vlašáku z Kotelné dominuje zkorodované železo s limetkovo-grepovou dovůní. Chuť je plná, extraktivní, se silným kovovým nádechem a vysokou, pikantní kyselinkou.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín - mikulovská podoblast 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2023

**Výrobce/distributor:** Ing. Miroslav Volařík

*Vaše poznámky:*





Evidenční číslo vína: **4**

- Víno - odrůda, název:* **Ryzlink vlašský**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Dolní Dunajovice**  
*Viniční trať:* **Plotny**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **28.11.2013**  
*Výnos (q/ha):* **46,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **22,6**  
*Číslo šarže:* **34/13**  
*Počet lahví partie:* **2 900**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **4,3**  
*Obsah kyselin (g/l):* **6,9**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **13,0**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **26,2**  
*Senzorická charakteristika:* Světle zlatavá barva se zelenkavými odlesky. Bylinkové aroma s nádechem sena a vlašskými ořechy. V chuti šťavnatý, se stopou jablka, limetky a rozinek s minerální dochutí.  
*Další informace:* Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2014, Stříbrná medaile FESTWINE Brno, Bronzová medaile Mikulovské vinné trhy, Stříbrná medaile Národní soutěž vín - mikulovská podoblast 2014  
*Doporučená lahвовá zralost:* **2015-2017**  
*Výrobce/distributor:* **Vinařství ŠOMAN**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **5**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Perná**

Viniční trať: **Železná**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **27.11.2013**

Výnos (q/ha): **45,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **1338**

Počet lahví partie: **1 800**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **11,3**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,8**

**Senzorická charakteristika:** Vlašák z Železné nabízí maximální projev minerálu silně kovovým podtónem ve vůni. Chuť je příjemně slaná v kombinaci s kovovým minerálem, botrytická s lehkým rozinkovým nádechem. Víno je nádherně plné, přecházející až do olejovitosti.

**Další informace:** Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2014, Bronzový pohár Víno a delikatesy 2013, Champion Prague Wine Trophy 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2023

**Výrobce/distributor:** Ing. Miroslav Volařík

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **6**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať: **Zadní hora**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **12.10.2013**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **10/13**

Počet lahví partie: **1 600**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **0,3**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **20,8**

**Senzorická charakteristika:** Víno elegantní zelenkavě žluté barvy. Příjemná ovocná vůně s tóny lipového květu, bílého pepře a žlutého melounu. V chuti je víno svěží, vyvážené, s tóny broskví a lipového květu.

**Další informace:** Bronzová medaile AWC Vienna 2014, Bronzová medaile IWC SAN FRANCISCO 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2014-2016

**Výrobce/distributor:** Vinařství Zbyněk Osicka

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **7**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **kabinetní víno**

Vinařská obec: **Vrbovec**

Viniční trať: **Slunný vrch**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **90,0**

Cukernatost moštu (°NM): **19,0**

Číslo šarže: **3124**

Počet lahví partie: **21 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,8**

Senzorická charakteristika: Ve vůni je cítit vůně citrusových plodů a bílého pepře. Limetky a med krásně doplňují chuť i aroma a vyzývají k dalšímu doušku.

Další informace: Zlatá medaile Národní soutěž vín - znojemská podoblast 2014, Gold Prague Wine Trophy 2014

Doporučená lahvová zralost: **2015-2018**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **8**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Vrbovec**

Viniční trať: **Šác**

Obsah zbyt. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **21.10.2013**

Výnos (q/ha): **15,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **19/13**

Počet lahví partie: **6 130**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,6**

*Senzorická charakteristika:* V tomto vínu žlutozelené barvy se snoubí tóny bílého pepře a lékořice. V chuti můžeme nalézt tóny pomeranče, které jsou doplněny kořenitými tóny.

*Další informace:*

Doporučená lahvová zralost: **2015-2018**

Výrobce/distributor: **Vinice - Hnanice, s.r.o.**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **9**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **kabinetní víno**

Vinařská obec: **Olbramovice**

Viniční trať: **Olbramovická hora**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **7.10.2013**

Výnos (q/ha): **85,0**

Cukernatost moštu (°NM): **19,5**

Číslo šarže: **2415**

Počet lahví partie: **26 900**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **20,6**

**Senzorická charakteristika:** Aroma čerstvého jádrového ovoce s jemnými tóny bílých květů doprovází v chuti buket pečených jablek s typickou veltlínovou kořenitostí. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín znojemské podoblasti 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2016

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

**Vaše poznámky:**



Evidenční číslo vína: **10**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Pod slunným vrchem**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **90,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **3102**

Počet lahví partie: **4 000**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,8**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,4**

**Senzorická charakteristika:** Jemné aroma bílého mletého pepře doprovází projev celého vína. Vůně se příjemně a harmonicky prolíná do šťavnaté a lehce pikantní chuti. Chuť je svěží a přesto robustní. Víno s velkým potenciálem zrání, které by nemělo chybět v žádné kvalitní sbírce.

**Další informace:** Stříbrná medaile AWC Vienna 2014, Zlatá medaile Národní soutěž vín - mikulovská podoblast 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2019

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **11**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Terezín u Čejče**

Viniční trať: **Přídánky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **1.10.2013**

Výnos (q/ha): **94,0**

Cukernatost moštu (°NM): **17,6**

Číslo šarže: **2421**

Počet lahví partie: **3 600**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,7**

**Senzorická charakteristika:** Jemné citrusové tóny jsou doplněny lehkým nádechem akátového sudu s nádhernou harmonií v dochuti. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín slovácké podoblasti 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

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

Vaše poznámky:





Evidenční číslo vína: **12**

- Víno - odrůda, název:* **Neuburské**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **kabinetní víno**  
*Vinařská obec:* **Velké Bílovice**  
*Viniční trať:* **Pod Belegrady**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **4.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **80,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **20,8**  
*Číslo šarže:* **110/13**  
*Počet lahví partie:* **4 000**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **6,6**  
*Obsah kyselin (g/l):* **6,6**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **11,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **20,3**  
*Senzorická charakteristika:* Víno žluté barvy, výrazné ovocné, květnaté a minerální aroma. To vše doprovází plná, svěží chuť s potenciálem delšího nazrávání. Při delším ležení se zvyšuje viskozita vína a vzroste sametový dojem v ústech. Dochuť vína je svěží a harmonická.  
*Další informace:* Stříbrná medaile Národní soutěž vín - velkopavlovická podoblast 2014, Zlatá medaile Vinum Juvenale 2014; Hrozny tohoto vína jsou sklizeny z 35 let staré vinice.  
*Doporučená lahвовá zralost:* **2013-2017**  
*Výrobce/distributor:* **Rodinné vinařství SEDLÁK**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **13**

Víno - odrůda, název: **Neuburské**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **kabinetní víno**

Vinařská obec: **Hovorany**

Viniční trať: **Díly za vinohrady**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **24.9.2013**

Výnos (q/ha): **77,0**

Cukernatost moštu (°NM): **20,0**

Číslo šarže: **2328**

Počet lahví partie: **17 120**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,2**

**Senzorická charakteristika:** Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace. Expresivita kvasných esterů v podobě přezrálých hrušek doprovází v chuti čerstvé jádrové ovoce s pikantními kyselinami.

*Další informace:*

Doporučená lahvová zralost: **2015-2016**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **14**

- Víno - odrůda, název:* **Bouvierův hrozen**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Novosedly**  
*Viniční trať:* **Nad sklepy**  
*Obsah zbyt. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **27.9.2013**  
*Výnos (q/ha):* **40,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **23,0**  
*Číslo šarže:* **470/13**  
*Počet lahví partie:* **1 930**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **3,8**  
*Obsah kyselin (g/l):* **5,8**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,0**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **19,8**  
*Senzorická charakteristika:* Méně známá, stará aromatická odrůda se světle zlatou barvou. Vůně vína je velmi jemná, ovocná s tóny letních jablek. Chuť je příjemná, plná a harmonická.  
*Další informace:* Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2016**  
*Výrobce/distributor:* **CHÂTEAU VALTICE - Vinné sklepy Valtice, a.s.**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **15**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **kabinetní víno**

Vinařská obec: **Olbramovice**

Viniční trať: **Leskoun**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **26.9.2013**

Výnos (q/ha): **62,0**

Cukernatost moštu (°NM): **19,4**

Číslo šarže: **2321**

Počet lahví partie: **5 100**

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

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

Obsah alkoholu (% obj.): **11,4**

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,5**

**Senzorická charakteristika:** Jemný citrusový projev ve vůni je doplněn v chuti šťavnatým pomelem a jádrovým ovocem v dozrívání. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín znojemské podoblasti 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **16**

- Víno - odrůda, název:* **Müller Thurgau**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **kabinetní víno**  
*Vinařská obec:* **Rakvice**  
*Viniční trať:* **Trkmansko**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **18.9.2013**  
*Výnos (q/ha):* **81,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **19,6**  
*Číslo šarže:* **2323**  
*Počet lahví partie:* **10 600**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **5,4**  
*Obsah kyselin (g/l):* **6,5**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **11,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **19,6**  
*Senzorická charakteristika:* Květnatá vůně bezového média a citronové trávy doprovází v chuti dozrávající bílé broskve s tóny letní máslové hrušky. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.  
*Další informace:* Stříbrná medaile Národní soutěž vín velkokopavlovické podoblasti 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2018**  
*Výrobce/distributor:* **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **17**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Hovorany**

Viniční trať: **Díly za vinohrady**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **90,0**

Cukernatost moštu (°NM): **17,0**

Číslo šarže: **2320**

Počet lahví partie: **14 850**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **19,4**

**Senzorická charakteristika:** Tóny svěžího a čerstvě kompotovaného jádrového ovoce doprovázejí harmonizující kyseliny. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín slovácké podoblasti 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **18**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dobré Pole**

Viniční trať: **Staré**

Obsah zbyt. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **18**

Počet lahví partie: **5 050**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,0**

**Senzorická charakteristika:** Víno světle žluté barvy se zelenkavým lo-  
mem. Jemná svěží vůně limetky a máty. Chuť je dlouhá a minerální. Dominantní  
chutí je bílý grep a jemný pepřový tón. Do-  
chuť je krásně široká a osvěžující.

**Další informace:**

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **19**

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

*Ročník:* **2013**

*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**

*Vinařská obec:* **Moravská Nová Ves**

*Viniční trať:* **Vinohrady**

*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**

*Datum sklizně:* **15.10.2013**

*Výnos (q/ha):* **46,0**

*Cukernatost moštu (°NM):* **21,4**

*Číslo šarže:* **10/13-II**

*Počet lahví partie:* **2 000**

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

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

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

*Bezcukerný extrakt (g/l):* **24,0**

*Senzorická charakteristika:* Příjemně plné víno, svěží a jiskrné zlato zelenkavé barvy. Vůně vína je jemná a decentní s jemnou květinovou a odrůdově sylvánovou minerálností. V chuti je velmi decentní a jemné, přitom však plné s mírným ovocným nádechem s dochutí minerálních solí.

*Další informace:* Zlatá medaile Národní soutěž vín Slovácké podoblasti 2014

*Doporučená lahvová zralost:* **2014-2017**

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

*Vaše poznámky:*





Evidenční číslo vína: **20**

Víno - odrůda, název: **Pinot 333 exclusive**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Kounice, N. Bránice, Pravlov**

Viniční trať: **Karlov, Staré hory**

Obsah zbyt. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **16.10.2013**

Výnos (q/ha): **45,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **333/13**

Počet lahví partie: **2 650**

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

Obsah kyselin (g/l): **7,1**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,8**

**Senzorická charakteristika:** Víno zelenkavě zlatavé barvy má výraznou ovocnou vůni s nádechem pomerančové kůry a kokosu. V plné harmonické chuti dominují tóny ananasu a kokosu a v dlouhém závěru potom vystupuje karamel.

**Další informace:** Enologické cuvée vytvořené z 3 odrůd rodiny pinot (Char, RŠ, RB) z 3 viničních tratí a od 3 našich vinohradníků. Část tohoto vína zrálá v barrique sudech.

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2020

**Výrobce/distributor:** Rajhradské klášterní s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **21**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Perná**

Viniční trať: **Věstonsko**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **22.10.2013**

Výnos (q/ha): **61,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,4**

Číslo šarže: **2344**

Počet lahví partie: **5 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **20,8**

Senzorická charakteristika: Buket zavařených rynglů citlivě doprovází lehký dotek francouzského dubu s pikantními kyselinami v dochuti. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2015-2020**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **22**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Vracov**

Viniční trať: **Klínky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **3038**

Počet lahví partie: **3 200**

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

Obsah kyselin (g/l): **8,3**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **30,4**

**Senzorická charakteristika:** Víno jemně žluté barvy. Vůně nese stopy lučního kvítí a jarního ovoce. V chuti lehké a přesto plné a široké. Chuť mandarinek je v harmonii se šťavnatou kyselinkou a víno se tak stává velmi přitažlivé. Není pochyb o vysoké kvalitě a potenciálu, který skrývá každá láhev tohoto neopakovatelného rulandského bílého.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín Slovácké podoblasti 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2019

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **23**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Bavory**

Viniční trať: **Pod Pálavou**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **12.11.2013**

Výnos (q/ha): **40,0**

Cukernatost moštu (°NM): **25,0**

Číslo šarže: **426/13**

Počet lahví partie: **6 500**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **25,4**

Senzorická charakteristika: **Vůně vína připomíná šťavnatá letní jablka s velmi jemnými tóny lískových oříšků. Chuť je plná, harmonická s dlouhou dochutí.**

*Další informace:*

Doporučená lahvová zralost: **2015-2020**

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

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **24**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské bílé**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Hovorany**  
*Viniční trať:* **Staré hory**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **22.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **30,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **23,0**  
*Číslo šarže:* **388**  
*Počet lahví partie:* **1 320**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **8,4**  
*Obsah kyselin (g/l):* **7,4**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **13,0**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **23,1**  
*Senzorická charakteristika:* Víno jasně žluté barvy. Voní po lískovém oříšku v karamelu nebo vlašském ořechu přelité medem. V mandlové chuti se velmi příjemně projeví mírný zbytkový cukr, který v kombinaci s kyselinou vytváří dokonalou harmonii a plnost.  
*Další informace:* Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2014, Zlatá medaile Oenoforum 2014, Vítěz kategorie a zlatá medaile - Národní soutěž vín Slovácké podoblasti 2014, Gold medal - Prague Wine Trophy 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2020**  
*Výrobce/distributor:* **Stanislav Škrobák**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **25**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Pod Slunným vrchem**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **8.11.2013**

Výnos (q/ha): **40,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,8**

Číslo šarže: **427/13**

Počet lahví partie: **3 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,1**

Senzorická charakteristika: Příjemná a nádherná vůně připomínající zralé letní ovoce, kytici lučního kvítí a lehké vanilku s tóny akátového medu. Chuť je plná, harmonická, dlouhá, v závěru se svěží kyselinkou a lehkou gepovou dochutí.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2015-2020**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **26**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **kabinetní víno**

Vinařská obec: **Hovorany**

Viniční trať: **Díly za vinohrady**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **73,0**

Cukernatost moštu (°NM): **19,8**

Číslo šarže: **2299**

Počet lahví partie: **15 900**

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

Obsah kyselin (g/l): **9,1**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,3**

**Senzorická charakteristika:** Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace. Lehká exotika tropického ovoce, kompotovaných jablek a hrušek uzavírá strukturovaná chuť dlouhodobé batonáže v nových a dvouletých sudech z francouzských dubů.

**Další informace:**

Doporučená lahvová zralost: **2015-2020**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **27**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Čejkovice**

Viniční trať: **Helezný díl**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **11.10.2013**

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **116/13A**

Počet lahví partie: **6 650**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **25,2**

**Senzorická charakteristika:** Barva vína je světle olivová se slámovými odlesky. Vůně je vydatná, s projevem zralého žlutého ovoce, citrusových plodů, včelího vosku a nastupujícím medovým závěrem. Chuť je strukturovaná, vrstevnatá, naleznete zde tóny kandovaného ovoce a lískového oříšku.

**Další informace:** Zlatá medaile Festwine Brno, Zlatá medaile Pardubický festival vína, Stříbrná medaile Víno Bojnice, Bronzová medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2014, Top 77 \*\*\*

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2019

**Výrobce/distributor:** Templářské sklepy Čejkovice

Vaše poznámky:

+	<b>Sandus Victoria</b>	<b>Chardonnay</b>
+		
<b>Robert de Craon</b> 2. velmistr řádu (1136-1146)		
<p>Robert de Craon se narodil na přelomu 12. století jako nejmladší ze tří synů Renauda de Craon. Vstoupil se v Akvitánii a byl zasnouben s dcerou lorda Angoumois. Své snoubenky se ale vzdal a odstoupil do Palestiny, kdy byl přítomen založení templářského řádu. Brzy se ukázala jeho udatnost a zbožnost a v roce 1136 po smrti ...</p>		
vino s přílohou <b>pozdní sběr 2013</b>		rozpěčet ...



Evidenční číslo vína: **28**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dobré Pole**

Viniční trať: **Rosentické**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **25,0**

Číslo šarže: **8**

Počet lahví partie: **6 650**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **28,5**

**Senzorická charakteristika:** Víno zlatavé barvy. Vůně ananasu s jemnou dovůní banánu. Chuť plně podporuje příjemnou vůni. Svěží kyselinka dává vínu směr a příjemný zbytek cukru dělá víno plné a robustní. Celkový dojem z vína je extraktivní a perzistentní.

**Další informace:**

Doporučená lahvová zralost: **2015-2018**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **29**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Starovičky**

Viniční trať: **Štarvicary**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **7.10.2013**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,5**

Číslo šarže: **3830**

Počet lahví partie: **21 700**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,8**

**Senzorická charakteristika:** Barva vína je žluto zelenká. Charakter aroma je odrůdový s tóny zralého exotického ovoce a citrusových plodů. V chuti je víno harmonické, svižné a šťavnaté s vyváženým poměrem zbytkového cukru a pikantní kyseliny.

*Další informace:*

Doporučená lahvová zralost: **2015-2017**

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

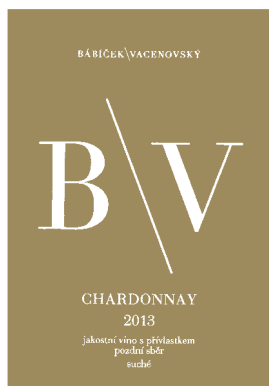
*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **30**

- Víno - odrůda, název:* **Chardonnay**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Ratíškovice**  
*Viniční trať:* **Hrubé pole**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **1.11.2013**  
*Výnos (q/ha):* **40,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **22,0**  
*Číslo šarže:* **1314**  
*Počet lahví partie:* **4 000**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **8,6**  
*Obsah kyselin (g/l):* **7,7**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **30,7**  
*Senzorická charakteristika:* Víno žluté barvy. Ve vůni tropického ovoce vystupuje zralé mango. V chuti je plné, extraktivní, zakončené sladkým banánem.  
*Další informace:* Zlatá medaile Festwine 2014, Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2014, Zlatá medaile Galerie rulandských vín v ČR, Bronzová medaile Král vín  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2018**  
*Výrobce/distributor:* **BV vinařství a.s.**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **31**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **22.10.2013**

Výnos (q/ha): **59,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,8**

Číslo šarže: **16/13P**

Počet lahví partie: **3 300**

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

Obsah kyselin (g/l): **8,3**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **28,2**

**Senzorická charakteristika:** Extraktivní svěží víno, příjemně zlatožluté barvy. Velmi bohatá vůně citrusového ovoce s jemným nádechem vanilky přecházející v ovocné tóny jarního sadu. Chuť rozvíjí ovocné téma vůně, z počátku je sladká postupně přechází v jemnou kyselinku s nádechem ovocných bonbónů.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín Slovácké podoblasti 2014, Pohár prof. VILÉMA KRAUSE Valtické vinné trhy 2014, Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2014, Zlatá medaile IWC San Francisco 2014, Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** **2014-2017**

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

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **32**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Olbramovice**

Viniční trať: **Na vyhlídce**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **15.10.2013**

Výnos (q/ha): **62,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **2356**

Počet lahví partie: **3 450**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,8**

Senzorická charakteristika: Transformované jádrové ovoce doplňuje lehká vanilka, dozrávající lískový oříšek s jílovitou texturou v dochuti. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2015-2018**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **33**

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

*Ročník:* **2013**

*Kvalita/jakost:* **výběr z hroznů**

*Vinařská obec:* **Prušánky**

*Viniční trať:* **Úlehle**

*Obsah zbytk. cukru slovně:* **polosuché**

*Datum sklizně:* **17.10.2013**

*Výnos (q/ha):* **45,0**

*Cukernatost moštu (°NM):* **24,2**

*Číslo šarže:* **11/13**

*Počet lahví partie:* **4 250**

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

*Obsah kyselin (g/l):* **8,2**

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

*Bezcukerný extrakt (g/l):* **26,9**

*Senzorická charakteristika:* Víno má příjemnou zlatavou barvu, ve vůni se objevují jarní tóny lučních květů a medu s jemnými nádechy žlutého melounu. V chuti je příjemně minerální s velmi jemnou sladkostí rozkvetlé broskvoně, zakončené bylinkovými a medovými tóny.

*Další informace:* Zlatá medaile Slovácka podoblastní výstava 2014, Stříbrná medaile Festwine 2014, Stříbrná medaile Král vín České republiky 2014

*Doporučená lahvová zralost:* **2014-2017**

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

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **34**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Pavlovice**

Viniční trať: **Trkmanska**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **15.10.2013**

Výnos (q/ha): **68,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **3840**

Počet lahví partie: **29 300**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **8,6**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,8**

**Senzorická charakteristika:** Barva vína je intenzivnější zelenožlutá s charakteristickými růžovými odlesky. Vůně vína je výrazná a bohatá, postavená především na aromatech sušeného exotického ovoce. Vůně působí zrale a ušlechtle. Chuť vína je středně plná, s harmonickým poměrem zbytkového cukru a kvalitní, pro ročník charakteristické kyseliny. Díky tomu je chuť příjemně šťavnatá a svěží.

**Další informace:** Zlatá medaile Mundus vini 2014 Německo

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **35**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať: **Nová hora**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **30.9.2013**

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **106/13**

Počet lahví partie: **6 650**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,1**

**Senzorická charakteristika:** Barva vína je sytě žlutá až zlatá. Ve vůni se odráží vyzrállost a kvalita hroznů. Vůně je velmi plná a bohatá, příjemně ovocná, s tóny kompotované hrušky a citrusů. Chuť je velmi plná, dlouhá a krásně harmonická.

**Další informace:** Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2014, Zlatá medaile Vinum Juvenale 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2013-2019

**Výrobce/distributor:** Rodinné vinařství SEDLÁK

Vaše poznámky:





Evidenční číslo vína: **36**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské šedé**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Troskotovice**  
*Viniční trať:* **Nad kostelem**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **polosuché**  
*Datum sklizně:* **26.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **50,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **21,0**  
*Číslo šarže:* **435/13**  
*Počet lahví partie:* **6 650**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **11,9**  
*Obsah kyselin (g/l):* **7,7**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **13,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **30,7**  
*Senzorická charakteristika:* Víno s nádhernou širokou vůní medu, sušeného ovoce a zejména sušených meruňek. Chuť je velmi extraktivní, harmonická, s dlouhým svěžím závěrem a dotekem vlašských ořechů.  
*Další informace:* Stříbrná medaile Národní soutěž vín znojemské podoblasti 2014  
*Doporučená lahвовá zralost:* **2015-2020**  
*Výrobce/distributor:* **CHÂTEAU VALTICE - Vinné sklepy Valtice, a.s.**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **37**

Víno - odrůda, název: **Aurelius**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Přítluky**

Viniční trať: **Přítlucká hora**

Obsah zbyt. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **9.10.2013**

Výnos (q/ha): **63,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **2274**

Počet lahví partie: **1 040**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,1**

**Senzorická charakteristika:** Nádherný projev kandovaných citrusů přechází do tónů přezrálých meruněk, rozinek a světlého sušeného ovoce. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2020

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **38**

Víno - odrůda, název: **Cuvée Müller Thurgau  
a Ryzlink rýnský  
barrique košer**

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Most**

Viniční trať: **Sv. Vavřince**

Obsah zbyt. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **1.11.2011**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **19,2**

Číslo šarže: **11021**

Počet lahví partie: **4 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **18,7**

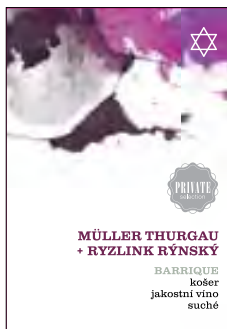
**Senzorická charakteristika:** Víno syté zlatožluté barvy se zlatavými odlesky, jehož atraktivní vzhled přímo vybízí k ochutnání. Výrazná vůně citrusových plodů s jemným tónem vanilky se pozvolna otevírá a nabízí širokou paletu aromat. V nose lze postupně nalézt pomerančovou kůru, mango, med, květ jasmínu a sladké koření. Ve vyvážené plné chuti se opět projevuje citrusové ovoce, především pomeranč, doplněné o tóny sladkého dřeva a vanilky ze zrání v barrique sudech. V dochuti nastupuje koření a skořicová kořenitost.

**Další informace:** Cuvée je vyrobeno z odrůd Müller Thurgau a Ryzlink rýnský

**Doporučená lahvová zralost:** **2015-2018**

**Výrobce/distributor:** **České vinařství  
Chrámce s.r.o.**

**Vaše poznámky:**



Evidenční číslo vína: **39**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Sonberk**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **6.10.2011**

Výnos (q/ha): **76,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,8**

Číslo šarže: **1111**

Počet lahví partie: **37 000**

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

Obsah kyselin (g/l): **7,1**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,8**

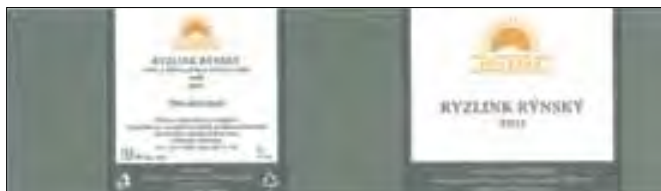
**Senzorická charakteristika:** Víno je barvy zlatě zelenavé. Vůně připomínající včelí plást až petrolej, na patře žluté ovoce, v chuti šťáva meruňky, citrusová kůra, nádech akátového medu, v dochuti výrazné.

**Další informace:** Zlatá medaile SMV CANADA 2014, Zlatá medaile a vítěz kategorie OENOFORUM 2014 Znojmo; Zakvášeno vlastními vyšlechtěnými kvasinkami „Terroir Sonberk Yeast – Saccharomyces Cerevisiae, sb.3/4“

**Doporučená lahвовá zralost:** **2013-2019**

**wVýrobce/distributor:** **Sonberk a.s.**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **40**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Most**

Viniční trať: **Hněvín**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **1.11.2011**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **19,2**

Číslo šarže: **1102**

Počet lahví partie: **1 600**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,3**

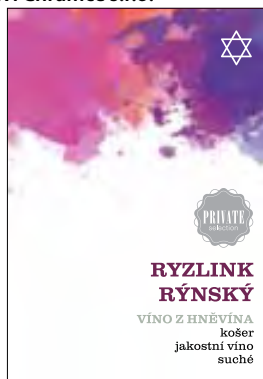
**Senzorická charakteristika:** Víno má jemnou žlutozelenou barvu se stříbrnými odlesky. Ve výrazné ovocné vůni se prolínají tóny zahradního peckovitého ovoce, především přezrálých meruněk, s kůrou citrusu a náznakem lučních kvítků. Ve středně plné ovocné chuti se opět objevují meruňky a ryngle. V ústech je víno velmi svěží, harmonické a pevná pikantní kyselinka mu dodává velkou pitelnost. V dochuti je patrná zemitost a mineralita.

**Další informace:** 3 korunky Král vín 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2017

**Výrobce/distributor:** České vinařství Chrámce s.r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **41**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **VOC Znojmo**

Vinařská obec: **Dobšice**

Viniční trať: **U hájku**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **55,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,7**

Číslo šarže: **201313**

Počet lahví partie: **4 210**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,5**

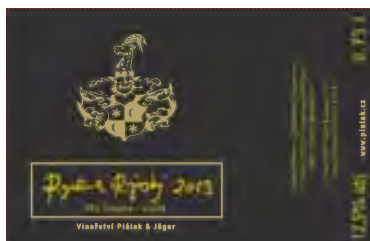
**Senzorická charakteristika:** Nádherný, harmonický a vyvážený ryňáček s nekonečnou dochutí. Vůní se linou přezrálé třešně, lipovinka, hluchavky a stopy anýzu. Chuť je opravdu lahodná, plná a úžasné minerální.

**Další informace:** 5 korunek Král vín 2014, Zlatá medaile Mikulovské trhy 2014, Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2022

**Výrobce/distributor:** Vinařství Piálek & Jäger s.r.o.

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **42**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Pouzďřany**

Viniční trať: **Kolby**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,4**

Číslo šarže: **07/11**

Počet lahví partie: **10 650**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **18,9**

**Senzorická charakteristika:** Víno zlatožluté barvy se zelenými odlesky. Vůně typická se znaky lipového květu, žlutého ovoce a petrolejovými tóny. V chuti mineralita podpořená znaky merunek a typickou rýňákovou kyselinou.

**Další informace:** Bronzová medaile IWC San Francisco 2014, Stříbrná medaile Decanter London 2014, Zlatá medaile Muvina Prešov 2014, Stříbrná medaile Vinař Roku 2014, Gold Prague Wine Trophy 2014, Vítěz odrůdy a Zlatá medaile Hustopečská pečet 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

**Výrobce/distributor:** Kolby a.s.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **43**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Bzenec**

Viniční trať: **Zadní hora**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **29.10.2013**

Výnos (q/ha): **40,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **3874**

Počet lahví partie: **13 300**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,8**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,9**

**Senzorická charakteristika:** Barva vína je žlutozelená. Vůně je středně intenzivní, postupně se otevírá. Jsou zde patrné typické odrůdové aromatické tóny - lipový květ, rozkvetlá louka, sušené meruňky. Páteří chuti je kvalitní kyselina o kterou se opírá zbytkový cukr s dalšími složkami extraktu. Víno je harmonické, svěží a velmi pitelné.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín Slovácké podoblasti 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

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

Vaše poznámky:





Evidenční číslo vína: **44**

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

Ročník: **2012**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Sonberk**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **1.10.2012**

Výnos (q/ha): **62,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **1112**

Počet lahví partie: **33 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,4**

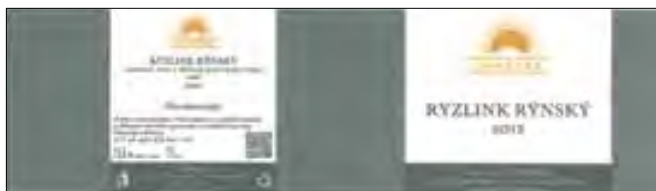
**Senzorická charakteristika:** Velmi bohaté víno se skvělým potenciálem. Zlatě zelenkavé barvy, na vůni včelí vosk až plást, náznak eukalyptu, máty, tóny svěží meruňky i výraz sušené papáji a maracuji, v očekávání petrolejových tónů; na patře ušlechtilost, plnost a medovost s náznakem botrytidy, šťavnatá kyselina, kompot, citrusová kůra, v chuti plnost bohatost, ale i kořenitost, pevnost a mineralita.

**Další informace:** Zakvášeno vlastními vyšlechtěnými kvasinkami „Terroir Sonberk Yeast – Saccharomyces Cerevisiae, sb.1“

**Doporučená lahvová zralost:** **2013-2020**

**Výrobce/distributor:** **Sonberk a.s.**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **45**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **14.10.2013**

Výnos (q/ha): **59,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **09/13**

Počet lahví partie: **1 600**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,7**

**Senzorická charakteristika:** Svěží jemně elegantní víno s lehkým odstínem zlatavé barvy. Vůně je velmi příjemná ryzlinkově odrůdová s nádechem lipového květu a citrusových plodů. Chuť je příjemně lehká s ovocnou sladkostí, s jemnou sladkou kyselinkou připomínající sladoučké kandované citrusy.

**Další informace:** Zlatá medaile Slovácká podoblastní výstava 2014, Zlatá medaile Festwine 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2014-2017

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **46**

- Víno - odrůda, název:* **Ryzlink rýnský**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **VOC Znojmo**  
*Vinařská obec:* **Nový Šaldorf-Sedlešovice**  
*Viniční trať:* **Kraví hora**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **4.11.2013**  
*Výnos (q/ha):* **80,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **22,0**  
*Číslo šarže:* **1713**  
*Počet lahví partie:* **2 400**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **8,3**  
*Obsah kyselin (g/l):* **7,8**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **21,0**  
*Senzorická charakteristika:* Víno je zlatožluté barvy s vůní lipového květu, citrusů a pikantní rýňákovou dochutí.  
*Další informace:*  
*Doporučená lahvová zralost:* **2014-2017**  
*Výrobce/distributor:* **Vinařství rodiny Špalkovy s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **47**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať:

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **10.10.2013**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **316**

Počet lahví partie: **6 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,8**

Senzorická charakteristika: Zlatožlutá barva, jemná minerální vůně i chuť. Víno je velmi svěží a harmonické s meruňkovou dochutí.

Další informace: Stříbrná medaile AWC Vienna 2014, Bronzová medaile Hustopečská pečeť 2014, Stříbrná medaile Weinparade Poysdorf 2014, Zlatá medaile SMV Canada 2014

Doporučená lahвовá zralost: **2013-2018**

Výrobce/distributor: **Vladimír Tetur**

Vaše poznámky:

**Lada**  
Přátelno v výrobce  
Vladimír Tetur  
Záhradní 1277  
581 02  
Velké Bílovice, CZ  
Ev.č.j.: 101-14/11  
č.laďe: 316  
RDK LAHOVÁNÍ  
2014  
PRODUCT OF CZECH REPUBLIC

**Vladimír Tetur**  
VINAŘSKÝ  
**RYZLINK RÝNSKÝ**  
jako stní víno a pflvlastkem  
bíló  
**POZDŇÍ SBĚR**  
POLOSUCHÉ 2013 alk. 11,5%obj.

VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA  
VINAŘSKÁ PODBLAST VEKOPAVLOVICKÁ  
VINNÁ POKLÍČKA VÍNO 47

0,75l

Evidenční číslo vína: **48**

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

Ročník: **2010**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať:

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **27.9.2010**

Výnos (q/ha): **70,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,0**

Číslo šarže: **09010**

Počet lahví partie: **2 900**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **20,5**

**Senzorická charakteristika:** Vůně je neagresivní, harmonická s výraznými tóny listů zralé broskve nebo broskvového kompotu částečně černého bezu, kvetoucí vinice a snad i kopřivy. V chuti vína se projevuje komplexnost vinné složky s jemnými vanilkovými tony francouzského dubu. Víno je plné, dlouhé a přitom osvěžující. Víno je doporučováno k dušeným masitým pokrmům a rybám.

**Další informace:** 90 bodů Průvodce nejlepšími víny ČR 2014/15; Víno zráló po dobu 9 měsíců ve francouzských sudech „barrique“.

**Doporučená lahvová zralost:** 2013-2017

**Výrobce/distributor:** Hana Mádlová

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **49**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Dolní Kounice**

Viniční trať: **Karlov**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **14.10.2013**

Výnos (q/ha): **40,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,4**

Číslo šarže: **1311**

Počet lahví partie: **2 400**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **4,5**

Obsah kyselin (g/l): **9,3**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,0**

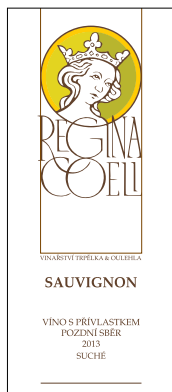
**Senzorická charakteristika:** Víno jasné žlutozelené barvy s živým reflexem na menisku. Ve vůni upoutají svěží citrusové tóny, v aromatu dominuje přezrálé ovoce (hrušky, mišpule), potěší výrazná kyselinka a elegantní travnatý nádech. Harmonické a pružné víno s přiměřeně dlouhou dochutí je ideálním společníkem při letním stolování.

**Další informace:** Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2014-2018

**Výrobce/distributor:** Vinařství Trpělka a Oulehla

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **50**

- Víno - odrůda, název:* **Sauvignon**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Čejkovice**  
*Viniční trať:* **Helezný díl**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **16.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **50,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **21,2**  
*Číslo šarže:* **1513**  
*Počet lahví partie:* **1 060**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **6,3**  
*Obsah kyselin (g/l):* **7,9**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **22,9**  
*Senzorická charakteristika:* Plné, kořenité víno zelenožluté barvy s příjemnou ovocnou vůní a chutí angreštu a černého rybízu, s dochutí máty peprné.  
*Další informace:* Stříbrná medaile Prague Wine Trophy 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2018**  
*Výrobce/distributor:* **Libor Pavka**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **51**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Mutěnice**

Viniční trať: **Úlehle**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **15.10.2013**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,6**

Číslo šarže: **1311**

Počet lahví partie: **2 000**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,2**

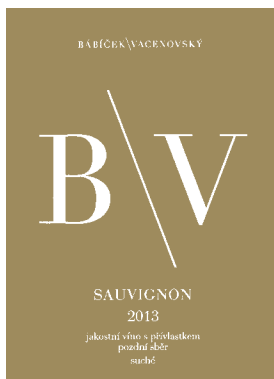
**Senzorická charakteristika:** Víno světle žluté barvy. Vůně mučenky a černého rybízu doplňují bílou broskev. V chuti jsou náznaky angreštu se svěží kyselinkou.

**Další informace:** Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice, Bronzová medaile Hong Kong International Wine 2014, Top 77 vín

**Doporučená lahvová zralost:** **2015-2018**

**Výrobce/distributor:** **B\V vinařství a.s.**

*Vaše poznámky:*





Evidenční číslo vína: **52**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Mikulov**

Viniční trať: **Turol**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **5.10.2013**

Výnos (q/ha): **76,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,8**

Číslo šarže: **4/13**

Počet lahví partie: **3 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,4**

*Senzorická charakteristika:* Svěží světle žlutá barva se zlatým odleskem. Intenzivní středně plné aroma s dominancí žlutého tropického ovoce a bílých broskví. Chuť je spojením svěžesti a vyzrálости, harmonie cukru s osvěžující kyselinkou a dochutí bílé broskve.

*Další informace:*

Doporučená lahvová zralost: **2015-2017**

Výrobce/distributor: **Tanzberg Mikulov, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **53**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Valtice**

Viniční trať: **Jižní svahy**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **14.10.2013**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,0**

Číslo šarže: **453/13**

Počet lahví partie: **13 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **22,8**

Senzorická charakteristika: Víno s nádhernou ovocnou vůní a s jemnými černorybízovými tóny. Chuť je plná, vyvážená s velmi dlouhou a příjemnou dochutí.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2015-2020**

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

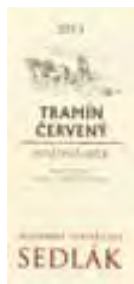
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **54**

- Víno - odrůda, název:* **Tramín červený**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Velké Bílovice**  
*Viniční trať:* **Nová hora**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **polosuché**  
*Datum sklizně:* **1.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **80,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **21,8**  
*Číslo šarže:* **108/13**  
*Počet lahví partie:* **2 650**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **9,4**  
*Obsah kyselin (g/l):* **6,9**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **23,4**  
*Senzorická charakteristika:* Barva je velmi čistá, zlatožlutá a viskózní. Vůně je velmi bohatá, ovocná i plně kořenitá. Voní z ní kvetoucí růže, šeřík i jemné parfémů. Chuť je plná a dlouhá s kulatým tělem. Ideálně se v ní snoubí ovoce s květinami i s nazrálou kyselinou a medovým závěrem.  
*Další informace:* Zlatá medaile Grand Prix Vinex 2014, Zlatá medaile Vinum Juvenale 2014, Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2014, Stříbrná medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2014  
*Doporučená lahвовá zralost:* **2013-2019**  
*Výrobce/distributor:* **Rodinné vinařství SEDLÁK**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **55**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Jezeřany-Maršovice**

Viniční trať: **Dílec**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **25.10.2013**

Výnos (q/ha): **64,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **4/13**

Počet lahví partie: **13 200**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,5**

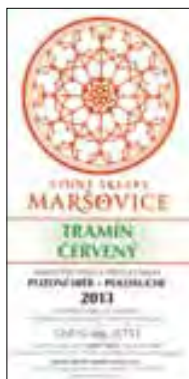
Senzorická charakteristika: Barva je průzračně zlatá. Vůně je plná a aromatická s tóny čajových růží a exotického ovoce. V chuti je víno plné, medové, s kořenitým závěrem a příjemnou kyselinkou.

Další informace: Stříbrná medaile Národní soutěž vín znojemské podoblasti 2014

Doporučená lahvová zralost: **2015-2018**

Výrobce/distributor: **VINNÉ SKLEPY MARŠOVICE v.o.s.**

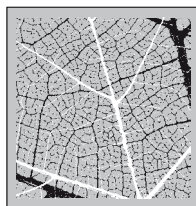
Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **56**

- Víno - odrůda, název:* **Pálava**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Velké Bílovice**  
*Viniční trať:* **Obory**  
*Obsah zbyt. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **18.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **85,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **22,0**  
*Číslo šarže:* **18/13**  
*Počet lahví partie:* **10 000**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **8,9**  
*Obsah kyselin (g/l):* **7,0**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **26,0**  
*Senzorická charakteristika:* Víno zlatožluté barvy s jemnou vůní rozinek a lučního medu. Chuť je bohatá s tóny medu, květnatá s dlouhou harmonickou dochutí. Hrozny jsou zpracovány reduktivní technologií řízeného kvašení.  
*Další informace:* Stříbrná medaile AWC VIENNA 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2017**  
*Výrobce/distributor:* **Velkobílovecká vína s.r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **57**

Víno - odrůda, název: **Pálava**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Panenský kopec**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **6.11.2013**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **25,0**

Číslo šarže: **1313**

Počet lahví partie: **2 400**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **12,0**

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **25,8**

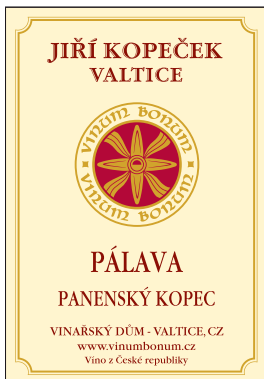
**Senzorická charakteristika:** Víno je čiré s intenzivní zlatožlutou barvou a je na skle výrazně viskózní. Vůně je komplexní, charakteristická, čistá, intenzivně kořenitá s podtóny mandarinky, vanilky, skořice, přecházející do medu a medových plástů. Chuť je bohatá, komplexní a harmonická, je také kořenitá s medovými tóny. Víno má dlouhou dochuť.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín - mikulovská podoblast 2014; Hrozny pochází z BIO produkce.

**Doporučená lahвовá zralost:** **2015-2020**

**Výrobce/distributor:** **Ing. Jiří Kopeček**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **58**

- Víno - odrůda, název:* **Viognier**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **moravské zemské víno**  
*Vinařská obec:* **Přítluky**  
*Viniční trať:* **U majáku**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **polosuché**  
*Datum sklizně:* **15.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **56,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **21,6**  
*Číslo šarže:* **2422**  
*Počet lahví partie:* **1 320**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **8,8**  
*Obsah kyselin (g/l):* **6,1**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,4**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **21,9**  
*Senzorická charakteristika:* Květinová vůně přechází do buketu zavařených hrušek a bílého rybízu. Chuť vína je nazrálá s projevy teplého jádrového ovoce. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.  
*Další informace:* Stříbrná medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2018**  
*Výrobce/distributor:* **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **59**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Svatobořice-Mistřín**

Viniční trať: **Čtvrtky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **20.9.2013**

Výnos (q/ha): **86,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **4713**

Počet lahví partie: **2 650**

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

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

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

Bez cukerný extrakt (g/l): **20,4**

**Senzorická charakteristika:** Víno má světle žlutou barvu s výraznou muškátovou vůní, jemně kořenitou a z ročníku 2013 až limetkovou včetně citronové kůry. V chuti je šťavnatě s jemnými tříslovinami. Tyto vlastnosti ovlivnil v tomto roce vyšší obsah pikantních kyselin.

**Další informace:** Stříbrná medaile Mikulovské vinné trhy, Stříbrná medaile Vitis Aurea Modra, Bronzová medaile Vinné trhy Pezinok, Bronzová medaile Víno Bojnica 2014

**Doporučená lahvová zralost:** **2013-2016**

**Výrobce/distributor:** **Vinařství Josef Dufek**

Vaše poznámky:





Evidenční číslo vína: **60**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **22.10.2013**

Výnos (q/ha): **60,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **16/13V**

Počet lahví partie: **2 650**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **14,5**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **28,8**

**Senzorická charakteristika:** Elegantní svěží víno s okouzlejícím zlatavým odstínem. Vůně je příjemně ovocná s tóny tropického ovoce provázená jemným medovým nádechem. Chuť je příjemně vanilkově sladká provázená jemnými tóny čerstvých limetek s dlouhou citrusovou dochutí.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín Slovácké podoblasti 2014, Zlatá medaile Grand Prix Vinex 2014, Zlatá medaile Král vín 2014, Champion Nechorský košť vín 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2014-2018

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **61**

Víno - odrůda, název: **Pálava**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Popice**

Viniční trať: **Panenský kopec**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **23.10.2013**

Výnos (q/ha): **54,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,9**

Číslo šarže: **P0813**

Počet lahví partie: **6 650**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **17,0**

Obsah kyselin (g/l): **7,1**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,9**

**Senzorická charakteristika:** Vůně vína připomíná meloun gallia, exotické koření, liči, mango a čajovou růži. Chuť přechází do kandovaného tropického ovoce, hroznů, medu, vanilky s příjemným karamelovým nádechem v závěru.

**Další informace:** Prague Premium Gold 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2017

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

*Vaše poznámky:*

**VŮNĚ**  
MELOUN GALLIA, EXOTICKÉ KOŘENÍ,  
LIČI A MANGO, ČAJOVÁ RŮŽI

**CHUŤ**  
KANDOVANÉ TROPICKÉ OVOCE, HROZNŮ,  
MEDU, VANILKY A KAMELELE V ZÁVĚRU

**DOPORUČENÍ**  
GALLOVINY TĚŠKA S BÍLÝM POLENOU,  
SKLEZENÝM POUZLEHÁM ROZMARÍNEM  
A KROKEM PANGARU, POCÍMÍ SIBIRU  
S KAMELELE, OŘECHY A OŘEŠE PRÁDCE

Č. ŠARŽE: P0813  
EVIDENČNÍ ČÍSLO: 61  
OBLAST: MORAVA, POZDĚNÍ SBĚR / POLOSUCHÉ  
OBLAST POPICE, VINIČNÍ TRÁŤ: PANENSKÝ KOPEC  
PROJEKTANT: DAVID ŠTĚPÁNEK / ZŠ/STP/STP/STP  
VINO Z DŮBĚ NEVÍNÁ, URBANÁLE, OBTÍ/STP/STP

**DAVINUS**

**Négociant**  
Je třeba při ochutnávání vína, který s nespornou kvalitou dokáže uspokojit na celém světě. Někdy je třeba se rozhodnout, zda se jedná o kvalitní nebo jen o levný. Dávina je ovšem taková, která vám umožní ochutnat toto speciální víno z panenskýho kopec a panenskýho kopec. Víno je takové, které vám umožní ochutnat toto speciální víno z panenskýho kopec a panenskýho kopec.

**PÁLAVA**  
2013 / POZDĚNÍ SBĚR / POLOSUCHÉ  
OBLAST MORAVA

ALK. 12,0 % OBL  
0,75l

Evidenční číslo vína: **62**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Vrbovec**

Viniční trať: **Lampelberg**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **11.11.2013**

Výnos (q/ha): **29,0**

Cukernatost moštu (°NM): **26,2**

Číslo šarže: **3713**

Počet lahví partie: **10 800**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **25,0**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **30,1**

**Senzorická charakteristika:** Harmonické víno jiskrné zelenkavé barvy se zlatavými odlesky, v jehož vůni odhalíte nasládlé minerální i ovocné tóny, med a pomerančovou kůru i velmi jemné a příjemné botrytické tóny. Chuť, v níž je cukr dokonale sladěný s kyselinkou, je pro tuto odrůdu typická - plná a výrazně extraktivní, se stopami medu, ovoce, kouře, jemného koření a voňavých letních strání.

**Další informace:**

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2017

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

Vaše poznámky:



VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA

ZNOJEMSKÁ VINAŘSKÁ PODOBLAST

VINAŘSKÁ OBEC VRBOVEC

VINIČNÍ TRATĚ LAMPELBERG

**RULANDSKÉ ŠEDÉ**

plátno víno s přírodním

výběr z hroznů | polosladké | 2013

Harmonické víno jiskrné zelenkavé barvy se zlatavými odlesky, v jehož vůni odhalíte nasládlé minerální i ovocné tóny, med a pomerančovou kůru i velmi jemné a příjemné botrytické tóny. Chuť, v níž je cukr dokonale sladěný s kyselinkou, je pro tuto odrůdu typická - plná a výrazně extraktivní, se stopami medu, ovoce, kouře, jemného koření a voňavých letních strání. Toto víno můžete vychutnat v příjemné společnosti a kvalitní jasně vyčištěné sklenice, která vám dodá chuť.

Objemové víno 25,0 g/l

Kyseliny 7,0 g/l

Bezcukerný extrakt 30,1 g/l

Cukernatost moštu

26,2 °NM

Alkohol 13,5 % vol.

Obsah kyselin 7,0 g/l

Číslo šarže 3713

Objem 0,75 l

První sklizeň 11.11.2013

Produkt č. 0010-14/20

Ročník 2013

Objem 0,75 l

Objem 0,75 l

Objem 0,75 l

Objem 0,75 l

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

8 595233 002713

vino jako gůžiček [www.lahofer.cz](http://www.lahofer.cz)

Evidenční číslo vína: **63**

Víno - odrůda, název: **Chardonnay**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Pavlov**

Viniční trať: **Sahara**

Obsah zbyt. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **22.10.2013**

Výnos (q/ha): **22,0**

Cukernatost moštu (°NM): **25,2**

Číslo šarže: **936**

Počet lahví partie: **2 800**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **34,0**

Obsah kyselin (g/l): **9,2**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **35,1**

**Senzorická charakteristika:** Zářivá žluto-citronová barva s vysokým leskem. Čisté, výraznější aroma jižního žlutého ovoce - mango, žlutý meloun, papája. Opulentně nasládlá chuť zralého tropického ovoce a kompotované dýně. Hřejivě kořenitý závěr.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín mikulovské podoblasti 2014, Stříbrná medaile Král vín 2014, Diplom Valtické vinné trhy 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2017

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **64**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **výběr z bobulí**

Vinařská obec: **Žádovice**

Viniční trať: **Fěruňk**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **13.10.2011**

Výnos (q/ha): **35,0**

Cukernatost moštu (°NM): **28,0**

Číslo šarže: **4511**

Počet lahví partie: **1 850**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **34,9**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,6**

*Senzorická charakteristika:* Aromatický profil tohoto Tramínu je velmi široký díky tónům medu a kandovaného ovoce. Chuť je příjemně nasládlá díky vysoké vyzrállosti hroznů.

*Další informace:* Zlatá medaile Prague wine Trophy 2014, Zlatá medaile Oenoforum 2014, Zlatá medaile Top 77, Stříbrná medaile Národní soutěž vín slovácké podoblasti 2012

*Doporučená lahvová zralost:* **2012-2017**

*Výrobce/distributor:* **Štěpán Maňák**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **65**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Strachotice**

Viniční trať: **Dívčí vrch**

Obsah zbyt. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **26.10.2009**

Výnos (q/ha): **30,0**

Cukernatost moštu (°NM): **25,8**

Číslo šarže: **9076**

Počet lahví partie: **4 820**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **35,0**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **27,6**

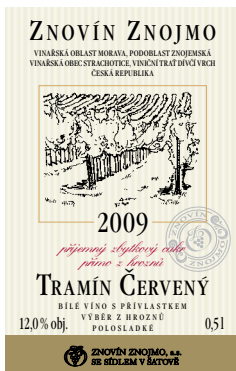
**Senzorická charakteristika:** Ušlechtilý a vyzrálý Tramín červený pro milovníky polosladkých vín s atraktivním květinovou vůní po růžích či šeříku. V ústech oceníte sametově hladkou, komplexní, mazlivě sladkou chuť s příjemným ovocným projevem po meruňkách, rozinkách a medu.

**Další informace:** Šampion soutěže znojemské vinařské podoblasti 2010, Diplom Valtické vinné trhy 2010, Stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2011, Bronzová medaile DECANTER Londýn 2011, Stříbrná medaile VINOFORUM 2011 Polsko, 4 korunky Král vín 2011, Zlatá medaile Národní soutěž vín – znojemská podoblast 2012, Zlatá medaile SAUVIGNON FORUM 2013, Zlatá medaile Zlatá medaile Národní soutěž vín – znojemská podoblast 2014

**Doporučená lahvová zralost:** **2015-2018**

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

**Vaše poznámky:**



Evidenční číslo vína: **66**

Víno - odrůda, název: **Aurelius**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Moravská Nová Ves**

Viniční trať: **Vinohrady**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **3.10.2013**

Výnos (q/ha): **94,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **06/13**

Počet lahví partie: **2 650**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **36,1**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **10,2**

Bezcukerný extrakt (g/l): **29,1**

**Senzorická charakteristika:** Příjemné elegantní ovocité víno s velmi bohatou a jiskrně zlatavou barvou. Vůně je velmi bohatá a oblá, ovocně medová s lipovými nádechy. Chuť je barvitě ovocná, s tóny jarního akátového medu s krásně vyváženou ovocnou kyselinkou.

**Další informace:** Zlatá medaile Slovácká podoblastní výstava 2014, Zlatá medaile IWC San Francisco 2014, Zlatá medaile Festwine 2014, Stříbrná medaile Král vín 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2014-2018

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **67**

Víno - odrůda, název: **Sauvignon**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Novosedly**

Viniční trať: **Stará hora**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **15.10.2013**

Výnos (q/ha): **37,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,6**

Číslo šarže: **03**

Počet lahví partie: **3 200**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **36,5**

Obsah kyselin (g/l): **8,2**

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,8**

**Senzorická charakteristika:** Barva zelenožlutá, aroma vína je velmi intenzivní a vykazuje krásnou vůni dobře vyzrálého angreštu. Víno je velmi harmonické, mimořádně vyvážené, krásně vyrovnaný zbytkový cukr s kyselinkou. Chuť je plná, dlouhotrvající s tóny meruněk, kiwi, ananasu a jablek.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín - mikulovská podoblast 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2014-2018

**Výrobce/distributor:** Vinařství Turek & Šiška

Vaše poznámky:





Evidenční číslo vína: **68**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Strachotice**

Viniční trať: **Dívčí vrch**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **14.11.2013**

Výnos (q/ha): **100,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,4**

Číslo šarže: **3013**

Počet lahví partie: **16 400**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **17,2**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **27,0**

**Senzorická charakteristika:** Ve vůni se snoubí exotické tóny tropického ovoce s tradiční až nostalgickou vůní vánočního kompotu. V ústech oceníte svůdnou nasládlou zbytkového cukru, dokonalou čistotu chuti a atraktivní projev po vyzrálém peckovém ovoci.

**Další informace:** Zlatá medaile VINUM JUVENALE 2013, Zlatá medaile Vinařské Litoměřice 2014, Stříbrná medaile FINGER LAKES IWC 2014 USA, Zlatá medaile Grand Prix Vinex 2014, Stříbrná medaile Mikulovské vinné trhy 2014, Bronzová medaile FESTWINE 2014, Stříbrná medaile Vinné trhy Pezinok 2014, Bronzová medaile DECANTER Londýn 2014, Zlatá medaile a Vítěz kategorie sladkých vín Národní soutěž vín – znojemská podoblast 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2016

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

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **69**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať: **Lumperky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **29.9.2011**

Výnos (q/ha): **83,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **66-11**

Počet lahví partie: **21 500**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **30,1**

**Senzorická charakteristika:** Víno tmavě červené barvy s plnou mohutnou vůní. Technologie řízeného kvašení a následného zrání v dubových sudech, vytváří ovocný a zároveň i jemně dřevitý buket s příjemně vyváženými tóny, jemnými tříslovinami a dlouhou svůdnou dochutí.

**Další informace:** Zlatá medaile Promenáda červených vín 2012, Stříbrná medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2012, Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2013, Stříbrná medaile Hustopečská pečeť 2013, Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** **2015-2017**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **70**

Víno - odrůda, název: **Dornfelder**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **jakostní víno odrůdové**

Vinařská obec: **Mirotslav**

Viniční trať: **Weinperky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **18.10.2013**

Výnos (q/ha): **53,0**

Cukernatost moštu (°NM): **20,2**

Číslo šarže: **3089**

Počet lahví partie: **14 100**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **29,1**

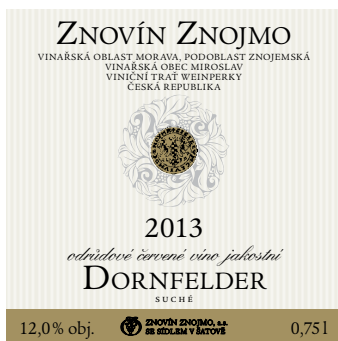
**Senzorická charakteristika:** Ochutnejte lahodný Dornfelder, který se vyznačuje bohatou a atraktivní vůní připomínající vyztalé tmavé třešně nebo sušené švestky. V chuti potěší příjemně hladkým a podmanivým projevem podtrženým jen velmi jemnou, sametově hladkou tříslovinou.

**Další informace:** Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice 2014, Diplom Valtické vinné trhy 2014, Stříbrná medaile GRAND PRIX VINEX 2014

**Doporučená lahvoVá zralost:** 2015-2021

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **71**

Víno - odrůda, název: **André**

Ročník: **2012**

Kvalita/jakost: **kabinetní víno**

Vinařská obec: **Hovorany**

Viniční trať: **Zadní díly**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **2.11.2012**

Výnos (q/ha): **98,0**

Cukernatost moštu (°NM): **20,4**

Číslo šarže: **2093**

Počet lahví partie: **9 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **23,9**

**Senzorická charakteristika:** Vůně čerstvých višní a zavařeniny z lesního ovoce se zakomponovanými tóny povidlového perníku je v chuti dotvářena příjemnými elagotaniny. Víno dlouhodobě zrálo v barikových sudech z francouzského dubu s významnou účastí nových sudů.

**Další informace:** Hrozny pochází z vinic s regulovanou sklizní. Jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace s prodlouženým zráním na pevných částech hroznů.

**Doporučená lahvová zralost:** **2015-2017**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **72**

- Víno - odrůda, název:* **André**  
*Ročník:* **2012**  
*Kvalita/jakost:* **jakostní víno odrůdové**  
*Vinařská obec:* **Kobylí**  
*Viniční trať:*  
*Obsah zbyt. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:*  
*Výnos (q/ha):* **95,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **19,0**  
*Číslo šarže:* **76-12**  
*Počet lahví partie:* **3 050**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **4,3**  
*Obsah kyselin (g/l):* **5,4**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **25,8**  
*Senzorická charakteristika:* Víno tmavě červené barvy s ovocnou vůní s bohatou chutí, pikantní kyselinkou, jemnou tříslovinou a kořenitou dochutí.  
*Další informace:* Zlatá medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2014; Víno leželo v dubovém, ležáckém sudu.  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2017**  
*Výrobce/distributor:* **PATRIA Kobylí, a.s.**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **73**

Víno - odrůda, název: **André**

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Vrbovec**

Viniční trať: **Waldberg**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **14.11.2011**

Výnos (q/ha): **53,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,4**

Číslo šarže: **1891**

Počet lahví partie: **3 100**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **27,2**

**Senzorická charakteristika:** Lehké kabernetové tóny paralelně doprovázejí přezrálé ostružiny, brusinky a černý rybíz. V dochuti rezonuje „pečený“ třešňový koláč. Víno dlouhodobě zráló v barikových sudech z francouzského dubu s významnou účastí nových sudů.

**Další informace:** Stříbrná medaile Valtické vinné trhy 2014, Bronzová medaile Národní soutěž vín znojemské podoblasti 2014, Salon vín 2013

**Doporučená lahvová zralost:** 2014-2020

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **74**

- Víno - odrůda, název:* **Svatovavřínecké**  
*Ročník:* **2012**  
*Kvalita/jakost:* **pozdní sběr**  
*Vinařská obec:* **Kobylí**  
*Viniční trať:* **Holý kopec**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **9.10.2012**  
*Výnos (q/ha):* **89,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **21,8**  
*Číslo šarže:* **209-12**  
*Počet lahví partie:* **19 500**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **4,0**  
*Obsah kyselin (g/l):* **5,1**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,5**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **28,1**  
*Senzorická charakteristika:* Víno intenzivně červené barvy s mohutnou, ovocnou vůní, v které převládají tóny černých třešní, s bohatou chutí, s kvalitními hladkými taniny, jemnou kyselinkou a sametově povidlovou dochutí.  
*Další informace:* Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2013, Vítěz kategorie Vinum Juvenale 2013, Zlatá medaile Hustopečská pečeť 2013, Zlatá medaile Mikulovské vinné trhy 2014  
*Doporučená lahвовá zralost:* **2015-2017**  
*Výrobce/distributor:* **PATRIA Kobylí, a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **75**

Víno - odrůda, název: **Bellegrado**

Ročník: **2012**

Kvalita/jakost: **jakostní víno známkové**

Vinařská obec: **Velké Bílovice**

Viniční trať:

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,6**

Číslo šarže: **1238**

Počet lahví partie: **1 200**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **0,1**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **27,3**

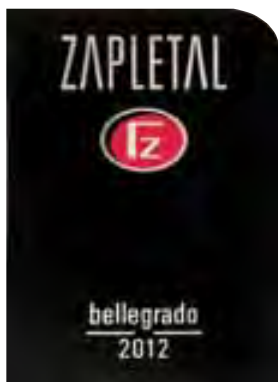
**Senzorická charakteristika:** Víno temně rudé barvy s vůní sušených švestek a hořké čokolády, v chuti kořenité s tóny divokých višní a černého rybízu s dotekem kávových zrn.

**Další informace:** Víno zrálo 15 měsíců v nových sudech barrique, vhodné dekantovat.

**Doporučená lahvová zralost:** **2016-2020**

**Výrobce/distributor:** **Ing. František Zapletal**

*Vaše poznámky:*





Evidenční číslo vína: **76**

Víno - odrůda, název: **Laurot**  
Ročník: **2012**  
Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**  
Vinařská obec: **Klentnice**  
Viniční trať: **Nad sv. Leonardem**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**  
Datum sklizně: **28.9.2012**  
Výnos (q/ha): **81,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**  
Číslo šarže: **2136**  
Počet lahví partie: **2 200**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,1**  
Obsah kyselin (g/l): **5,0**  
Obsah alkoholu (% obj.): **13,7**  
Bezcukerný extrakt (g/l): **26,4**

Senzorická charakteristika: Projev černých rozinek, sušených oSTRUŽIN a čerstvých švestkových povidel doplňují v chuti strukturované taniny s tóny vyzrálých kávových bobů. Víno dlouhodobě zrálo v barikových sudech z francouzského dubu s významnou účastí nových sudů.

Další informace: Zlatá medaile Národní soutěž vín mikulovské podoblasti 2014

Doporučená lahvová zralost: **2015-2021**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **77**

Víno - odrůda, název: **Laurot**

Ročník: **2012**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Břeclav**

Viniční trať: **Prostřední čtvrtky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **28.9.2012**

Výnos (q/ha): **79,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,8**

Číslo šarže: **2135**

Počet lahví partie: **8 400**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,4**

**Senzorická charakteristika:** Tmavé lesní ovoce v transformované podobě je dotvářeno profilem robustních oenotoaninů s výraznou dochutí po zrání ve francouzských dubových sudech. Víno dlouhodobě zráló v barikových sudech z francouzského dubu s významnou účastí nových sudů.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín slovácké podoblasti 2014

**Doporučená lahvoá zralost:** 2015-2019

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **78**

- Víno - odrůda, název:* **Lázeňské cuvée červené**  
*Ročník:* **2012**  
*Kvalita/jakost:* **jakostní víno známkové**  
*Vinařská obec:* **Kobylí**  
*Viniční trať:*  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **polosuché**  
*Datum sklizně:*  
*Výnos (q/ha):* **125,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **18,5**  
*Číslo šarže:* **68-12**  
*Počet lahví partie:* **3 300**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **4,3**  
*Obsah kyselin (g/l):* **5,1**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **13,0**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **27,4**  
*Senzorická charakteristika:* Barva vína je rubínově červená, vůně silná, příjemně ovocná. Chuť je plná, ovocná, sametově hebká s velmi jemnou tříslovinou a dlouhou dochutí.  
*Další informace:* Zlatá medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2016**  
*Výrobce/distributor:* **PATRIA Kobylí, a.s.**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **79**

Víno - odrůda, název: **Frankovka**

Ročník: **2012**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Ořechov**

Viniční trať: **Čtvrtky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **23.10.2012**

Výnos (q/ha): **51,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,4**

Číslo šarže: **3426**

Počet lahví partie: **14 850**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,6**

**Senzorická charakteristika:** Barva vína je tmavě rubínová až granátová. Ve vůni můžeme vnímat peckové ovoce ve spojení s ušlechtilou kořenitostí. Chuť nás osloví výraznou tříslovinou a kořenitostí, aby se spolu s vyzrálou ovocností výborně doplňovala v příjemné a harmonické dochuti.

**Další informace:** Bronzová medaile Valtické vinné trhy 2014,  
Stříbrná medaile Grand prix Vinex 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2017

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **80**

- Víno - odrůda, název:* **Frankovka**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **kabinetní víno**  
*Vinařská obec:* **Olbramovice**  
*Viniční trať:* **Na vyhlídce**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **17.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **58,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **19,4**  
*Číslo šarže:* **2291**  
*Počet lahví partie:* **6 120**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **1,1**  
*Obsah kyselin (g/l):* **5,0**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,9**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **23,7**  
*Senzorická charakteristika:* Expresivní vůně čerstvého džemu z peckového a drobného zahradního ovoce je v chuti rozvíjena kompotovanými plody aronie a sušenými švestkami. Víno dlouhodobě zráló v barikových sudech z francouzského dubu s významnou účastí nových sudů.  
*Další informace:* Stříbrná medaile Národní soutěž vín znojemské podoblasti 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2022**  
*Výrobce/distributor:* **VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **81**

Víno - odrůda, název: **Frankovka**

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať: **Holý kopec**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **28.10.2011**

Výnos (q/ha): **75,0**

Cukernatost moštu (°NM): **22,5**

Číslo šarže: **68-11**

Počet lahví partie: **7 600**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **28,4**

**Senzorická charakteristika:** Víno rubínově červené barvy s širokou, jemně ovocnou vůní a s jemně dřevitým nádechem. Chuť vína je plná, extraktivní s tóny lesního ovoce, s čokoládovou dochutí a nasládlou, sametovou tříslovinou.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín 2012, Stříbrná medaile VVT 2013, Zlatá medaile Promenáda červených vín 2012, Velká zlatá medaile VVT 2014, Salon vín 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2016

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **82**

Víno - odrůda, název: **Pinot noir**

Ročník: **2006**

Kvalita/jakost: **výběr z bobulí**

Vinařská obec: **Vetlá**

Viniční trať: **Sovice**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **90,0**

Cukernatost moštu (°NM): **29,2**

Číslo šarže: **S109**

Počet lahví partie: **9 400**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **5,4**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **14,8**

Bezcukerný extrakt (g/l): **29,8**

Senzorická charakteristika: Víno s typickou světlou pinotovou barvou s cihlovými odlesky. Chuť jemná, extraktivní, s lehkými tóny sudů barrique a divokých višní.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2015-2018**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **83**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Březí**

Viniční trať: **Ořechová hora**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **25.10.2013**

Výnos (q/ha): **65,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,4**

Číslo šarže: **16/13**

Počet lahví partie: **1 450**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **1,0**

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

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

Bezucerný extrakt (g/l): **24,8**

Senzorická charakteristika: Víno s chutí ostružiny a sušené švestky. Technologie zrání v sudech barrique zjemnila chuť smetanovým tónem. Zráním víno získá na své plnosti chuti.

Další informace:

Doporučená lahvová zralost: **2015-2018**

Výrobce/distributor: **Šebesta Martin**

Vaše poznámky:





Evidenční číslo vína: **84**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Milotice**

Viniční trať: **Šidleny**

Obsah zbyt. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **11.10.2011**

Výnos (q/ha): **55,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **6/11**

Počet lahví partie: **1 450**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,0**

**Senzorická charakteristika:** Naše Rulandské modré má jemnou cihlově červenou barvu. Vůně připomíná červené ovoce - třešně, višně. Víno s jemnou tříslavinou a nasládlou dochutí pražené kávy pocházející z francouzských dubových sudů.

**Další informace:**

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

**Výrobce/distributor:** Vinný dům, spol. s r.o.

**Vaše poznámky:**



Evidenční číslo vína: **85**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Kobylí**

Viniční trať: **Sovinky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **21.10.2011**

Výnos (q/ha): **85,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,0**

Číslo šarže: **70-11**

Počet lahví partie: **16 300**

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

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

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

Bezucerný extrakt (g/l): **29,6**

Senzorická charakteristika: Víno tmavě granátové barvy s ovocnou vůní drobného červeného ovoce a elegantní, měkce sametovou chutí s velmi jemnou kyselinkou a příjemnou tříslovinou.

Další informace: Zlatá medaile Král vín 2012, Stříbrná medaile Národní soutěž vín 2012, Stříbrná medaile Promenáda červených vín 2012, Stříbrná medaile Víno & delikatesy 2013, Stříbrná medaile VVT 2013

Doporučená lahvová zralost: **2015-2017**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **86**

- Víno - odrůda, název:* **Merlot**  
*Ročník:* **2012**  
*Kvalita/jakost:* **výběr z hroznů**  
*Vinařská obec:* **Strážnice**  
*Viniční trať:* **Horní hory**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **suché**  
*Datum sklizně:* **7.11.2012**  
*Výnos (q/ha):* **40,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **24,2**  
*Číslo šarže:* **28/12**  
*Počet lahví partie:* **1 900**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **0,5**  
*Obsah kyselin (g/l):* **5,4**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **13,0**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **24,0**  
*Senzorická charakteristika:* Tento Merlot zrál 18 měsíců v barrique suddech. Tříslovitost tohoto vína připomíná „velké víno z Bordeaux“. Mimořádně mohutná plnost v ústech doplněná o chuť lesních plodů - borůvek, ostružin a jahod.  
*Další informace:* Stříbrná medaile Národní soutěž vín slovácké podoblasti 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2018**  
*Výrobce/distributor:* **Vinný dům, spol. s r.o.**

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **87**

Víno - odrůda, název: **Merlot barrique**

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **výběr z bobulí**

Vinařská obec: **Dolní Dunajovice**

Viniční trať: **Plotny**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosuché**

Datum sklizně: **28.10.2011**

Výnos (q/ha): **65,0**

Cukernatost moštu (°NM): **27,0**

Číslo šarže: **25/11**

Počet lahví partie: **1 450**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **6,8**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **26,3**

**Senzorická charakteristika:** Rubínová barva vína je teplá a příjemná. Široká, měkká vůně je ovocná, napěchována tóny malin a ostružin. Za nimi přichází tóny marmelády i sladkého dřeva. Nástup chuti je lahodný a i zde se objevují sladké tóny marmelády a kvalitního toustovaného dřeva.

**Další informace:** Zlatá medaile Valtické vinné trhy 2014, Stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2014, Zlatá medaile Král vín 2014; Víno leželo 12 měsíců ve francouzských sudech od firmy MERCIER.

**Doporučená lahvová zralost:** **2013-2018**

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

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **88**

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

Ročník: **2012**

Kvalita/jakost: **pozdní sběr**

Vinařská obec: **Rakvice**

Viniční trať: **Trkmansko**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **3.11.2012**

Výnos (q/ha): **78,0**

Cukernatost moštu (°NM): **23,6**

Číslo šarže: **2108**

Počet lahví partie: **14 300**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **24,0**

**Senzorická charakteristika** Výrazný buket černého rybízu, ostružin, brusinek, sušených švestek a zavařených borůvek harmonicky doplňuje až lehce „brutální“ kompozice odrůdových oenotaminů a elagotaninů z francouzských jemnozrnných dubových sudů. Víno dlouhodobě zráló v barikových sudech z francouzského dubu s významnou účastí nových sudů.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2014

**Doporučená lahвовá zralost:** 2015-2019

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **89**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **výběr z hroznů**

Vinařská obec: **Novosedly**

Viniční trať: **Slunečná**

Obsah zbytk. cukru slovně: **suché**

Datum sklizně: **31.10.2011**

Výnos (q/ha): **50,0**

Cukernatost moštu (°NM): **24,2**

Číslo šarže: **3011**

Počet lahví partie: **2 200**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **30,8**

**Senzorická charakteristika:** Tento Cabernet Sauvignon vyzrával 12 měsíců v dřevěných barriqueových sudech. Díky tomu, můžete ve vůni najít kombinaci jemné vanilky a rybízové marmelády. Chuť vína je uleželá a dlouhotrvající, předurčující víno k veškerým úpravám tmavého masa.

**Další informace:** Vítěz kategorie Sauvignonforum 2013, Champion a Vítěz kategorie Národní soutěž 2012, Zlatá medaile Festwine 2013, Stříbrná medaile Grand Prix Vinex, Stříbrná medaile Král vín 2012, Stříbrná medaile Víno Bojnice 2013

**Doporučená lahвовá zralost:** **2012-2020**

**Výrobce/distributor:** **Štěpán Maňák**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **90**

Víno - odrůda, název: **Chateau Bzenec brut**

Ročník: **2011**

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

Vinařská obec:

Viniční trať:

Obsah zbytk. cukru slovně: **brut**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha):

Cukernatost moštu (°NM):

Číslo šarže: **2043B**

Počet lahví partie: **15 060**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **18,7**

**Senzorická charakteristika:** Chateau Bzenec brut má zlatavou barvu s měděnými odlesky a bohaté, jemné perlení. Aroma sektu je intenzivní, s typickými tóny odrůdy Ryzlink rýnský a dobře patrnými ušlechtilými znaky zrání v lahvi. Vůně připomíná sušené meruňky a sušená jablka, v pozadí se objevuje lehký dotek minerality. Chuť je elegantní, středně plná s tóny zralého sadového ovoce. Dochuť je perzistentní, s příjemnou harmonickou kyselinkou.

**Další informace:** Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2014, Zlatá medaile a vítěz kategorie Vinařské Litoměřice 2014, Stříbrná medaile Národní soutěž vín mikulovské podoblasti 2014; Připraveno klasickou metodou kvašením v lahvi se šestnácti měsíčním ležením na kvasinkách

**Doporučená lahвовá zralost:** 2014-2016

**Výrobce/distributor:** CHATEAU BZENEC, spol. s r.o.

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **91**

Víno - odrůda, název: **MATTHIAS Pinot  
Chardonnay sekt brut**

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

Vinařská obec: **Velké Němčice**

Viniční trať:

Obsah zbytk. cukru slovně: **brut**

Datum sklizně:

Výnos (q/ha): **41,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,0**

Číslo šarže: **L1102**

Počet lahví partie: **10 600**

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

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,1**

Senzorická charakteristika: Elegantní a komplexní vůně s tóny vanilky. Svěží, krémově hladká odrůdově charakteristická chuť s ovocnou sladkostí v kombinaci s dostatečnou kyselinkou. Objevují se zde doteky medu, vyzrálých hroznů a broskví.

Další informace: Světový šampion Mezinárodní soutěže klasických šumivých vín a champagne s garancí OIV, Krym 2013, Stříbrná medaile Národní soutěže vín ČR 2011, Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2012

Doporučená lahvová zralost: **2015-2016**

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

Vaše poznámky:

 **MATTHIAS**  
PINOT - CHARDONNAY SEKT



**BRUT**  
PŘESTĚLAVÝ SEKT  
VINO NEKONZUMOVAT  
TĚM DOŠNĚMĚDĚM  
KVAŠENÝMI LAHVI  
**METHODE  
CLASSIQUE**  
PROQIN VYKÁŠTĚV  
KOLEKCE  
PROQIN s.r.o.  
Lahvové číslo: 4810



BRONZOVÝ VINAR ČR 2012 - 2013 [www.proqin.cz](http://www.proqin.cz)



Evidenční číslo vína: **92**

- Víno - odrůda, název:* **Pálava**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **výběr z hroznů**  
*Vinařská obec:* **Březí**  
*Viniční trať:* **Ořechová hora**  
*Obsah zbytk. cukru slovně:* **polosladké**  
*Datum sklizně:* **21.10.2013**  
*Výnos (q/ha):* **80,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **24,8**  
*Číslo šarže:* **2/13**  
*Počet lahví partie:* **3 120**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **35,4**  
*Obsah kyselin (g/l):* **7,7**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **12,0**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **28,5**  
*Senzorická charakteristika:* Víno s výrazným aromatickým tramínovým charakterem s tóny růží a vanilky. V chuti kořenité, plné s dlouhým pocitem v ústech.  
*Další informace:* Zlatá medaile Národní soutěž vín mikulovské podoblasti 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2018**  
*Výrobce/distributor:* **Šebesta Martin**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **93**

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

Ročník: **2009**

Kvalita/jakost: **výběr z bobulí**

Vinařská obec: **Perná**

Viniční trať: **Purmice**

Obsah zbytk. cukru slovně: **polosladké**

Datum sklizně: **21.10.2009**

Výnos (q/ha): **79,0**

Cukernatost moštu (°NM): **27,8**

Číslo šarže: **1688**

Počet lahví partie: **6 700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **43,6**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **21,6**

**Senzorická charakteristika:** Nádherný dezertní buket přezrálých hroznů, sušených meruněk a vanilkovo-zázvorovo-skořicových tónů doprovází v chuti tóny čerstvého jablečného závinu s výrazným dotekem jemně a středně zralých francouzských sudů. Hrozny pochází z regulované sklizně a jsou zpracovány technologií kontrolované fermentace.

**Další informace:** Stříbrná medaile IWC San Francisco 2011, Zlatá medaile AWC Vienna 2011, Zlatá medaile Mundus Vini 2011, Zlatá medaile AWC Vienna 2012, Nejvýše hodnocené víno v kategorii Terravino Izrael 2013, Zlatá medaile Oenoforum 2014

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2018

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **94**

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

Ročník: **2005**

Kvalita/jakost: **výběr z bobulí**

Vinařská obec: **Slup**

Viniční trať: **Kacperky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **sladké**

Datum sklizně: **11.10.2005**

Výnos (q/ha): **30,0**

Cukernatost moštu (°NM): **28,0**

Číslo šarže: **484**

Počet lahví partie: **2 320**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **60,2**

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

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

Bezczukerný extrakt (g/l): **29,7**

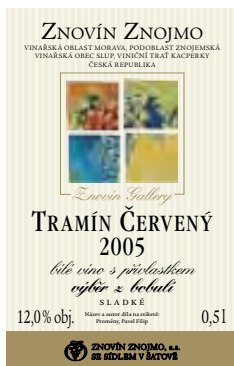
**Senzorická charakteristika:** Tento ušlechtilý Tramín červený zaujme bohatou květinovou vůní s tóny po medu a koření. Po ochutnání oceníte čistotu a zároveň bohatost chuťového projevu. Potěší mazlivě sladký zbytkový cukr a příjemně ovocná dochuť připomínající vyzrálé broskve nebo rozinky.

**Další informace:** Seal of approval AWC Vienna 2007, Zlatá medaile GEWURZTRAMINER DU MONDE 2008 Štrasburk, Bronzová medaile Pardubický festival vína 2008, Zlatá medaile VINOFORUM 2008 Maribor, Diplom Valtické vinné trhy 2009, Diplom Grand Prix Vinex 2010, Diplom Valtické vinné trhy 2010, Stříbrná medaile Grand Prix Vinex 2011, Zlatá medaile SAUVIGNON FORUM 2013

Doporučená lahvová zralost: **2015-2017**

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

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **95**

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

Ročník: **2012**

Kvalita/jakost: **likérové víno**

Vinařská obec:

Viniční trať:

Obsah zbytk. cukru slovně: **sladké**

Datum sklizně: **28.10.2012**

Výnos (q/ha): **90,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,3**

Číslo šarže: **212**

Počet lahví partie: **3 300**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **67,0**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **16,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **33,3**

**Senzorická charakteristika:** Barva vína je intenzivní, atraktivně rubínová s temnými fialovými odstíny na okraji. Vůně je zajímavou kombinací kabernetového aroma, které připomíná džem z černého rybízu a višně. Komplexní vjem je doplněný o terciální buket vytvořený dlouhodobým zráním v barikových sudech. Patrné jsou především tóny hřebíčku, eukalyptu a čerstvě pražené kávy. Chuť je elegantní, marmeládově ovocná s dlouhou kořenitou perzistencí.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín velkopavlovické podoblasti 2013, Stříbrná medaile Král vín 2013

**Doporučená lahvová zralost:** 2015-2028

**Výrobce/distributor:** VÍNO J.STÁVEK

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **96**

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

Ročník: **2011**

Kvalita/jakost: **likérové víno**

Vinařská obec:

Viniční trať:

Obsah zbytk. cukru slovně: **sladké**

Datum sklizně: **24.10.2011**

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **21,2**

Číslo šarže: **211**

Počet lahví partie: **3 900**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **93,0**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **16,0**

Bezcukerný extrakt (g/l): **28,2**

**Senzorická charakteristika:** Díky použití tří nejbarevnějších odrůd pěstovaných na Moravě víno vyniká velmi intenzivní inkoustovou barvou s fialovými a rubínovými odlesky. Vůně je divoká, připomínající tmavé ovoce, především přezrálé višně a ostružiny, ale také strouhanou hořkou čokoládu pocházející s dlouhého zrání v barikových sudech. V chuti je víno plné, ohnivé, s aroma připomínající povidla, kakao, vanilku a badyán.

**Další informace:** Stříbrná medaile Národní soutěž vín 2012, Bronzová medaile Král vín 2012, Bronzová medaile Král vín 2013, Zlatý pohár Víno a delikatesy 2013, Zlatý pohár Víno a delikatesy 2014,

**Doporučená lahвовá zralost:** 2013-2035

**Výrobce/distributor:** VÍNO J.STÁVEK

Vaše poznámky:



Evidenční číslo vína: **97**

Víno - odrůda, název: **Pálava**

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **ledové víno**

Vinařská obec: **Přítluky**

Viniční trať: **Přítlucká hora**

Obsah zbytk. cukru slovně: **sladké**

Datum sklizně: **27.1.2014**

Výnos (q/ha): **21,0**

Cukernatost moštu (°NM): **41,0**

Číslo šarže: **9813**

Počet lahví partie: **850**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **163,9**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **9,5**

Bezcukerný extrakt (g/l): **67,4**

**Senzorická charakteristika:** Barva je velmi koncentrovaná, svítivě žlutá. Vůně je až neuvěřitelně bohatá a mnohovýšňavá. Prolínají se tu plátky růží v růžovém oleji s alejí kvetoucích pomerančovníků, zralými zelenými fíky a marmeládou z exotického ovoce. Závěr tvrdí pikantní tóny koření a karamelu. Chuť je jedním slovem opulentní, snad i dokonalá. Asi nenajdeme ovoce, které by tu chybělo, fantastická je i čistá a svěží dochuť s pikantní kyselinou.

**Další informace:** Zlatá medaile Národní soutěž vín - velkopavlovické podoblasti 2014, Zlatá medaile Vinařské Litoměřice, Bronzová medaile KRÁL VÍN 2014, Bronzová medaile Valtické vinné trhy, Zlatá medaile Weinparade Poysdorf 2014

**Doporučená lahvová zralost:** **2014-2017**

**Výrobce/distributor:** **Vinařství Vajbar Bronislav**

**Vaše poznámky:**



Evidenční číslo vína: **98**

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

Ročník: **2012**

Kvalita/jakost: **výběr z cibéb**

Vinařská obec: **Březí**

Viniční trať: **Ořechová hora**

Obsah zbyt. cukru slovně: **sladké**

Datum sklizně: **25.11.2012**

Výnos (q/ha): **80,0**

Cukernatost moštu (°NM): **36,0**

Číslo šarže: **27/12**

Počet lahví partie: **440**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **165,2**

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

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

Bezcukerný extrakt (g/l): **49,4**

*Senzorická charakteristika:* Intenzivnější hlubší medově žlutá barva, velmi dobrá viskozita. Vůně je intenzivnější s typickými botrytickými podtóny medu a vyzrálého ovoce. Chuť je ovocně sladká s nádechem medu, datlí a meruňkové zavařeniny. Delší kořenitý závěr.

*Další informace:*

Doporučená lahvová zralost: **2015-2020**

Výrobce/distributor: **Šebesta Martin**

*Vaše poznámky:*



Evidenční číslo vína: **99**

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

Ročník: **2013**

Kvalita/jakost: **ledové víno**

Vinařská obec: **Přítluky**

Viniční trať: **U studánky**

Obsah zbytk. cukru slovně: **sladké**

Datum sklizně: **27.1.2014**

Výnos (q/ha): **18,0**

Cukernatost moštu (°NM): **45,0**

Číslo šarže: **9713**

Počet lahví partie: **700**

Obsah zbytk. cukru (g/l): **167,4**

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

Obsah alkoholu (% obj.): **7,5**

Bezcukerný extrakt (g/l): **63,7**

**Senzorická charakteristika:** Barva vína je v tónu vyleštěného zlatého šperku. Vůně je líbivá, velmi ušlechtilá, doslova opulentní. Zdaleka není jen sladká - přináší hluboké tóny zralého manga, thajského ananasu, špendlíkové marmelády s limetou i hravé tóny ovocného želé, citrusů v medu a pikantního koření. V chuti najdete vše, co si jen může milovník vína přát. Medové tóny exotického ovoce tu stojí proti svěží kyselině v dokonalé harmonii. Velmi čisté tóny korunuje nekonečně dlouhý závěr.

**Další informace:** Cena ministra zemědělství ČR Víno&Delikatesy 2014, Zlatá medaile Grand Prix Vinex, Zlatá medaile Národní soutěž vín - velkopavlovické podoblasti, Stříbrná medaile KRÁL VÍN 2014, Stříbrná medaile Vinařské Litoměřice, Stříbrná medaile Valtické vinné trhy, Zlatá medaile Weinparade Poysdorf

**Doporučená lahvová zralost:** **2013-2018**

**Výrobce/distributor:** **Vinařství Vajbar Bronislav**

*Vaše poznámky:*





Evidenční číslo vína: **100**

- Víno - odrůda, název:* **Rulandské bílé**  
*Ročník:* **2013**  
*Kvalita/jakost:* **výběr z cibéb**  
*Vinařská obec:* **Dolní Dunajovice**  
*Viniční trať:* **Pod Slunným vrchem**  
*Obsah zbyt. cukru slovně:* **sladké**  
*Datum sklizně:* **8.11.2013**  
*Výnos (q/ha):* **15,0**  
*Cukernatost moštu (°NM):* **32,0**  
*Číslo šarže:* **429/13**  
*Počet lahví partie:* **9 500**  
*Obsah zbytk. cukru (g/l):* **188,2**  
*Obsah kyselin (g/l):* **9,1**  
*Obsah alkoholu (% obj.):* **10,0**  
*Bezcukerný extrakt (g/l):* **26,2**  
*Senzorická charakteristika:* Ve vůni můžeme najít rozinky v medu, sušené meruňky s karamelovými tóny. Chuť je plná, sladká, harmonická s nádechem citronů v medu.  
*Další informace:* Zlatá medaile Národní soutěž vín mikulovské podoblasti 2014  
*Doporučená lahvová zralost:* **2015-2020**  
*Výrobce/distributor:* **CHÂTEAU VALTICE - Vinné sklepy Valtice, a.s.**

*Vaše poznámky:*





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

### Seznam výrobců zastoupených v Salonu vín České republiky 2015

**Výrobce:** BIV vinařství a.s.

**Ulice:** Hornická 1309

**Město, PSČ:** Ratiškovice, 69602

**Charakteristika výrobce:** Jsme mladé vinařství, které vzniklo v září roku 2012 a filozofie našeho vinařství je se zaměřit na kvalitní přívlastková lahvová vína z vlastních vinic s odrudovým charakterem při použití moderní technologie. Roční produkce je 80 000 lahví a do budoucna bychom chtěli navýšit produkci asi na 300 000 lahví.

**Sklepmistr:** Jiří Toman

**Telefon:** 702 005 876

**Mobil:** 725 416 911

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

**www stránky:** www.vinarstvivbv.cz

**Počet pracovníků:** 8

**Rozloha vlastních vinic:** 44 ha

**Roční produkce:** 80 000 lahví



**Výrobce:** České vinařství Chrámce s.r.o.

**Ulice:** Chrámce 32

**Město, PSČ:** Chrámce, 43401

**Charakteristika výrobce:** České vinařství Chrámce s.r.o. je rodinná firma navazující na dlouhodobou činnost zakladatele vinařství ing. Ivana Váni, který se spolupracovníky obnovil vinařství na Mostecku v roce 1967 na bývalém Státním statku Most. Dnes se společnost stará o 72 ha vinic v Chrámcích a v Mostě, z toho 3 ha jsou obnovené vinice na čedičových terasách ze středověku na kopci Hněvín v Mostě. V sortimentu převažují modré odrůdy Zweigeltrebe, Svatovavřínecké a Rulandské modré, z bílých se pěstují Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín a Irsai Oliver. Od roku 1994 jsou vyráběna též košer vína.

**Sklepmistr:** František Váňa

**Telefon:** 515 242 756

**Mobil:** 603 383 846

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

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

**Počet pracovníků:** 28

**Rozloha vlastních vinic:** 70 ha

**Roční produkce:** 200 000 litrů



**Výrobce: DAVINUS s.r.o.**

**Ulice: U Pelikána 941/6**

**Město, PSČ: Rudná, 25219**

**Charakteristika výrobce:** Na konci roku 2013 vstoupila na tuzemský trh s vínem mladá společnost DAVINUS. Jejím cílem je nabídnout širokému spektru zákazníků výjimečná moravská vína, která spoluplytváří a podílí se na výrobě zakladatel firmy Mirek Majer, dlouholetý obchodník s vínem a zkušený mezinárodní degustátor společně s enology špičkových vinařství na jižní Moravě. 1.Négociant v České republice dohlíží zodpovědně na celý technologický proces, finalizuje produkt a prodává výsledek pod svým vlastním jménem. Takto postupně vznikají originální kolekce vín, které vás potěší při každé příležitosti. Kvalita vína je úzce spojená s kázní a kreativitou. Přesně tyto vlastnosti využíváme s moravskými vinaři při spoluplytváření našich produktových řad. Pojdte s námi číst vína DAVINUS...

**Sklepmistr: Miroslav Majer**

**Telefon: 605 200 206**

**Mobil: 605 200 206**

**E-mail: majer@davinus.cz**

**www stránky: www.davinus.cz**

**Počet pracovníků: 3**

**Rozloha vlastních vinic:**

**Roční produkce: 100 000 lahví**



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

**Ulice: Čejkovská 1324**

**Město, PSČ: Velké Bílovice, 69102**

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

**Sklepmistr: Ing. Josef Svoboda, Ing. Přemysl Vašíček**

**Telefon: 519 346 233**

**Mobil:**

**E-mail: obchod@bohemiasekt.cz**

**www stránky: www.habanskesklepy.cz**

**Počet pracovníků:**

**Rozloha vlastních vinic:**

**Roční produkce:**





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** CHATEAU BZENEC, spol. s r.o.

**Ulice:** Podhájí 421

**Město, PSČ:** Bzenec, 69681

**Charakteristika výrobce:** Viniční statek Chateau Bzenec leží uprostřed úrodných vinic Slovácké vinařské podoblasti. Vinná réva se na Slovácku pěstuje od nepaměti a díky umu a poctivé péči vinohradníků dává ty nejlepší hrozny pro krásná vína Chateau Bzenec.

**Sklepmistr:** Josef Švéda

**Telefon:** 377 197 111

**Mobil:**

**E-mail:** obchod@chateaubzenec.cz

**www stránky:** www.chateaubzenec.cz

**Počet pracovníků:** 15

**Rozloha vlastních vinic:** 176 ha

**Roční produkce:**



**Výrobce:** CHÂTEAU VALTICE - Vinné sklepy Valtice, a.s.

**Ulice:** Vinařská 407

**Město, PSČ:** Valtice, 69142

**Charakteristika výrobce:** CHÂTEAU VALTICE - Vinné sklepy Valtice jsou dnes středně velké rodinné vinařství ryze moravského charakteru. Vinařství je navíc zároveň největším pěstitelem révy vinné u nás. To mu umožňuje celoročně pečlivě kontrolovat kvalitu vinic a hroznů na více jak 1000 hektarech vinohradů na Moravě. Hospodaření na vinicích a jejich pečlivá ochrana probíhá šetrně v souladu s přírodou dle pravidel ekologického zemědělství. Pomocí nejmodernějších i tradičních postupů a metod nabízejí více jak 200 druhů špičkových vín. Značka CHÂTEAU VALTICE je již několik století synonymem pro nejkvalitnější vína nejen v Čechách, ale i ve světě. O tom svědčí pravidelná významná ocenění kvality na vysoce prestižních domácích i světových výstavách vín.

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

**Telefon:** 519 361 311

**Mobil:**

**E-mail:** odbyt@vsvaltice.cz

**www stránky:** www.vsvaltice.cz

**Počet pracovníků:** 80

**Rozloha vlastních vinic:** 550 ha

**Roční produkce:** 4 000 000 lahví



**Výrobce:** Kolby a.s.

**Ulice:** Česká 51

**Město, PSČ:** Pouzdřany, 69301

**Charakteristika výrobce:** Vinařství Kolby a.s. hospodaří na 33 ha vlastních vinic, které se rozkládají na stejnojmenné viniční trati Kolby. Odrůdová skladba je RR, RV, Sg, Ch, RŠ, RB, VZ, MP a CS. Při zpracování je kladen důraz na šetrné postupy výroby s cílem využití potenciálu viniční trati Kolby a dosáhnout co nejkvalitnějších vín určených k dlouhodobému ležení.

**Sklepmistr:** Ing. Petr Otřisal

**Telefon:** 519 415 495

**Mobil:** 601 550 791

**E-mail:** pouzdřany@kolby.cz

**www stránky:** www.kolby.cz

**Počet pracovníků:** 10

**Rozloha vlastních vinic:** 33 ha

**Roční produkce:** 100 000 lahví



**Výrobce:** Kopeček Jiří, Ing.

**Ulice:** Nám. Svobody 16

**Město, PSČ:** Valtice, 69142

**Charakteristika výrobce:** Malé vinařství ve dvoře Vinařského domu na náměstí ve Valticích. Majitel vinařství Ing. Jiří Kopeček je dlouholetý vinařský pedagog, autor vinařských publikací, mezinárodní degustátor a prezident Vinařské akademie Valtice. Je vlastníkem registrované ochranné známky „VINUM BONUM“, která je součástí loga vinařství. Výroba je založena na výběru a šetrném zpracování hroznů od stálých dodavatelů. Vyrábí přírodní vína s jasným původem. Nepoužívá čisté kultury kvasinek a minimalizuje použití ostatních látek na SO<sub>2</sub> a, je-li třeba, bentonit. Vína se lahvuji nejdříve po 6 měsících a pak dále zrají. Většina vína se vzhledem k malé produkci prodá přímo ve Valticích a zásilkami zákazníkům.

**Sklepmistr:** Ing. Jiří Kopeček, Bc. Filip Lutzký

**Telefon:** 777 743 494

**Mobil:** 777 743 494

**E-mail:** j.kopecek@telecom.cz

**www stránky:** www.vinumbonum.cz

**Počet pracovníků:** 1

**Rozloha vlastních vinic:** 0,3 ha

**Roční produkce:** 12 000 litrů





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

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

**Ulice:** Zámek 1

**Město, PSČ:** Roudnice nad Labem, 41301

**Charakteristika výrobce:** Vinařství hospodaří na 65 ha vinic s odrůdovou skladbou Muller Thurgau, Sylvánské zelené, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Muškát Ottonel a Chardonnay z bílých odrůd a Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Rulandské Modré a Fratava z odrůd červených. Za nejlepší lokalitu je považována vinice Sovice, která se rozprostírá na jižním svahu stejnojmenného kopce. Roudnické vinařství donedávna vyrábělo z 90 % pouze vína suchá. Od loňského roku jsou připravovány i menší šarže vín polosuchých a nově se připravují limitované edice sektů.

**Sklepmistr:** Miloslav Kopecký

**Telefon:** 416 837 234

**Mobil:** 606 636 135

**E-mail:** vinarstvi.roudnice@lobkowicz.cz

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

**Počet pracovníků:** 21

**Rozloha vlastních vinic:** 65 ha

**Roční produkce:** 200 000 litrů



**Výrobce:** Mádllová Hana

**Ulice:** Na Aleji 148

**Město, PSČ:** Velké Bílovice, 69102

**Charakteristika výrobce:** Naší filosofií je tvořit víno v co největším souladu s přírodou, tak aby pozvedalo náladu a mysl. Tomu odpovídá i název „Malý vinař“ který vyjadřuje doslova hravý přístup k révě vinné a vínu a jeho milovníkům a vinotékách. Všechna vína alespoň jsou částečně školena ve dřevěných sudech čímž dosahují harmonie. Jejich přednosti vynikají zvláště při snoubení v gastronomii.

**Sklepmistr:** František Mádl

**Telefon:** 602 780 364

**Mobil:** 602 155 844

**E-mail:** malyvinar@slunce.cz

**www stránky:**

**Počet pracovníků:** 8

**Rozloha vlastních vinic:** 11 ha

**Roční produkce:** 200 000 litrů



**Výrobce:** Mokraša Petr, Ing.

**Ulice:** Hasičská 807

**Město, PSČ:** Mutěnice, 69611

**Charakteristika výrobce:** Jsme malé rodinné vinařství, které produkuje limitované partie přívlastkových vín. Vinice obhospodařujeme ve vinařské obci Mutěnice na Slovácku. Specialitou vinařství je Rulandské bílé sur lie, připravované 14 měsíčním ležením vína v sudu na kvasnicích. Naší filosofií je poctivá vinařská práce a pečlivý přístup k vínu i vinicím.

**Sklepmistr:** Ing. Petr Mokraša

**Telefon:** 723 452 597

**Mobil:** 723 452 597

**E-mail:** petr.mokrusa@tiscali.cz

**www stránky:** www.mokrusa.cz

**Počet pracovníků:** 1

**Rozloha vlastních vinic:** 0,5

**Roční produkce:** 10 000 lahví



**Výrobce:** PATRIA Kobylí, a.s.

**Ulice:** č.p. 716

**Město, PSČ:** Kobylí, 69110

**Charakteristika výrobce:** Víno z Kobylí hledějte ve Velkopavlovické vinařské podoblasti jihovýchodní Moravy. Vinná réva se na území Kobylí pěstuje již osm set let. Už tehdy se teplomilné rostlině dařilo na zdejších slunných stráních obrácených k jihovýchodu a jihozápadu. Na současné ploše 152 hektarů pěstujeme nejtradičnější odrůdy jako například Frankovka, Tramín nebo Modrý Portugal. Ideální poloha vinic dovoluje hroznům dobře vyzrát a vytvořit víno vynikající jakosti.

**Sklepmistr:** Marcel Lanžhotský

**Telefon:** 519 440 750

**Mobil:** 724 545 201

**E-mail:** vino@patriakobyli.cz

**www stránky:** www.vinozkobyli.cz

**Počet pracovníků:** 45

**Rozloha vlastních vinic:** 152 ha

**Roční produkce:** 850 000 litrů





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** PROQIN s.r.o.

**Ulice:** Na Kopečku 628

**Město, PSČ:** Velké Němčice, 69163

**Charakteristika výrobce:** Moravský klasický sekt, Sabrage, révový vinný olej. Rodové vinařství PROQIN od svého zrodu v roce 2007 se zaměřuje na produkci vybraných tichých vín a klasických šumivých vín metodou kvašením v láhvi ve vinařské obci Velké Němčice. V pěstování révy vinné, při školení a zrání vína se snaží PROQIN vyhledávat a přinášet nové způsoby technik a technologií maximálně však v souladu s harmonií přírody a péčí o životní prostředí. Firma aktivně spolupracuje s Mendelovou univerzitou v Brně na výzkumu a vývoji nových produktů jako například révový vinný olej a nízkoalkoholická šumivá vína.

**Sklepmistr:** Ing. Kamil Prokeš

**Telefon:** 606 685 594

**Mobil:** 606 685 594

**E-mail:** prokes@proqin.cz

**www stránky:** www.proqin.cz

**Počet pracovníků:** 2

**Rozloha vlastních vinic:** 4 ha

**Roční produkce:** 60 000 lahví



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

**Ulice:** Štefánikova 69

**Město, PSČ:** Rajhrad, 66461

**Charakteristika výrobce:** Vinařství v dnešní podobě funguje od roku 2009 a navazuje na nepřetržitou tradici vinařství ve sklepích, které v roce 1692 vybudoval rajhradský benediktinský klášter. Historie vinařství v Rajhradu je však mnohem starší a její počátky sahají až do roku 1222, kdy Přemysl Otakar I. udělil místnímu klášteru právo vybírat desátek z miroslavských vinic. Jako nové a moderní vinařství používáme takové technologie, které v nejvyšší možné míře respektují přírodu a její zákonitosti. To nám dává možnost zpracovávat hrozny, vypěstované v integrované produkci, metodami vystihujícími charaktery jednotlivých terroir.

**Sklepmistr:** Jiří Ruibar

**Telefon:** 777 916 133

**Mobil:** 777 916 136

**E-mail:** info@rajhradskeklasterni.cz

**www stránky:** www.rajhradskeklasterni.cz

**Počet pracovníků:** 5

**Rozloha vlastních vinic:** 30 ha

**Roční produkce:** 100 000 lahví





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

**Ulice: Novinky 178**

**Město, PSČ: Prušánky, 69621**

**Charakteristika výrobce:** Jsme střední dynamicky se rozvíjející rodinné vinařství, sídlící v obci Prušánky, kde se ve vesničce vinných sklepů „Nechory“ nachází naše archivní a prezentační sklepy, ve vedlejší obci Moravská Nová Ves je potom umístěna naše vinařská provozovna. V současné době pěstujeme révu vinnou na 15 hektarech vinic, kde jednu třetinu výsadeb zaujímají odrůdy rodu Pinot. Veškerá produkce se zpracovává moderními technologiemi, s cílem vyrábět charakteristická moravská vína té nejvyšší kvality. Tradice hospodaření sahá do poloviny 19. století a nejstarší památka, která svědčí o historii našeho hospodaření, je trám na selském stavení v Moravské Nové Vsi, kde je uvedeno „Michal Košut - Hospodář roku 1862“.

**Sklepmistr: Ing. Luděk a Jaroslav Košutovi**

**Telefon: 728 676 326**

**Mobil: 604 386 867**

**E-mail: vinarstvi@kosut.net**

**www stránky: www.rodinnevinarstvi.cz**

**Počet pracovníků: 6**

**Rozloha vlastních vinic: 15 ha**

**Roční produkce: 60 000 lahví**



**Výrobce: Rodinné vinařství SEDLÁK**

**Ulice: Svárov 14**

**Město, PSČ: Velké Bílovice, 69102**

**Charakteristika výrobce:** Mladí pokračovatelé rodinného vinařství Sedlák, bratřenci Milan a Jaroslav, navazují v předávání zkušeností svých otců již čtvrtou generací. „Naše vína pochází z výborných vinařských poloh vyhlášených vinic s daným původem, který těmto vínům dává svou jedinečnost a osobitost. Snahou našeho vinařství je produkovat originální vína vysoké kvality.“ „První víno jsme lahvovali pod společným názvem Rodinné vinařství SEDLÁK v roce 2006.“

**Sklepmistr: Jaroslav Sedlák**

**Telefon: 774 944 214**

**Mobil: 774 944 214**

**E-mail: info@vinarstvisedlak.cz**

**www stránky: www.vinarstvisedlak.cz**

**Počet pracovníků: 3**

**Rozloha vlastních vinic: 17 ha**

**Roční produkce: 200 000 lahví**





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** SONBERK a.s.

**Ulice:** Sonberk 1

**Město, PSČ:** Popice, 69127

**Charakteristika výrobce:** V roce 2008, uprostřed vinohradů, tak, aby byli hrozny při sklizni co nejdříve „pod střechou“, bylo postaveno vlastní vinařství. Jedná se o první moderní vinařskou architekturu v ČR, vytvořenou Josefem Pleskotem. „VÍNO VŠEMI SMYSLY...“ Vytváříme novodobou historii Sonberku a skládáme střípky věčné mozaiky z unikátního místa, jedinečné vinice a z rukopisu lidí, tvořících srdcem. Vyrábíme vína pro každodenní doušek, a to v řadě „Stříbrný Sonberk“ a pak vína řady „Velký Sonberk“ – vína plná minerality, extraktu a originality dané polohy. V poslední době obě řady vín získávají mnoho ocenění doma i ve světě.

**Sklepmistr:** Oldřich Drápal ml.

**Telefon:** 777 630 434

**Mobil:** 777 630 434

**E-mail:** sonberk@sonberk.cz

**www stránky:** www.sonberk.cz

**Počet pracovníků:** 10

**Rozloha vlastních vinic:** 45,4 ha

**Roční produkce:** 100 000 litrů



**Výrobce:** Šebesta Martin

**Ulice:** U Vodárny 358

**Město, PSČ:** Dolní Dunajovice, 69185

**Charakteristika výrobce:** Menší rodinné vinařství, které vyrábí kvalitní přívlastkové víno z vlastních vinic, které leží na známých vinařských traktích Ořečková hora a Liščí vrch v Březí u Mikulova. V sortimentu najdete jak tělnatá, plná vína s příjemným zbytkovým cukrem, tak i vína lehká a svěží suchá.

**Sklepmistr:** Martin Šebesta

**Telefon:** 603 468 385

**Mobil:**

**E-mail:** vino.sebesta@seznam.cz

**www stránky:** www.vino-sebesta.cz

**Počet pracovníků:** 5

**Rozloha vlastních vinic:** 10 ha

**Roční produkce:** 50 000 lahví



**Výrobce: Škrobák Stanislav**

**Ulice: Okružní 823**

**Město, PSČ: Čejkovice, 69615**

**Charakteristika výrobce:** Tradiční rodinné vinařství, kde se láska k vínu a um vinaře dědí z otce na syna, z generace na generaci. Vinařství na profesionální úrovni založil Stanislav Škrobák v roce 1992, ale vinařství se věnovaly už generace před ním. V současné době chod vinařství přebírají synové Martin a Stanislav, absolventi zahradnické fakulty v Lednici. Tato mladá generace přinesla nový, moderní a inovativní přístup, zároveň si však váží odkazu předků a osvědčených postupů. Ve vinařství se proto snaží skloubit tradici s modernou. Víno vyrábí z hroznů z vlastních vinic, které jsou obhospodařovány podle zásad ekologického zemědělství.

**Sklepmistr: Ing. Martin Škrobák**

**Telefon: 723 265 806**

**Mobil: 721 743 478**

**E-mail: info@vinoskrobak.cz**

**www stránky: www.vinoskrobak.cz**

**Počet pracovníků: 4**

**Rozloha vlastních vinic: 10 ha**

**Roční produkce: 30 000 lahví**



**Výrobce: Štěpán Maňák**

**Ulice: Žádovice 54**

**Město, PSČ: Žádovice, 69649**

**Charakteristika výrobce:** Vinařství Štěpán Maňák je středně velké vinařství rodinného typu založená v roce 1992. Nachází se ve slovácké vinařské podoblasti. Obhospodařuje 17 ha vinic v katastru obcí Kostelec a Žádovice. Vinařství se snaží o výrobu vín s odrůdovým charakterem, kde se snoubí historie s moderní enologií. Zaměřujeme se na výrobu přívlastkových vín, naší specialitou jsou vína vyzrávaná v dřevěných barriqových sudech.

**Sklepmistr: Karel Novotný**

**Telefon: 518 626 122**

**Mobil: 603 275 122**

**E-mail: vinomanak@vinomanak.cz**

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

**Počet pracovníků: 10**

**Rozloha vlastních vinic: 17 ha**

**Roční produkce: 170 000 lahví**





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** **Tanzberg Mikulov, a.s.**

**Ulice:** **Bavory 132**

**Město, PSČ:** **Mikulov, 69201**

**Charakteristika výrobce:**

Od svého založení v roce 1999 se vinařská společnost Tanzberg Mikulov profiluje jako dodavatel špičkových tichých i šumivých (jen tradičně v lahvi kvašených) vín pouze z Mikulovska a vlastně pouze z Pálavy nebo jejího bezprostředního okolí. V současné době Tanzberg obhospodařuje více než 50 ha vinic, v drtivé většině vlastních a plně kontrolovaných, v katastrech tří vinařských obcí Mikulov, Bavory a Perná. V našich vínech pocítíte minerální čistotu a sílu unikátního vápencového terroiru Pálavy, ale také naší péči a lásku k hroznu, který je pro nás tím jediným základem kvality vína.

**Sklepmistr:** **Ing. Zdeněk Tréšek**

**Telefon:** **519 500 040**

**Mobil:** **606 294 910**

**E-mail:** **tanzberg@tanzberg.cz**

**www stránky:** **www.tanzberg.cz**

**Počet pracovníků:** **14**

**Rozloha vlastních vinic:** **52 ha**

**Roční produkce:** **120 000 lahví**



**Výrobce:** **Templářské sklepy Čejkovice**

**Ulice:** **Na Bařině 945**

**Město, PSČ:** **Čejkovice, 69615**

**Charakteristika výrobce:**

Templářské sklepy Čejkovice plní funkci jediného vinařského družstva v České republice. Společnost působí stále v historických sklepech, kde víno zraje v dubových a barikových sudech a má rozsáhlý archiv lahvově zralých vín. Další skladovací kapacity 6 000 000 litrů má ve výrobních halách v obci Čejkovice. K zajímavostem, na které můžete v místních sklepích během pravidelných prohlídek narazit, patří velké památeční sudy s vyřezávanými čely nebo největší dosud používaný sud na víno.

**Sklepmistr:** **Pavel Koutný**

**Telefon:** **518 309 011**

**Mobil:**

**E-mail:** **info@templarske-sklepy.cz**

**www stránky:** **www.templarske-sklepy.cz**

**Počet pracovníků:** **50**

**Rozloha vlastních vinic:** **98 ha**

**Roční produkce:** **4 000 000 lahví**



**Výrobce:** Tetur Vladimír

**Ulice:** Záhumní 1277

**Město, PSČ:** Velké Bílovice, 69102

**Charakteristika výrobce:** Vinařství Vladimír Tetur – výroba jakostních a přívlastkových vín z Velkých Bílovic. Patří ke středně velkým producentům tichých vín s orientací na gastronomii, specializované obchody s vínem a soukromý sektor. Vinařství Vladimír Tetur je moderně zařízené a vyrábí vína v široké odrůdové rozmanitosti tak, jak je pro Moravu typické. Pro vinařství Vladimír Tetur je charakteristická výroba aromatických odrůd jako Irsai Oliver a Muškát moravský.

**Sklepmistr:** Vladimír Tetur

**Telefon:** 603 253 529

**Mobil:** 603 253 529

**E-mail:** vlad.tetur@gmail.com

**www stránky:** www.vinarstviviladimirtetur.cz

**Počet pracovníků:** 5

**Rozloha vlastních vinic:** 13 ha

**Roční produkce:** 220 000 litrů



**Výrobce:** Velkobílovecká vína s.r.o.

**Ulice:** Žižkovská 1374

**Město, PSČ:** Velké Bílovice, 69102

**Charakteristika výrobce:** Moderní vinařská firma přinášející na trh mladá a svěží vína s důrazem na odrůdový projev. Moderní styl vín podtrhuje i nová, moderní ambaláž. Na vinicích je vysazená široká skladba 20 odrůd, 12 bílých a 8 červených. Z modrých hroznů se vyrábí zejména růžová vína a klarety. Vinařství vyrábí dvě kolekce vín. V základní řadě najdeme mladá, svěží a ovocná vína na denní konzumaci. Do prémiové řady jsou každý rok zařazena jen ta nejlepší vína s archivačním potenciálem, vyrobená z méně zatížených keřů. Při vinifikaci leží delší dobu na jemných kalech, vína jsou tak plnější a zakulacená.

**Sklepmistr:** Stanislav Krejčí

**Telefon:** 519 346 180

**Mobil:** 775 769 011

**E-mail:** info@velkobilovickavina.cz

**www stránky:** www.velkobilovickavina.cz

**Počet pracovníků:** 8

**Rozloha vlastních vinic:** 20 ha

**Roční produkce:** 120 000 litrů





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** Vinařství Josef Dufek

**Ulice:** Pod Sokolovnou 1185/17

**Město, PSČ:** Svatobořice-Mistřín, 69604

**Charakteristika výrobce:**

Rodinné vinařství moderního typu využívající více jak stoletých zkušeností v rodině, které se snoubí s nejmodernějšími technologiemi. Prvotřídní surovina – hrozny, pochází z vlastních vinic o výměře 40 ha, které jsou obhospodařovány v rámci integrované produkce s maximální šetrností k přírodě. Určitě zaujme sortiment více jak 30-ti pěstovaných odrůd. Převážná část produkce jsou přívlastková vína ve všech kategoriích, z nichž část zraje v sudech barrique. Obohacením jsou BIO vína a nově výroba sektů vyráběných „méthode traditionnelle“ – kvašením v láhvi.

**Sklepmistr:** Martin Škápík

**Telefon:** 603 275 655

**Mobil:** 602 540 500

**E-mail:** obchod@vinarstvi-dufek.cz

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

**Počet pracovníků:** 20

**Rozloha vlastních vinic:** 40 ha

**Roční produkce:** 150 000 lahví



**Výrobce:** Vinařství LAHOFER, a.s.

**Ulice:** Brněnská 523

**Město, PSČ:** Dobšice, 67182

**Charakteristika výrobce:**

Vinařství LAHOFER se v roce 2012 stalo největším pěstitelům vinné révy na Znojemsku. Spolu s firmou Vinice LAHOFER obhospodařuje 410 hektarů třeba na tratích Babičák, U Hájků, Volné pole, Waldberg či Lampelberg. V roce 2012 až 2013, po nakupech vinohradů a dovybavení vinařského dvora novými technologiemi, byla výrobní kapacita vinařství navýšena na čtyři sta padesát tisíc lahví vína.

**Sklepmistr:** Ing. Jiří Lancman

**Telefon:** 515 242 756

**Mobil:** 602 766 157

**E-mail:** vino@lahofer.cz

**www stránky:** www.lahofer.cz

**Počet pracovníků:** 65

**Rozloha vlastních vinic:** 430 ha

**Roční produkce:** 421 000 lahví



**Výrobce:** Vinařství Mezi sklepy Čejkovice - Libor Pavka

**Ulice:** Pod Zámkem 510

**Město, PSČ:** Čejkovice, 69615

**Charakteristika výrobce:** Vinařství Mezi sklepy Čejkovice je rodinná firma, která svým objemem výroby spadá do kategorie malých vinařů a již třetí generací navazuje na pěstování vinné révy a tradiční výrobu vína. Naše vinařství se snaží skloubit tradiční výrobní postupy s využitím moderních technologií, jako jsou řízené kvašení, používání vinifikátorů, popřípadě zrání červených vín v sudech.

**Sklepmistr:** Richard Pavka

**Telefon:** 601 202 522

**Mobil:**

**E-mail:** pavka@vinomezisklepy.cz

**www stránky:** www.vinomezisklepy.cz

**Počet pracovníků:** 1

**Rozloha vlastních vinic:** 2 ha

**Roční produkce:** 30 000 lahví



**Výrobce:** Vinařství Mikrosvín Mikulov, a.s.

**Ulice:** Nádražní

**Město, PSČ:** 29

**Charakteristika výrobce:** Mikulov  
69201

Vinařství se nachází v srdci Chráněné krajinné oblasti a biosférické rezervace Pálava a přilehlých Dunajovických vrších. Filozofie pěstování révy vinné je založená na malém zatížení keřů, šetrném přístupu k přírodě s maximálním omezením chemických vstupů. Vše začíná a končí ve vinici. Osobitý přístup lidí je pro výrobu našich vín nesmírně důležitý. Naše nádherné vinice se nachází v katastrech obcí Dobré Pole, Březí, Dolní Dunajovice a Mikulov.

**Sklepmistr:** Ing. Vojtěch Vít

**Telefon:** 777 454 900

**Mobil:** 777 454 900

**E-mail:** info@mikrosvin.cz

**www stránky:** www.mikrosvin.cz

**Počet pracovníků:** 40

**Rozloha vlastních vinic:** 220 ha

**Roční produkce:** 110 000 litrů





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** Vinařství Piálek & Jäger s.r.o.

**Ulice:** č.p. 234

**Město, PSČ:** Nový Šaldorf, 67181

**Charakteristika výrobce:**

Malé vinařství dvou kamarádů navazující na rodinné tradice výroby vína z 60. let minulého století. Vinařství, kde se klade důraz na kvalitu každého vína, jeho typickou odrůdovost a především na jeho vyváženost a harmonii. Vinařství vyrábí pouze přívlásková vína a to vždy pouze v jedné šarži, většinou kolem 3000 ks. Firma je členem spolku VOC Znojmo a výrobcem Šaldorfského kraváku.

**Sklepmistr:** Jaroslav Jäger

**Telefon:** 602 485 993

**Mobil:** 777 179 462

**E-mail:** info@pialek.cz

**www stránky:** www.pialek.cz

**Počet pracovníků:** 3

**Rozloha vlastních vinic:** 3 ha

**Roční produkce:** 40 000 litrů



**Výrobce:** Vinařství rodiny Špalkovy s.r.o.

**Ulice:** Nový Šaldorf 143

**Město, PSČ:** Nový Šaldorf - Sedlešovice, 67181

**Charakteristika výrobce:**

Vinařství Špalek – malé, tradiční a především rodinné vinařství, jehož příběh sahá až do roku 1945 (příchod Špalků do Nového Šaldorfa). Novodobá historie však začíná až rokem 1991, kdy František Špalek, Marek Špalek a Petr Ilgner založili v nových politických poměrech klasický vinařský podnik. Specialitou jsou vína vyráběná technologií z konce 19. Století, uváděná na trh pod názvem Edelspitz. Vinařství je aktivně zapojeno do výroby vína pod značkou Šaldorfský Kravák (typický Sauvignon z Kraví hory) a VOC Znojmo.

**Sklepmistr:** Petr Ilgner

**Telefon:** 515 243 802

**Mobil:** 723 388 882

**E-mail:** spalek@saler.cz

**www stránky:** www.saler.cz

**Počet pracovníků:** 5

**Rozloha vlastních vinic:** 10 ha

**Roční produkce:** 50 000 lahví





**Výrobce:** Vinařství ŠOMAN

**Ulice:** Rudé armády 42

**Město, PSČ:** Dolní Dunajovice, 69185

**Charakteristika výrobce:** Vinařství Šoman je rodinná firma, která byla založena 9.9. 1999. V současné době obděláváme 9 ha vlastních vinic v integrované produkci. Všechny vinice máme nově vysázeny ve viniční trati Plotny s převážně jihovýchodní expozicí na středně těžkých hlinitou-jílovitých půdách v katastru D. Dunajovic. Ze široké nabídky bílých a červených odrůd, stavíme zejména na Ryzlinku vlašském, kterého máme ve výsadbách nejvíce. Réva vinná a víno pro nás není jen práce a zdroj naší obživy, ale je to především náš koníček, náš život!

**Sklepmistr:** Marek Šoman

**Telefon:** 608 743 123

**Mobil:** 608 743 123

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

**www stránky:** www.vinarstvisoman.cz

**Počet pracovníků:** 3

**Rozloha vlastních vinic:** 9 ha

**Roční produkce:** 60 000 litrů



**Výrobce:** Vinařství Trpělka a Oulehla

**Ulice:** Nové Bránice 39

**Město, PSČ:** Dolní Kounice, 66464

**Charakteristika výrobce:** Rodinné vinařství pěstuje révu vinnou v okolí historického města Dolních Kounic. Vyrábí osobitá suchá vína s otiskem krajiny a lidské práce. Jsou to jednak svěží a ovocitá vína s květinovými tóny, tak i plná, extraktivní a kořenitá vína s potenciálem zrání v lahvi. Zdejší podloží a půda dávají obzvláště červeným vínům osobitý charakter. Vyhlášená je kounická Frankovka s nenapodobitelnými minerálními tóny, s podtextem skořice a spáleného dřeva. Vína s etiketou Regina coeli – Královny nebes, poskytují záruku stálé kvality.

**Sklepmistr:** Ing. Luboš Oulehla

**Telefon:** 546 421 532

**Mobil:** 603 834 166

**E-mail:** info@reginacoeli.cz

**www stránky:** www.reginacoeli.cz

**Počet pracovníků:** 4

**Rozloha vlastních vinic:** 28 ha

**Roční produkce:** 100 000 litrů





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** Vinařství Turek & Šiška

**Ulice:** Zelnice 79

**Město, PSČ:** Velké Pavlovice, 69106

**Charakteristika výrobce:**

Jsmé mladé malé rodinné vinařství. Naše vinice se nachází v nejlepších tratích vinařské obce Velké Pavlovice. Klade-me velký důraz na kvalitu hroznů, proto se při obdělávání vinic snažíme o co nejmenší používání chemie. Své hrozny sbíráme ručně a další odrůdy nakupujeme od producentů hroznů. Naší velkou výhodou je to, že jsme malé vinařství a můžeme tedy věnovat značnou pozornost kvalitě našich vín. Poněvadž vinařství a práce s ním spojená je naším koníčkem, chceme, aby naše víno lidem chutnalo, a aby ho pili pro radost i pro zdraví. O tom se nakonec můžete sami přesvědčit, když naše vinařství navštívíte a vína ochutnáte.

**Sklepmistr:** Milan Turek

**Telefon:** 778 414 154

**Mobil:** 778 414 154

**E-mail:** turekmilan@email.cz

**www stránky:** www.turek-siska.cz

**Počet pracovníků:** 1

**Rozloha vlastních vinic:** 0,2 ha

**Roční produkce:** 15 000 litrů



**Výrobce:** Vinařství Vajbar Bronislav

**Ulice:** Nádražní 480

**Město, PSČ:** Rakvice, 69103

**Charakteristika výrobce:**

Bronislav Vajbar založil své vinařství v Rakvicích v roce 2004. Jde o klasický případ vinaře, kterého k vínu přivedli předci. Rodinná tradice pěstování hroznů a výroby vína sahá až na konec 19. stol. Devatenáct let se neslo v duchu postupné rekultivace a vysazování vinic i zdokonalování, zvětšování a modernizace technologie. Do roku 2000 byly finance směřovány do výsadby vinic, od roku 2000 přicházejí do technologie. Na začátku léta 2013 se konkretizují myšlenky na změnu systému uzavření lahví a také na jejich nový, moderní, design, který lépe napoví o charakteru vína. Začíná se tak psát úplně nová historie vinařství.

**Sklepmistr:** Bronislav Vajbar

**Telefon:** 519 349 371

**Mobil:** 606 246 235

**E-mail:** brona@vinarstvivajbar.cz

**www stránky:** www.vinarstvivajbar.cz

**Počet pracovníků:** 18

**Rozloha vlastních vinic:** 17 ha

**Roční produkce:** 140 000 lahví



**Výrobce:** Vinařství Zbyněk Osička

**Ulice:** Široká 968

**Město, PSČ:** Velké Bílovice, 69102

**Charakteristika výrobce:** Vinařská historie rodiny se píše už od roku 1920, kdy praděd vysadil ve Velkých Bílovicích první vinohrad. Současný sklep postavil krátce před revolucí děd současného majitele, který na rodinnou tradici navázal v roce 2007. Mladý vinař se snaží o moderní přístup k výrobě vína, ale dbá na zachování odrůdových charakteristik vína. Vinice jsou zařazeny v integrované produkci, která zaručuje šetrný přístup k révě. Vinařští turisté a milovníci vína určitě ocení posezení v klenutém sklepě u hořícího krbu, který pojme až 45 osob.

**Sklepmistr:** Zbyněk Osička

**Telefon:** 723 107 802

**Mobil:** 723 107 802

**E-mail:** osicka.z@email.cz

**www stránky:** www.osicka.com

**Počet pracovníků:** 2

**Rozloha vlastních vinic:** 4 ha

**Roční produkce:** 15 000 lahví



**Výrobce:** Vinice - Hnanice, s.r.o.

**Ulice:** Horákova 3080/7

**Město, PSČ:** Brno, 61600

**Charakteristika výrobce:** Vinařství Vinice-Hnanice bylo založeno v roce 2001. O dva roky později bylo vysazeno prvních 103 hektarů vinic v Hnanicích a tím byla obnovena historie vinařství v obci. V současnosti firma hospodaří v Hnanicích na 150 hektarech vlastních mladých vinic. Vedle toho obhospodařuje dalších 114 hektarů ve Vrbovcích a v Jaroslavicích. V sortimentu jsou vína s certifikátem VOC (vína originální certifikace) i vína oceněná na řadě soutěží. V nabídce jsou prakticky všechny druhy vín, specialitami vinařství jsou odrůdy Pálava, Sauvignon, Rulandské šedé a Ryzlink rýnský. V roce 2013 byl v Hnanicích otevřen nový vinařský areál, kde naleznete hotel, restauraci, wellness a kongresové prostory.

**Sklepmistr:** Ing. Tomáš Pločr

**Telefon:** 724 081 142

**Mobil:** 724 081 142

**E-mail:** objednavky@vinice-hnanice.cz

**www stránky:** www.vinice-hnanice.cz

**Počet pracovníků:** 50

**Rozloha vlastních vinic:** 270 ha

**Roční produkce:** 300 000 lahví





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** VINNÉ SKLEPY MARŠOVICE v.o.s.

**Ulice:** č.p. 240

**Město, PSČ:** Jezeřany - Maršovice, 67175

**Charakteristika výrobce:**

Společnost VINNÉ SKLEPY MARŠOVICE v.o.s. vznikla v roce 1998. Jedná se o rodinné vinařství, jehož veškerá produkce vína pochází z vlastních vinic, které se nacházejí ve Znojemské podoblasti. Půda vinic je složená z jílovitých spraší. Hrozny jsou pěstovány v podmínkách integrované produkce a vinný mošt je zpracován za pomoci řízeného kvašení. Na našich vinicích se skvěle daří plným červeným vínům, které se zde pěstují již od středověku. Bílá vína jsou ovocného a květnatého typu s výraznou vůní a jemnou kyselinkou. V naší nabídce převládají vína přívlastková. V sortimentu též nabízíme vína slámová a ledová. Naše vína získaly ochrannou známku ZNOJEMSKO regionální produkt®.

**Sklepmistr:** Václav Tropp, Eduard Novotný

**Telefon:** 777 695 292

**Mobil:** 777 695 292

**E-mail:** vsmarovice@vsmarovice.cz

**www stránky:** www.vsmarovice.cz

**Počet pracovníků:** 6

**Rozloha vlastních vinic:** 34,5 ha

**Roční produkce:** 100 000 litrů



**Výrobce:** Vinný dům, spol. s r.o.

**Ulice:** Toužimská 588/70

**Město, PSČ:** Praha 9 - Kbely, 19700

**Charakteristika výrobce:**

Vinný dům Bzenec, toto malé vinařství bylo založeno v roce 1992. Zaměřuje se na výrobu vysoce jakostních vín, které je dosahováno výběrem hroznů přívlastkové kvality z nejlepších vinic na Moravě a využitím nejmodernějších technologií při zachování odrůdového projevu. Doménou vinařství jsou červená vína, která jsou oceňována nejen mezi tuzemskými zákazníky, ale i mezi zahraničními odborníky. Vína jsou díky svému charakteru vhodná do gastronomie.

**Sklepmistr:** Ing. Ladislav Mrkva

**Telefon:** 724 334 888

**Mobil:** 724 377 279

**E-mail:** info@vinnydum.cz

**www stránky:** www.vinnydum.cz

**Počet pracovníků:** 10

**Rozloha vlastních vinic:**

**Roční produkce:** 50 000 lahví



**Výrobce: VÍNO J. STÁVEK**

**Ulice: č.p. 176**

**Město, PSČ: Němčičky, 69107**

**Charakteristika výrobce:** VÍNO J. STÁVEK je rodinné vinařství situované ve VINAŘSKÉM DVOŘE v Němčičkách, který byl postaven v roce 1929 a dnes už v tomto selském stavení vyrůstá pátá generace vinařů. Vinařství se specializuje na fortifikovaná vína, jejichž produkce je v tuzemsku velmi nevšední a vína rosé, která se na soutěžích umisťují na předních místech. Důležitou součástí produkce jsou také rodinná cuvée, jejichž recept pochází vždy od jednoho z předků stávajícího enologa Jana Stávka. Hrozny pro přípravu vín jsou pěstovány především v malebných Němčičkách. Velká část vinic je pěstována v režimu integrované produkce a to nejen s ohledem na ekologické pěstování, ale především na zvýraznění terroir.

**Sklepmistr: Ing. Jan Stávek, Ph.D.**

**Telefon: 519 430 739**

**Mobil: 774 430 739**

**E-mail: info@jstavek.cz**

**www stránky: www.jstavek.cz**

**Počet pracovníků: 2**

**Rozloha vlastních vinic: 2,5 ha**

**Roční produkce: 35 000 lahví**



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

**Ulice: K Vápence 1675**

**Město, PSČ: Mikulov, 69201**

**Charakteristika výrobce:** Moderní vinařství společně s citlivým výběrem hroznů, dává vínům značky VÍNO MIKULOV jedinečné, charakteristické chuťové vlastnosti. Při výrobě naši vinaři spojují zkušenosti převzaté od svých dávných předchůdců spolu s nejmodernějšími technologiemi. Svůj konkurenční náskok v moderní technologii využíváme k výraznému zvyšování kvality našich vín. Do kolekce vín „Vino Mikulov-Sommelier Club“ jsou zařazena pouze ta nejlepší vína, určena náročným zákazníkům, milovníkům a znalcům vína.

**Sklepmistr: Ing. František Drahonský, Ing. Aleš Urbánek**

**Telefon: 519 504 244**

**Mobil:**

**E-mail: obchod@vinomikulov.cz**

**www stránky: www.vinomikulov.cz**

**Počet pracovníků: 79**

**Rozloha vlastních vinic:**

**Roční produkce:**





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

**Výrobce:** Vinofol s.r.o.

**Ulice:** Koliště 829

**Město, PSČ:** Brno-Zábřovice, 60200

**Charakteristika výrobce:**

VINOFOL Vinařství Novosedly - rodinné vinařství Pavla a Richarda Foltýnových. Od roku 1992 jsme vybudovali moderní vinařství vybavené veškerou soudobou technologií od příjmu hroznů až po lahvování. Věříme, že základem pro dobré víno jsou vlastní vinice, obhospodařované podle představ a potřeb vinaře. Hospodaříme na 115 ha vlastních vinic na Pálavě a nejbližším okolí, z nichž vyrábíme přívlastková vína prémiové řady VINOFOL Exclusive. Kdykoliv jste vítáni ve vinařství VINOFOL nebo v kterékoli Vinotéce VINOFOL, abyste se mohli přesvědčit, že to myslíme vážně.

**Sklepmistr:** Ing. Roman Janík, Ing. Jan Juřena

**Telefon:** 519 521 235

**Mobil:** 602 718 625

**E-mail:** vinofol@vinofol.cz

**www stránky:** www.vinofol.cz

**Počet pracovníků:** 35

**Rozloha vlastních vinic:** 115 ha

**Roční produkce:** 700 000 litrů



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

**Ulice:** Luční 858

**Město, PSČ:** Rakvice, 69103

**Charakteristika výrobce:**

Založení firmy Vinselekt Michlovský a.s. v roce 1993 předcházela více než třicetiletá cesta vinařského guru Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. profesionálním vinařským světem. Vinařství obhospodařuje cca 125 ha vlastních vinic ve velkopavlovické a mikulovské podoblasti. Již od počátku existence sbírá Vinselekt Michlovský přední ocenění v řadě kategorií vinařských soutěží doma i v zahraničí a na jaře 2010 získává historicky první ocenění Vinařství roku 2009.

**Sklepmistr:** Ing. Pavel Holub

**Telefon:** 519 360 870

**Mobil:** 777 569 610

**E-mail:** lasakovak@michlovsky.com

**www stránky:** www.michlovsky.com

**Počet pracovníků:** 70

**Rozloha vlastních vinic:** 125 ha

**Roční produkce:** 1 400 000 lahví



**Výrobce:** Vinum Moravicum a.s.

**Ulice:** Vracovská 338

**Město, PSČ:** Bzenec, 69681

**Charakteristika výrobce:** Vinum Moravicum a.s. – malá vinařská společnost sídlící v královském jihomoravském městě Bzenci v srdci slovácké vinařské podoblasti. Motto společnosti je: „Zdravý a vyzrálý hrozen-kvalitní víno-spokojený zákazník“. V duchu této myšlenky tvoříme víno a věříme, že náš přístup se odráží i v kvalitě vína.

**Sklepmistr:** Ing. Jan Bezchleb

**Telefon:** 775 773 507

**Mobil:** 737 557 040

**E-mail:** info@vinummoravicum.cz

**www stránky:** www.vinummoravicum.cz

**Počet pracovníků:** 3

**Rozloha vlastních vinic:**

**Roční produkce:** 50 000 lahví



**Výrobce:** Volařík Miroslav, Ing.

**Ulice:** Bezručova 703/30

**Město, PSČ:** Mikulov, 69201

**Charakteristika výrobce:** Vinařství Volařík vstoupilo na trh pod tímto označením v roce 2008. V současné době obhospodaruje v integrované produkci 90 ha vlastních vinic v Mikulovské vinařské podoblasti, z toho 4,2 ha v režimu ekologického zemědělství. Roční produkcí kolem 220 tisíc lahví se řadí mezi střední vinařství. Vinařství pěstuje a zpracovává odrůdy typické pro oblast pod Pálavou. Po celou dobu pěstování i zpracování je kladen důraz na šetrný přístup k hroznu. V roce 2011 byla na trh uvedena terriorová řada vín, která vychází z filozofie jedinečnosti viničních trať. Každá trať svou polohou, podloží a klimatickými vlivy výrazně ovlivňuje charakter hroznů, určuje způsob pěstování i zpracování.

**Sklepmistr:** Filip Mlýnek

**Telefon:** 519 513 553

**Mobil:**

**E-mail:** gebauerova@vinarstvivarik.cz

**www stránky:** www.vinarstvivarik.cz

**Počet pracovníků:** 24

**Rozloha vlastních vinic:** 90 ha

**Roční produkce:** 220 000 lahví





## SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

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

**Ulice:** Zámecká 1508

**Město, PSČ:** Bzenec, 69681

**Charakteristika výrobce:**

Zámecké vinařství Bzenec si zakládá na tradičních principech, úzce spojených s historickými zámeckými sklepy. Píšíme novou kapitolu moderního vinařství ve Bzenci. Setrné zpracování hroznů spojujeme s nejmodernějšími postupy a inovacemi. Prioritou naší společnosti je kvalita vína a spokojenost zákazníků. Mít vysoké nároky na sebe, být otevřený novým myšlenkám a stát se inspirací pro pár drobných vinařů. To je směr, kterým se chceme ubírat. Chceme, aby Vás při otevření vína jeho chuť oslovila a předala Vám to nejlepší, co jsme do vína vložili. Jsme rádi, když se naše úsilí odrazí v úspěchu našich vín a jsme hrdí na to, že opakovaně získávají titul Šampion Salonu vín.

**Sklepmistr:** Ing. Petr Ptáček

**Telefon:** 518 322 843

**Mobil:** 777 454 900

**E-mail:** zameckevinarstvi@zameckevinarstvi.cz

**www stránky:** www.zameckevinarstvi.cz

**Počet pracovníků:** 65

**Rozloha vlastních vinic:** 360 ha

**Roční produkce** 6 000 000 lahví



**Výrobce:** Zapletal František, Ing.

**Ulice:** Sadová 645

**Město, PSČ:** Velké Bílovice, 69102

**Charakteristika výrobce:**

Rodinné vinařství působící ve Velkých Bílovicích vyrábí vína pouze z hroznů z vlastních vinic a jeho cílem je produkce přívlastkových vín, specialitou jsou známková vína, jež zraje v sudech barrique.

**Sklepmistr:** Ing. František Zapletal

**Telefon:** 602 738 538

**Mobil:** 602 738 538

**E-mail:** f.zapletal@centrum.cz

**www stránky:** www.belegradum.cz

**Počet pracovníků:** 4

**Rozloha vlastních vinic:** 17 ha

**Roční produkce** 120 000 litrů





**Výrobce:** ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

**Ulice:** Šatov 404

**Město, PSČ:** Šatov, 67122

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

**Sklepmistr:** Petr Drozd, Libor Tvarůžek

**Telefon:** 515 266 620

**Mobil:** 606 712 231

**E-mail:** [znovin@znovin.cz](mailto:znovin@znovin.cz)

**www stránky:** [www.znovin.cz](http://www.znovin.cz)

**Počet pracovníků:** 95

**Rozloha vlastních vinic:** 453 ha

**Roční produkce** 4 000 000 lahví





# SALON VÍN NÁRODNÍ SOUTĚŽ VÍN ČR 2015

Poznámky:

---

# HOBRA

## řešení Vaší filtrace

### FILTRAČNÍ A SANITAČNÍ ZAŘÍZENÍ

**HOBRACOL** – deskové filtry

**CANDECOL** – svíčkové filtry a kolony

**ORBICOL** – modulové filtry

**HOBRA-CIP** – sanitační stanice

### FILTRAČNÍ MATERIÁLY

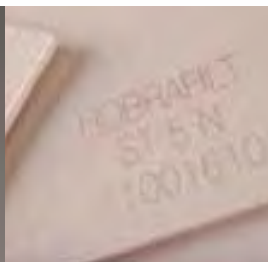
**HOBRAFILT** – hloubkové filtrační desky

**CANDEFILT** – filtrační svíčky

**ORBIFILT** – filtrační moduly



**SPOLEHLIVÁ  
FILTRACE**



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

T: +420 491 580 111  
F: +420 491 580 140  
E: [hobra@hobra.cz](mailto:hobra@hobra.cz)  
W: [www.hobra.cz](http://www.hobra.cz)



SOMMELIER  
SELECT



Kvalita vína existuje  
pouze tehdy,  
pokud se spojí znalosti,  
trpělivost, očekávání  
a snaha se neustále zlepšovat



**STAVBA ROKU  
2010**



*S vodou to umíme...*

## TITUL STAVBA ROKU 2010

**Malá vodní elektrárna Železný Brod**

**Autory:** I.P.B. spol. s r.o., Ing. Jan Hruša Šaněky  
**Projektant:** Hruša Šaněky, s.r.o.  
**Investor:** VYSOKÉ PLYNÁŘSTVÍ, ZS, ZPRÁVY ČR, s.p.a. a.s.  
**Provozovatel:** VHS VYSOČINA, a.s.

Malá vodní elektrárna (MVE) je zařízení do provozu vstupujícího s energií ve formě proudící vody, se kterou pohánějí turbínu, a tímto způsobem vyrobí elektrickou energii.





nejčistší  
volba k vínu



  
AQUILA

Přirozeně čistá pramenitá voda Aquila, jak ji příroda stvořila. Pro svou lehkou a neutrální chuť si ji oblíbí každý milovník vína. Pouze čistá pramenitá voda nechá víno vyznít v plné šíři a podobě, jak jej vinař vyrobil.

# MAINCOR

## PŘEDNÍ VÝROBCE POTRUBÍ PRO INŽENÝRSKÉ SÍTĚ



*Potrubí Ultra Rib 2 pro odvodnění dálnice D3 v roce 2013*



**SKZ** CERT  
GMBH  
ZERTIFIZIERUNGEN  
DIN EN ISO 9001:2008

Maincor s.r.o.  
Jihlavská 823/78, 140 00 Praha 4  
Tel.: 244 468 203  
Fax: 244 462 171  
E mail: [info@maincor.cz](mailto:info@maincor.cz)  
[www.maincor.cz](http://www.maincor.cz)

# Plníme všechna vaše přání

- osobní přístup 24 hodin denně ✓
- individuální zákaznický servis ✓
- kompletní vinařský sortiment ✓
- financování vašich potřeb ✓
- profesionální laboratorní služby ✓
- enologické poradenství ✓
- doprava zboží zdarma ✓

[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)



**VINAŘSKÉ POTŘEBY**  
K VAŠIM SLUŽBÁM



**TOSHIBA**  
Leading Innovation >>>



**DEVELOP**

**Prodej, pronájem a servis kopírovacích  
a tiskových strojů TOSHIBA, DEVELOP**

**Autorizované prodejní a servisní centrum  
TOSHIBA, DEVELOP**

**Autorizované prodejní centrum  
notebooků TOSHIBA**



Ribbon s.r.o. | Kaštanová 34 | 620 00 Brno

**[www.ribbon.cz](http://www.ribbon.cz) | [www.toshiba-shop.cz](http://www.toshiba-shop.cz)**



# TECHNOMA

DODAVATEL MATERIÁLŮ PRO INŽENÝRSKÉ SÍTĚ

☛ Kanalizační systémy

☛ Drenážní systémy

☛ Odvodnění

☛ Vodovodní systémy

☛ Chráničky

☛ Domovní rozvody

☛ Poklopy



Pobočky:

**OSTRAVA BRNO PRAHA**

**WWW.TECHNOMA.CZ**



[www.twpglass.cz](http://www.twpglass.cz)



## KOMPLETNÍ ŘEŠENÍ OBALU VAŠEHO VÝROBKU

zkušenosť v oboru od roku 1991

 etiflex

### Návrh



**grafika** → od návrhu loga  
po kompletní vizuální styl  
**propagace** → od vizitky po billboard  
**obal** → kompletní obal  
od etikety po karton

**tisk** → tiskoviny od vizitky po billboard  
**technologie** → digitální archový tisk,  
offsetový tisk  
→ flexotisk, sítotisk a knižtisk  
→ **nově** digitální kotoučový tisk

### Tisk



### Etikety



→ originální etikety (nejen) pro vinaře  
→ bianco etikety s dotiskem  
→ reklamní etikety a medaile

→ termo, polykapové, cínové,  
sektové, šroubové uzávěry  
→ potisk ve vašem stylu

### Záklopký



→ široká nabídka kartonů  
→ dárkové přenosky  
→ možnost dotisku loga

### Kartony



etiflex.cz

TISK JAKO VÍNO

ETIFLEX, s.r.o. → Národních hrdinů 17, CZ → Břeclav  
tel. → +420 519 372 015  
fax → +420 519 374 305  
e-mail → obchod@etiflex.cz



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

HABÁNSKÝ ZÁKON



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

Pravda, která platila za Habánů, platí i dnes.



JEN DOBRÉ PŘETRVÁ



A. D.



1430

# CHÂTEAU VALTICE

Vinné sklepy Valtice, a.s.



## ZA ÚSPĚCHY STOJÍ LIDÉ

### Zámecký sklep A.D. 1430

Navštivte unikátní Zámecký sklep z roku 1430 - jeden z nejstarších a největších vinných sklepů v Evropě, nacházející se v levém křídle Zámku Valtice.

**Prohlídky:**

**květen - červen**

sobota - neděle od 10<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup>

**červenec - srpen**

denně od 10<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup>

**září**

sobota - neděle od 10<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup>

**říjen** - dle počasí



TO NEJLÉPŠÍ Z VINAŘSKÉ TURISTIKY  
2. místo v kategorii  
VINNÝ SKLEP

*Jste srdečně zváni.*

[www.vsvaltice.cz](http://www.vsvaltice.cz)



# ZNOVÍNKY

DEGUSTAČNÍ VINNÉ

PŘEDPLATNÉ

**Hledáte nevšední dárek? Chtěli byste pravidelnou dodávku vín a nechcete se zdržovat jejich výběrem?** Inspirujte se u nás. Připravili jsme pro Vás novou službu nazvanou Degustační vinné předplatné aneb vinný měsíčník „Znovínky“.

**Předplacením kromě vína získáte mnoho výhod:**

1. Pravidelné měsíční zaslání sady 6 lahví vždy jiných vín.
2. Při předplatném a pravidelném zaslání 6 lahví poštou bez dobírky je **poštovné zdarma**. Při převzetí kartonu ve výdejních místech Znovínu v ČR dopravu také neplatíte. Při předplatném 5 a více kartonů na každý měsíc můžete využít rozvázkovou službu vín, kdy též **neplatíte žádnou dopravu!**
3. Každý měsíc ochutnáte 6 vzorků vždy jiných vín, vybraných a okomentovaných našimi odborníky. Při ročním předplatném tak během roku zdegustujete **72 různých druhů vín**.
4. Jedno z 6 lahví bude vždy speciální víno z řady Znovín Gallery (vín vyrobených v malých šaržích), které není běžně v prodeji.
5. Degustační vinné předplatné je vhodné jako **dárek pro kohokoliv**. Udejte jen adresu, kam předplacené víno zasílat.

Předplatit si lze vína na 1, 3, 6 a 12 měsíců. Pro objednání předplatného můžete využít objednávkový formulář na našem webu, případně si o něj můžete napsat na e-mail: [znovin@znovin.cz](mailto:znovin@znovin.cz) nebo objednat telefonicky na čísle: 515 266 620.

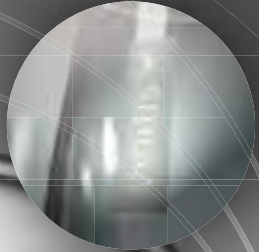


ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.  
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

*Vína hrdá na svůj původ*

[www.znovin.cz](http://www.znovin.cz)

[www.sahmgastro.cz](http://www.sahmgastro.cz)



# SAHM GASTRO

**SPOLEČNOST SAHM GASTRO**  
*Jednička na trhu s nápojovým sklem na víno!*

Nabízíme:

Plnou zákaznickou podporu  
Kompletní vybavení gastronomických provozů

**SPOLEČNOST SAHM**  
*Světová jednička v oblasti designu a dekorování skla.*

**PRODEJNY:**

**Praha / Brno / Opatovice nad Labem / Ostrava**





[www.somelierskepotreby.cz](http://www.somelierskepotreby.cz)

[www.oreon.cz](http://www.oreon.cz)

V našem e-shopu najdete potřeby  
k servírování nápojů

- Chladiče a chladicí nádoby na lahve
  - Uzávěry a vývrtky
  - Plivátka a chladicí obaly
  - Polykarbonátové skleničky
- a ostatní doplňky pro degustaci nápojů



CHLAZENÍ ■ SERVIS ■ VÝČEPY



THERMOTEKNIKA  
CROWN COOL  
EUROPEAN ECONOMIC INTEREST GROUP

## Obchodním partnerům nabízíme

- prodej vinoték a chlazení
- montáž a servis výčepní technologie
- výrobu výčepních stojanů na míru

drink | gas |

### Novinka

Zajišťujeme distribuci výčepního plynu Drinkgas, který výrazně lépe uchovává vůně a esence a chrání víno před oxidací.



THERMOTEKNIKA BOHEMIA s. r. o.

Komenského 951, Újezd u Brna 664 53

+420 544 229 478

obchod@tcbohemia.com

www.tcbohemia.com

**VINAŘSKÉ  
TECHNOLOGIE  
PRO ZPRACOVÁNÍ  
HROZNŮ A NA  
VÝROBU VÍNA**

**PRODEJNA  
VINAŘSKÝCH  
POTŘEB,  
NEREZOVÉ  
ARMATURY,  
ČERPADLA**



**BLUČINA**

**AKREDITOVANÁ  
LABORATOŘ NA  
ROZBORY VÍNA**

**PIVOVARY,  
TLAKOVÉ NÁDOBY,  
NEREZOVÉ  
VÝROBKY**

**Návrší 483, 664 56 Blučina    provozovna a prodejna Cézavy 699  
tel. +420 547 235 111            e-mail: nerez@nerezblucina.cz  
[www.nerezblucina.cz](http://www.nerezblucina.cz)**

# winterhalter



## Kompletní řešení zaručují dokonalý výsledek

Na cestě k zářivému nádobí potřebujete nejen kvalitní myčku, ale i správně dávkované mycí prostředky, řádně upravenou vodu a vhodné příslušenství. Specialisté společnosti Winterhalter zajistí vzájemnou optimalizaci veškerých součástí procesu mytí nádobí a přizpůsobení tohoto procesu mytí nádobí a konkrétním požadavkům v zájmu trvale dokonalých výsledků za nejnižší možnou cenu.

[www.winterhalter.cz](http://www.winterhalter.cz)

Nejlepší čtení o víně a dalších radostech života

# SOMMELIER



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

Průvodce vinařskými oblastmi světa, reportáže z předních vinařství v Čechách, na Moravě, v Evropě i záměří, informace o mezinárodních soutěžích a výstavách vín, sommeliérských soutěžích. Gastronomie, galerie šéfkuchařů, zajímavé recepty. Prostě chutné čtení!  
Předplatné za 608 Kč na [www.e-sommelier.cz](http://www.e-sommelier.cz)

*REVUE PRO*  
**HOTEL a RESTAURANT**

[www.e-sommelier.cz](http://www.e-sommelier.cz)



*Gastronomie*

251 66 Hrušice 177, 323 656 600,  
605 957 774, [redakce@e-sommelier.cz](mailto:redakce@e-sommelier.cz)

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

Odborný časopis pro vinohradnictví,  
sklepní hospodářství a obchod vínem



# Vinařský obzor

Už **108 let** vám přinášíme  
informace o víně a révě vinné.

[www.vinarskyobzor.cz](http://www.vinarskyobzor.cz)



# BRNO

## BUSINESS & STYLE

s pravidelnou rubrikou o víně

# vivat vinum

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

Vydává:  
CCB, spol. s r. o.  
Okružní 19  
638 00 Brno  
Tel.: 545 222 779  
Fax: 545 222 499  
e-mail: [predplatne@ibrno.cz](mailto:predplatne@ibrno.cz)

**[www.iBrno.cz](http://www.iBrno.cz)**



**Brno**

90 let 1924—2014



# Český rozhlas Brno

## Rozhlas naší Moravy

[brno.rozhlas.cz](http://brno.rozhlas.cz)



**FM 106.5**  
JIŽNÍ MORAVA

**FM 93.1**  
BRNO-MĚSTO

**FM 97.3**  
ZNOJEMSKO

**FM 93.6**  
HODONÍNSKO

**FM 97.5**  
ZLÍNSKO

**FM 89.5**  
VSETÍNSKO



# Bud'te on-line s vařim regionálním Deníkem

- na [www.denik.cz](http://www.denik.cz)
- v iPadu
- v iPhoneu
- také jako e-paper



# Jsme s vámi, ať jste kdekoliv

Čtete kompletní obsah  
Hospodářských novin  
v tištěné podobě,  
počítači, tabletu  
nebo chytrém telefonu.

**HNPremium.cz**



**HOSPODÁŘSKÉ NOVINY**  
NOVINY V POHYBU



**radost  
poslouchat**

# TRAVEL profi

Turistické informace každý měsíc již 19. rok

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

[www.travel-profi.cz](http://www.travel-profi.cz)

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

**TRAVEL profi** Časopis pro cestovní ruch XVIII. ročník, 12/2013  
Turistické informace z České republiky, Slovenska a Polska  
[www.travel-profi.cz](http://www.travel-profi.cz)

Čtete elektronické publikace kdekoli a kdykoliv jste

Čiňte TRAVEL profi v elektronické podobě na [www.floowie.com/cs/travelprofi/](http://www.floowie.com/cs/travelprofi/)



floorie

**TRAVEL profi** Časopis pro cestovní ruch XVIII. ročník, 11/2013  
Turistické informace z České republiky, Polska a Slovenska  
[www.travel-profi.cz](http://www.travel-profi.cz)

ZWIESEL živé turistické centrum



**TRAVEL profi** Časopis pro cestovní ruch XVIII. ročník, 10/2013  
Turistické informace z České republiky, Polska a Slovenska  
[www.travel-profi.cz](http://www.travel-profi.cz)

PROKOP DIVÍŠ, vynálezce bleskosvody v roce 1754 a jeho památník v Přeměticích



**TRAVEL profi** Časopis pro cestovní ruch XVIII. ročník, 8-9/2013  
Turistické informace z České republiky, Slovenska a Polska  
[www.travel-profi.cz](http://www.travel-profi.cz)

Jak Francouzi dostali na frak



**TRAVEL profi** Časopis pro cestovní ruch XVIII. ročník, 6-7/2013  
Turistické informace z České republiky, Slovenska a Polska  
[www.travel-profi.cz](http://www.travel-profi.cz)

Za světskými a církevními památkami do královského města LITOMĚŘICE



**TRAVEL profi** Časopis pro cestovní ruch XVIII. ročník, 5/2013  
Turistické informace z České republiky a Polska  
[www.travel-profi.cz](http://www.travel-profi.cz)

Klášteřecké budební prameny



# WINE

& Degustation

Váš průvodce světem vína



DEGUSTACE • ROZHOVORY  
CESTY ZA VÍNEM  
OSOBNOSTI • TESTY VÍN

[www.w-d.cz](http://www.w-d.cz)



# Časopis **Víno & Styl**

stylový průvodce světem vína

Reportáže, cesty, trendy, příběhy vín i vinařů,  
gastronomie. Co si vybrat, jak pít to nejlepší.

Svět požitků na 100 stranách.

 *Bricol - M*

**LÁHVE PRO KAŽDOU  
PRÍLEŽITOST**



**NAVŠTIVTE NÁS  
NA ADRESE:**

*Mikulovská  
Valtice 691 42  
800 274 265  
519 352 054  
[www.bricol.cz](http://www.bricol.cz)*

**bravissimo** . cz

nasloucháme | díváme se | komunikujeme



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

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

Václavské nám. 1, 669 02 Znojmo  
tel.: 515 227 788, [www.bravissimo.cz](http://www.bravissimo.cz)

Propagační materiály edice **Krajem vína, Čechy a Morava**, které připravila AGENTURA BRAVISSIMO pro Národní vinařské centrum Valtice o.p.s. obdržely na veletrhu cestovního ruchu HOLIDAY WORLD 2011 a opětovně v roce 2013 cenu za nejlepší turistický propagační materiál.





# Ochutnejte vína z jediné vinařské školy v České republice

Víno z vinařské školy  
víno, které má původ

## Kontakt:

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

## Školní sklep VENERIE

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

e-mail: [info.venerie@svisv.cz](mailto:info.venerie@svisv.cz), [obchod.venerie@svisv.cz](mailto:obchod.venerie@svisv.cz)

[www.svisv.cz](http://www.svisv.cz)



# Víno na dotek

Ještě nikdy nebyla naše vína  
**tak blízko**

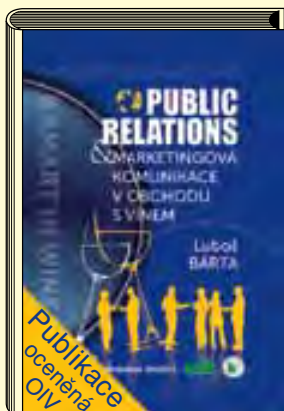


Využijte svůj chytrý telefon pro získání přehledu o vínech z Moravy a Čech. S aplikací VÍNO NA DOTEK získáte informace, kde naše vína koupit, případně k jakému pokrmu je to či ono víno vhodné. Dozvíte se, jaký je význam vybraných vinařských pojmů nebo kde se nachází viniční trať, ze které pochází réva pro vaše oblíbené víno. A jakmile najdete to své oblíbené víno, můžete se o dojem z něj prostřednictvím aplikace VÍNO NA DOTEK podělit s přáteli. Dotkněte se moravských a českých vín.



[www.vinonadotek.cz](http://www.vinonadotek.cz)





**464 str. + 20 str. příloha**  
**formát 167 x 235 mm**  
**váz., cena 449 Kč**

**ISBN 978-80-87573-07-5**



**Další publikace na**  
**[www.radix-knihy.cz](http://www.radix-knihy.cz)**

Knihy JUDr. Luboše Bárty, MBA, mezinárodně uznávaného vinařského odborníka, si klade za cíl být přehlednou příručkou pro malé, střední i větší vinaře, vinařské hotely, obchodní společnosti, chce být praktickým manuálem, podle nějž může efektivně komunikovat své vinařství a jeho produkty každý vinař.

Publikace současně představuje i původní učebnici pro studenty oborů vinařství, marketingu a komunikací, je hlavní učební pomůckou profesních vzdělávacích programů MBA a BBA v Business Institutu a dalších vzdělávacích pracovištích. Nabízí širokou teoretickou základnu oborů public relations a marketingové komunikace, zároveň je to obsáhlá kniha plná úspěšných (i neúspěšných) konkrétních příkladů z České republiky, Evropy a USA. Knihu je možné číst i podle aktuálních kapitol, které uživatele zrovna zajímají.

Vedle tuzemských autorit spolupracuje autor s předními zahraničními odborníky a institucemi, cituje výsledky nejnovějších výzkumů a studií, soudní rozsudky a právní předpisy, knižní i internetové publikace. Nenabízí dogmata a pouhé definice, ale prezentací různých názorů vybízí k vytvoření samostatného pohledu na problematiku.

Autor, mj. vyznamenaný cenou Vindemia Acta 2012 jako vinařský publicista roku, prezentuje celou problematiku způsobem přístupným všem předpokládaným čtenářským okruhům.

Publikace získala významné ocenění – výroční cenu OIV (Mezinárodní organizace pro révu a víno) v oboru ekonomie.

**RADIX, spol. s r. o., Táboritská 23, 130 00 Praha 3**  
**tel.: 603 563 493, e-mail: [radix@email.cz](mailto:radix@email.cz)**

- ◆ ofsetový tisk
- ◆ výšek obalů
- ◆ výšek etiket
- ◆ zlacení
- ◆ kaširování
- ◆ výroba  
dárkových  
krabic
- ◆ lamino
- ◆ parciální lak



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



# TOPTRANS

---



## Partner pro doručení Vašich zásilek

TOPTRANS Hodonín  
Brněnská ul. 48  
695 01 Hodonín

Tel.: 518 342 686, 602 228 670  
Fax.: 518 321 984  
E-mail.: [toptrans@csad.com](mailto:toptrans@csad.com)  
[www.toptrans.cz](http://www.toptrans.cz)

Nabízíme dopravu po celé ČR a SR do 24 hod.

Zajistíme i doručení zásilek po celém světě.

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

EXPRESNÍ PŘEPRAVA KUSOVÝCH ZÁSILEK

---



# VALTICKÉ PODZEMÍ

## Vinařství & Labyrint vinných sklepů

Navštivte TOP VINAŘSKÝ CÍL 2014 v kategorii vinné sklepy, VINAŘSTVÍ ROKU 2012 (Vindemia Publica), nejlepší vinařství 2012 v hlasování veřejnosti Kudy nudy a zároveň nejoblíbenější vinařskou destinací na jižní Moravě.



**13 SKLEPŮ S PROGRAMY**

- 1 SKLEP HLAVNÍHO MĚSTA VÍNA - 100 osob
- 2 DEGUSTOVNA VELKÁ KOLONÁDA - 15 osob
- 3 ARCHIVNÍ SKLEP VELKÁ KOLONÁDA
- 4 DEGUSTOVNA KOLONÁDA U KRBU - 15 osob
- 5 SKLEP KOŠTÝROVNA
- 6 ARCHIVNÍ SKLEP MALÁ KOLONÁDA
- 7 DEGUSTOVNA MALÁ KOLONÁDA - 10 osob
- 8 ARCHIVNÍ SKLEP VINAŘSTVÍ VALTICKÉ PODZEMÍ
- 9 SKLEP HAMRKLÁŠ
- 10 ARCHIV SKLEPIÉR
- 11 SKLEP GALERIE
- 12 ARCHIV SIGNUM VALTICUM
- 13 ARCHIV ZPOVĚDNA

**14 SKLEP FRANTIŠKÁNSKÝ - 60 osob**

**15 PRESHAUS - 10 osob**

**16 CLUB - 12 osob**

**17 VINAŘSKÁ SÍŇ - DEGUSTOVNA**

**18 ARCHIVNÍ SKLEP HUBERT**

**19 SKLEP DIANA - 50 osob**

**20 SKLEP MINORITŮ - 70 osob**

**CELOROČNĚ OTEVŘENÁ ČÁST UNIKÁTNÍHO LABYRINTU HISTORICKÝCH VINNÝCH SKLEPŮ V DÉLCE VÍCE NEŽ 900 METRŮ**

**www.valtickepodzemi.cz**

## OTEVŘENO CELOROČNĚ

Měsíc	Po	Út - Čt	Pá	So	Ne
duben	-	-	17 - 22	10 - 22	10 - 17
květen, červen	-	17 - 22	17 - 22	10 - 22	10 - 17
červenec, srpen	13 - 22	10 - 22	10 - 22	10 - 24	10 - 17
září, říjen	-	17 - 22	17 - 22	10 - 22	10 - 17
listopad - březen	Otevřeno na objednávku				

\* mimo otevírací dobu otevřeno kdykoliv pro skupinu nad 10 osob

### Infolinka: +420 723 600 423

Vinařská 34, 691 42 Valtice • info@valtickepodzemi.cz

## www.valtickepodzemi.cz

### VSTUP A PROHLÍDKA PRO NÁVŠTĚVNÍKY SALÓNU VÍNA ZDARMA \*

\* PO PŘEDLOŽENÍ PLATNÉ VSTUPENKY ZE SALÓNU VÍN

## PRŮMYSLOVÉ LINIOVÉ A BODOVÉ ODVODNĚNÍ Z NEREZI



Firma ALCAPLAST přináší novou řadu výrobků na odvodnění průmyslových prostor. Liniové a bodové odvodnění ALCAPLAST je určeno pro vinařské, potravinářské či chemické provozy. Více na [www.alcaplast.cz](http://www.alcaplast.cz).

### Vlastnosti:

- krabicové nebo šterbinové provedení
- možnost spádované varianty
- velkokapacitní vpust lze snadno čistit
- vodní zápachová uzávěra
- kalový koš
- výroba ze mnoha druhů jakosti nerezové oceli
- plech o tloušťce 1,5 mm nebo 2 mm
- zakázková výroba na míru





hotel **salety** <sup>XVI</sup>

Zámecká 239, Valtice

komfortní **ubytování**  
mezinárodní kuchyně  
široká **nabídka vín**  
firemní akce  
**oslavy**  
svatby

+420 519 430 333  
recepce@hotelsalety.cz  
[www.hotelsalety.cz](http://www.hotelsalety.cz)





# Naše vína mají zvuk

Často se rozhlížíme po světě  
a hledáme něco jedinečného.  
Přitom ale přehlédneme, že to  
nejcennější máme přímo u nás.

Nalijte si sklenku našeho vína  
a užijte si jeho podmanivou barvu,  
okouzlující aroma a chuť, která si vás  
získá. Teď už se jen zaposlouchejte,  
o našich vínech je totiž slyšet.  
Mají ve společnosti zvuk.

[www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz)  
[www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz)

Ondřej Brzobohatý



# RESTAURACE



**VALTICKÁ RYCHTA s.r.o.**

Šťastný Josef, Frodl Rudolf, Mikulovská 165, Valtice 691 42  
tel./fax: +420 519 352 366, tel.: +420 519 353 760 (office)  
e-mail: Valticka.rychta@email.cz

Stylová restaurace selského typu. Dlouholetá tradice gastrospecialit v návaznosti na staročeskou a moravskou tradiční kuchyni.

Nabízíme excelentní vína Jihomoravského regionu.



**Cateringové služby, pořádání rautů, oslav, banquetů v atraktivních prostorách vinných sklepů (v historických objektech Lednicko-valtického areálu).**

**Jsme zařazeni mezi 100 nejlepších restaurací v ČR.**

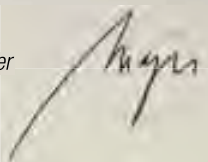
**[www.valtickarychta.cz](http://www.valtickarychta.cz)**

# dävinus

Kvalita vína je úzce spojená s kázní a kreativitou.  
Přesně tyto vlastnosti využíváme s moravskými vinaři  
při spoluvytváření našich produktových řad.

Pojďte s námi „číst“ vína DAVINUS...

Mirek Majer



info@davinus.cz  
www.davinus.cz

dárkové | reklamní | originální | plnobarevné

# OBALY & TAŠKY

na víno  
s potiskem

již od  
**30ks**  
a barevně

**sklenicky.cz**

potisk ■ laser ■ pískování



REKLAMA | GRAFIKA | TISK | WEB

Stillus s.r.o., Shopping Center Břeclav, J. Palacha 3197, tel.: 777 701 601

[www.svetreklamy.cz](http://www.svetreklamy.cz)



**KOVO**  
**PRUDÍK**



## VÝROBA Z NEREZOVÉ OCELI

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

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



# Vydání katalogu Salonu vín ČR každoročně podporuje Vinařský fond

---

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

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

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

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

## Kontakt:

Vinařský fond

Žerotínovo nám. 3/5

601 82 Brno

Tel/fax: 541 652 479

Mail: [info@vinarskyfond.cz](mailto:info@vinarskyfond.cz)

[www.vinarskyfond.cz](http://www.vinarskyfond.cz)





## ON-LINE KATALOG A VAŠE HODNOCENÍ

*Přihlaste se do WiFi sítě Salonu vín. Budete moci využívat on-line katalog Salonu vín na Vašem smart-phonu nebo tabletu, dělat si poznámky a hodnocení k jednotlivým vínům, zaznamenávat si vína k nákupu, hlasovat pro nejoblíbenější vína a vi-nařství atd. Pro přihlášení budete potřebovat číslo a kontrolní kód z Vaší vstupenky.*



**[www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz)**

**NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, o.p.s.**

**Zámek 1**

**CZ – 691 42 VALTICE**

**tel.: +420 519 352 744**

**e-mail: [narodni@vinarskecentrum.cz](mailto:narodni@vinarskecentrum.cz)**

**[www.vinarskecentrum.cz](http://www.vinarskecentrum.cz)**

**[www.salonvin.cz](http://www.salonvin.cz)**

**[www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz)**

---

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

Koncepce a zpracování katalogu: Ing. Marek Babisz

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

Tisk: Tisk Pálka, Břeclav

ISBN 978-80-87498-54-5





# Nejlepší začátek výletu? Na [kudyznudy.cz](http://kudyznudy.cz)

Vybírejte z tisíců  
turistických tipů  
a objevujte Česko