



## MORAVSKÁ VÍNA

### BÍLÁ:

**Aurelius (Pozdní sběr 2016, suché) – Vinařství Baloun 450 Kč**

Zbytkový cukr 6,4g, kyseliny 6,1g, alkohol 12,5%

*Ve sklence najdete zelenožlutou až medově zlatou barvu, vůně je ovocná, lipová, postupně přecházející do akátového medu. Ve velmi dlouhé a rozmanité chuti dominuje čerstvý hrozen. Plnost vína vhodně doplňuje zbytkový cukr harmonicky sladěný s pikantní kyselinkou.*

**Cuvée Pašák (Pozdní sběr 2020, polosuché) – Vinařství Salay 415 Kč**

Zbytkový cukr 10,3g, kyseliny 6,7g, alkohol 12,0%

*Ve vůni cítíme výraznou kořenitost, růžové květy, jenž zanechala Pálava, a tóny lučních květů a medu typických pro Ryzlink Vlašský. Chuť je výrazná s chutí žlutého melounu, muškátového oříšku a mandarinky v závěru s pikantní kyselinkou.*

**Fifty Fifty (Moravské zemské víno 2019, polosuché) – Vinařství Dog in Dock 305Kč**

Zbytkový cukr 9,8g, kyseliny 6,3g, alkohol 12%

*Toto cuvée vzniklo kupáží dvou vín v poměru 1:1. Skládá se z odrůd Kerner a Frankovka bílá. Lehké ovocné víno s tóny lesních plodů jak ve vůni, tak v chuti. Chuť je šťavnatá a osvěžující.*

**Chardonay (2020) – Vinařství Andulka 375 Kč**

Zbytkový cukr 12,5g, kyseliny 7,1g, alkohol 12%

*Barva vína je světle žlutá. Víno s výraznou vůní citrusů, především citronu a grepu. Chuť je svěží, ovocná a plná s patrným zbytkovým cukrem, kde dominuje pikantnější kyselina.*

**Kerner (Pozdní sběr 2016, suché) – Vinařství Baloun 465 Kč**

Zbytkový cukr 5,6g, kyseliny 6,5g, alkohol 12,5%

*V krásné kompozici se zde snoubí ušlechtilost Ryzlinku rýnského a jemné muškátové až kořenité tóny Trolínského. Ušlechtilé medové tóny jsou elegantně doplněny svěží kyselinkou angreštu a citrusů, zvláště pak limetky.*

**Muškát Moravský (Kabinetní víno 2018, polosuché) – Vinařství Baloun 465 Kč**

Zbytkový cukr 7g, kyseliny 5,9g, alkohol 12%

*Vůně je výrazně muškátová s tóny černého rybízu a mladých bezinek. Chuť kopíruje vjem z excelentní vůně. Je plná, ovocná, podpořená jemnou kořenitostí muškátu a svěží kyselinou.*

**Neuburské (Moravské zemské víno 2020, sladké) – Vinařství Pod Starýma horama**

Zbytkový cukr 30,8g, kyseliny 6,8g, alkohol 10,0% **400 Kč**

*Starobylá, postupně se vytrácející odrůda, která byla poprvé náhodně objevena na březích Dunaje v rakouské části Wachau. Dvě třetiny šarže byly vyrobeny reduktivní metodou, která vínu určuje bohatou šťavnatost, jedna třetina poté zrála mikrooxidativně na kalech v dubovém sudu. Ten dodal vínu tón krémovitosti a kulatosti.*

**Neuburské (Kabinetní víno 2020, suché) – Vinařství Starý vrch 360 Kč**

Zbytkový cukr 6,5g, kyseliny 6,6g, alkohol 10,5%

*Lehké suché víno zlatavé barvy se zelenkavými odlesky. Osloví výraznou vůní zeleného jablka, angreštu s meruněk. V chuti je víno plné a extraktivní, s převládajícími tóny ostružin, limetek a skořápkových plodů v dochuti.*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.



**Pálava (Pozdní sběr 2018, suché) – Vinařství Baloun 465 Kč**

Zbytkový cukr 5,9g, kyseliny 5,4g, alkohol 13,5%

*Vůně je velmi příjemná, převládá v ní ovocitost a květinovo kořenitá aromata. V chuti vzhledem k příjemnému zbytku cukru najdeme kombinaci lučního medu, vanilky a zralých citrusových plodů, zvláště pak pomerančů.*

**Pusinka cuveé (Moravské zemské víno 2019, sladké) – Vinařství Vincúr 250 Kč**

Zbytkový cukr 54g, kyseliny 6,7g, alkohol 10%

*Výrazné víno s medovým aroma karamelu, kompotovaného ovoce a meruňkového džemu. V chuti je víno plné, výrazně sladké, s vysokým obsahem zbytkového cukru, který harmonizuje křupavá kyselina.*

**Rulandské šedé (Pozdní sběr 2018, suché) – Vinařství Baloun 435 Kč**

Zbytkový cukr 1,4g, kyseliny 5,3g, alkohol 12%

*Víno se představuje sytě zlatou barvou se zelenými odlesky a medově karamelovou vůní. Chuť je velmi plná, harmonická ve které převažuje hustota s přírodně nasládlou dochutí.*

**Ryzlink vlašský (Pozdní sběr 2017, suché) – Vinařství Baloun 455 Kč**

Zbytkový cukr 3,9g, kyseliny 5,2g, alkohol 13%

*Vůně začíná lehkou směsí tropického ovoce, postupně se objevuje čerstvě utržená broskev a mladé bezinky. Chuť je podmanivá, komplexní, harmonická s jemnou kyselinou a kořenitou dochutí.*

**Ryzlink rýnský (pozdní sběr 2019, polosuché) – Vinařství Holešinský 325 Kč**

Zbytkový cukr 10,8g, kyseliny 7,3g, alkohol 11,5 %

*Průzračná žlutozlatavá barva se stříbrnými odlesky, velmi dobrá viskozita. Vůně je čistá, hroznová s nádechem zralého ovoce. Chuť je svěží, minerální a s velmi dobrou ovocnou kyselinou, připomínající zelená jablka a zralé citrusy.*

**Ryzlink vlašský (Moravské zemské víno 2020, polosuché) – Vinařství Mat'ák 410 Kč**

Zbytkový cukr 15g, kyseliny 7,6g, alkohol 12,5 %

*Víno bylo vyrobeno z hroznů s cukernatostí odpovídající pozdnímu sběru. Má světle zelenožlutou barvu. Voní po ovocných plodech a mírně po lipovém květu. V chuti můžeme hledat broskev, zelené i žluté jablko nebo pomeranč.*

**Sauvignon (Pozdní sběr 2017, suché) – Vinařství Baloun 450 Kč**

Zbytkový cukr 6,6g, kyseliny 5,5g, alkohol 12%

*V komplexní vůni najdeme stopy kvetoucího bezu, čerstvě utržené broskve, angreštu i směs tropického ovoce. Chuť je jemná, svěží a zcela koresponduje s vůní. Víno působí plně, lahodně a příjemně. V dochuti vás okouzlí zralé citrusy v kombinaci se svěží kyselinou.*

**Sauvignon blanc (Moravské zemské víno 2019, suché) – Vinařství Vincúr 300 Kč**

Zbytkový cukr 2g, kyseliny 6,2g, alkohol 13%

*Víno s výrazným odrůdovým aroma černého rybízu, angreštu, mučenky a bílé broskve. V pozadí je jemně doplněné o bylinné tóny. Chuť vína je kulatá, s příjemně šťavnatou kyselinou a výrazným aroma chuti.*

**Sylvánské zelené (Pozdní sběr 2019, suché) – Vinařství Vašíček 395 Kč**

Zbytkový cukr 1,9g, kyseliny g, alkohol 13%

*Krásná s plná vůně tohoto vína připomíná kytici rozkvetlých lučních květů. Chuť je plná, extraktivní, mírně kořenitá, s příjemnou svěží kyselinkou a dochutí manga.*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.



**Tramín červený (Pozdní sběr 2018, suché) 540 Kč**

Zbytkový cukr 4,8g, kyseliny 5,7g, alkohol 13%

*Vůně je velmi čistá a jemná. Najdeme v ní květinové a kořenité aromata s dominantním prvkem růže a zralých citrusových plodů. Chuť nezaostává za vůní. Je překvapivě svěží a ovocná s medovými tóny.*

**Veltlínské zelené (Pozdní sběr 2018, suché) – Vinařství Starý vrch 460 Kč**

Zbytkový cukr 3,2g, kyseliny 6,1g, alkohol 13,0%

*Tento neobvyklý Veltlín má jiskrnou světle žlutou barvu. Ve výrazné a plné vůni převládají pomeranče, mango a cukrový meloun, které doplňuje lehká peprnost v závěru. Chuť je velmi vyvážená, osvěžující a plná, s typickou mandlovou dochutí a šťavnatou kyselinou.*

**Will – Cuvée (Moravské zemské víno 2019, suché) 305 Kč**

Zbytkový cukr 3,3g, kyseliny 6,8g, alkohol 13,5%

*Toto cuvée vzniklo cíleným smícháním hroznů při zpracování. Pochází z odrůd Chardonnay, Pinot Gris a Pinot Blanc. Víno zrálo 3 měsíce v dubovém sudu. Ve vůni se projevují tóny sušeného ovoce a medu. V chuti jsou patrné ovocné tóny tropického ovoce.*

## **RŮŽOVÁ:**

**Frankovka klaret (Moravské zemské víno 2019, polosuché) – Vinařství Mat'ák 385 Kč**

Zbytkový cukr 8,2 g, kyseliny 7,0g, alkohol 12,5%

*Čirá, transparentní lososová barva s narůžovělými odlesky a dobrou viskozitou. Bohatá svěží ovocná vůně evokuje letní peckoviny: třešně a višně, spolu se zahradním bobulovým ovocem, zejména malinami. Plnější šťavnatá ovocná chuť s výraznější kyselinkou, a s tóny višně, černého rybízu a koření v delším závěru. Příjemné, lehké, svěží víno evokuje krásu a pohodu letních večerů.*

**Zweigeltrebe rosé (Kabinetní víno 2018/2019, polosuché) – Vinařství Baloun 445 Kč**

Zbytkový cukr 7,8g, kyseliny 5,3g, alkohol 11,5%

*Víno má svěží výrazně ovocnou vůni, zvláště pak jahody. Chuť je velmi příjemně sladěná. Jak slibovala vůně, jahody a vyšší zbytkový cukr se propisuje i do chuti.*

## **ČERVENÁ:**

**André (Pozdní sběr 2021/2017, suché) – Vinařství Baloun 455 Kč**

Zbytkový cukr 0,3g, kyseliny 5,3g, alkohol 12%

*Dobře vyzrálé hrozny vytvářejí velmi výrazný buket s vůní rozinek, višně a švestek v kvasu. Chuť je plná velmi dlouhá s ovocnými tóny višně, švestek a lesního ovoce, doplněná příjemnou tříslovinou.*

**Cabernet Sauvignon (Pozdní sběr 2017, suché) – Vinařství Baloun 465 Kč**

Zbytkový cukr 0,3g, kyseliny 5,2g, alkohol 12,5%

*Víno na první pohled zaujme tmavě fialovou až rubínovou barvou. Vůně je plná a těžká. Najdeme v ní stopy ostružin, černého rybízu a marmelády z lesních plodů. V chuti nás upoutá kompozicí lesních kompotovaných a sušených plodů s tóny sušené trnky.*



**Dornfelder (Moravské zemské víno 2019, suché) – Vinařství Dvůr pod starými horami** **375 Kč**

Zbytkový cukr 0,5g, kyseliny 5,6g, alkohol 12,0%

*Víno fermentované na rmutu, které po dokončení kvašení a následném vylisování leželo 14 měsíců ve starém, opotřebeném francouzském barikovém sudu. Následná jablečno-mléčná fermentace zajistila harmonickou chuť kyselin s odrudovým nádechem přezrálých višní v hořké čokoládě. Sekundární tóny sudu dodávají lehkou vanilku a dubovou tříslovinou.*

**Merlot (Pozdní sběr 2018, suché) – Vinařství Baloun** **450 Kč**

Zbytkový cukr 0,32g, kyseliny 5,2g, alkohol 12,5%

*Ve vůni se snoubí tóny jarní rozkvetlé louky a višňového kompotu. Víno je velmi jemné, sametové, s nižším obsahem kyselin, připomínající chuť přezrálých višní a třešní*

**Merlot (výběr z bobulí 2019, polosuché) – Vinařství Skoupil** **365 Kč**

Zbytkový cukr 14,1g, kyseliny 6,6g, alkohol 15,5%

*Víno připomíná barvu černého diamantu s fialovými odlesky. Ve vůni a chuti můžeme hledat výrazné aroma brusnice v čokoládě, nuance černých lanýžů, lékořice a povidel. Merlot v tomto stylu je v našem podání jedinečný a může se opakovat jednou za 10 let. Merlot v polosuchém slibuje opravdový chuťový zážitek.*

**Modrý portugal (Moravské zemské víno 2020, suché) – Vinařství Mat'ák** **410 Kč**

Zbytkový cukr 0,3g, kyseliny 5g, alkohol 12,5 %

*Víno bylo vyrobeno z kvalitních hroznů z trati Přední hora. Zrálo několik měsíců v dřevěném sudu. Vůně je jemná, květinově aromatická s nádechem čerstvého sena.*

## FRANCIE:

### BÍLÁ:

**Francie, Loira, Sancerre, Domaine Thierry Merlin- Cherrier**

**Sauvignon Blanc**

**825 Kč**

*Charakteristický Sauvignon Blanc z apelace Sancerre. Víno má světlejší barvu bílého zlata se stříbrnými odlesky. Ve vůni dominují intenzivní ovocné tóny hrušky, citrusů a hroznů s lehkým náznakem květinových tónů. V chuti víno potvrzuje svůj ovocný profil. Je kulaté, harmonické a svěží. Na patře můžeme rozpoznat chuť čerstvých hroznů, mirabelek a citrusů. Víno působí celkově elegantním dojmem a má velmi pěkný minerální závěr. Velmi dobrý potenciál k delšímu ležení.*

*Víno se výborně hodí, dobře vychlazené, jako aperitiv. Skvělé je k předkrmům, rybám a korýšům.*

**Francie, Alsasko, Ribeauville, Domaine Bott Freres**

**Sylvaner Tradition A.O.C.**

**555 Kč**

*Živá, květinová vůně s dotekem citrusových plodů, svěží a čistý výraz. Barva žlutá s pistáciovým zeleným odleskem. zrání ve 100letých dubových sudech 8 až 10 měsíců. Výnikající víno ke konzumaci se všemi mořskými plody, ústřicemi, slávkami, říčními rybami, chřestem, drůbeží, rybami. Alsaská vína z vinařství Bott Frères jsou výsledkem využití znalostí z téměř 200 let historie výroby vína v této rodině a propojení s jejich výjimečnou půdou a mikroklimatem Ribeauville.*

**Francie, Burgundsko, Côte d'Or Beaune, Pommard, Domaine Jean Luc Joillot**

**Domain Jean Luc Joillot, Hautes Cotes de Beaune Blanc**

**945 Kč**

*Skvělé burgundské Chardonnay z vinic starších než 25 let ve vyhlášené obci Pommard, podloží vápenaté, naslunění na čistý jih. Barva tohoto burgundského je slámově žlutá, ve vůni krásné květinové tóny a drobné zahradní ovoce. V chuti lehký toast, meloun, květinová louka. Střední dochuť ke konci. Skvěle doprovodí pokrmy z chřestu, drůbeží pokrmy, kozí sýry, králíka, lehká bílá masa a ryby*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.



## ROSE :

### **Francie, Loira, Anjou, Coteaux du Layon Domain du Landreau**

#### **Gamay - Rose d'Anjou A.O.C.**

**505 Kč**

*Typické rosé – růžové víno vyrobené v tomto ročníku z modré odrůdy Gamay, které znají snad všichni příznivci vín z oblasti Loire – Val de Loire. Víno má velmi příjemnou, světle růžovou barvu připomínající okvěti růže. Ve vůni i chuti můžeme objevit intenzivní tóny malin, jahod, kořene růže s lehkým náznakem lučních květin. Víno je velmi dobře pitelné, je polosuché, lahodné a svěží. Vynikající k salátům, drůbeží a bílým masům, ale i ke grilovaným rybám nebo sýrům s modrou plísní.*

## ČERVENÁ :

### **Francie, Bordeaux, Saint Emillion, Chateau Petit Fombrauge**

#### **Chateau La Rose Piney Saint Emillion Grand Cru**

**885 Kč**

*Skvělé červené cuvée je kupáž odrůd Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon ze starších jílovito-vápencových vinic. Vinifikace proběhla v betonových tancích, kupážování v nerezových tancích a zrání v barikových sudech ze 33% nové. Dominantní Merlot přináší do vína tělo, bohatost a komplexitu, zatím co dotek Cabernetu Franc mu dodává aromatickou finesu. Vliv Cabernetu Sauvignon je do celkové struktury – taniny se ležením v sudech nádherně zaoblí.*

*BIO ošetřování, integrovaná produkce*

*Doporučujeme jako doprovod pro pečené hovězí, steak, těstoviny, tmavou drůbež, tmavá masa a zvěřinu.*

### **Francie, Bordeaux, Chateau Josphine de Boyd Cantenac**

#### **Chateau Josphine de Boyd Cantenac – Margaux A.O.C.**

**1695 Kč**

*Opravdu velké víno. Klasické červené cuvée druhého vína vinařství složené z 60% Cabernet Sauvignon + 25% Merlot + 8% Cabernet Franc + 7% Petit Verdot. Víno je krásně marmeládové, plné, dlouhé v dochuti. Na patře vyzrálé švestky, tóny kouře, vanilky a exotického koření. Vůně silného koření a čokolády. Víno bylo vinifikováno po jednotlivých odrůdách, poté smícháno a zrálo v dubových sudech 24 měsíců. Zrálo v láhvích minimálně 24 měsíců. BIO ošetřování, integrovaná produkce.*

*Doporučení pokrmů – pečené hovězí, tmavá drůbež, tmavá masa, zvěřina*

### **Francie, Burgundsko, Côte d'Or Beaune, Pommard, Domaine Jean Luc Joillot**

#### **Domain Jean Luc Joillot, Hautes Cotes de Beaune Rouge**

**975 Kč**

*Skvělý burgundský Pinot Noir – Rulandské modré z vinic starších než 40 let ve vyhlášené obci Pommard. vinifikace 12 dní v betonové kádi, zrání 10 měsíců v dubových sudech z toho 25% nových.*

*Barva tohoto pikantního burgundského je cihlově červená, ve vůni koření a drobné lesní plody. V chuti třešinky, lehká čokoláda s višňí, koření, zvláště vanilka. Střední dochuť ke konci.*

*Doporučení k pokrmu – jehněčí, králik, pečené hovězí, smetanové a sýrové omáčky, středomořská kuchyně, sýry, telecí maso, tmavá masa*

### **Francie, Côtes Du Rhône, Seguret A.O.C. Chateau Couranconne**

#### **Chateau Couranconne, Plan de Dieu A.O.C.**

**675 Kč**

*Skvělá červená kupáž složená z 50 % Grenache + 30 % Syrah + 10 Mourvedre + 10 % starých keřů odrůdy Carignan. Fermentace částečně v betonových nádobách a dubových kádích. Pro vyškolení leželo a zrálo 12 měsíců ve starých sudech. Intenzivní vůně koření, sladké černé a červené bobulové ovoce a tymián. Chuť je velmi dlouhá, kulatá, bohatá, plná a dobře strukturovaná.*

*Skvěle doprovodí pokrmy jehněčí, pečené hovězí, tmavá drůbež, tmavá masa, zvěřina*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.





**Francie, Languedoc, Saint-Chinian A.O.C. Puisserguier, Chateau Gilbert & Gaillard  
Pinot Noir Terre Sauvage I.G.P. Bio 475 Kč**

*Jemný Pinot Noir – Rulandské modré z BIO produkce vinařství Chateau Gilbert a Gaillard. Podloží vinice pískovcové. Kvašení pod řízenou teplotou dovolující zachovat tóny drobných květů. Týdenní ležení na jemných kalech. Vyčištěno technologií známou ze 17. století “Le collage de pois” – hrachovým proteinem. Čistá organická, nealergenní technologie působící na víno čisté a přirozeně. Jemně cihlová barva, ve vůni i v chuti lesní ovoce, třešně, koření, káva. Střední v perzistenci. Pánové François Gilbert a Philippe Gaillard jsou jedni z nejznámějších a nejrespektovanějších hodnotitelů a kritiků vína ve Francii. Jejich Vinný průvodce G&G je všeobecně respektovaným médiem nejen ve Francii, ale po celém světě. Vinařství je velmi moderně pojaté s gravitačním zpracováním vína a moštu. Naše doporučení na snoubení s pokrmem – smetanové a sýrové omáčky, steak, telecí maso, těstoviny, tmavá drůbež, tmavá masa.*

**Francie, Bordeaux, Chateau Martinat  
Cote de Bourg Lansac Chateau Martinat Cote de Bourg 950 Kč**

*Butikové víno vyrobené jako cuvée Merlotu a Malbecu. Ruční sběr i provedená zelá sklizeň. Macerace 3 týdny, kvašeno v betonových tancích pod řízenou teplotou. Školeno po dobu 14 měsíců ve francouzských dubových sudech. Plné v těle, jemně taninové, hedvábné, skvělé k červeným masům, zvěřině vyzrálým sýrům.*

**Francie, Bordeaux, Chateau Martinat  
Cotes de Bourg Chateau Martinat Malbec A.O.C. 1152 Kč**

*Krásné výběrové víno ze 100% odrůdy Malbec. Víno temné barvy, velmi plné. Vůně třešně a černého rybízu se stopami koření. Příjemný a jemný tanin. Zrálo po dobu 14 měsíců v dubovém sudu. Doporučujeme k hovězímu a jehněčímu masu, bude skvělé k tmavé drůbeži.*

**Francie, Bordeaux, Vignobles Brunot  
Lalande de Pomerol Chateau Le Gravillot A.O.C. 1295 Kč**

*Víno z jílovito-štěrkové minivinice o ploše pouze 1,1 ha. Čistý Merlot, ležení po fermentaci 12 měsíců v barikových sudech a poté zrání 12 měsíců ve francouzských dubových sudech. Vyrobeno pouze 6000 láhví. Párování s hovězím masem, zvěřinou, tmavou drůbeží, jehněčím a vyzrálými sýry.*

**Francie, Bordeaux, Vignobles Brunot  
Saint Emillion Chateau Piganeau Grand Cru 1230 Kč**

*Jedinenčné víno z malé vinice Grand Cru v Saint Emilionu. Plné, výrazně ovocité a dlouhé červené víno. Čistý Merlot, který vyzrál 12 měsíců ve francouzských dubových sudech. Vhodné k pokrmům z hovězího masa, tmavé drůbeži, sýrům a masovým pokrmům*

**Francie, Bordeaux, Vignobles Brunot  
Lussac Saint Emilion Chateau Tout de Grenet A.O.C. 800 Kč**

*Skvělé terroirové červené víno z vynikajících poloh. Výborná kupáž Merlotu a Cabernetu Franc ze spíše jílovitých půd. Vinifikace 12 měsíců v betonových kádích a zrání 12 měsíců v betonových nádržích. Skvěle se snoubí s hovězím, kachnou, různými druhy uzenin, vyzrálými sýry.*

**Francie, Bordeaux, Chateau Martinat  
Cotes de Blays Chateau Les Donats A.O.C. 615 Kč**

*Krásná červená barva, plná a ohnivá. Jemný tanin v kombinaci s vyzrálým červeným ovocem a mladistvou, ovocnou vůní. Kupáž několika druhů Merlotu, zrání ve francouzských dubových sudech po dobu nejméně 14 měsíců. Skvělé k masovým předům, grilovanému masu, sýru typu Comté i k bílým masům.*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.



## **CHAMPAGNE 0,75l**

### **Barons De Rothschild Brut**

**1 395 Kč**

*Víno má světlou nazlátlou barvu a jemné perlení, které na hladině vytváří vydatnou pěnu. Ve vůni převládá aroma hrušek, ořechů a toastovosti. Dlouhá a harmonická chuť je výsledkem dlouhého zrání. Hrozny pocházejí z nejlepší Grand Cru vinic. Víno zraje minimálně 3 roky před uvedením na trh, z toho minimálně 6 měsíců po degorzáži.*

### **Barons De Rothschild Brut Vintage 2010**

**2 085 Kč**

*Toto ročníkové champagne má zářivě zlatou barvu s dlouhotrvajícím a jemným perlením. Vůně je výrazná, svěží a komplexní s aroma bílého čerstvého ovoce, koření (lékořice, pepř a sladké koření) a až kandovaného ovoce. Přímá a ovocná chuť s tóny hrušek a broskví. Má poměrně dlouhý závěr, který kombinuje velkorysost a eleganci. Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi, 7 let zrání na kvasných kalech. 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.*

### **Besserat de Bellefon Blue Brut**

**1 145 Kč**

*Šampaňské jemné slámové barvy s příjemnými odlesky a jemným perlením. Po jeho přivonění můžeme cítit vůni lipového květu a zimolezu, doprovázenou jemnými tóny mirabelek a lískových oříšků. Chuť je harmonická a plně vyvážená.*

### **Billecart-Salmon Brut Réserve**

**1 185 Kč**

*Toto cuvée se vyznačuje velmi jemným a dlouho trvajícím perlením. Má vyzrálou svěží vůni, které dominuje aroma zralé hrušky podbarvené vůní suché trávy. Chuť je dlouhotrvající a je korunována svěžím závěrem na patře. Rozvinutí bohatého buketu cuvée je výsledkem procesu zrání v tradičních sklepích domu Billecart-Salmon. Harmonické a výborně vyvážené cuvée Brut Réserve je možno vychutnávat při různých příležitostech k celé škále pokrmů.*

### **Bollinger Special Cuvée**

**1 439 Kč**

*Special Cuvée je vytvořeno z hroznů pocházejících z 80 % procent z parcel klasifikace Grand Cru a Premier Cru. První kvašení části hroznů probíhá v dubových sudech a aby zůstaly zachovány veškeré charakteristické znaky a čistý styl vína, přidává se 5-10 % rezervních vín (často i víc). Nabízí aroma exotických plodů se silnými minerálními podtóny a skvěle vyváženou chuť. Poté, co ho necháte rozvinout v ústech, se připravte na neskonalé lahodné dokončení. Zraje minimálně 36 měsíců.*

### **Bruno Paillard Premiere Cuvée Extra Brut**

**1 698 Kč**

*Výjimečné víno využívající šťávu z prvního lisu, obsahuje 22 % Pinot Meunier, 33 % Chardonnay a 45 % Pinot Noir. Toto Cuvée zráló na kalech po dobu 3 let. Dosáž představuje 6g/l. Zářivá slámová barva, typická pro vína z prvního lisu, je doplněná o živé a velmi jemné perlení. Vůně je svěží a ovocná, doplněná o aromata citronů a grepu - typická pro Chardonnay. Následují aromata červeného ovoce, zejména malin, višní a rybízu podtrhující přítomnost Pinot Noir. To vše je po chvíli provzdušňování doplněno o ovocné, sladké až exotické vůně Pinot Meunier. V chuti můžeme cítit křídovou mineralitu a tóny citrusových plodů, mandlí a pečeného chleba, doprovázené o známky kandovaného ovoce, třešní, fíků a ostružin. Toto Víno má krásnou délku a čistý závěr. Tyto aromata a chutě můžeme ve víně cítit v prvních letech, postupem času se budou tato aromata vyvíjet směrem k více květinovým a kořeněným vůním. Doporučujeme servírovat o teplotě 9 °C jako aperitiv, či k pokrmu.*

### **Comte Remy de Vallicourt Brut**

**595 Kč**

*Šampaňské z odrůd Pinot Noir (60%), Chardonnay (35%) a Pinot Meunier (5%), které zráló minimálně 6 let. Má světle zlatavou barvu, vůni bílých květů a ovoce a vyváženou chuť s tóny hrušek. Skvělý aperitiv.*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.

**Cristian Senez Carte Blanche Brut****595 Kč**

100% z Pinot Noir bez mololaktické fermentace. Pro Carte Blanche je příznačná zlatavá barva a jemné perlení. Lahodná směs svěžesti, chuti, žlutého ovoce a citrusů. S tóny pomerančových květů a jasmínu ve vůni. Šampaňské, které vás bude svádět svou osobností. Podává se jako aperitiv nebo třeba s telecím Rossini s foie gras a černými lanýži.

**Déthune Grand Cru Blanc de Noirs Brut****1 695 Kč**

Jednodruďové víno z Pinot Noir zrálo klasickým způsobem v dubových dřevěných sudech. Asambláž z více vinic a ročníků, 30-50% tvoří podíl rezervního vína. Hrozny pochází z Grand Cru vinic v obci Ambonny, které sousedí s Champagne Krug. Zlatavá barva s měděnými odstíny. Vůně bohatá hlavně na kandované ovoce, vanilku, tóny lesní půdy a koření. Chuť s tóny vanilky, medu, a vosku. Ideální jako aperitiv, vhodné k lehce kořenitému foie gras, vhodně se snoubí s gurmánskými úpravami jelena a králíka plněného švestkami.

**Deutz Brut Millesime 2009****1 740 Kč**

Top ročníkové šampaňské. Složení odrůd Pinot Noir (65%), Chardonnay (30%), Meunier (5%). Víno má světle zlatou barvu s bohatým a jemným perlením a velmi čistou a elegantní vůni po bílých květech, přezrálé hrušce, pečivu a medu. Pinot Noir pochází z terroirů Bouzy, Mareuil-sur-Ay, Ay, Verzenay a Ambonny. Chardonnay pochází z terroirů Avize a Villers-Marmery. Pinot Meunier pochází od Binson et Orquigny. vhodné jako aperitiv, dobře doprovází asijskou kuchyni, drůbež, ryby, sushi.

**Dom Pérignon 2003****4 990 Kč****Dom Pérignon 2008****3 990 Kč**

Dom Pérignon Vintage 2008 pochází z temného roku, jemuž dominovala obloha pokrytá mračky. Stejně jako v ikonickém roce 1966 nakonec vše zachránilo neobyčejně horké a slunečné září. Zralost a kvalita úrody překonala veškerá očekávání. Šampaňská vína Dom Pérignon se nenechávají omezovat standartní dobou zrání, každé víno si určuje svou vlastní. Dom Pérignon Vintage 2008 byl tak uveden později, než Vintage 2009!

**Etienne Dumont Brut (0,75l)****695 Kč**

Elegantní suché šampaňské je cuvée z odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier. Víno světle zlatavé barvy s jemným trvalým perlením. Chuť je suchá, svěží s ovocnými tóny a dlouhým závěrem. Podávejte vychlazené jako aperitiv při slavnostních příležitostech.

**François de Rozay Brut****595 Kč**

Šampaňské vyrobené ve Verzenay z odrůd Pinot Noir (35%), Pinot Meunier (35%) a Chardonnay (30%). Jasná a jiskrná zlatavá barva, dlouhotrvající perlení, jemná a delikátní pěna. ve vůni najdete ořechy, květiny a další sekundární aroma. Příjemně vyvážená chuť, která během degustace zesiluje a zdůrazní kulatost vína. Prvotní fermentace probíhá v nerezových tancích. Následuje dvouleté zrání v lahvi.

**G.H. Martel & Co Cuvée Victorie Millesime 2005****1 355 Kč**

Šampaňské z odrůd Chardonnay (60%) a Pinot Noir (40%). Žlutá barva s velmi jasnými odlesky a jemným perlením. Ve vůni nazrálé ovoce. Silná a bohatá chuť. Hodí se například k mořským plodům, pečenému mořskému okounovi nebo foie gras.

**Gosset Excellence****1 395 Kč**

Jeho styl, který poznáte podle síly a struktury, je skutečným vývsním štítem spolenosti Gosset. V tomto Brut Excellence objevíte příjemný aromatický komplex, jemuž dominuje aroma čerstvě pražených bílých květin.

**Charles Heidsieck Brut Réserve****1 395 Kč**

Je to ten nejlepší zástupce řady Charles Heidsieck, harmonické a gurmánské víno, které vede k absolutní blaženosti. Smyslnou a rafinovanou vůni připomíná tiramisu a krém z lískových oříšků. Výroba probíhá šampanizací, ze směsi zákonem povolených odrůd Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier vypěstovaných v oblasti Champagne. Z toho víc jak 40% představují rezervní vína stará až 7 let.

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.





### **J.M. Gremillet Brut Sélection**

**695 Kč**

*Složení 70% Pinot Noir a 30% Chardonnay. Krásná světlá zlatožlutá barva, jemné dlouhotrvající bublinky. Ve vůni živé spojení delikátních květinových a ovocných stop (akát, hloh, broskev, hruška a meruňka), v závěru se objevují stopy citrusových plodů. Chuť je příjemná, osvěžující s pěknou vyvážeností kyselinky a zralosti, stejně ovocné jako ve vůni s troškou topinek a kořeněných stop. Šampaňské pro každou příležitost.*

### **Jean Dumangin Brut Carte d'Or 1er Cru 0,375l**

**655 Kč**

*Cuvée z 42 % Chardonnay, 28% Pinot Noir a 30% Meunier s 52% podílem rezervních vín. Pochází z vinic s průměrným stařím 30 let, na kvasinkách strávilo 36 měsíců. Má světlejší slámovou barvu a jemné, intenzivní perlení. Vůni dominují citrusy a hrušky, společně s briošky. V chuti je šťavnatá, má střední tělo, klasický projev a delší dochuť. Ocenění: Zlatá medaile Concours Mondial de Bruxelles 2008, Stříbrná medaile Concours Mondial de Bruxelles 2011, 2012 a 2014.*

### **Krug Grande Cuvée 167th**

**4 520 Kč**

*Vino se rodí v průběhu prvního kvašení, které probíhá výhradně v malých dubových sudech, což zabezpečí neopakovatelnou osobitost a styl tohoto šampaňského. Kompozice cuvée je úžasná mozaika vůní a chutí tří druhů hroznů z 20 až 25 různých poloh a ze šesti až deseti různých ročníků. Toto vše dodává výjimečnou komplexitu a eleganci rok po roce i po každém novém smíšení. Buket je báječně smetanový, vedoucí k magické vybalancovanosti na patře. Dlouhý konec s náznaky oříšků, topinky a pro někoho i s tóny podzimního lesa zakončený čerstvými květy. Krug Grande Cuvée je volba, kterou žádné jiné šampaňské nepřekoná.*

### **Lanson Black Label Brut**

**1 055 Kč**

*Nadprůměrné, neroníkové cuvée, které je tvořeno 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir a 15% Pinot Meunier. Toto elegantní šampaňské zraje 3 roky na kvasných kalech. Víno světlé, zlatavé barvy s jemným perlením. Komplexní, harmonická a svěží vůně s tóny medu, lučních květů a dotekem toustovosti, který je charakteristický pro vína vyráběna klasickou metodou.*

### **Laurent Perrier La Cuvée**

**1 180 Kč**

*Toto šampaňské vzniklo na základě poznatků od zákazníků a milovníků champagne, vyžadujících stále vyšší kvalitu a komplexnější chuť. LA CUVÉE zachovalo elegantní, křehký a lahodný styl Laurent Perrier Brut, ale ve všech parametrech zvýšilo kvalitu. Ve složení odrůd dominuje Chardonnay (50-55%), následuje Pinot Noir (30-35%) a doplňuje je Pinot Meunier (15-20%). Používá se pouze 80% vylisovaného moštu. Ve větší míře jsou zastoupena rezervní vína ze starších ročníků (až 30%) a prodloužilo se i zrání na kvasinkách, nyní je to až 4 roky před degoržáží a pak ještě minimálně 3 měsíce. Další novinkou je nižší dosage - díky delšímu zrání na kalech dosahuje lepší komplexnosti a kulatosti a není potřeba přidávat vysokou dosage. Díky všem těmto novinkám má nové LA CUVÉE, kromě aroma exotického ovoce (chardonnay) a vysoké minerality i sekundární tóny (chlebové tóny, máslové tóny, tóny briošek, karamel...). Ve skleničce se otevírá a vyvíjí. Celkově působí svěže, elegantně, komplexně a kulatě! Je ideální jako aperitiv, velmi lehké a příjemně pitelné, nebo skvěle doplní pokrmy z drůbežního masa a jemných ryb.*

### **Le Mesnil Grand Cru Blanc de Blancs Brut**

**1 245 Kč**

*Skvělé Champagne Le Mesnil s barvou slonové kosti, zlatavými odlesky a jemným perlením. Zaujme delikátní vůní bílých květin, v chuti ucítíme ovocné aroma citrusů. Dlouhá intenzivní dochuť.*

### **L'Hoste Cuvée Brut Tradition**

**595 Kč**

*Šampaňské z odrůd Chardonnay (70%) a Pinot Noir (30%), které zrál 36 měsíců ve sklepích. Chuť tohoto vína je velice dužnatá se známky bílého ovoce. Hodí se jako aperitiv k jakémukoliv jídlu. Dosáž činí 9g/l.*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.

**Louis Roederer Brut Premier****1 090 Kč**

*Již toto základní víno vyniká výrazně plnou vůní a svěží barvou. Jemné perlení doprovází eleganci v chuti a jen těžko lze věřit, že se jedná pouze o neročnickové Champagne! Je velice komplexní a vyvážené, jeho „suchost“ podporuje celkový svěží dojem, který lze u vín této kategorie dnes najít zcela výjimečně. Můžeme ho servírovat jako aperitiv ve spojení s pralinkami z husích jater nebo zauzenými plátky kachních prsou s konfitovanou švestkou.*

**Louis Roederer Cristal 2006****10 490 Kč****Louis Roederer Cristal 2007****6 995 Kč****Luc Mérat Cuvée Brut Tradition****795 Kč**

*Cuvée Traditionnel je postaveno především na odrůdě Pinot Meunier (50%) a dále obsahuje Chardonnay (35%) a Pinot Noir (15%). Čeká vás plné a provoněné champagne, které v chuti připomíná uleželá ročníková vína. Toto víno vás potěší jako aperitiv, ale skvěle doprovodí i lehčí úpravy mas.*

**Michel Arnould Grand Cru Brut Tradition Pinot Noir****845 Kč**

*Základní champagne z pinot noir, překvapivě elegantní a komplexní na svůj původ. Vynikající hodnota.*

**Morel Brut Réserve****795 Kč**

*Šampaňské z odrůd Pinot Noir (90%) a Chardonnay (10%), vyvážené, jemné a elegantní. Jemné bublinky, perzistentní a bohaté, kombinující chuť a jemnost. Jeho aromatická paleta mísí sušené meruňky a bílé květy, ke kterým se přidávají tóny opečených toustů a briošky. Bohatá, vyvážená chuť. Šampaňské pro každou příležitost.*

**Perrier Jouët Grand Brut****1 075 Kč**

*Perrier Jouët Grand Brut má křišťálovou barvu s jemným nazelenalým odstínem. Vůně je intenzivní, smetanově okouzlující, s jemnou notou pražené večky. Působivá chuť citrusových plodů harmonizuje s notou máslové hrušky. Tato velmi jemná, lehká svěží chuť je odrazem celkového charakteru tohoto dobře pitelného vína.*

**Piper Heidsieck Brut Vintage 2012****1 645 Kč**

*Okouzlující a elegantní ročníkové šampaňské od Piper-Heidsieck, které bylo vyrobeno z hroznů pocházejících ze 17 Cru vinic (9 Grand Cru, 8 Premier Cru). Champagne Brut Vintage zrálo po dobu 6 let a po odstřelení ještě 12 měsíců. Díky tomu bylo dosaženo parádní komplexnosti a jemného perlení.*

**Pol Roger Brut Réserve****1 190 Kč**

*Tradiční šampaňské cuvée. Víno slámové barvy s jemným a pravidelným perlením. Živá, ovocná, přesto překvapivě elegantní vůně s tóny čerstvých lučních květů, tvarohu a charakteristických máslových sušenek. Harmonická, elegantní a komplexní chuť s výborně zakomponovanou kyselinou s dotekem čerstvých meruněk a sladkého pečiva. Víno je harmonickým složením tří tradičních odrůd: Pinot noir mu dodává strukturu, tělo a statnost, Pinot meunier přináší svěžest, kulatost a ovocnost a Chardonnay přispívá k eleganci a lehkosti. Výsledkem je víno, které se rozpozná na „první pohled“, a to nejen podle etikety, jež se nezměnila od roku 1849. Nadprůměrné základní šampaňské vhodné jako aperitiv nebo například k ústřicím.*

**Pommery Brut Royal****795 Kč**

*Tři slova vystihují toto cuvée - živost, svěžest, finesa. Brut Royal je harmonická směs odrůd Chardonnay (zhruba 1/3), Pinot Noir a Pinot Meunier, která v sobě mísí téměř 40 různých crus. Má světle žlutou barvu se zelenými odlesky, delikátní aroma po citrusových plodech a bílých květech. Kulatá a plná chuť s dlouhým koncem je doplněna tóny červeného bobulového ovoce. Svěží a živé šampaňské.*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.



### **R&L Legras Brut**

**895 Kč**

*Neméně noblesní vstupní brána k ročníkovým vínům Champagne R&L Legras, která stojí za to ochutnávat i vzhledem k fantastickému poměru cena/kvalita. Víno vyniká jemně zlatavou až zářivou barvou s plným a intenzivním perlením a krásnou mouso. Ve vůni dominují tóny ovoce a malin s nádechem bílých květů.*

### **Roger Manceaux Demi-Sec Premier Cru**

**595 Kč**

*Víno má zlatožlutou barvu, jež je podtržena množstvím jemných bublinek. Vůně je velmi hřejivá evokující tóny žlutého ovoce (broskví, meruněk) a známky křupavých briošek. Chuť je dužnatá, kulatá, s dokonalým projevem hroznů charakteristických pro daný region. Tento Demi-Sec je perfektní šampaňské pro milovníky sladkého, snoubí v sobě komplexnost a sílu okamžiku. Vyrobeno na stejné bázi jako Brut Cuvée de Réserve (obsahuje 45% Pinot Noir 1er Cru, 30% Chardonnay 1er Cru a 25% Pinot Meunier 1er Cru) avšak s větším podílem cukru. Toto šampaňské tvoří dokonalou harmonii s množstvím sladkých pokrmů jako jsou ovocné dezerty, koláče nebo crumblés, které kombinují svěžest a dužnatost ovoce s křupavostí a lahodností slaného, lamaného či listového těsta. Pokud jste odvážní zkuste i zajímavou kombinaci s foie gras.*

### **Ruffin & Fils Cuvée de Réserve Brut**

**595 Kč**

*Cuvée de Réserve je odrazem šampaňského vinařství a jeho půdy. Tvoří ho směs 70 % hroznů odrůdy Pinot Meunier, 10 % Pinot Noir a 20 % Chardonnay. Charakter této kupáže již od samotného počátku předznamenává její světlá barva a svěží, elegantní řetězec bublin. Přímočarý buket je jen potvrzením jejich vlastností a probouzí každický smysl, neboť se rozvíjí do ovocného aroma s elegantním květinovým nádechem. Toto dokonale vyvážené značkové víno plné života odhaluje po provzdušnění výslednou chuť s náznakem koláčů a stopami sušeného ovoce, díky čemuž získává nesrovnatelnou bohatost. Chcete-li ocenit jeho skutečný charakter, vychutnejte si toto robustní, plné a intenzivní šampaňské jako aperitiv.*

### **Simon-Devaux Brut Celles-sur-Ource**

**895 Kč**

*Šampaňské z hroznů Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier. Vhodné jako aperitiv, dobře doprovází i hlavní chody.*

### **Taittinger Brut Réserve**

**975 Kč**

*Šampaňské Taittinger Brut Réserve má složení 60% Pinot Noir a 40% Chardonnay. Víno žluto-zlaté barvy s velice jemným a intenzivním perlením. Jemná, elegantní vůně, klasická pro Champagne zrající tradiční metodou, s dotekem vanilky, másla a jablek. Tóny opečeného toastu a másla plynule přecházejí z vůně do chuti. Decentní, suché a svěží víno, v chuti je krásně čerstvé a svěží, lehké, velmi dobře vyvážené, v dokončení mírně nasládlé po medu. Ideální aperitiv nebo vhodně doplní např. ústřice.*

### **Tarlant Tradition Brut**

**1 235 Kč**

*Víno s převahou modrých odrůd, které dodávají komplexnost a hloubku, tvoří 58% Pinot Noir, 37 % Pinot Meunier a 5% Chardonnay. Podloží vinic tvoří křída, písek, vápenec a vápenité schránky mořských koryšů. Víno zráló v nerezových tancích bez malolaktické fermentace do května následujícího roku po sklizni, rezervní vína zráló v dřevěných sudech.*

### **Veuve Clicquot Ponsardin Brut**

**1 195 Kč**

*První dojem Yellow Label je krásná barva: zlatožlutá, s pěnivým náhrdelníkem malých bublinek. Pak přichází příjemná vůně, která na začátku připomíná vůni bílých plodů a rozinek, pak vanilky, potom francouzských baget. Je zde patrná jemná rovnováha mezi aromatem z odrůd vinné révy a aromatem vzniklým vlivem stárnutí vína v láhvi.*

### **Victor Dravigny Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2011**

**965 Kč**

*100% Chardonnay, dosáh 7,5g/l. Zrání nejméně 36 měsíců. Vůně bílých květů a citrónů. V ústech můžeme cítit dřevnaté tóny, jež umocňují minerální svěžest a chuť hrušek, jež je typická pro Chardonnay z Avize. Pro vinařství, patřící pod Chateau d'Avize, je důležitý soulad s přírodou, proto upřednostňuje pro péči o vinice přípravky na bázi rostlinných a minerálních látek a pravidelné obdělávání půdy.*

Informace o přítomnosti alergenů Vám ráda poskytne obsluha.



## **ITÁLIE:**

### **PROSECCO**

#### **Prosecco Bellussi DOC LEGATURA SPAGO brut**

**0,15l 125 Kč**

*Prosecco má pěknou světlou barvu s žlutými odlesky, příjemnou hedvábnou strukturu, vyrovnanou vůni po citrusovém ovoci.*

#### **Prosecco Bellussi VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG MILLESIMATO brut (přírodní víno, suché, šumivé)**

**645 Kč**

*Prosecco má slámově žlutou barvu, pěkné, jemné a trvalé perlení. Je velmi aromatické. Ve vůni i chuti můžeme najít tón hrušek a jablek doprovázený příjemným květinovým projevem s pěkným minerálním závěrem.*