



ANDRÉ

HARMONICKÁ VÍNA Z TÉTO PŮVODNÍ MORAVSKÉ ODRŮDY PŘIPOMÍNÁJÍ SVOU HLUBOKOU A PLNOU VŮNÍ VIŠNÍ, ČERNÝCH TŘEŠNÍ A ZRALÝCH OSTRUŽIN JIŽNÍ TYPY VÍN. POKUD SE HROZNY NECHAJÍ VELMI DOBŘE VYZRÁT, MAJÍ VÍNA TMAVĚ GRANÁTOVOU BARVU, JSOU PLNÁ A PO VYZRÁNÍ NA SUDECH A V LÁHVÍCH SE U NICH VYVINE HEBKÁ CHUŤ ZRALÉ TŘÍSLOVINY. ANDRÉ SE PODÁVÁ KE ZVĚŘINĚ, TMAVÝM MASŮM, HUTNÝM ÚPRAVÁM JÍDEL NEBO SÝRŮM S UŠLECHTILOU PLÍSNÍ.



AURELIUS

KVALITNÍ, V CHUTI PLNÁ A VÝRAZNÁ VÍNA TÉTO PŮVODNÍ MORAVSKÉ ODRŮDY JSOU JEMNĚ KOŘENITÁ A AROMATICKÁ. AURELIUS SE SVOU ZELENÓŽLUTOU BARVOU A TYPICKOU KDOULOVĚ-LIPOVOU VŮNÍ S JEMNÝMI OVOCNÝMI TÓNY HODNĚ SVÝM CHARAKTEREM PŘIPOMÍNÁ RYZLINK RÝNSKÝ, KTERÝ JE VŠAK MĚNĚ KOŘENITÝ. KABINETNÍ VÍNA LZE PODÁVAT KE STUDENÝM PŘEDKRMŮM A LEHKÝM JÍDLŮM Z DRŮBEŽE, POZDNÍ SBĚR PAK K PSTRUHŮM A JINÝM RYBÁM, SLADKÉ VÝBĚRY K DEZERTŮM.



CABERNET MORAVIA

PŮVODNÍ MORAVSKÁ ODRŮDA CABERNET MORAVIA DÁVÁ VÍNA TMAVĚ GRANÁTOVÉ BARVY S ČERNORYBÍZOVÝMI AROMATICKÝMI LÁTKAMI CHARAKTERISTICKÝMI PRO KABERNETOVÉ ODRŮDY. PO PŘÍRODNÍM SNÍŽENÍ OBSAHU KYSELINY JABLEČNÉ JE VÍNO HARMONICKÉ A PLNÉ, HEBKÉ, S DOBŘE STRUKTUROVANÝMI TŘÍSLOVINAMI A S DLOUHOU PERZISTENCÍ. ZRÁNÍM SE JEHO PLNOST I HARMONIE JEŠTĚ STUPŇUJE. HODÍ SE I PRO ŠKOLENÍ V DUBOVÝCH SUDECH TYPU BARRIQUE A Z POKRMŮ VHODNĚ DOPLNÍ ZVĚŘINU, STEAKY, TMAVÁ MASA S HUTNOU ÚPRAVOU NEBO SÝRY S UŠLECHTILOU PLÍSNÍ.



CABERNET SAUVIGNON

ODRŮDA CABERNET SAUVIGNON DÁVÁ VÍNA TMAVĚ GRANÁTOVÉ BARVY, NĚKDY S MODRAVÝM ODLESKEM, STÁRNUTÍM SE SYTOST STUPŇUJE. TYPICKOU VŮNÍ ČERNÉHO RYBÍZU DOPROVÁZejí V ZÁVISLOSTI NA ZRALOSTI HROZNŮ I VŮNĚ TŘEŠNÍ, OSTRUŽIN, MARMELÁDY, TABÁKU A CEDROVÉHO DŘEVA. VÍNO JE MOHUTNĚ, S VELMI DLOUHO TRVAJÍCÍM DOJMEM A PŘI VYVINUTÉ LÁHVOVÉ ZRALOSTI JE HEBCI SAMETOVÉ. TATO PLNÁ AROMATICKÁ VÍNA VELMI DOBŘE DOPROVÁZejí MASITÁ JÍDLA, ZEJMÉNA JEHNĚČÍ PEČENÍ, BIFTEKY, KRŮTÍ MASA NEBO JÍDLA S KOŘENĚNÝMI OMÁČKAMI.



DORNFELDER

ODRŮDA DORNFELDER DÁVÁ KVALITNÍ VÍNA JEMNĚ AROMATICKÉ VŮNĚ A CHUTI. JE VHODNÁ K VÝROBĚ JAKOSTNÍCH A PŘÍVLASTKOVÝCH VÍN, ALE LZE JI PĚSTOVAT I PRO PŘÍMOU SPOTŘEBU HROZNŮ. TMAVOČERVENÁ BARVA VÍNA JE VÝRAZNÝM RYSEM TÉTO ODRŮDY. VE VŮNÍ A CHUTI NAJDEME NAPŘÍKLAD BRUSINKY A JINÉ LESNÍ PLODY, OŘECHY, U VÍN Z MĚNĚ VYZRÁLÝCH HROZNŮ I ZELENOU PAPRIKU. JIŽ JAKO MLADÁ VÍNA SE HODÍ K TĚSTOVINÁM, PLNÁ VÍNA PODÁVÁME K TĚŽŠÍM ČI KOŘENĚNÝM ÚPRAVÁM MASA, GRILOVANÝM POKRMŮM, ZVĚŘINĚ A SÝRŮM S VÝRAZNOU CHUTÍ.



FRANKOVKA

U VÍN S TMAVĚ RUBÍNOVOU BARVOU A PLNOU, PŘÍJEMNĚ PIKANTNÍ CHUTÍ SE V MLÁDÍ VÝRAZNĚJI PROJEVUJÍ KYSELINY A TŘÍSLOVINY, PO VYZRÁNÍ SE OBJEVUJE PŘÍJEMNÁ KOŘENITOST SPOJENÁ S TÓNY OSTRUŽIN A SKOŘICE. PATŘÍ MEZI NAŠE NEJKVALITNĚJŠÍ ČERVENÁ VÍNA, KTERÁ SE V NEJLEPŠÍCH ROČNÍCÍCH VYZNAČUJÍ TYPICKOU HEBKOSTÍ. V ZÁVISLOSTI NA VYZRÁNÍ HROZNŮ JSOU VÍNA FRANKOVKY BUĎ VÍNEM K JÍDLŮM VŠEDNÍHO DNE, NEBO SE JAKO VÍNO LÁHVOVĚ ZRALÉ Z DOBRÝCH ROČNÍKŮ VÝBORNĚ HODÍ K PEČENÝM MASŮM, KE ZVĚŘINĚ, KACHNĚ I HUSE, KE GULÁŠI, JÍDLŮM Z VNITŘNOSTÍ, KE KOŘENĚNÝM ZELENINOVÝM JÍDLŮM, K SÝRŮM S BÍLOU NEBO MODROU PLÍSNÍ A TĚSTOVINÁM V KOŘENITÉ ÚPRAVĚ.



CHARDONNAY

VÍNA ODRŮDY CHARDONNAY VYNIKAJÍ PLNOU, DLOUHO DOZNÍVAJÍCÍ CHUTÍ. VÝRAZ SVĚTLE ŽLUTÉHO AŽ NAZIÁTLÉHO VÍNA SE VŠAK MĚNÍ PODLE KLIMATICKÝCH A PŮDNÍCH PODMÍNEK - V CHLADNĚJŠÍM PODNEBÍ SE VÍNA VYZNAČUJÍ SVĚŽÍ KYSELINKOU S TÓNY ZELENÉHO JABLKA A KVĚTU AKÁTU, V TEPLEJŠÍM KLIMATU PAK VÍNA MÍVAJÍ TROPICKÝ CHARAKTER S VŮNÍ MANGA, SMETANY A NĚKDY I MEDU A KAMELU. HODÍ SE ZEJMÉNA KE SLAVNOSTNÍM PŘÍLEŽITOSTEM, DOBRĚ DOPLŇUJÍ KRÉMOVÉ POLÉVKY, POKRMY S BÍLÝM MASEM A SMETANOVÉ OMÁČKY. JSOU VHODNÁ I K PAŠTIKÁM A PLODŮM MOŘE.



MERLOT

VÍNO ODRŮDY MERLOT MÍVÁ TMAVĚ GRANÁTOVOU BARVU, JEMNOU VŮNÍ PŘEZRÁLÉHO ČERNÉHO RYBÍZU V KOMBINACI S VŮNÍ ČERNÝCH TŘEŠNÍ, ŠVESTEK A FÍKŮ. PO DELŠÍM LEŽENÍ NA LÁHVI SE NAVÍC OBJEVUJÍ TÓNY TABÁKU, LANÝŽŮ, KÁVY NEBO ČOKOLÁDY. CHUŤ VÍN SE VYZNAČUJE NÍZKÝM OBSAHEM KYSELIN, PLNOSTÍ A HEBKOSTÍ. DÍKY SNADNÉ PITELNOSTI A VLÁČNOSTI JSOU VÍNA MERLOTU VELMI OBLÍBENÁ U KONZUMENTŮ. DAJÍ SE PÍT I SAMOTNÁ BEZ DOPROVODU JÍDEL, VÝBORNĚ VŠAK DOPLŇUJÍ JEMNÉ PAŠTIKY, SRNČÍ ČI JLENÍ RAGÚ, TELECÍ LEDVINKY A POKRMY S VÝRAZNOU CHUTÍ RAJČAT, JÍDLA Z PERNATÉ ZVĚŘE NEBO EMENTÁL.



MODRÝ PORTUGAL

NEJTYPIČTĚJŠÍMI ZNAKY PRO VÍNA ODRŮDY MODRÉHO PORTUGALU JSOU JEMNĚ RUBÍNOVÁ BARVA, DECENTNÍ, NĚKDY AŽ KVĚTINOVÁ VŮNĚ A PŘÍJEMNÁ SAMETOVÁ CHUŤ S NIŽŠÍM OBSAHEM KYSELIN A TANINŮ.

VE VŮNÍ A CHUTI SE MŮŽEME SETKAT S VŮNÍ FIALEK A PIVONĚK, ČERSTVÉHO SENA, TŘEŠNÍ A CASSISU. LEHKÁ VÍNA TĚTO ODRŮDY SE HODÍ KE STOLOVÁNÍ A DAJÍ SE KOMBINOVAT SE ŠIROKOU PALETOU POKRMŮ, DOPORUČIT SE DÁ NAPŘÍKLAD K LEHKÝM JÍDLŮM, HLAVNĚ K ITALSKÉ KUCHYNI.



MÜLLER THURGAU

MÜLLER THURGAU JE JEDNOU Z NEJROZŠÍŘENĚJŠÍCH ODRŮD V NAŠICH VINICÍCH. VÍNA MAJÍ SVĚTLOU BARVU SE ZELENOŽLUTÝM ODSTÍNEM A JSOU STŘEDNĚ PLNÁ, SVĚŽÍ A HARMONICKÁ. VE VŮNÍ A V CHUTI JE MOŽNÉ HLEDAT MUŠKÁTOVOU VŮNÍ S KOPŘIVOVĚ-BROSKVOVÝMI TÓNY, DÁLE CITRUSOVÉ PLODY, ANGREST A ČERNÝ RYBÍZ. HODÍ SE K PŘEDKRMŮM, ZELENINOVÝM POLÉVKÁM, K RYBĚ NEBO ČERSTVÝM SÝRŮM. JE JEDNOU Z PĚTI ODRŮD, ZE KTERÝCH JE MOŽNÉ VYRÁBĚT MLADÁ SVATOMARTINSKÁ VÍNA.



MUŠKÁT MORAVSKÝ

V KVALITNÍCH VÍNECH TĚTO PŮVODNÍ MORAVSKÉ ODRŮDY S MUŠKÁTOVOU VŮNÍ SE VÍCE NEŽ U KTERÉKOLI JINÉ ODRŮDY ODRÁŽÍ UMĚNÍ A ZKUŠENOSTI VINAŘE. JEMNĚ AROMATICKÁ VÍNA S DECENTNÍ KYSELINKOU MAJÍ ZELENOŽLUTOU BARVU A TYPICKOU MUŠKÁTOVOU VŮNÍ S TÓNY KŮRY MANDARINKY A POMERANČE. NEJLEPŠÍ VÍNA POCHÁZEJÍ Z CHLADNĚJŠÍCH OBLASTÍ, KTERÉ DÍKY VĚTŠÍMU OBSAHU KYSELIN UMOŽŇUJÍ VZNIKNOU LEHKÝM VÍNŮM S PŘÍJEMNOU HARMONIÍ. SUCHÁ VÍNA Z MUŠKÁTU MORAVSKÉHO NEJLÉPE VYNIKNOU JAKO APERITIV, PŘÍPADNĚ SPOLEČNĚ S JEMNOU PAŠTIKOU NEBO CHŘESTEM, POLOSADKÁ ZASE V KOMBINACI S MÍRNĚ SLADKÝMI DEZERTY.



NEUBURSKÉ

NEUBURSKÉ DÁVÁ VZNIKNOU JEMNĚ AROMATICKÝM VÍNŮM, V CHUTI PLNÝM A HARMONICKÝM. VYŠŠÍ A ZAJÍMAVĚJŠÍ KVALITY VÍNA ŽLUTÉ AŽ ZLATOŽLUTÉ BARVY JE DOSAHOVÁNO LEŽENÍM VÍNA V LAHVI. V CHUTI JSOU VÍNA HARMONICKÁ, EXTRAKTIVNÍ, STŘEDNĚ PLNÁ AŽ PLNÁ, HEBKÁ A VISKÓZNÍ. MAJÍ KVĚTINOVĚ-OVOCNÝ CHARAKTER S NENAPODOBITELNĚ PIKANTNÍ SKOŘICOVOU CHUTÍ. VE VŮNÍ A CHUTI PŘEVládají TÓNY OŘECHŮ, MALIN A SMETANY. NEUBURSKÉ VÝBORNĚ DOPROVÁZÍ JÍDLA S HUSTÝMI OMÁČKAMI, PEČENOU DRŮBEŽ NEBO DRŮBEŽÍ PAŠTIKY.



PÁLAVA

VÍNA PŮVODNÍ MORAVSKÉ ODRŮDY PÁLAVA SE SVÝM CHARAKTEREM HODNĚ PODOBAJÍ TRAMÍNU - JSOU AROMATICKÁ, S DELIKÁTNÍMI KOŘENITÝMI TÓNY. MAJÍ ZLATOŽLUTOU BARVU, V CHUTI JSOU PLNÁ, S VYVÁŽENÝM OBSAHEM KYSELIN A DLOUHOU DOCHUTÍ. V JEJICH VŮNI A CHUTI SE OBJEVUJE LIČI, MANDARINKA, Z KOŘENÍ MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK A VANILKA. PÁLAVA JE PRO VĚTŠINU KONZUMENTŮ PŘITAŽLIVÝM A ATRAKTIVNÍM VÍNEM. SKVĚLE SE HODÍ KE KOŘENĚNÝM JÍDLŮM, PAŠTIKÁM, PEČENÉMU KUŘETI ČI KACHNĚ, K UZENÝM A PAŘENÝM SÝRŮM NEBO DEZERTŮM.



RULANDSKÉ BÍLÉ

(SYN. PINOT BLANC)

Z RULANDSKÉHO BÍLÉHO VZNIKAJÍ VÍNA ELEGANTNÍ, HARMONICKÁ, PLNÁ A BOHATÁ NA EXTRAKTIVNÍ LÁTKY. MÍVAJÍ ZELENOŽLUTOU BARVU A JEMNOU KVĚTINOVOU VŮNI. PŘI ZRÁNÍ SE JEJICH BAREVNÉ TÓNY ZVÝRAZNÍ A PŮVODNÍ SVĚŽÍ AROMA SE MĚNÍ NA VŮNI ZRALÝCH HRUŠEK, ČERVENÉHO OVOCE NEBO LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ. ODRŮDA JE VHODNÁ PRO TVORBU VÝBĚRŮ Z BOBULÍ I BOTRYTICKÝCH SBĚRŮ A PRO VÝROBU ŠUMIVÝCH VÍN. VÝBORNĚ SE HODÍ K UZENÝM RYBÁM, KUŘECÍMU MASU, MĚNĚ VÝRAZNÝM ÚPRAVÁM HOVĚZÍHO A VEPŘOVÉHO MASA A TVRDÝM SÝRŮM.



RULANDSKÉ MODRÉ

(SYN. PINOT NOIR)

VÍNA Z RULANDSKÉHO MODRÉHO MÍVAJÍ SVĚTLĚ RUBÍNOVOU AŽ CÍHLOVĚ ČERVENOU BARVU SE ZLATAVÝM OKRAJEM KOLEM STĚN POHÁRU. JEJICH VŮNĚ I PLNOST VYNIKÁ ZEJMÉNA PO NĚKOLIKALETÉM DOZRÁVÁNÍ, KDY PŘIPOMÍNÁ VŮNI KŮŽE, KOUŘE, JAHOD A SUŠENÝCH ŠVESTEK. KYSELINY I MĚNĚ ZASTOUPENÉ TRÍSLOVINY JSOU JEMNÉ. NA KVALITĚ I JAKOSTI ZÍSKÁVÁ RULANDSKÉ MODRÉ ZRÁNÍM V LAHVÍCH I SUDECH. VHODNĚ DOPLŇUJE PEČENÁ MASA, PERNATOU ZVĚŘINU, SÝRY S BÍLOU PLÍSNÍ NEBO POKRMY Z HUB.



RULANDSKÉ ŠEDÉ

(SYN. PINOT GRIS)

OD VÍNA VELMI STARÉ ODRŮDY RULANDSKÉ ŠEDÉ SE DÁ OČEKÁVAT PLNOST, HEBKOST, VYSOKÝ EXTRAKT A POMERANČOVÉ TÓNY VE VŮNI SPOJENÉ S DOJMY MEDOVOSTI. VÍNA ZLATOŽLUTÉ BARVY JSOU TYPICKÁ VYŠŠÍM OBSAHEM GLYCEROLU I ALKOHOLU, STEJNĚ JAKO CHARAKTERISTICKOU DLOUHOTRVAJÍCÍ DOCHUTÍ. VE VÍNĚ MŮŽEME NALÉZT AROMA ČERVENÉHO POMERANČE, MANGA A HRUŠKY, MEDU, KOŘENÍ, DÁLE BOTRYTICKÉ TÓNY A TYPICKOU CHLEBNATOST. SKVĚLE SE HODÍ K HUTNÝM A KOŘENĚNÝM JÍDLŮM NEBO RYBÍM SPECIALITÁM.



RYZLINK RÝNSKÝ

(SYN. RIESLING)

VÍNA RYZLINKU RÝNSKÉHO VYNIKAJÍ ŠIROKOU ŠKÁLOU VŮNÍ OD OVOCNÝCH PO KOŘENITÉ, MINERÁLNÍ, ZEMITÉ AŽ KOUŘOVÉ - V ZÁVISLOSTI NA TYPU PŮDY A ROČNÍKU. NEJČASTĚJI ZDE NALEZNETE TÓNY ZRALÝCH MERUNĚK, KVĚTŮ LÍPY A KDOULÍ, KTERÉ ZRÁNÍM PŘECHÁZÍ DO PETROLEJOVÝCH TÓNŮ. U VÍN ZELENOŽLUTÉ BARVY SE POSTUPNĚ S PŘIBÝVAJÍCÍ ZRALOSTÍ OBJEVUJÍ I ZLATAVÉ ODSSTÍNÝ, U VÝBĚRŮ Z BOBULÍ AŽ JANTAROVÉ. VÍNA SE VYZNAČUJÍ VYSOKOU KVALITOU A JSOU JEDINEČNÝM DOPROVODEM KE STUDENÝM PŘEDKRMŮM, K PSTRUHŮM I JINÝM RYBÁM, LEHČÍM ÚPRAVÁM DRŮBEŽE A SLADKÉ VÝBĚRY K DEZERTŮM.



RYZLINK VLAŠSKÝ

RYZLINK VLAŠSKÝ DÁVÁ VZNIKOUT PŘÍJEMNÝM SVĚŽÍM VÍNŮM, V CHUTI PLNÝM A HARMONICKÝM. VE VÍNECH ŽLUTOZELENÉ BARVY LZE HLEDAT ŠIROKOU ŠKÁLU VŮNÍ A CHUTÍ OD OVOCNÝCH RYBÍZOVÝCH ČI ANGREŠTOVÝCH (U MLADÝCH VÍN), PŘES VŮNĚ LUČNÍHO KVÍTÍ AŽ PO DELIKÁTNÍ MEDOVÉ TÓNY S PŘÍCHUTÍ HROZINEK (U VYZRÁLÝCH VÝBĚRŮ). ČASTO JE SUROVINOU PRO VÝROBU ŠUMIVÝCH VÍN A HODÍ SE I K DLOUHODOBÉ ARCHIVACI. VÍNO Z RYZLINKU VLAŠSKÉHO VÝBORNĚ DOPLNÍ STUDENÉ PŘEDKRMY, ZELENINOVÁ JÍDLA, TVRDÉ SÝRY, LEHKÉ ÚPRAVY RYB NEBO JEMNÉ PAŠTIKY.



SAUVIGNON

SAUVIGNON PATŘÍ K NEJKVALITNĚJŠÍM VÍNŮM SEVERNÍCH VINAŘSKÝCH OBLASTÍ. TYPY VÍNA TÉTO ODRŮDY JSOU ZÁVISLÉ NA ROČNÍKU, DOBĚ SBĚRU A NA TECHNOLOGII VÝROBY. VÍNA JSOU SVĚTLE ZELENOŽLUTÁ, INTENZIVNĚ AROMATICKÁ A KOŘENITÁ, S PIKANTNÍ KYSELINKOU. ZAUJMOU VELKOU ŠKÁLOU TÓNŮ OD TRAVNATÝCH A KOPŘIVOVÝCH AŽ PO TÓNY PŘIPOMÍNAJÍCÍ OVOCNÉ PLODY. VE VŮNI A CHUTI MŮŽEME NALÉZT ČERNÝ RYBÍZ, ANGREŠT, KIWI A BROSKVE, U SLADKÝCH VÝBĚRŮ ANANAS, MED, MANGO, MUČENKU A TAKÉ KVĚTY AKÁTU A POMERANČOVNÍKU. AROMATICKY VÝRAZNÁ A SUCHÁ VÍNA JSOU VHODNÁ JAKO APERITIV, ZRALÁ VÍNA NEJLÉPE DOPLŇUJÍ KOŘENITÁ JÍDLA, TĚSTOVINY S GORGONZOLOU ČI BÍLÉ MASO SE SMETANOU, RYBY A CHŘESTOVÉ SPECIALITY.



SVATOVAVŘINECKÉ

VÍNO SVATOVAVŘINECKÉHO SI U NÁS ZÍSKALO OBLIBU PRO SVOJI TMAVĚ ČERVENOU BARVU, TYPICKOU VIŠŇOVOU, POVIDLOVOU A NĚKDY AŽ ČERNORYBÍZOVOU VŮNI, VÝRAZNÝ ODRŮDOVÝ CHARAKTER A ZAJÍMAVĚ STRUKTUROVANÉ TŘÍSLOVINY. VÍNO BÝVÁ STŘEDNĚ PLNÉ AŽ PLNÉ, V DOBĚ LÁHVOVÉ ZRALOSTI SE JEHO VÝRAZNĚJŠÍ CHARAKTER MĚNÍ DO SAMETOVÉ PLNOSTI. SVATOVAVŘINECKÉ VELMI DOBŘE DOPLNÍ TMAVÁ MASA, ZVĚŘINU A SÝRY S DVOJÍ PLÍŠNÍ.



SYLVÁNSKÉ ZELENÉ

SYLVÁNSKÉ ZELENÉ MÁ ŽLUTOZELENOU BARVU A PIKANTNÍ VŮNI, U MLADŠÍCH VÍN TRAVNATOU AŽ ANGREŠTOVOU. CHUŤ JE PLNÁ, EXTRAKTIVNÍ, MÍRNĚ KOŘENITÁ, V MLÁDÍ S VYŠŠÍ KYSELINKOU. PŘI VYŠŠÍ VYZRÁLOSTI HROZNŮ DÁVÁ PŘÍVLASTKOVÁ VÍNA, KTERÁ ZRÁNÍM NA LÁHVI NABÝVAJÍ NA OLEJOVITOSTI, HLADKOSTI A VLÁČNÉ HARMONII, V AROMA SE OBJEVUJÍ KVĚTY AKÁTU, MINERÁLNÍ A ROSTLINNÉ TÓNY. JSOU TO NEUTRÁLNÍ VÍNA, KTERÁ NENARUŠUJÍ CHUŤ JEMNÝCH JÍDEL. VHODNÁ JSOU K POKRMŮM Z KRÁLÍKA, K DRŮBEŽI ČI VEPŘOVÉMU MASU, PŘEDKRMŮM A SMETANOVÝM OMÁČKÁM.



TRAMÍN ČERVENÝ

PRO VÍNO TRAMÍNU ZELENOŽLUTÉ AŽ ZIATOŽLUTÉ BARVY JE PŘÍZNAČNÁ OMAMUJÍCÍ VŮNĚ A KOŘENITOST, KTERÁ JE U VYŠŠÍCH STUPŇŮ PŘÍVLASTKOVÝCH VÍN PODBARVENA SLADCE MEDOVÝMI TÓNY HROZINEK. JEHO ZÁKLADNÍ VŮNI LZE PŘIROVNAT K VŮNI ČAJOVÉ RŮŽE, KTEROU DOPROVÁZejí DALŠÍ ODSŤINY VŮNÍ, JAKO TROPICKÉ OVOCE, MERUŇKY, KVĚT FIALKY ČI PIVOŇKY, Z KOŘENÍ PAK ZÁZVOR A SKOŘICE. VÍNA Z VYZRÁLÝCH HROZNŮ JSOU PLNÁ, S HUSTOU VISKÓZNÍ STRUKTUROU. HODÍ SE KE SLAVNOSTNÍM PŘÍLEŽITOSTEM, NAPŘÍKLAD JAKO APERITIV NEBO SE PODÁVAJÍ PŘI UKONČENÍ STOLOVÁNÍ.



VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ DÁVÁ DLE VYZRÁLOSTI ROČNÍKU VÍNA SE SVĚŽÍMI, JEMNĚ MUŠKÁTOVÝMI TÓNY, VHODNÁ NEJEN KE KAŽDODENNÍMU PITÍ, ALE I VYSOCE JAKOSTNÍ VÍNA ZELENOŽLUTÉ BARVY S MEDOVĚ LIPOVOU VŮNÍ. PŘI ZRÁNÍ V LÁHVÍCH SE NEJPRVE OBJEVUJÍ KOŘENITÉ TÓNY BÍLÉHO PEPŘE, KTERÉ POSTUPNĚ PŘECHÁZÍ DO JEMNĚ MANDLOVÉ CHUTI SE SMETANOVÝM DOZVUKEM. VELTLÍNSKÉ ZELENÉ SE ČASTO VYUŽÍVÁ DO CUVÉE PRO ZNÁMKOVÁ VÍNA A TAKÉ JAKO SUROVINA PRO VÝROBU VÍN ŠUMIVÝCH. MLADÁ VÍNA NEJLÉPE VYNIKNOU V KOMBINACI SE STUDENÝMI MASY, VYZRÁLÁ S HOVĚZÍM NEBO NEUTRÁLNÍMI OMÁČKAMI.



ZWEIFELTREBE

VÍNA Z ODRŮDY ZWEIFELTREBE JSOU TMAVĚ GRANÁTOVÉ BARVY S FIALOVÝM ZÁBLESKEM A MAJÍ AROMA KOŘENITO-OVOCNÉ, MNOHDY PŘIPOMÍNAJÍCÍ BOBULOVÉ OVOCE. VŮNĚ A CHUŤ MLADÉHO VÍNA SE POMĚRNĚ RYCHLE ZUŠLECHŤUJE, VÍNO VŠAK MUSÍ ZRÁT V DŘEVĚNÉM SUDU. PO ROCE ZRÁNÍ PAK PŘEKVAPÍ PŘÍJEMNOU VŮNÍ A HEBKÝM SAMETOVÝM ZÁVĚREM. V CHUTI MŮŽEME NALÉZT OSTRUŽINY, VIŠŇE ČI VIŠŇOVÝ KOMPOT A LESNÍ OVOCE. VÍNA SKVĚLE DOPROVODÍ NEJRŮZNĚJŠÍ MASITÉ POKRMY I VYDATNÉ SÝRY, PŘÍPADNĚ TĚSTOVINY. ODRŮDA ZWEIFELTREBE JE TAKÉ VHODNÁ K VÝROBĚ RŮŽOVÉHO VÍNA.