



## ROZLÉVANÁ VÍNA

<b>Müller Thurgau</b>	0,15 l	49,-Kč
<b>Frankovka</b>	0,15 l	49,-Kč
<b>Chardonnay 08 pozdní sběr</b>	0,15 l	90,-Kč
<b>Cabernet Sauvignon 08 pozdní sběr</b>	0,15 l	90,-Kč

## BÍLÁ VÍNA 0,75 l



### Veltlínské zelené jakostní

Svěží víno žlutozelené barvy, muškátové chuti, kořenité vůně s vyšší kyselinkou. Doporučujeme ke všem úpravám ryb, drůbežního masa i ke studené kuchyni. Suché.

#### Grüner Veltliner

*Fresh yellow-green color wine, muscat flavor, spicy aroma with a higher acidity. Dry wine.*

240,-Kč



### Veltlínské zelené 2009 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Přítluky, trať Přítlucká hora  
Jemně kořenité víno s vůní a chutí lipového květu. Doporučujeme ke všem úpravám ryb, drůbežního masa i ke studené kuchyni. Suché.

#### Grüner Veltliner 2009 late harvest

*Gently spicy wine with aromas and flavors of lime blossom. Recommend any modifications to fish, poultry and meat dishes to the cold. Dry wine.*

330,-Kč



### Ryzlink vlašský 2009 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Boleradice, trať Psinky  
*Ocenění - TOP 77*

Víno světle zelené barvy s nazlátlými okraji. Výrazný buket čerstvých hroznů s příjemnou kyselinkou a chutí angreštu. Doporučujeme k zeleninovým jídlům, paštikám. Polosuché.

#### Riesling 2009 late harvest

*The wine is light green with gold edge. Strong bouquet of fresh grapes with nice acidity and flavors of gooseberry. We recommend the vegetable dishes, pates. Medium dry.*

330,-Kč



### Chardonnay 2008 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Přítluky, trať Přítlucká hora

*Ocenění - Král vín 3 korunky*

Plná ovocně květnatá vůně v chuti navazuje na lískový ořech. V pozadí vystupují ovocné tóny přecházející do manga. Výborně se hodí k jídlům z bílého masa na smetanových omáčkách, k paštikám a k plodům moře. Polosuché.

#### Chardonnay 2008 late harvest

*A wine of an intensive aroma of tropic fruit – ripe mango. The flavour of citrus fruit is enhanced by mild acidity. Medium dry.*

340,-Kč

## BÍLÁ VÍNA 0,75 l



### Rulandské šedé 2010 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, trať Růženy  
Plné extraktivní víno vyznačující se krásnou květinovou vůní. V chuti se projevují ovocné tóny s jemnou chlebovinkou. Ke kachně, k drůbeži s nádivkou, k uzeným pařeným sýrům, k dezertům nebo k ovocné bowlí. Suché.

340,-Kč

### Pinot gris 2010 late harvest

*A noble wine of a greenish yellow colour. A higher acid content and fruity, slightly sweet taste are typical characteristics of this wine. Dry wine.*



### Tramín červený 2009 výběr z hroznů

podoblast velkopavlovická, obec Přítluky, trať Přítlucká hora  
Plné kulaté víno s typickou odrůdovou kořenitostí. Zbytek přírodního cukru v chuti umocňuje buketní komplex a silné tělo vína. Hodí se k dezertům, a k sýrům s modrou plísní nebo k ovčím či kozím sýrům v závěru stolování. Polosladké.

380,-Kč

### Roter Traminer 2009 selection of grapes

*A unique wine of rare assortment. This wine is very appealing with its beautifully golden color and gentle flower bouquet evoking roses in bloom. Medium sweet.*

## RŮŽOVÁ VÍNA 0,75 l



### Zweigeltrebe 2010 rosé pozdní sběr

podoblast slovácká, obec Prušánky, trať Úlehle  
Lahodné víno s krásnou cihlovou barvou a ovocnými tóny, které jsou v chuti podporovány příjemnou kyselinkou. Je vhodné podávat k sýrům, zeleninovým salátům a těstovinám. Polosuché.

330,-Kč

### Zweigeltrebe 2010 rose late harvest

*A pleasant fresh wine of a lovely brick red colour and aroma of flowered roses and violets. It has a harmonic flavour with undertones of fresh strawberries and raspberries. Medium dry.*

## ČERVENÁ VÍNA 0,75 l



### Modrý Portugal jakostní

Víno jemné fialkové vůně, v chuti se projevují tóny sušeného ovoce. Jemné lahodné víno. Doporučujeme k pokrmům z vepřového a krutího masa. Suché.

240,-Kč

### Blauer Portugieser

*A wine with a subtle violet aroma, accompanied by the flavour of dried fruit on the palate. A smooth, mellow wine. Dry wine.*



### Cabernet Sauvignon 2008 pozdní sběr

podoblast velkopavlovická, obec Boleradice, trať Psinky  
*Ocenění - TOP 77*  
Příjemné víno temně červenofialové barvy s vůní lesního ovoce, která v chuti přechází do černého rybízu a borůvek. Toto víno podáváme k vybraným pokrmům z tmavého masa a ze zvěřiny, je lahodné k tvrdým sýrům a sýrům všeobecně. Suché.

330,-Kč

### Cabernet Sauvignon 2008 late harvest

*The bouquet is characterised by forest fruits, developing into red currants and blueberries on the palate. Dry wine.*

# RÉVARAKVICE.cz

## ČERVENÁ VÍNA 0,75 l



### **Modrý Portugal 2009 pozdní sběr**

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, trať Růženy

Barva tmavě rubínová, svěží vůně květin, příjemně pitelné s chutí

zralých hrušek, borůvek a třešní. Výborně se hodí k vepřovým i hovězím specialitám, k zabíjačce a ke zvěřině. Suché.

### **Blauer Portugieser 2009 late harvest**

Dark ruby color, fresh scent of flowers, nicely drinkable wine with flavors of ripe pears, blueberries and cherries. Perfect for pork and beef specialties and for venison. Dry wine.



330,-Kč



### **Svatovavřínecké 2009 pozdní sběr**

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trať Růženy

Sametové víno granátové barvy s ovocnými tóny zralé švestky a višně.

Ke kořeněné úpravě tmavého masa, ke zvěřině, k huse, k sýrům s dvojitou plísní. Suché.

### **Saint Laurent 2009 late harvest**

Velvety garnet color wine with fruit notes of ripe plums and cherries. We recommend adjusting the spicy red meat, the venison, the goose, the cheese with double mold. Dry wine.



330,-Kč



### **Rulandské modré 2007 výběr z hroznů**

podoblast velkopavlovická, obec Hustopeče, viniční trať Růženy

Víno cihlově červené barvy, s vůní jahod, sušených švestek a hořké

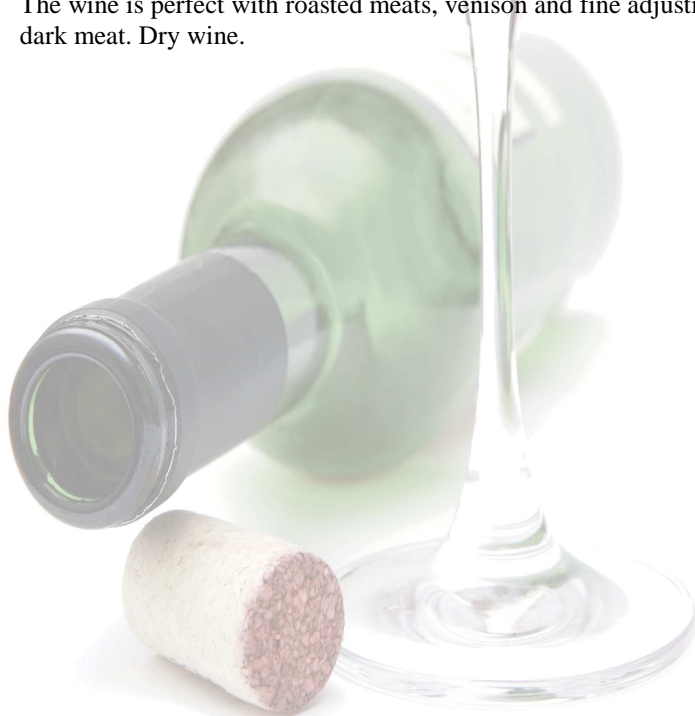
čokolády. Víno se výborně hodí k pečeným masům, jemným úpravám zvěřiny i jiných tmavých mas. Suché.

### **Pinot Noir 2007 selection of grapes**

Brick red wine with aromas of strawberries, dried plums and bitter chocolate. The wine is perfect with roasted meats, venison and fine adjustments to other dark meat. Dry wine.



380,-Kč



## **Rozdělení jakostních vín podle vinařského zákona České republiky**

### **Jakostní víno**

Na výrobu mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 14 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15 °NM.

### **Jakostní víno s přívlastkem**

Hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu.

Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí.

### **Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy:**

#### **Kabinetní víno**

Jakostní víno s přívlastkem - kabinetní víno je kategorie vín vzniklých z moštů, které dosáhly 19-21 ° NM. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

#### **Pozdní sběr**

Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

#### **Výběr z hroznů**

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyžrály na 24-27 °NM. Bývá to víno plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

## **Distribution of quality wines under the Wine Act Czech Republic**

### **Quality Wine**

The manufacture may be used only domestic grapes from vineyards for quality wine from one wine region. Wine production must take place in the wine region where the grapes were harvested. Income must not exceed 14 tons / ha and sugar content of grapes to achieve min. 15 ° NM.

### **Quality wine with special attributes**

The grapes for the production must meet all requirements for the production of quality wines. In addition, the grapes must come from a wine region and variety, origin, contents and weight must be verified by the inspection. Of wines with special attributes may not increase the sugar content musts.

### **Wine with special attributes are divided into different types:**

#### **Wine Kabinet**

Quality wine with special attributes - Kabinett wine is a category of wines originating from musts, which reached 19-21 ° NM. These tend to be lighter, dry and pleasantly drinkable wine.

#### **Late harvest**

These are wines where the grapes were harvested at a later date, just when the sugar content of grapes reaches 21-24 ° NM. They are a quality, extract, dry or semi-dry wine.

#### **Selection of grapes**

Name quality wine made from grapes that matured at 24-27 ° NM. He is a wine full of taste and higher alcohol content, sometimes with a higher content of residual sugar.