

Šumivé víno



Bohemia Sekt brut

0,75 l

220 CZK

Bohemia Sekt

Vysoce ušlechtilé šumivé víno s jemnou a svěží vůní, harmonickou chutí s příjemně vystupujícími kyselinami a jemným dlouhotrvajícím perlením. Cuvée je připraveno z vybraných nejjakostnějších vín bílých kultivarů révy vinné jižní Moravy. Hlavní podíl v něm tvoří Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené. Odborníky je doporučován jako aperitiv a neopakovatelné je jeho podávání ke studené snídani.



Bohemia Sekt demi sec

0,75 l

220 CZK

Bohemia Sekt

Proslulé šumivé víno, které si již více než 40 let získává milovníky vín svou harmonickou jemně polosuchou chutí a svěží středně plnou květnatou vůní. Pro jeho výrobu sekundárním kvašením francouzskou metodou Charmat jsou vybírána vysoce kvalitní bílá vína a ta jsou do základního cuvée pečlivě sestavována podle originální receptury.



Bohemia Sekt nealkoholický

0,75 l

220 CZK

Bohemia Sekt

Nealkoholický Bohemia Sekt je ideální sekt pro milovníky relaxace a všechny ty, kteří se chtějí sice alkoholu zříct, ale v žádném případě ne dráždivého opojení sektem. Za harmonicky vyváženou chuť vděčí nákladnému a šetrnému způsobu výroby, při kterém zůstávají nejlépe uchovány aromatické látky, které jsou sektu a vínu vlastní.

Bílé víno



Chardonnay 0,75 l / 0,15 l **170 CZK / 34 CZK**

Chateau Bzenec jakostní oblast Morava

Víno světle žluté barvy se zelenkavými odstíny, odrůdově typické vůně s nádechem tropického ovoce. Chuť tohoto vína je sametově hladká a harmonická. Toto Chardonnay vynikne s drůbežím masem v různých úpravách a se smetanovými omáčkami.



Rulandské šedé 0,75 l / 0,15 l **170 CZK / 34 CZK**

Chateau Bzenec jakostní oblast Morava

Víno světlejší zlatavé barvy se zelenkavými reflexy, elegantní, ovocně květinové vůně připomínající exotické plody, středně plnou, šťavnatou a harmonickou chuť. Toto rulandské šedé servírujte k rybám, drůbeži či listovým salátům doplněných masem.



Ryžlink vlašský

0,75 l

240 CZK

Víno Mikulov - Sommelier club pozdní sběr Mikulovská podoblast

Nižší jiskrná žlutá barva se zelenavými reflexy, vůně je poměrně intenzivní, ovocitá, připomínající tropické ovoce a květiny. Chuť je středně plná, šťavnatá, svěží s příjemnou kyselinkou a delší dochutí, kde najdeme tóny citrusových plodů. Doporučujeme podávat při teplotě 9-11°C jako aperitiv, k lehkým salátům doplněných o kuřecí či rybí maso, k tvrdým sýrům či k zabijačkovým specialitám.



Chardonnay

0,75 l

240 CZK

Víno Mikulov - Sommelier club pozdní sběr Mikulovská podoblast

Zlatavě žlutá barva se zelenavými reflexy, vůně je elegantní připomínající ananas a citrusové plody. Chuť je středně plná, ovocně svěží, s delší, skoro medovou dochutí. Doporučujeme podávat k rybím pokrmům, krémovým polévkám či ragů.



Tramín červený

0,75 l

240 CZK

Víno Mikulov - Sommelier club pozdní sběr Mikulovská podoblast

Víno vyšší zlatavé barvy, středně intenzivní vůně, ovocně kořenitého charakteru připomínající ananas, kandovanou citrusovou kůru a květy. Chuť je šťavnatá, jemně kořenitá s ovocným tělem a delší, svěží dochutí. Doporučujeme podávat k thajské či indické kuchyni, k drůbežímu masu.

Červené víno



Modrý Portugal 0,75 l / 0,15 l **170 CZK / 34 CZK**

Chateau Bzenec jakostní oblast Morava

Víno rubínové, sytě červené barvy, charakteristické výraznou ovocitou vůní připomínající přežralé třešně. V chuti je jemné, vyrovnané až sametové s příjemnou tříslovinou, která se zráním ještě zakulacuje. Tento vynikající Portugal doporučujeme k tmavým kořenitým masům a ke zvěřině. Výborně se hodí i k ušlechtilým plísňovým sýrům.



Cabernet Sauvignon 0,75 l **240 CZK**

Víno Mikulov - Sommelier club pozdní sběr Mikulovská podoblast

Nižší granátová barva, středně intenzivní aroma pečeného ovoce, sušených švestek, v pozadí s nádechem cedrového dřeva. Chuť je jemně kořenitá, ovocitá, s delším, krásně suchým závěrem. Doporučujeme podávat ke steakům, biftekům, zkrátka k pořádnému kousku masa.



Chateau Bzenec rosé 0,75 l **170 CZK**

Chateau Bzenec jakostní oblast Morava

Lahodně svěží víno. Lehce růžová barva vína vznikla velmi krátkou macerací modrých hroznů. Vůně vína je příjemně osvěžující s tóny lesních plodů a sušených bylin. Chuť je dokonale harmonická, s vyváženým poměrem zbytkového cukru a kyselin, které podtrhují jeho šťavnatost a pitelnost. Chateau Bzenec rosé doporučujeme pít jako mladé víno, nejlépe se hodí ke grilovaným specialitám a rybám.