

Moravské zemské víno

**Muller Thurgau - Moravské zemské víno,
suché. Zbytkový cukr 3 g/l, kyseliny 6 g/l.**

Víno se světlou barvou a zelenožlutým odstínem, muškátovou vůní s ovocnými odstíny kopřivy a broskve, svěží chutí a nižší aciditou. Ve vůni a chuti najdeme citrusové plody, muškát, angrešt.

**Cuvée Klárka - Moravské zemské víno,
polosuché. Zbytkový cukr 9,2 g/l, kyseliny**

5,7 g/l. Víno bylo vyrobeno smícháním hroznů více odrůd. Víno je zlatavé barvy, vůně je jemně aromatická s ovocno – květinovým aroma, chuť je plná se svěží kyselinkou.

Pálava – Moravské zemské víno, sladké.

Zbytkový cukr 49,7 g/l, kyselina 6,4 g/l. Víno má jiskrnou zlatavou barvu a vyváženou chuť sladkého kořene, medu a vysušených bobulí s příjemně nasládlou chutí. Vůně je plná lístků meduňky a sušeného ovocného čaje.

Moravské zemské víno

**Zweigeltrebe klaret – Moravské zemské
víno, polosladké. Zbytkový cukr 27 g/l,**

kyselina 6,6 g/l. Víno vyrobené z červených hroznů odrůdy Zweigeltrebe. Víno je světle oranžové až bílé barvy, svěží vůně je doplněna jemným ovocným aroma s citrusovými tóny. Chuť je příjemně zakulacená se zbytkovým cukrem a osvěžujícími kyselinkami v závěru.

**Zweigeltrebe rosé – Moravské zemské víno,
polosladké. Zbytkový cukr 27 g/l, kyselina**

6,6 g/l. Víno vyrobené z červených hroznů odrůdy Zweigeltrebe. Víno je světle oranžové až bílé barvy, svěží vůně je doplněna jemným ovocným aroma s citrusovými tóny. Chuť je příjemně zakulacená se zbytkovým cukrem a osvěžujícími kyselinkami v závěru.

**Frankovka rosé – Moravské zemské víno,
polosuché. Zbytkový cukr 10,4 g/l, kyselina**

6,4 g/l. Víno meruňkově růžové barvy, ovocné vůně, v chuti příjemně jemné, díky zbytkovému cukru zakulacené, s tóny bobulového ovoce, se svěží kyselinkou v dochuti.

Přívlastková vína

Veltlínské zelené – víno s přívlastkem

kabinovní víno, suché. Zbytkový cukr 2,4 g/l, kyseliny 6,1 g/l. Víno světle nazelenalé barvy, svěží, s pronikavou vůní, střední tělo, svěží, vyváženou chutí s ovocnými tóny a s vyšším obsahem příjemných kyselin. Ve vůni a chuti můžeme hledat lipový květ, jemně hořké mandle, pepř, chřest.

Sauvignon – jakostní víno odrůdové, polosuché. Zbytkový cukr 5,2 g/l, kyseliny

7,5 g/l. Víno zlatavé barvy s vysokou kořenitostí tvořenou kompozicí zeleného čaje a bezu, ovocnými tóny vyzrálého angreštu, letního jablíčka a rybízového listu. Chuť je bohatá, vyvážená s jemnou a pikantní kyselinkou, příjemnou sladkostí, která dodá vínu výjimečnou harmonii a pitelnost.

Přívlastková vína

Rulandské šedé – víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché. Zbytkový cukr 8,2 g/l, kyselina 7 g/l. Víno je zlatožluté barvy s neutrální vůní a ovocnými tóny. Rulandské šedé je v chuti plné, hebké a celkově velmi harmonické. Ve vůni a chuti najdeme pomeranč, meruňky a medové tóny.

Rulandské bílé - víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché. Zbytkový cukr 11,5 g/l, kyselina 8,6 g/l. Víno je zlatavě zelenožluté barvy. Rulandské bílé je chlebové vůně. Chuť je plná, dlouhotrvající, bohatá na extraktivní látky, harmonická a elegantní. Ve vůni a chuti **nalezeme** hrušky, broskev, chlebovou kůrku a lipový květ.

Cuvée Ryzlink rýnský a Neuburské - víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché.

Zbytkový cukr 11,8 g/l, kyselina 7,4 g/l. Víno vzniklo smícháním již hotových vín. Víno je zelenožluté barvy, vůně je svěží s typickou ryzlinkovou lipovinkou, v chuti je víno harmonicky plné díky vyššímu zbytkovému cukru doplněné vyšší kyselinkou.

Přívlastková vína

**Ryzlink Rýnský – víno s přívlastkem
pozdní sběr, polosladké. Zbytkový cukr**

12,4 g/l, kyselina 8,2 g/l. Víno se záblesky zelenkavé barvy, ve vůni s typickou "lipovinkou" s nádechem zralých meruněk. Chuť je díky krásné kyselině a příjemnému zbytkovému cukru šťavnatá, dlouhá, přinášející nádherný požitek.

**Chardonnay – víno s přívlastkem pozdní
sběr, polosladké. Zbytkový cukr 22,8 g/l,**

kyselina 8,2 g/l. Víno je světle žlutozelené barvy. Chardonnay má velmi intenzivní ušlechtilou vůni, která připomíná směs tropického ovoce. Nádherně se zde doplňuje směs zralých citrusů a čerstvě utrženého hroznů. V dochuti je podmanivě nasládlé.

**Cabernet sauvignon rosé – víno s
přívlastkem kabinetní víno, polosladké.**

Zbytkový cukr 13,9 g/l, kyseliny 7,3 g/l. Víno světle ružové - lososovité barvy, má vůni kompotovaných jahod se smetanou. Plná svěží chuť s decentní kyselinkou a příjemným zbytkovým cukrem, završena středně dlouhou dochutí lesního ovoce. „**Vítěz kategorie VINNUM JUVENALE**“

