Znovinium celebratum, **autor Alois Alan Majer**, dílo je součástí obrazové galerie v Louckém klášteře ve Znojmě

KATALOG

VÍN, SLUŽEB A INFORMACÍ

platný od 1. 8. 2017 do 28. 2. 2018

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

Vína hrdá na svůj původ

Obsah katalogu

3 **Vína pro zásilkovou službu vín a pro exkluzivní odběratele**

36 **Nabídka vinařských předmětů**

42 **Jak objednávat**
Zásilková služba – poštou na dobírku
Na dobírku rychleji a levněji firmou MESSENGER
Rozvážková služba vín do domu nebo do firmy – dovoz zdarma za nákup od 5 000 Kč
43 Firemní prodejny a výdejní místa v České republice

48 **Služby pro Vás**
Privátní archiv vín v Moravském sklípku v Šatově
49 Pozornosti našim zákazníkům
Vaše etiketa na znovínské víno
50 Víno jako propagační předmět lze odečíst z daní
Zaslání dárku – dvou lahví vína
Očekávaná délka prodeje vín
Bonusy pro aktivní zákazníky
52 Dárkové poukazy na odběr zboží v prodejnách ve Znojmě
Společnost přátel dobrých vín
Pozvánka na XX. Putování po archivních sklepích 2017
53 Putování za hustopečskými vinicemi v době zrání hroznů
Ozvěny putování po archivních sklepích v Plzni
54 Ozvěny putování po archivních sklepích v Praze
„Znovínky“ – degustační vinné předplatné

55 **Další zajímavé akce**
Kalendář vybraných akcí Znovínu v roce 2017 a 2018
Burčákové dny v Louckém klášteře ve Znojmě – 2017 aneb kdy nakoupit burčák
56 Program Znovínu Znojmo, a. s. na Znojemském vinobraní 15.–17. 9. 2017
Znojemský burčákový festival BURČÁKFEST 2017, pátek 29. 9. a sobota 30. 9. 2017
58 Vítání mladých Svatomartinských vín v Praze na Vltavě, 11. 11. 2017 – Jubilejní X. ročník
Procházka časem 7., 8. a 9. 2. 2018
59 Znovínský košt vín, 2. a 3. 3. 2018, Loucký klášter, Znojmo

59 **Další informace**
VOC Znojmo – první apelační systém v České republice
60 Požehnání vinnou révou – se sochařem Radkem Dvořákem o víně, žule a dřevě
61 V Třeboni nejen na kapra, ale i na znovínské víno „Pod Světem, i v centru – Masarykovo náměstí“
62 Mistr světa je ze Znovínu aneb Znovínské Rulandské bílé 2016 Lacerta viridis, číslo šarže 6309, které se nyní prodává, je čerstvým šampionem „Concours Des Grands Vins Blancs Monde 2017“ ve francouzském Štrasburku!
Tipy na nákup vín

63 **Znovínský vinařský turistický program v roce 2017 a 2018**
78 Grand HOTEL OPERA Jaroměřice nad Rokytnou

79 **Ubytování ve Znojmě a v okolí Znojma**

Orea Wellness Hotel Horizont

Katalog vín, služeb a informací. Vydavatel: ZNOVÍN ZNOJMO, a. s., Šatov 404, 671 22 Šatov, IČ: 46900144; četnost: dvě vydání ročně; Vychází 1. 8. 2017; Vydání: 1.; Místo vydávání: Šatov 404; Evidováno Ministerstvem kultury ČR pod evidenčním číslem MK ČR E 21532

© Bravissimo 2017, www.bravissimo.cz

Foto: Ivo Bártík, Czechtourism Praha – fotogalerie, Ondřej Brunecký, Jiří Eisenbruk – redaktor týdeníku Znojemsko, Jan Halady, Zdeněk Hrabica, Petr Lazárek, Vít Mádr, Libor Malafa, Marek Matula, Ivan Nehera, Ivan Roupec, Jiří Sláma, Technické muzeum v Brně, Vinowine, Luboš Vitanovský, Petr Vokurek, Jaroslav Horák, Jiří Trapek, Stanislav Nováček, Michal Tomek, Michal Teplík, Cai Zhiyi, archiv Znovínu Znojmo, a.s., archiv Orea Hotel

Vážení přátelé

Na začátek několik slov k vývoji počasí v první polovině roku 2017.

Zimní mrazy na Znojemsku a Hustopečsku sice zahrozily o něco více než v zimě 2016, ale výraznější škody nenadělaly. Teplotní hranice -18° C, kterou vinaři bedlivě sledují, sice byla místy překročena, ale jen na pár hodin a přechod teplot nebyl náhlý. S jarními mrazíky už to bylo jinak. Dubnové mínusové teploty přišly okolo 20. dubna, ale větší škody na našich vinicích nenadělaly. S nočními mrazíky 8. května už to bylo o něco horší, zejména na Hustopečsku. Celkově lze říci, že Znovín Znojmo na svých cca 500 ha (asi 70 % celkové potřeby hroznů) a na vinicích našich dodavatelů hroznů (zbylých 30 % potřeby hroznů) zaznamenal škody jarními mrazíky z asi 10–15 %. Další vývoj počasí z pohledu vinaře byl v květnu a v červnu pozitivní. Réva má tak akorát nasazeno množství hroznů, dobře odkvetla a vývoj bobulí je na začátku července v předstihu. Extrémně vysoká teplota a zejména sucho, které mimochodem v červnu nepamatuji, vinicím starším 10 let velmi svědčila. Horší to je s mladými ještě pořádně nezakořeněnými vinicemi. Ty trpěly suchem. Potvrdila se stará pravda, že réva vinná na rozdíl od všech ostatních zemědělských plodin, zejména obilovin, extrémní teplo a sucho v květnu a červnu vítá. Mimořádné sucho je zejména na Znojemsku, nejvíce z celé jižní Moravy.

Teď je potřeba v červenci i srpnu několik vydatných dešťů na vývoj bobulí a tvorbu cukrů a pak opět slunečné září. A budou tu opět vína s mimořádnými terroir. Ještě však nesklízíme, rozmary přírody mohou vinaři očekávat až do sklizně.

Co najdeme v katalogu? Spousty nových vín z ročníku 2014, 2015 a 2016.

Upozornil bych zejména na novou řadu nazvanou „DUEL“. Dvě Frankovky, které nazrávaly odděleně, jedna v akátovém a druhá v dubovém sudu. Z nerezové nádoby o velikosti 10 000 litrů byla Frankovka rozčerpána do dvou velkých nebarikovaných 5 000 litrových sudů. Nazrávala tam osm měsíců a pak šla do lahví… Nazrávání – tedy pomalý přístup vzduchu, dotvořil obě vína, každé trochu jinak, ostatně posuďte sami.

V nabídce je spousta dobrých Ryzlinků rýnských a intenzivně aromatických Sauvignonů, zejména z ročníku 2016. Taky bych mohl jmenovat tramíny, veltlíny a další odrůdy.

V katalogu je také povídání o obrovském úspěchu Rulandského bílého – Lacerta viridis 2016, kterou ještě máme v nabídce.

Letos je to už 25 let, co byla založena akciová společnost Znovín Znojmo.

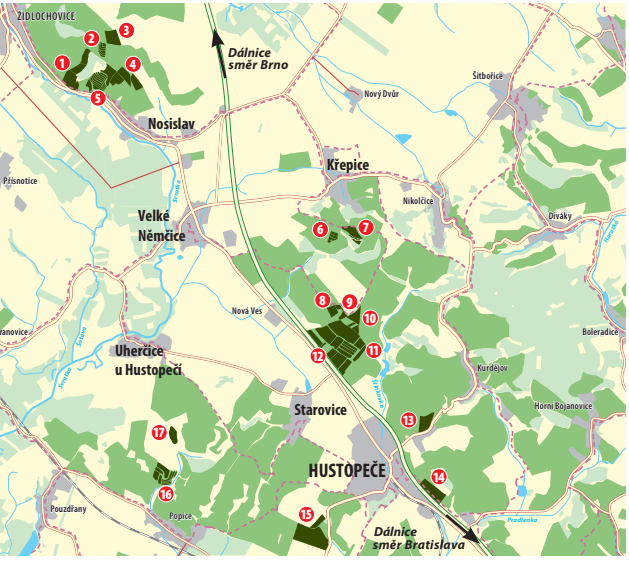
Oproti 20. letému výročí nechystáme žádné velké oslavy. Navodil jsem si tak ale téma víno a oslavy. Samotné víno je chápáno v České republice; mimo jiné; jako nápoj, kterým oslavy obecně vrcholí. Znám rodiny i spousty jednotlivců, kteří oslavují permanentně a hledají jakoukoliv příležitost či událost, kterou mají v rodině. A proč ne. Užívejme si v rozumné míře víno nejen pro dobrou pohodu, ale i ke slavnostním příležitostem.

Tak na zdraví přátelé!

Ing. Pavel Vajčner

Mapa viničních tratí Znojemska

1. PODMOLÍ
   Šobes
2. ZNOJMO-KONICE
   Kraví hora
3. ŠATOV
   Peklo, Skalky, Na vinici
4. VRBOVEC
   Šáč, Lampelberg, Vinná hora
5. TASOVICE
   Kamenný vrch, Staré vinohrady
6. DYJÁKOVICE
   Vinohrady
7. MIROSLAV
   Weinperky
8. HOSTĚRADICE
   Volné pole
9. HNANICE
   U kapličky, Knížecí vrch, Fládnická, U Chlupa
10. KYJOVICE
    Špičák
11. CHVALOVICE
    Dívčí hora
12. STRACHOTICE, SLUP
    Dívčí vrch
13. STOŠÍKOVICE NA LOUCE
    U tří dubů
14. HAVRANÍKY
    Staré vinice
15. MIROSLAVSKÉ KNÍNICE
    Stará hora
16. PETROVICE
    Kokusové hory
17. SLUP
    Dolní vinohrady, Kacperky
18. ZNOJMO
    Načeratický kopec
19. TVOŘIHRÁZ
    Na vinici
20. KRHOVICE
    Vinohrady-Skalka



Mapa viničních tratí Znovínu na Hustopečsku

NOSISLAV
1. Kozí hory
2. Staré hory
3. Kyndlířky
4. Přední hory
5. Kacířky

KŘEPICE
6. Staré hory
7. Achtele

VELKÉ NĚMČICE
8. Punty
9. Růžová hora-Kolébky
10. Růžová hora-Pindule

STAROVICE
11. Středohoří
12. Podhoří

HUSTOPEČE
13. Stará hora
14. Růženy
15. Na Výsluní

UHERČICE U HUSTOPEČÍ
16. Kolby-Strossberg
17. Bílá hora

Tematické řady vín

Ročníková bílá vína ..... str. 4
Ročníková červená vína ..... str. 7
Vína přívlastková a z Terroir Clubu bílá i červená ..... str. 9
Kulatá vína πnot noir ~ 3,14 – Rulandské modré ..... str. 15
Vína přívlastková s označením Lacerta viridis (ještěrka zelená) a Ledňáček říční ..... str. 17
Šobeská vína ..... str. 19
Sauvignony s označením green, tropical a rouge ..... str. 20
Exkluzivní vína Robinia – nazrávala v akátových sudech ..... str. 21
Vína řady DUEL ..... str. 22
Jubilejní vína Augustiniánského opata ..... str. 23
Vína VOC Znojmo ..... str. 25
Růžová vína ..... str. 26
Přírodně sladké výběry z hroznů a z bobulí ..... str. 26
Vína ledová a slámová ..... str. 28
Netradiční odrůdy a zajímavá vína ..... str. 29
Vína Genus Regis ..... str. 32
Mimořádná nabídka starších vín v optimální chuťové zralosti za příznivé ceny ..... str. 33
Sekty – vyrobené tradiční metodou kvašením v lahvi ..... str. 34

Nabídka vín určených pro tyto způsoby distribuce vín

1. Zásilková služba na dobírku prostřednictvím České pošty (poštovné 199 Kč za balík).
2. Dovoz rozvážkovou službou přímo do domu po celé ČR při objednávce nad 5 000 Kč.
3. Vyzvednutí vín na výdejních místech po celé České republice.
4. Na dobírku rychleji a levněji firmou MESSENGER.
5. Nákup vín ve firemních prodejnách.
6. Uložení vín do privátního boxu v Moravském sklípku v Šatově.

Jak objednávat? Do objednávky stačí pouze napsat číslo výrobku uvedené v levé části, cenu za láhev, počet lahví a celkovou cenu. Nabídka vín se shoduje s nabídkou e-shopu našich webových stránek. Na internetu však máme bohatší sortiment, neboť je rozšířen o další vína například menších šarží nebo končících šarží dřívějších nabídek. Nabídku vín na internetu průběžně aktualizujeme a doplňujeme.

Piktogramy

Piktogramy Vám ulehčí orientaci, usnadní výběr vína a naznačí možnosti, jak znásobit chuťové zážitky vhodnou kombinací vína a pokrmů.

	lokalita
	výrazné aroma
	víno určené k archivaci
	víno určené k okamžité konzumaci
	teplota vína při podávání
	hodnota zbytkového cukru 0–9 g/l
	hodnota zbytkového cukru 4–18 g/l
	hodnota zbytkového cukru 12–45 g/l
	hodnota zbytkového cukru 45 g/l a více

	odhadovaná doba od roku lahvování, po kterou má víno předpoklad nazrávat
	drůbež
	vepřové
	hovězí
	zvěřina
	asijská kuchyně
	rybí pokrmy
	sýry

	nevhodné pro těhotné a kojící ženy
	mořské speciality
	dezerty
	ovocné saláty
	vegetariánská a zeleninová jídla
	těstovinové pokrmy
	pizza
	skopové

Ročníková vína bílá

Katalog. číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 5020	**Veltlínské červené rané 2015, jakostní víno**, polosuché, 0,75 l Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch	**5020**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 6306	**Veltlínské zelené 2016, jakostní víno**, suché, 0,75 l Znojemsko, Šatov, Na vinici	**6306**	95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 6301	**Müller Thurgau 2016, jakostní víno**, suché, 0,75 l Hustopečsko, Nosislav, Kacířky	**6301**	95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 6302	**Müller Thurgau 2016, jakostní víno**, polosuché, 0,75 l Znojemsko, Šatov, Peklo	**6302**	120 Kč	ano	**720 Kč**
Z 6307	**Ryzlink vlašský 2016, jakostní víno**, polosuché, 0,75 l Znojemsko, Božice, Stará hora	**6307**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 6343	**Rulandské šedé 2016, jakostní víno**, suché, 0,75 l Hustopečsko, Velké Němčice, Růžová hora	**6343**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 5031	**Chardonnay 2015, jakostní víno**, polosuché, 0,75 l Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch	**5031**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 6344	**Chardonnay 2016, jakostní víno**, polosuché, 0,75 l Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch	**6344** **V prodeji od 1. 10. 2017**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 6316	**Ryzlink rýnský 2016, jakostní víno**, suché, 0,75 l Znojemsko, Hnanice, Knížecí vrch	**6316**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 6331	**Sauvignon 2016, jakostní víno**, suché, 0,75 l Znojemsko, Vrbovec, Šác	**6331**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 6333	**Muškát moravský 2016, jakostní víno**, polosuché, 0,75 l Znojemsko, Tasovice, Staré vinohrady	**6333**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 6319	**Irsai Oliver 2016, jakostní víno**, polosladké, 0,75 l Znojemsko, Havraníky, Staré vinice	**6319**	120 Kč	ano	**720 Kč**
Z 6324	**Tramín červený 2016, jakostní víno**, polosladké, 0,75 l Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch	**6324**	105 Kč	ano	**630 Kč**

Z 5020. Veltlínské červené rané 2015, jakostní víno, č. šarže 5020, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	2–4 roky		ANO		

zbytkový cukr: **9,1** g/l • kyseliny: **6,4** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **22,3** g/l

Atraktivní „večerka“ ze starých výsadeb viniční tratě Kamenný vrch jistě potěší každého příznivce této tradiční odrůdy. Ve vůni zaujme svou bohatostí a příjemně oříškovo-kořenitým projevem. V ústech pohladí laskavou nasládlostí polosuchého vína a líbivou ovocnou příchutí připomínající vyzrálé hrušky nebo meruňky. Nepřehlédnete typickou mandlovost a velmi dlouhou a čistou dochuť. Můžete podávat například k pizze nebo kvalitním sýrům. Víno lze i archivovat. ***Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“, zařazeno mezi nejlepších 100 vín národní expozice „SALON VÍN ČR“ pro rok 2017.***

Z 6306. Veltlínské zelené 2016, jakostní víno, č. šarže 6306, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	2–4 roky		ANO		

zbytkový cukr: **5,7** g/l • kyseliny: **6,4** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **21,9** g/l

Poznejte příjemné Veltlínské zelené z jižní části znojemské vinařské podoblasti. Po přivonění oceníte bohatost a pestrost aromatického projevu vína, ve kterém najdete vanilku, med, mandli nebo hrušku. V ústech potěší svěžest a čistota chuťového projevu, jemná minerálnost a odrůdově charakteristická kořenitost. Toto atraktivní víno můžete podávat například k těstovinám nebo sýrové míse. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 6301. Müller Thurgau 2016, jakostní víno, č. šarže 6301, 0,75 l

Hustopečsko	suché	NE	10–12 °C	2–4 roky		ANO		

zbytkový cukr: **4,0** g/l • kyseliny: **6,0** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **20,5** g/l

Ochutnejte krásné svěží víno odrůdy Müller Thurgau z ročníku 2016. Po přivonění Vás zaujme atraktivní vůní po banánu, mandarince nebo grepu. V ústech potěší svou hravostí, svěžestí, čistotou a délkou chuťového projevu. V chuti zaznamenáte líbivý ovocný projev po tropických plodech. Toto víno můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo jemným sýrům. Doporučujeme si víno užít jako mladé, lze jej však i krátkodobě archivovat.

Z 6302. Müller Thurgau 2016, jakostní víno, č. šarže 6302, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	2–4 roky		ANO		

zbytkový cukr: **8,5** g/l • kyseliny: **6,0** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **22,8** g/l

Opět je tu atraktivní „müllerka“ z výjimečné lokality na viniční trati Peklo. Toto ušlechtilé víno jistě splní Vaše očekávání a odmění Vás příjemnou vůní po vyzrálých meruňkách, broskvích nebo vanilce. V ústech oceníte svůdnost a čistotu chuťového projevu danou líbivou nasládlostí zbytkového cukru a příjemnou ovocností. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno lze i krátkodobě archivovat. ***Stříbrná medaile na soutěži mladých vín ročníku 2016 „VINUM JUVENALE 2016“ v Brně.***

Z 6307. Ryzlink vlašský 2016, jakostní víno, č. šarže 6307, 0,75 l

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,7** g/l • kyseliny: **6,4** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **20,8** g/l

Krásná vinice z níž vzešlo krásné víno, to je Ryzlink vlašský ze Staré hory v Božicích. Po přivonění objevíte atraktivní vůni po rozinkách, medu nebo marcipánu. V ústech zaujme svou bohatostí, čistotou, svěžestí a příjemnou příchutí po jablkovém kompotu a vanilce. Toto laskavé víno Vás bude lákat k dalšímu a dalšímu doušku. Můžete podávat například k rybám nebo jemným sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 6343. Rulandské šedé 2016, jakostní víno, č. šarže 6343, 0,75 l

Hustopečsko	suché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,1** g/l • kyseliny: **6,5** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **23,7** g/l

Ročníkové Rulandské šedé patří vždy k oblíbeným vínům našich nabídek a věříme, že stejně tak tomu bude i u vína z ročníku 2016. Po přivonění můžete zaznamenat bohatý ovocný projev připomínající vyzrálou hrušku ale i rozinky nebo vanilku. Při ochutnání oceníte čistotu, harmonii a délku chuťového projevu. Příjemná je lehká ovocnost a minerálnost v dochuti tohoto přívětivého vína. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo sýrové míse. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 5031. Chardonnay 2015, jakostní víno, č. šarže 5031, 0,75 l

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **9,4** g/l • kyseliny: **7,1** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **23,2** g/l

Poradujte se se šťavnatým Chardonnay z nádherné viniční tratě Dívčí vrch. Atraktivní vůně po vanilce, tropickém ovoci či rozinkách Vás naladí k ochutnání prvního doušku, který ihned zaujme svou svěžestí a bohatostí. Oceníte příjemnou příchuť po vyzrálých broskvích, osvěžujících mandarinkách nebo voňavém banánu. Toto vzletné Chardonnay můžete podávat například k vepřovému masu nebo rybám. Víno je vhodné i k archivaci.

Z 6344. Chardonnay 2016, jakostní víno, č. šarže 6344, 0,75 l

V prodeji od 1. 10. 2017

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,4** g/l • kyseliny: **7,0** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **24,7** g/l

Poznejte bohaté Chardonnay z jižní části znojemské vinařské podoblasti a oceňte jeho komplexnost a ušlechtilost. Po přivonění zaznamenáte atraktivní projev po angreštu nebo grepové kůře či mandarince. V ústech zaujme svou plností, čistotou a svěžestí. Lehký zbytkový cukr je vyvážen příjemnou kyselinou. Jistě zaujme líbivá a typická ovocná příchuť připomínající ananas nebo letní jablko. Toto Chardonnay můžete podávat například k vepřovému masu nebo kvalitním sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 6316. Ryzlink rýnský 2016, jakostní víno, č. šarže 6316, 0,75 l

Hustopečsko	suché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **6,8** g/l • kyseliny: **6,5** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **22,8** g/l

Ochutnejte nádherný Ryzlink rýnský, který vzešel z přívlastkově vyzrálých hroznů sklizených na jihu znojemského vinařského regionu. Po přivonění Vás toto víno odmění bohatou a pestrou vůní po lučních květinách, vyzrálých meruňkách nebo marcipánu. V ústech oceníte svěžest, bohatost a dá se říct až dravost tohoto atraktivního vína. Zaznamenáte líbivou příchuť po tropickém ovoci, citrusech a příjemnou minerálnost v dochuti. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo sýrové míse. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 6331. Sauvignon 2016, jakostní víno, č. šarže 6331, 0,75 l

Znojemsko	suché	ANO	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **5,8** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **22,6** g/l

Razantní a šťavnatý Sauvignon z jižní části znojemské vinařské podoblasti jistě osloví příznivce „zelených" projevů vín této populární odrůdy. Ve vůni nepřehlédnete kopřivové tóny doplněné angreštem nebo černým rybízem. V ústech oceníte svěžest kyselin a jemnou minerálnost až kořenitost. Ještě dlouho po polknutí doušku cítíte krásu tohoto vína. Můžete podávat například k drůbeži nebo rybám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 6333. Muškát moravský 2016, jakostní víno, č. šarže 6333, 0,75 l

Znojemsko	polosuché	ANO	10–12 °C	3–5 let		ANO		

zbytkový cukr: **13,6** g/l • kyseliny: **6,0** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **24,0** g/l

Seznamte se s líbivým vínem aromatické odrůdy Muškát moravský vyrobeným z vyzrálých hroznů ročníku 2016. Po přivonění oceníte pestrost a intenzitu aromatického projevu připomínajícího citrusové plody, černý rybíz nebo narcis. V ústech zaujme příjemná nasládlost zbytkového cukru vyvážená svěží kyselinou. Přivítáte atraktivní ovocnou příchuť po mandarinkách, banánu nebo ryngli. Víno můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo lehkému dezertu. Lze jej i krátkodobě archivovat.

Z 6319. Irsai Oliver 2016, jakostní víno, č. šarže 6319, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	2–4 roky		ANO		

zbytkový cukr: **18,5** g/l • kyseliny: **6,2** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **22,2** g/l

Atraktivní aromatické víno odrůdy Irsai Oliver z ročníku 2016 z jižní části znojemské vinařské podoblasti. Po přivonění zaujme příjemnou vůní po tropickém ovoci nebo omamné lilii. V chuti oceníte veselý a vzletný projev vína, příjemnou nasládlost jemného zbytkového cukru vyváženou svěží jarní kyselinou. Líbivá příchuť po citrusovém ovoci provází i chuťový zážitek z tohoto vína. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Víno lze i krátkodobě archivovat. ***Zlatá medaile na „FESTWINE 2017" (Brno).***

Z 6324. Tramín červený 2016, jakostní víno, č. šarže 6324, 0,75 l

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **23,7** g/l • kyseliny: **6,1** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **22,3** g/l

Seznamte se s jakostním Tramínem červeným, který vzešel z krásné viniční tratě Dívčí vrch. Ve vůni se hrdě hlásí k rodině aromatických odrůd a svádí atraktivními tóny po sladkém tropickém ovoci, jemných květech akátu nebo medu. V ústech oceníte příjemný projev po vyzrálých broskvích nebo meruňkách a dokonalou harmonii mezi laskavou nasládlostí zbytkového cukru a jarně svěžích kyselin. Můžete podávat například k drůbeži nebo asijské kuchyni. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Ročníková vína červená

Katalogové číslo	**Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve** **vinařský region, vinařská obec, viniční trať**	**Číslo šarže**	**Cena lahve vč. DPH**	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 5097	**Svatovavřinecké 2015, jakostní víno**, suché, 0,75 l Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch	**5097**	95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 6357	**Modrý Portugal 2016, jakostní víno**, suché, 0,75 l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**6357**	95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 5101	**Frankovka 2015, jakostní víno**, suché, 0,75 l Znojemsko, Božice, Pustina	**5101**	95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 6358	**Zweigeltrebe 2016, jakostní víno**, suché, 0,75 l Znojemsko, Božice, Stará hora	**6358**	105 Kč	ano	**630 Kč**
Z 6361	**Dornfelder 2016, jakostní víno**, suché, 0,75 l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**6361**	120 Kč	ano	**720 Kč**

Z 5097. Svatovavřinecké 2015, jakostní víno, č. šarže 5097, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **4,1** g/l • kyseliny: **4,4** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **26,4** g/l

Ochutnejte sametově hladké Svatovavřinecké z vyzrálého ročníku 2015 z našich vinic na Dívčím vrchu. Po přivonění zaznamenáte ušlechtilou vůni po sušených švestkách, povidlech nebo tabáku. V ústech oceníte čistotu, harmonii a délku chuťového projevu, jemnou třísloninu a atraktivní příchuť po borůvkách nebo lékořici. Víno můžete podávat například k hovězímu nebo kvalitním sýrům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 6357. Modrý Portugal 2016, jakostní víno, č. šarže 6357, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **4,3** g/l • kyseliny: **5,1** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **27,5** g/l

Ochutnejte oblíbené víno odrůdy Modrý Portugal a oceňte jeho atraktivní aromatický projev po modrém ovoci, povidlech nebo čokoládě. V ústech oceníte čistotu, harmonii a délku chuťového projevu. Zaznamenáte líbivou příchuť po ostružinách, borůvkách nebo perníkovém koření v dochuti. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo sýrové míse. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 5101. Frankovka 2015, jakostní víno, č. šarže 5101, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **5,2** g/l • kyseliny: **4,8** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **26,6** g/l

Frankovka z východní části znojemské vinařské podoblasti pohladí hned po nalití svou krásnou barvou i vůní. Po přivonění zaznamenáte příjemné tóny po borůvkách, ostružinách nebo tmavých moruších. V ústech oceníte bohatost a čistotu chuťového projevu, jakož i příjemnou třísloninu. Zaujme příjemný pocit nasládlosti i vysušení jazyku a patra po polknutí vína. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo zvěřině. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 6358. Zweigeltrebe 2016, jakostní víno, č. šarže 6358, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **4,2** g/l • kyseliny: **5,1** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **27,3** g/l

Ochutnejte bohaté Zweigeltrebe z východního cípu znojemské vinařské podoblasti a oceňte jeho ušlechtilou vůni po marmeládě z lesních plodů nebo vyzrálých třešních. V ústech zaujme příjemnou ovocnou příchutí připomínající svěží višně, černé moruše nebo vyzrálé ostružiny. Na jazyku pohladí sametově hladká až sladce působící třísloviná. Můžete podávat například ke zvěřině nebo chuťově bohatým sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady pro archivaci.

Z 6361. Dornfelder 2016, jakostní víno, č. šarže 6361, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **4,0** g/l • kyseliny: **5,2** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **31,2** g/l

Nechte se strhnout bohatým červeným vínem odrůdy Dornfelder, jež vzešlo z našich vinic na Weinperkách. Zážitkem je již první přivonění, kdy Vás ohromí bohatost a ušlechtilost vůně připomínající povidla, kvalitní čokoládu nebo kávu. Po zahřátí doušku se Vám v ústech rozvine příjemná příchuť po vyzrálých ostružinách, borůvkách nebo černém rybízu. Ušlechtilá třísloviná a pevné tělo završují senzorický zážitek z tohoto velkého vína. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo zvěřině. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Vína přívlastková a z Terroir Clubu bílá i červená

Označení Terroir Club slouží ke zvýraznění garance původu a základního charakteru vína z určité viniční tratě, který v příslušném víně najdete. Vína s označení Terroir Club nenajdete v supermarketech.

Katalog. číslo	**Název vína, ročník** **stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve** **vinařský region, vinařská obec, viniční trať**	**Číslo šarže**	**Cena lahve vč. DPH**	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 5017	**Veltlínské zelené 2015 výběr z hroznů**, polosuché, 0,75l Znojemsko, Petrovice, Kokusové hory	**5017**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 5011	**Ryzlink vlašský 2015 pozdní sběr**, polosladké, 0,75l Hustopečsko, Hustopeče, Růženy	**5011**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5029	**Chardonnay 2015 SUR LIE výběr z hroznů**, suché, 0,75l Hustopečsko, Nosislav, Kacířky *SUR LIE = dlouhé ležení vína na kvasnicích = vína plná, bohatá*	**5029**	180 Kč	ano	**1080 Kč**
Z 5030	**Chardonnay 2015 výběr z hroznů**, polosuché, 0,75l Hustopečsko, Nosislav, Kacířky	**5030**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 6345	**Chardonnay 2016 výběr z hroznů**, polosuché, 0,75l Znojemsko, Božice, Stará hora	**6345**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 4041	**Rulandské bílé 2014 pozdní sběr**, polosuché, 0,75l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**4041**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5044	**Rulandské šedé 2015 výběr z hroznů**, polosladké, 0,75l Hustopečsko, Nosislav, Přední hory	**5044**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 6342	**Rulandské šedé 2016 výběr z hroznů**, polosladké, 0,75l Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**6342**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 5065	**Hibernal 2015 pozdní sběr**, polosladké, 0,75l Znojemsko, Božice, Pustina	**5065**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 5038	**Ryzlink rýnský 2015 pozdní sběr**, polosuché, 0,75l Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch	**5038**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 5035	**Ryzlink rýnský 2015 výběr z hroznů**, polosuché, 0,75l Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**5035**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 6339	**Kerner 2016 výběr z hroznů**, polosladké, 0,75l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**6339**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 5060	**Sauvignon 2015 pozdní sběr**, polosuché, 0,75l Hustopečsko, Starovice, Středohoří	**5060**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5061	**Sauvignon 2015 pozdní sběr**, suché, 0,75l Znojemsko, Havraníky, Staré vinice	**5061**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5053	**Sauvignon šedý 2015 pozdní sběr**, polosladké, 0,75l Znojemsko, Havraníky, Staré vinice	**5053**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5067	**Muškát Ottonel 2015 pozdní sběr**, polosladké, 0,75l Znojemsko, Chvalovice, Dívčí hora	**5067**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 6326	**Pálava 2016 výběr z hroznů**, polosladké, 0,75l Znojemsko, Petrovice, Kokusové hory	**6326**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 5080	**Tramín červený 2015 výběr z hroznů**, polosladké, 0,75l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**5080**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 5098	**Svatovavřinecké 2015 pozdní sběr**, suché, 0,75l Znojemsko, Šatov, Na vinici	**5098**	140 Kč	ano	**840 Kč**

Katalog. číslo	Název vína, ročník stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 5093	**Rulandské modré 2015 výběr z hroznů**, suché, 0,75 l Znojemsko, Slup, Dívčí vrch	**5093**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5107	**Zweigeltrebe 2015 výběr z hroznů**, suché, 0,75 l Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**5107**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5089	**André 2015 pozdní sběr**, suché, 0,75 l Hustopečsko, Starovice, Středohoří	**5089**	150 Kč	ano	**900 Kč**

Z 5017. Veltlínské zelené 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5017, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **7,0** g/l • kyseliny: **6,6** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **24,3** g/l

Příznivci charakteristického kořeněného „veltlínu“ z Kokusových hor jistě přivítají tento výběr z hroznů z ročníku 2015. Ve vůni najdete typický projev po pražených mandlích, zeleném pepři a jemné vanilce. V ústech oceníte vyvážený poměr zbytkového cukru a celkových kyselin. Terroir viniční trati se odráží v bohatosti a minerálnosti tohoto výjimečného vína. V chuti se projevuje i velká vyzrálost hroznů. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo kvalitním sýrům. Víno mám velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „FESTWINE 2016“ Brno, zařazeno mezi nejlepších 100 vín národní expozice „SALON VÍN ČR“ pro rok 2017, Stříbrná medaile na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2017“.***

Z 5011. Ryzlink vlašský 2015, pozdní sběr, č. šarže 5011, 0,75 l

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosladké	NE	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **19,7** g/l • kyseliny: **6,4** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **21,3** g/l

Poznejte nádherný polosladký Ryzlink vlašský z Hustopečí z viniční trati Růženy, který se vyznačuje ušlechtilou vůní po rozinkách, medu nebo vanilce. V ústech oceníte svůdnou nasládlost zbytkového cukru, čistotu, délku a bohatost chuťového projevu. Zaujme atraktivní příchutí po vyzrálých hruškách, meruňkách nebo marcipánu. Tento ušlechtilý Ryzlink vlašský můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Víno má výborné předpoklady k archivaci. ***Nejlepší bílé víno na soutěži vín „O Hustopečské městské víno 2016“.***

Z 5029. Chardonnay 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5029, 0,75 l

OCENĚNÉ

Hustopečsko	suché	NE	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **3,4** g/l • kyseliny: **6,6** g/l • alkohol: **13,5** % • extrakt bez cukru: **25,9** g/l

SUR LIE = dlouhé ležení vína na kvasnicích = vína plná, bohatá. Seznamte se se zajímavým vínem odrůdy Chardonnay, vyrobeným dnes již historickou, dříve často používanou metodou, moderně nazvanou SUR LIE. Víno bylo doslova hýčkáno a opečováváno našim sklepmistrem v Jaroslavicích. Jako mladé bylo několik měsíců pravidelně promícháváno tak, aby jemné kaly kvasinek dodaly vínu mohutnost, ušlechtilost, osobnost a kouzlo. Ponořte se do tohoto výjimečného vína…. Můžete podávat například k rybám nebo sýrové míse. Víno má výborné předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „SÉLECTIONS MONDIALES DES VIN CANADA 2016“ Quebec (Kanada).***

Z 5030. Chardonnay 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5030, 0,75 l

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosuché	NE	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **11,2** g/l • kyseliny: **7,8** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **24,0** g/l

Atraktivní, šťavnaté Chardonnay z hustopečského regionu potěší svou svěžestí a pestrostí aromatického i chuťového projevu. Po přivonění zaznamenáte příjemnou ovocnou vůni po letních jablkách nebo broskvích. V ústech oceníte laskavou nasládlost zbytkového cukru vyváženou jemně pikantními kyselinami, které tomuto vínu opravdu sluší. Jistě přivítáte pestrost chuťového projevu připomínající banán nebo vanilku. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „TERRAVINO IZRAEL 2016" (Ashdod).***

Z 6345. Chardonnay 2016, výběr z hroznů, č. šarže 6345, 0,75 l

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **12,4** g/l • kyseliny: **7,3** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **26,0** g/l

Velkým zážitkem pro milovníky světové odrůdy Chardonnay bude jistě toto víno z nádherných vinic viniční tratě Stará hora v katastru obce Božice. Po přivonění zaujmou ušlechtilé tóny po medu, rozinkách nebo čerstvém chlebu. V ústech oceníte čistotu a příjemnou svěžest chuťového projevu i příchuť po letních jablkách. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 4041. Rulandské bílé 2014, pozdní sběr, č. šarže 4041, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,9** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **28,9** g/l

Vychutnejte si ušlechtilé Rulandské bílé z nádherných vinic viniční trati Weinperky. Po přivonění zaujme příjemnou ovocností i typickou vůní čerstvého másla. V ústech oceníte čistotu a bohatost chuťového projevu. Zaznamenáte atraktivní příchuť po rozinkách nebo vanilce. Potěší i lehká nasládlost jemného zbytkového cukru vyvážená jarně svěží kyselinou. Toto příjemné Rulandské bílé můžete podávat například k drůbeži nebo rybám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2015 – znojemská podoblast".***

Z 5044. Rulandské šedé 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5044, 0,75 l

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosladké	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **41,0** g/l • kyseliny: **7,1** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **25,9** g/l

Ochutnejte ušlechtilé polosladké Rulandské šedé z nádherného ročníku 2015. Po přivonění potěší atraktivní ovocná vůně připomínající broskev nebo ananas. V ústech oceníte čistotu a harmonii chuťového projevu. Uvítáte příchuť po vyzrálé hrušce, meruňce nebo ryngli. Vyzrálost a krása sklizených hroznů se odráží v celém senzorickém projevu tohoto atraktivního vína. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo jemným sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „MONDIAL DES PINOTS 2016", Švýcarsko.***

Z 6342. Rulandské šedé 2016, výběr z hroznů, č. šarže 6342, 0,75 l

Znojemsko	polosladké	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **31,8** g/l • kyseliny: **7,8** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **29,5** g/l

Vychutnejte si atraktivní Rulandské šedé z nádherné vinice viniční tratě U tří dubů. Víno potěší zejména příznivce polosladkých a zároveň příjemně svěžích a šťavnatých vín. Ve vůni zaznamenáte líbivé tóny po medu, rozinkách nebo banánu. V ústech pohladí příjemná nasládlost líbivého zbytkového cukru osvěžená vzletnou až rozpustilou kyselinou. Příjemně působí příchuť po mandarinkách a dalších tropických plodech. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 5065. Hibernal 2015, pozdní sběr, č. šarže 5065, 0,75 l

Znojemsko	polosladké	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **19,1** g/l • kyseliny: **6,2** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **21,5** g/l

Odrůda Hibernal je pozdní odrůdou vyšlechtěnou v Německu křížením odrůd Seibel x Ryzlink rýnský. Zralé hrozny jsou zbarveny růžovošedě. Seznamte se s vínem této stále populárnější odrůdy z ročníku 2015 a poznejte jeho charakteristický projev vyznačující se jemně zelenou vůní po lučních bylinách, kopřivách nebo angreštu. V ústech oceníte čistotu a harmonii chuťového projevu i příjemnou ovocnou příchuť připomínající broskve nebo meruňky. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 5038. Ryzlink rýnský 2015, pozdní sběr, č. šarže 5038, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **9,8** g/l • kyseliny: **6,4** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **25,6** g/l

Ušlechtilý Ryzlink rýnský jistě zaujme nejednoho milovníka této oblíbené odrůdy. Po přivonění zaujme atraktivní vůní po rozinkách, medu nebo vyzrálých meruňkách. V ústech zaujme svou čistotou, hebkostí a dlouhou dochutí. Vaše chuťové pohárky pohladí líbivá příchuť po vanilce, banánech a opět meruňkové marmeládě. Ryzlink můžete podávat například k rybám nebo kuřecímu masu. Víno mám velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“.***

Z 5035. Ryzlink rýnský 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5035, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **16,3** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **24,1** g/l

Ušlechtilý Ryzlink rýnský ve výběru z hroznů s líbivým zbytkovým cukrem jistě nenechá klidným žádného milovníka této odrůdy. Bohatý aromatický projev je protkán vůní po vanilce, marcipánu, vyzrálých hroznech nebo meruňkovém kompotu. V ústech oceníte podmanivou nasládlost vyváženou příjemnou kyselinou a dokonalou čistotu chuťového projevu. Přivítáte atraktivní příchuť po vyzrálém zahradním ovoci a dlouhou dochuť. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo drůbeži. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“, Stříbrná medaile na „MUNDUS VINI 2016“ (Německo), Zlatá medaile na „MICHELANGELO WINE AWARDS 2016, Stellenboschi (Jihoafrická republika), Bronzová medaile na „DECANTER 2017“, (Londýn).***

Z 6339. Kerner 2016, výběr z hroznů, č. šarže 6339, 0,75 l

Znojemsko	polosladké	NE	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **40,3** g/l • kyseliny: **7,0** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **24,5** g/l

Odrůda Kerner je ideální pro výrobu ušlechtilých a komplexních vín ve vysokém přívlastku s příjemným zbytkovým cukrem a přesně takové je i víno z ročníku 2016 z našich krásných vinic na Weinperkách. Ve vůni zaznamenáte atraktivní tóny po vanilce nebo banánu. Na jazyku se Vám představí jako svůdně nasládlé, zároveň svěží a šťavnaté, čisté, s líbivým ovocným projevem a jemnou minerálností v dochuti. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo kvalitním sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 5060. Sauvignon 2015, pozdní sběr, č. šarže 5060, 0,75 l

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosuché	NE	10–12 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **11,5** g/l • kyseliny: **6,9** g/l • alkohol: **13,0** % • extrakt bez cukru: **20,3** g/l

Poznejte dominantní Sauvignon, který vzešel z našich krásných vinic na Hustopečsku, jistě si Vás získá. Již ve vůni zaujme atraktivním „green" projevem připomínajícím například angrešt. V ústech potěší mohutností, šťavnatostí a čistotou chuti. Zaznamenáte jemnou nasládlost líbivého zbytkového cukru vyváženou svěží kyselinou a atraktivní příchuť po rynglovém kompotu. Tento vzletný Sauvignon můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na soutěži mladých vín ročníku 2015 „VINUM JUVENALE 2015" v Brně.***

Z 5061. Sauvignon 2015, pozdní sběr, č. šarže 5061, 0,75 l

Znojemsko	suché	ANO	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,7** g/l • kyseliny: **7,1** g/l • alkohol: **13,0** % • extrakt bez cukru: **20,8** g/l

Poznejte bohatý Sauvignon s atraktivním aromatickým projevem po černém rybízu nebo angreštu. V ústech oceníte čistotu, mohutnost a harmonii tohoto ušlechtilého vína. Po polknutí se nádherně rozvíjí jeho „zelená" dochuť. Toto šťavnaté víno Vás bude lákat k dalšímu a dalšímu doušku. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 5053. Sauvignon šedý 2015, pozdní sběr, č. šarže 5053, 0,75 l

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **16,6** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **22,2** g/l

Užijte si líbivé víno atraktivní odrůdy Sauvignon šedý, kterou pro Vás pěstujeme v Havraníkách na viniční trati Staré vinice. Víno je aromaticky velmi bohaté, ušlechtilé s vůní po vyzrálých broskvích, květu akátu nebo černém rybízu. V chuti oceníte laskavost příjemného zbytkového cukru vyváženého vzletnou kyselinou. Objevíte příchuť po vanilce, rozinkách nebo vyzrálých rynglích. Toto harmonické a dokonale čisté víno můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 5067. Muškát Ottonel 2015, pozdní sběr, č. šarže 5067, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **20,1** g/l • kyseliny: **6,3** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **22,4** g/l

Seznamte se s aromaticky bohatým vínem staré odrůdy Muškát Ottonel, která u nás patří k vzácně pěstovaným odrůdám. Atraktivní a svůdná muškátovo ovocná vůně naladí Vaše chuťové pohárky k velkému zážitku, který se dostaví hned při prvním doušku. Víno je dokonale čisté, harmonické a příjemně nasládlé. Oceníte líbivou tropicky ovocnou příchuť připomínající ananas nebo banán. Líbivý zbytkový cukr krásně vyvažuje příjemná kyselina. Toto víno jistě zaujme každého příznivce aromatických vín. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Víno má dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „MUSCATS DU MONDE 2016“ (Francie).***

Z 6326. Pálava 2016, výběr z hroznů, č. šarže 6326, 0,75 l

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **26,1** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **25,6** g/l

Nechte se unést nádhernou Pálavou s Kokusových hor, jistě si Vás získá po první skleničce. Ve vůni zaznamenáte atraktivní tóny po růži, šeříku nebo vyzrálých meruňkách. V ústech oceníte laskavou nasládlost zbytkového cukru a svěžest jarních kyselin. Příchuť po zahradním peckovém ovoci nebo vyzrálých hroznech je doplněna jemnou minerálností na závěr chuťového spektra. Tuto Pálavu si můžete užít například s drůbežím masem nebo ovocným dezertem či salátem. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 5080. Tramín červený 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5080, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **23,4** g/l • kyseliny: **7,0** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **23,5** g/l

Ušlechtilý Tramín červený ze severní části znojemské vinařské podoblasti se Vám představí atraktivní vůní po šeříku, růži nebo sušených brusinkách. Na jazyku zaujme svěžestí vzletných kyselin a svůdností líbivého zbytkového cukru. Potěší atraktivní kořenitostí a bohatostí chuťového projevu. Ovocná dochuť připomínající mandarinku nebo vyzrálý růžový grep Vás bude svádět k dalšímu a dalšímu doušku. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo čínské kuchyni. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“.***

Z 5098. Svatovavřinecké 2015, pozdní sběr, č. šarže 5098, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	8–10 let		ANO		

zbytkový cukr: **6,2** g/l • kyseliny: **4,6** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **30,2** g/l

Vychutnejte si atraktivní Svatovavřinecké v pozdním sběru z vyzrálého ročníku 2015. Po přivonění oceníte mohutnost a bohatost vůně připomínající povidla, tabák nebo kvalitní kávu. Podobně se Vám toto krásné víno představí i v chuti. Přivítáte mohutné tělo s líbivou čokoládovou příchutí a ušlechtilou třísloviou. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo zvěřině. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na mezinárodní soutěži vín „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2016“, Stříbrná medaile na soutěži „KRÁL VÍN ČESKÉ REPUBLIKY 2016“, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „FESTWINE 2016“ Brno, Bronzová medaile na „O HUSTOPEČSKOU PEČEŤ 2017“.***

Z 5093. Rulandské modré 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5093, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **5,2** g/l • kyseliny: **4,1** g/l • alkohol: **13,5** % • extrakt bez cukru: **29,8** g/l

Ochutnejte atraktivní Rulandské modré z nádherných vinic jižní části znojemské vinařské podoblasti. Po přivonění oceníte ušlechtilou vůni po kvalitní hořké čokoládě nebo pražené kávě. V ústech uvítáte bohatost a čistotu chuťového projevu, příjemnou třísloviny a velmi dlouhou dochuť. Objevíte líbivou příchuť po lesním ovoci nebo lékořici. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo zvěřině. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“.***

Z 5107. Zweigeltrebe 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5107, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **4,0** g/l • kyseliny: **5,1** g/l • alkohol: **13,0** % • extrakt bez cukru: **29,5** g/l

Ochutnejte mohutné Zweigeltrebe z nádherné viniční tratě U tří dubů a vyzrálého ročníku 2015. Po přivonění oceníte intenzitu a ušlechtilost vůně připomínající čokoládu, tabák nebo lékořici. V ústech zaujme svou čistotou, bohatostí a délkou chuťového projevu. Vedle příjemné třísloviny zaznamenáte atraktivní příchuť po lesních ostružinách, malinách nebo vyzrálém černém jeřábu. Toto víno můžete podávat například ke zvěřině nebo hovězímu masu. Víno má velmi dobré předpoklady pro archivaci. ***Bronzová medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“, Zlatá medaile na mezinárodní soutěži vín „HRADECKÝ POHÁR VÍN 2016“.***

Z 5089. André 2015, pozdní sběr, č. šarže 5089, 0,75 l

Hustopečsko	suché	NE	16–18 °C	8–10 let		ANO		

zbytkový cukr: **5,1** g/l • kyseliny: **4,9** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **29,3** g/l

Příznivci této domácí modré odrůdy jistě ocení víno, jež vzešlo z krásně vyzrálých hroznů ročníku 2015. Po přivonění zaujme bohatá vůně po lesních ostružinách nebo vypečené kůrce chleba. V ústech k dalšímu doušku láká ušlechtilost, hebkost a délka chuťového projevu. Oceníte vyhlazenou třísloviny a příjemnou dochuť po kvalitní hořké čokoládě. Toto atraktivní víno si jistě vychutnáte například ke zvěřině nebo kvalitním sýrům. Má výborné předpoklady k archivaci.

Kulatá vína π not noir ~ 3,14 – Rulandské modré

vína jsou uzavřena luxusním skleněným uzávěrem

ZNOVÍN ZNOJMO, jako neúnavný inovátor ve vinařství, a Matematicko-fyzikální fakulta Univerzity Karlovy v Praze, jedna z nejproduktivnějších vědeckých institucí v ČR, spolupracovali při vývoji chuťově zakulacených pinotů, které inspirovalo iracionální Ludolfovo číslo π ~ 3,14.

Vína byla již na počátku chuťově nasměrována, a to trochu odlišnou, dokonalou, technologií. V průběhu **cryo-macerace** hroznů před lisováním se odstopkované bobule nejprve zchladí na teplotu **3,14 °C**, a teprve následně kvasí. Tento proces probíhá v nejmodernějším zařízení Znovínu ve sklepě v Jaroslavicích u Znojma. Díky tomu se rodí plná, hebká a zakulacená vína, klouzající po jazyku s tóny kulatého červeného ovoce jako například třešní, višní, brusinek či malin a ostružin. Vína nejlépe vychutnáte v mohutnějších oblých skleničkách, v nichž vynikne jeho vůně a sametovost. Na etiketách je použito dílo od akademického malíře Josefa Velčovského s názvem **„Vykutálený podzim s Rulandským modrým“** ze sbírky obrazů Znovínu v Loucké klášteře ve Znojmě.

Katalogové číslo	Název vína, ročník stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 6347	**Rulandské modré 2016 – πnot noir ~ 3,14 – klaret** *(bílé víno z modrých hroznů)* výběr z hroznů, polosuché, 0,75 l Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora	**6347**	180 Kč	ano	**1080 Kč**
Z 6348	**Rulandské modré 2016 – πnot noir ~ 3,14 – rosé** pozdní sběr, polosladké, 0,75 l Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora	**6348**	180 Kč	ano	**1080 Kč**
Z 6349	**Rulandské modré 2016 – πnot noir ~ 3,14 – červené** výběr z hroznů, suché, 0,75 l Hustopečsko, Uherčice, Kolby-Strossberg	**6349**	180 Kč	ano	**1080 Kč**

Z 6347. Rulandské modré 2016, výběr z hroznů, πnot noir ~ 3,14 – klaret, č. šarže 6347, 0,75 l

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosuché	NE	10–12 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **13,9** g/l • kyseliny: **7,0** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **23,5** g/l

Bílé víno z modrých hroznů – blanc de noir – z odrůdy Rulandské modré označené dle vinařského zákona jako „klaret" zaujme atraktivní vůní po vyzrálých broskvích nebo meruňkách. V ústech oceníte ušlechtilost, harmonii a bohatost chuťového projevu. Svůdnosti zbytkového cukru a pestrosti příchutí po tropickém ovoci lze jen těžko odolat. Tento klaret můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným salátům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na „JAROVÍN ROSÉ 2017", Hustopeče, Stříbrná medaile na „FESTIWINE DUBROVNIK 2017, Chorvatsko, Diplom na „DECANTER 2017", (Londýn).***

Z 6348. Rulandské modré 2016, pozdní sběr, πnot noir ~ 3,14 – rosé, č. šarže 6348, 0,75 l

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosladké	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **18,6** g/l • kyseliny: **6,7** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **23,5** g/l

Růžové víno z modrých hroznů Rulandské modré označené dle vinařského zákona jako „rosé" zaujme ušlechtilou vůní po citrusových plodech, lesních jahodách nebo malinách. V ústech oceníte harmonii, čistotu a délku chuťového projevu i příjemnou ovocnou příchuť po šťavnatých broskvích. Víno můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na „JAROVÍN ROSÉ 2017", Hustopeče, Stříbrná medaile na „FESTIWINE DUBROVNIK 2017, Chorvatsko, Diplom na „DECANTER 2017", (Londýn).***

Z 6349. Rulandské modré 2016, výběr z hroznů, πnot noir ~ 3,14 – červené, č. šarže 6349, 0,75 l

Hustopečsko	suché	NE	16–18 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **5,7** g/l • kyseliny: **4,3** g/l • alkohol: **13,0** % • extrakt bez cukru: **26,6** g/l

Ušlechtilé červené víno z modrých hroznů Rulandské modré jistě osloví milovníky této tradiční odrůdy i příznivce nových trendů. Po přivonění objevíte atraktivní tóny po lesních borůvkách, vyzrálých švestkách nebo povidlech. V ústech zaujme svou čistotou, sametovostí, harmonií, vyhlazenou třeslovinou a kulatým tělem. Oceníte příjemnou příchuť po praženém kávovém zrnu, kvalitní čokoládě nebo lesním ovoci. Můžete podávat například ke zvěřině nebo hovězímu masu. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

Vína přívlastková s označením Lacerta viridis (ještěrka zelená) a Ledňáček říční

Vína označená samolepkou **„ještěrka zelená“** latinsky **Lacerta viridis** jsou vyráběna z hroznů z viničních tratí, které jsou současně i teritoriem vzácné a velmi krásné ještěrky zelené. Ještěrka zelená se v České republice vyskytuje pouze v ekologicky čisté krajině. Na Znojemsku jsou to i vinice na kamenitém podloží v povodí meandrující řeky Dyje.

Pokud budete mít štěstí, zahlédnete při svých vycházkách přírodou překrásně zbarveného modrooranžového mystického **„ledňáčka říčního“** latinsky **Alcedo atthis**, označovaného také jako královského rybáře „Kingfisher“. Ledňáček jako symbol věrnosti, ale i ryzí čistoty vod, symbolizuje i způsob čisté výroby vína. To znamená zchlazení hroznů na 4 °C po dobu několika dnů (tzv. cryomacerace) a dále lisování, odkalení, kvašení – to vše čistě a za studena.

Katalogové číslo	**Název vína, ročník** **stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve** **vinařský region, vinařská obec, viniční trať**	**Číslo šarže**	**Cena lahve vč. DPH**	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 6309	**Rulandské bílé 2016 – Lacerta viridis** **pozdní sběr**, polosuché, 0,75 l Znojemsko, Hnanice, Fládnická	**6309**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 6330	**Sauvignon 2016 – Lacerta viridis** **pozdní sběr**, suché, 0,75 l Znojemsko, Hnanice, Knížecí vrch	**6330**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 6320	**Tramín červený 2016 – Lacerta viridis** **pozdní sběr**, polosladké, 0,75 l Znojemsko, Hnanice, Fládnická	**6320**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5014	**Veltlínské zelené 2015 – Ledňáček říční** **pozdní sběr**, suché, 0,75 l Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch	**5014**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 6364	**Sylvánské zelené 2016 – Ledňáček říční** **pozdní sběr**, suché, 0,75 l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**6364**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**

Z 6309. Rulandské bílé 2016 – Lacerta viridis, pozdní sběr, č. šarže 6309, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,6** g/l • kyseliny: **6,7** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **22,1** g/l

Toto Rulandské bílé zaujme svou krásou, čistotou, svěžestí a plností. Oceníte atraktivní aromatický i chuťový projev po kosatci, máslu, grepu nebo ananasu. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo drůbeži. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „VINUM JUVENALE 2016“ v Brně, Stříbrná medaile na „GREAT AMERICAN INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2017“, USA, Stříbrná medaile na „FINGER LAKES INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2017“, USA, Zlatá medaile na „MEDITRINA – ŽENY VÍNA 2017“, Šampion a Zlatá medaile na „PINOT BLANC DU MONDE 2017 STRASBOURG“ pořádané v rámci „LES GRANDS CONCOURS DU MONDE 2017“ ve francouzském Strasbourgu, Zlatá medaile na „VÍNO BOJNICE 2017“ Slovensko, Zlatá medaile na „FESTWINE 2017“ (Brno), Stříbrná medaile na „CONCOURS MONDIAL BRUSEL 2017“ (Belgie).***

Z 6330. Sauvignon 2016 – Lacerta viridis, pozdní sběr, č. šarže 6330, 0,75 l

Znojemsko	suché	ANO	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **6,3** g/l • kyseliny: **6,7** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **23,6** g/l

Sauvignon z ročníku 2016 se vyznačuje bohatou vůní směřující do „zelených" odstínů, tedy po angreštu nebo hluchavce. V ústech zaujme svou svěžestí, čistotou a délkou chuťového projevu. Oceníte atraktivní příchuť po rynglích a jemnou minerálnost v dochuti. Můžete podávat například k drůbeži nebo těstovinám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 6320. Tramín červený 2016 – Lacerta viridis, pozdní sběr, č. šarže 6320, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **24,9** g/l • kyseliny: **6,5** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **25,3** g/l

Ochutnejte bohatý Tramín červený s atraktivní vůní po vyzrálém peckovém ovoci, vánočním koření nebo šeříku. V ústech oceníte mohutnost, čistotu a délku chuťového projevu, jakož i odrůdově charakteristickou kořenitost. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na „VINUM JUVENALE 2016" v Brně, Zlatá medaile na „O HUSTOPEČSKOU PEČEŤ 2017", Stříbrná medaile na „VÍNO BOJNICE 2017" Slovensko.***

Z 5014. Veltlínské zelené 2015 – Ledňáček říční, pozdní sběr, č. šarže 5014, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	1–3 roky		ANO		

zbytkový cukr: **6,9** g/l • kyseliny: **6,4** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **21,6** g/l

Po přivonění se zaradujete z atraktivní a svěží vůně po tropickém ovoci, broskvích nebo narcisech. V chuti potěší svou čistotou, hebkostí, svěžestí a krásně ovocným projevem. Můžete podávat ke kuřecímu masu nebo rybám. Vychutnávejte jako mladé a vzletné. ***Stříbrná medaile na soutěži mladých vín ročníku 2015 „VINUM JUVENALE 2015" v Brně, Diplom na mezinárodní soutěži vín „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2016", Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast".***

Z 6364. Sylvánské zelené 2016 – Ledňáček říční, pozdní sběr, č. šarže 6364, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	2–4 roky		ANO		

zbytkový cukr: **4,8** g/l • kyseliny: **6,3** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **21,8** g/l

Vychutnejte si atraktivní Sylvánské zelené z ročníku 2016, které zaujme bohatou vůní po angreštu, posečených kopřivách nebo grepu. V ústech zaujme komplexností, harmonií a ušlechtilostí chuťového projevu a příjemnou příchutí po citrusových plodech. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo kvalitním sýrům. Vychutnávejte jako mladé a svěží.

Šobeská vína

Katalogové číslo	Název vína, ročník stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 4036	**Ryzlink rýnský 2014 pozdní sběr,** suché, 0,75l Znojemsko, Podmolí, Šobes	**4036**	260 Kč	ano	**1 560 Kč**
Z 4026	**Ryzlink vlašský 2014 pozdní sběr,** suché, 0,75l Znojemsko, Podmolí, Šobes	**4026**	240 Kč	ano	**1 440 Kč**
Z 4105	**Rulandské bílé 2014 výběr z hroznů,** polosladké, 0,75l Znojemsko, Podmolí, Šobes	**4105**	260 Kč	ano	**1 560 Kč**
Z 4106	**Rulandské šedé 2014 výběr z hroznů,** polosladké, 0,75l Znojemsko, Podmolí, Šobes	**4106**	260 Kč	ano	**1 560 Kč**

Z 4036. Ryzlink rýnský 2014, pozdní sběr, č. šarže 4036, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **7,9** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **28,8** g/l

Poznejte atraktivní Ryzlink rýnský z viniční tratě Šobes, který se vyznačuje bohatou vůní po kompotovaných meruňkách nebo rozinkách. V ústech zaujme svou bohatostí a délkou chuťového projevu. Oceníte jeho harmonii, pro Šobes typickou minerálnost i příchuť po vyzrálých hroznech a medu. K tomuto vínu se budete rádi vracet. Můžete podávat například k rybám nebo vepřovému masu. Víno má velmi dobré předpoklady pro archivaci.

Z 4026. Ryzlink vlašský 2014, pozdní sběr, č. šarže 4026, 0,75 l

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **7,9** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **25,5** g/l

Ochutnejte aromaticky bohatý a chuťově svěží Ryzlink vlašský z viniční tratě Šobes. Po přivonění Vás toto víno odmění plnou a ušlechtilou vůní po rozinkách, vanilce nebo banánu. V ústech zaujme svou svěžestí, čistotou a typickou minerálností v závěru chuťového projevu. Jistě potěší i příjemná ovocná příchuť po meruňkách nebo angreštu. Tento Ryzlink vlašský můžete podávat například k vepřovému masu nebo těstovinám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 4105. Rulandské bílé 2014, výběr z hroznů, č. šarže 4105, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **21,8** g/l • kyseliny: **7,4** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **28,1** g/l

Vychutnejte si ušlechtilé Rulandské bílé z viniční tratě Šobes a užijte si atraktivní vůně po lučním medu, másle, chlebové kůrce nebo rozinkách. V ústech oceníte líbivou harmonii příjemného zbytkového cukru a svěžích kyselin. Jemná ovocnost ale i typická minerálnost provází toto víno napříč celým chuťovým projevem. Rulandské bílé jistě příjemně doplní sbírku šobeských vín nejednoho milovníka této uznávané viniční tratě. Víno můžete podávat například k vepřovému masu nebo sýru. Má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2015 – znojemská podoblast“.***

Z 4106. Rulandské šedé 2014, výběr z hroznů, č. šarže 4106, 0,75 l

Znojemsko	polosladké	NE	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **23,4** g/l • kyseliny: **7,5** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **33,0** g/l

Dovolte tomuto romantickému vínu z unikátní viniční tratě Šobes, aby pohladilo Vaše chuťové pohárky a prožijte s ním příjemné chvíle. Po přivonění zaznamenáte atraktivní vůni po medu, rozinkách nebo sušených meruňkách. V ústech oceníte ušlechtilost a laskavost chuťového projevu a velmi dlouhou a čistou dochuť. Příchuť po vyzrálých broskvích nebo mišpulích spojená s líbivou nasládlostí zbytkového cukru Vás bude lákat k dalšímu a dalšímu doušku. Můžete podávat například ke specialitám z vepřového masa nebo ušlechtilým sýrům. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

Sauvignony s označením green, tropical a rouge

vína jsou uzavřena luxusním skleněným uzávěrem

Na lahvích jsou stírací testry s orientační vůní jednotlivých typů Sauvignonů.

Katalogové číslo	**Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve, vinařský region, vinařská obec, viniční trať**	**Číslo šarže**	**Cena lahve vč. DPH**	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 5056	**Sauvignon 2015 – green, pozdní sběr**, suché 0,75 l, Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**5056**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**
Z 5057	**Sauvignon 2015 – tropical, pozdní sběr**, polosuché 0,75 l, Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch	**5057**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**
Z 5084	**Cabernet Sauvignon rosé 2015 – rouge výběr z hroznů**, polosladké, 0,75 l, Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch	**5084**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**

Z 5056. Sauvignon 2015 – green, pozdní sběr, č. šarže 5056, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	ANO	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **5,7** g/l • kyseliny: **6,7** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **21,7** g/l

Sauvignon je odrůda mnoha příjemných vůní a chutí. Chuť i vůni konkrétního vína dotváří podoblast, viniční trať, ročník, způsob pěstování ve vinicích i vlastní způsob výroby vína. V tomto Sauvignonu lze nalézt ve vůni a následně i v chuti převážně angrešt, chřest, hrášek, posečenou trávu, černý rybíz, kopřivu, papriku, rajčatový list a mnoho dalších „zelených" vůní. Technologie vlastní výroby vína byla směřována tak, aby chuť i vůně byla co nejvíce zelená. Příjemná vůně Sauvignonu je tvořena převážně skupinou v hroznech přítomných aromatických látek methoxypyrazinu a těkavých thiolů. Moravské Sauvignony, které jsou zde velice oblíbené, lze směle zařadit mezi světovou sauvignonovou špičku. Na etiketě je použito dílo od akademického malíře Josefa Velčovského s názvem „Golf s výhledem na vinici U tří dubů" ze sbírky obrazů v Loucké klášteře ve Znojmě. ***Diplom na DECANTER 2016 (Londýn), Zlatá medaile na „HRADECKÝ POHÁR VÍN 2016".***

Z 5057. Sauvignon 2015 – tropical, pozdní sběr, č. šarže 5057, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	ANO	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,8** g/l • kyseliny: **6,6** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **20,7** g/l

Sauvignon je odrůda mnoha příjemných vůní a chutí. Chuť i vůni konkrétního vína dotváří podoblast, viniční trať, ročník, způsob pěstování ve vinicích i vlastní způsob výroby vína. V tomto Sauvignonu lze nalézt ve vůni a následně i v chuti převážně tropické vůně připomínající ananas, grapefruit, banán, broskev, limetku, papayu, mango a mnoho dalších „tropických" vůní. Technologie vlastní výroby vína byla směřována tak, aby chuť i vůně byla co nejvíce tropická. Příjemná vůně Sauvignonu je tvořena převážně skupinou v hroznech přítomných aromatických látek methoxypyrazinu a těkavých thiolů. Moravské Sauvignony, které jsou zde velice oblíbené, lze směle zařadit mezi světovou sauvignonovou špičku. Na etiketě je použito dílo od akademického malíře Josefa Velčovského s názvem „Víno je v tom nevinně" ze sbírky obrazů v Louckém klášteře ve Znojmě. ***Stříbrná medaile na „CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON 2016", Rueda, Španělsko, Diplom na DECANTER 2016 (Londýn), Zlatá medaile na „HRADECKÝ POHÁR VÍN 2016".***

Z 5084. Cabernet Sauvignon rosé 2015 – rouge, výběr z hroznů, č. šarže 5084, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	ANO	8–10 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **30,0** g/l • kyseliny: **8,1** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **27,7** g/l

Růžový nasládlý Cabernet Sauvignon, ve světě zvaný také Cabernet rouge, vyrobený ve Znovínu příjemně rozšiřuje chuťové spektrum, rozmanitost a nádheru našich vín se sauvignonovými vůněmi. V tomto růžovém Cabernetu lze nalézt ve vůni růži, jahodovou marmeládu, angrešt. V chuti pak pocítíte černý rybíz, třešně i ostružiny. Příjemná vůně v tomto víně je tvořena převážně skupinou v hroznech přítomných aromatických látek methoxypyrazinu a těkavých thiolů. Na etiketě je použito dílo od akademického malíře Josefa Velčovského s názvem „Vinice ukládající se ke spánku" ze sbírky obrazů Znovínu v Louckém klášteře ve Znojmě. ***Zlatá medaile na „FINGER LAKES INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2016", USA, Stříbrná medaile na „JAROVÍN ROSÉ 2016", Znojmo, Stříbrná medaile na „CONCOURS INTERNATIONAL DES CABERNETS 2016" Paříž (Francie), Zlatá medaile na „VINOFORUM 2016" Zakopane (Polsko), Bronzová medaile na „HONG KONG INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2016" (Čína).***

Exkluzivní řada Robinia | nazrávala v akátových sudech

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 5036	**Ryzlink rýnský 2015 – Robinia** **výběr z hroznů,** polosuché, 0,75 l Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**5036**	380 Kč	ano	**2 280 Kč**

Z 5036. Ryzlink rýnský 2015 – Robinia – výběr z hroznů, č. šarže 5036, 0,75 l, polosuché

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **14,6** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **23,8** g/l

Robinia je exkluzivní značka mimořádných tichých vín Znovínu Znojmo. Robinia pseudoacacia L. je latinský název pro trnovník akát. Vína nazrávala ve velkých dřevěných akátových sudech, které podmalovávají chuť i vůni bílých vín jemně limetkovými a květinkovými tóny a dávají vínu strukturu a komplexnost. Víno si vychutnejte ve svěží podobě, ale zcela určitě bude skvělé i v průběhu několika let. ***Stříbrná medaile na „GRAND PRIX VINEX 2016", Zlatá medaile na „SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2016", USA, Stříbrná medaile na „VINAGORA 2016" (Maďarsko), Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast", Stříbrná medaile na VINALIES INTERNATIONALES 2017 v Paříži.***

Vína řady DUEL

Vybraná šarže přívlastkově vyzrálé Frankovky byla z nerezové nádoby o objemu 10.000 litů rozčerpána jako mladé víno do dvou velkých dřevěných nevypálených, tedy nebarikových sudů. Víno pak osm měsíců nazrávalo v 5.000 litrovém akátovém a 5.000 litrovém dubovém sudu. Rozdílné sudy, ve kterých Frankovka pomalu nazrávala, pak vtiskly každé Frankovce trochu jiný, jedinečný charakter. Ochutnejte a porovnejte…
Na etiketě je použito dílo malíře Jiřího Slívy s názvem „DUEL" ze sbírky obrazů Znovínu Znojmo v Loucké klášteře ve Znojmě.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 5103	**Frankovka 2015 – DUEL AKÁT** **výběr z hroznů,** suché, 0,75 l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**5103**	240 Kč	ano	**1 440 Kč**
Z 5104	**Frankovka 2015 – DUEL DUB** **výběr z hroznů,** suché, 0,75 l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**5104**	240 Kč	ano	**1 440 Kč**

Z 5103. Frankovka 2015 – DUEL AKÁT, výběr z hroznů, č. šarže 5103, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	ANO	16–18 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **1,0** g/l • kyseliny: **4,8** g/l • alkohol: **13,0** % • extrakt bez cukru: **27,8** g/l

Seznamte se s atraktivní Frankovkou ve vysokém přívlastku, jež byla vyrobena tradičním způsobem nazráváním ve velkém akátovém nevypáleném sudu o objemu 5000 litrů. Víno vyzrálo do krásy a ušlechtilosti. Po přivonění oceníte příjemnou a bohatou vůni po vyzrálých višních. Chuťový projev je i přes velmi nízký zbytkový cukr harmonický, sametově hladký a čistý. Višeň doplněnou o kvalitní čokoládu zaznamenáte i v dochuti. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo zvěřině. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na mezinárodní soutěži vín „GRAND PRIX VINEX 2016", Zlatá medaile na mezinárodní soutěži vín „FESTWINE 2016" Brno, Bronzová medaile na soutěži vín „O HUSTOPEČSKOU PEČEŤ 2017", Stříbrná medaile na soutěži vín „MEDITRINA – ŽENY VÍNA 2017".***

Z 5104. Frankovka 2015 – DUEL DUB, výběr z hroznů, č. šarže 5104, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	ANO	16–18 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **1,0** g/l • kyseliny: **4,8** g/l • alkohol: **13,0** % • extrakt bez cukru: **28,3** g/l

Seznamte se s atraktivní Frankovkou ve vysokém přívlastku, jež byla vyrobena tradičním způsobem nazráváním ve velkém dubovém nevypáleném sudu o objemu 5000 litrů. Víno vyzrálo do krásy a ušlechtilosti. Po přivonění oceníte příjemnou a bohatou vůni po švestkovém kompotu nebo povidlech. V ústech je víno tělnaté, harmonické, čisté, s líbivou tříslovinou a s příchutí po kvalitní hořké čokoládě v dochuti. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo zvěřině. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „GRAND PRIX VINEX 2016", Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „FESTWINE 2016" Brno, Stříbrná medaile na soutěži vín „O HUSTOPEČSKOU PEČEŤ 2017".***

Jubilejní vína Augustiniánského opata

K 690. výročí založení kláštera na Starém Brně Znovín Znojmo v roce 2013 poprvé vyrobil Jubilejní vína Augustiniánského opata. Vína jsou vybrána opatem kláštera ThDr. Ing. Lukášem Evženem Martincem, OSA. Starobrněnské opatství je v současnosti jediným opatstvím Řádu sv. Augustina na světě, dle privilegia papeže Benedikta XIV. z roku 1752. Ve znaku opata je písmeno E jako upomínka na zakladatelku kláštera, královnu Elišku Rejčku a symbol augustiniánů: otevřená kniha, která je v pozadí planoucího srdce protnutého šípem. Kniha je Boží slovo, které proniklo srdcem a duší sv. Augustina. Technologie výroby tohoto vína byla ověřena opatstvím tak, ***aby odpovídala požadavkům Kodexu kanonického práva na mešní víno.*** Navazuje se tak na tradici výroby mešního vína z klášterních vinic.

Katalogové číslo	**Název vína, ročník** **stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve** **vinařský region, vinařská obec, viniční trať**	**Číslo šarže**	**Cena lahve vč. DPH**	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví 0,75l)
Z 5015	**Veltlínské zelené 2015 pozdní sběr,** suché, 0,75l Jubilejní víno Augustiniánského opata Znojemsko, Krhovice, Skalka	**5015**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**
Z 5034	**Ryzlink rýnský 2015 výběr z hroznů**, polosladké, 0,75l Jubilejní víno Augustiniánského opata Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní	**5034**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**
Z 5079	**Tramín červený 2015 pozdní sběr**, polosladké, 0,75l Jubilejní víno Augustiniánského opata Znojemsko, Chvalovice, Dívčí hora	**5079**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**
Z 2071	**Rulandské modré 2012 výběr z hroznů,** suché, 0,75l Jubilejní víno Augustiniánského opata Znojemsko, Havraníky, Staré vinice	**2071**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**
Z 5091	**Rulandské modré 2015 výběr z bobulí,** suché, 0,75l Jubilejní víno Augustiniánského opata Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**5091**	180 Kč	ano	**1 080 Kč**

Z 5015. Veltlínské zelené 2015, pozdní sběr, č. šarže 5015, 0,75 l
Jubilejní víno Augustiniánského opata

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	3–5 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,2** g/l • kyseliny: **6,4** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **26,2** g/l

Ochutnejte bohaté Veltlínské zelené, které již po přivonění zaujme atraktivní vůní po vanilce, medu nebo jablkovém kompotu. V chuti potěší svou kořenitostí, příchutí po pražených mandlích ale i po vyzrálém zahradním ovoci. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo těstovinám. Víno má dobré předpoklady pro archivaci. ***Zlatá medaile a Vítěz odrůdy na 27.Přehlídce vín ZVP ZNOJEMSKÝ KOŠT 2016, Diplom na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2016“, Stříbrná medaile na „OENOFORUM 2016“ (Lednice na Moravě), Stříbrná medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“, Stříbrná medaile na „O HUSTOPEČSKOU PEČEŤ 2017“, Stříbrná medaile na „MEDITRINA – ŽENY VÍNA 2017“, Stříbrná medaile na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2017“, Zlatá medaile na „GRAND PRIX VINEX 2017“.***

Z 5034. Ryzlink rýnský 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5034, 0,75 l
Jubilejní víno Augustiniánského opata

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosladké	NE	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **24,6** g/l • kyseliny: **7,0** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **23,6** g/l

Překrásný polosladký Ryzlink rýnský osloví ve vůni atraktivním projevem po medu, rozinkách nebo meruňkách. V ústech pohladí svou ušlechtilostí a noblesou. Oceníte líbivou příchuť po vyzrálých broskvích nebo sladkých hroznech. Toto již dnes nádherné víno jistě v dalších letech poroste do krásy, má tedy velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na „GRAND PRIX VINEX 2016“, Stříbrná medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 - velkopavlovická podoblast“, Zlatá medaile a vítěz kategorie na soutěži vín „O HUSTOPEČSKOU PEČEŤ 2017“, Zlatá medaile na „GRAND PRIX VINEX 2017“.***

Z 5079. Tramín červený 2015, pozdní sběr, č. šarže 5079, 0,75 l
Jubilejní víno Augustiniánského opata

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosladké	ANO	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **27,5** g/l • kyseliny: **6,8** g/l • alkohol: **11,0** % • extrakt bez cukru: **23,9** g/l

Krásný, jemný, čistý, laskavý Tramín červený s příjemnou vůní po zahradních broskvích, banánech nebo bílém šeříku. V ústech oceníte podmanivou nasládlost, svěží kyseliny a líbivou příchuť po vyzrálém ovoci. ***Stříbrná medaile na „VINUM JUVENALE 2015“ v Brně, Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“, Zlatá medaile na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2017“, Stříbrná medaile na „GRAND PRIX VINEX 2017“, Stříbrná medaile na „FESTWINE 2017“ (Brno).***

Z 2071. Rulandské modré 2012, výběr z hroznů, č. šarže 2071, 0,75 l
Jubilejní víno Augustiniánského opata

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	8–10 let		ANO		

zbytkový cukr: **5,4** g/l • kyseliny: **4,7** g/l • alkohol: **14,5** % • extrakt bez cukru: **33,0** g/l

Po přivonění Vás víno odmění atraktivními tóny po tabáku, paprice, kouři nebo vůní „nového koženého opasku“. V ústech oceníte mohutnost, příjemnou třísloviny a líbivou dochuť po vyzrálých tmavých třešních. ***Bronzová medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2013 – znojemská podoblast“.***

Z 5091. Rulandské modré 2015, výběr z bobulí, č. šarže 5091, 0,75 l
Jubilejní víno Augustiniánského opata

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	16–18 °C	8–10 let		ANO		

zbytkový cukr: **4,8** g/l • kyseliny: **4,2** g/l • alkohol: **13,5** % • extrakt bez cukru: **30,5** g/l

Poznejte bohaté Rulandské modré, které ohromí svou komplexností, ušlechtilostí, mohutností těla a délkou chuťového projevu. Po přivonění objevíte tóny po kouři, tabáku nebo kvalitní kávě. Při vychutnávání si užijte každý doušek tohoto velkého vína. Nepřehlédnete vyzrálé ostružiny, borůvky ale i čokoládu nebo kávové zrno. Oceníte krásnou, mohutnou, nasládle působící třísloviny. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo zvěřině. Víno má výborné předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2017“, Zlatá medaile na „FESTWINE 2017“ (Brno), Stříbrná medaile na „VINAGORA 2017“ (Maďarsko).***

Vína VOC Znojmo

VOC ZNOJMO – vína originální certifikace. Jsou to výjimečně aromatická vybraná vína z odrůd Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené, při jejichž výběru se upřednostňuje originalita a původ vína, tedy Terroir. VOC ZNOJMO je vůbec prvním takzvaným apelačním systémem v České republice! **Další informace o vínech VOC Znojmo najdete na str. 59.**

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví)
Z 6304	**Veltlínské zelené 2016 – VOC Znojmo** **Víno Originální Certifikace,** suché, 0,75 l Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**6304**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 6315	**Ryzlink rýnský 2016 – VOC Znojmo** **Víno Originální Certifikace,** suché, 0,75 l Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch	**6315**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 6327	**Sauvignon 2016 – VOC Znojmo** **Víno Originální Certifikace,** suché, 0,75 l Znojemsko, Hnanice, Knížecí vrch	**6327**	160 Kč	ano	**960 Kč**

Z 6304. Veltlínské zelené 2016, VOC Znojmo, č. šarže 6304, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **6,6** g/l • kyseliny: **6,4** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **25,6** g/l

Poznejte krásně kořenité Veltlínské zelené, které Vám nabídne atraktivní vůni po vypečené kůrce chleba, lesním medu nebo jablkovém kompotu. V ústech oceníte čistotu a harmonii chuťového projevu, příjemnou příchuť po mandlích nebo meruňkách. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2017“, Zlatá medaile na „MUVINA 2017“, Prešov.***

Z 6315. Ryzlink rýnský 2016, VOC Znojmo, č. šarže 6315, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **7,6** g/l • kyseliny: **6,5** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **21,0** g/l

Nechte se unést krásným Ryzlinkem rýnským, který se Vám představí bohatou a atraktivní vůní po vyzrálých meruňkách, rozinkách nebo květu akátu. V ústech potěší dokonalou harmonií, čistotou a délkou chuťového projevu. Přivítáte líbivou příchuť po rynglích i jemnou minerálnost. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo kvalitním sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „MUVINA 2017“, Prešov.***

Z 6327. Sauvignon 2016, VOC Znojmo, č. šarže 6327, 0,75 l

Znojemsko	suché	ANO	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **4,7** g/l • kyseliny: **6,6** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **22,9** g/l

Vychutnejte si atraktivní Sauvignon a poznejte krásu, svěžest a pestrost tohoto jedinečného vína. Po přivonění oceníte bohatou vůni po vyzrálém angreštu nebo černém rybízu. V chuti zaujme svou svěžestí, harmonií, čistotou a jemnou minerálností v dochuti. Můžete podávat například k rybám nebo drůbeži. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Růžová vína

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví 0,75l)
Z 6354	**Cabernet Sauvignon rosé 2016, jakostní** polosuché, 0,75l, Znojemsko, Šatov, Na vinici	**6354**	95 Kč	ne	**570 Kč**
Z 6351	**Cabernet Sauvignon rosé 2014, pozdní sběr** polosladké, 0,75l, Hustopečsko, Křepice, Achtele	**6351**	140 Kč	ne	**840 Kč**

Z 6354. Cabernet Sauvignon rosé 2016, jakostní, č. šarže 6354, 0,75 l

Znojemsko	polosuché	ANO	8–10 °C	1–2 roky		NE		

zbytkový cukr: **15,6** g/l • kyseliny: **6,7** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **21,1** g/l

Vychutnejte si atraktivní, šťavnaté rosé z ročníku 2016, které Vás po přivonění odmění příjemnou vůní po vyzrálých broskvích, meruňkách nebo vodním melounu. Na jazyku zaujme harmonií líbivého zbytkového cukru a svěžích kyselin. Příjemná ovocná příchuť provází celým senzorickým zážitkem z tohoto vína. Můžete podávat například k drůbeži nebo ovocným salátům či dezertům. Víno vychutnávejte jako mladé, lze jej však i krátkodobě archivovat.

Z 6351. Cabernet Sauvignon rosé 2016, pozdní sběr, č. šarže 6351, 0,75 l

OCENĚNÉ

Hustopečsko	polosladké	ANO	8–10 °C	1–2 roky		NE		

zbytkový cukr: **15,6** g/l • kyseliny: **6,6** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **21,1** g/l

Užijte si nádherného vína Cabernet Sauvignon rosé, které Vás bude bavit svým atraktivním aromatickým projevem po růžovém grepu nebo jahodách. V ústech zaujme podmanivou nasládlostí zbytkového cukru, svěží kyselinou a příchutí po tropickém nebo drobném červeném ovoci. Díky čistotě a pestrosti aromatického i chuťového projevu se budete k tomuto rosé jistě rádi vracet. Doporučujeme podávat dobře vychlazené například k rybám nebo ovocným dezertům. Víno je skvělé jako mladé, lze jej však i krátce archivovat. ***Zlatá medaile na „JAROVÍN ROSÉ 2017“, Hustopeče, Stříbrná medaile na „VINUM JUVENALE 2016“ v Brně, Velká Zlatá medaile na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2017“, Zlatá medaile na „GRAND PRIX VINEX 2017“, Stříbrná medaile na „FESTWINE 2017“ (Brno), Stříbrná medaile na „LE MONDIAL DU ROSE 2017“ Paříž, Zlatá medaile na „MUVINA 2017“, Prešov, Zlatá medaile na „VINAGORA 2017“ (Maďarsko).***

Přírodně sladké výběry z hroznů a z bobulí

Katalog. číslo	Název vína, ročník stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (9 lahví 0,5l)
Z 5071	**Pálava 2015 – Terroir Club, výběr z hroznů,** polosladké, 0,5l, Znojemsko, Petrovice, Kokusové hory	**5071**	150 Kč	ano	**1 350 Kč**
Z 5077	**Tramín červený 2015 – Terroir Club, výběr z hroznů** polosladké, 0,5l, Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch	**5077**	150 Kč	ano	**1 350 Kč**
Z 5075	**Tramín červený 2015 – Terroir Club, výběr z hroznů** polosladké, 0,5l, Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**5075**	150 Kč	ano	**1 350 Kč**
Z 5042	**Kerner 2015 – Terroir Club, výběr z bobulí,** sladké, 0,5l, Znojemsko, Miroslav, Weinperky	**5042**	180 Kč	ano	**1 620 Kč**

Z 5071. Pálava 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5071, 0,5 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **28,7** g/l • kyseliny: **6,9** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **27,0** g/l

Podlehněte nádherné Pálavě z Kokusových hor a užijte se bohatosti a ušlechtilosti aromatického i chuťového projevu tohoto polosladkého vína. Po přivonění zaznamenáte tóny po bílém šeříku, pivoňkách nebo exotickém ovoci. V prvním i každém dalším doušku oceníte svůdnost zbytkového cukru, svěžes kyselin a líbivou příchuť po rozinkách, medu nebo šťavnatých broskvích. Můžete podávat k ovocnému dezertu nebo specialitám z kuřecího masa. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „VINOFORUM 2016“ Zakopane (Polsko), Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“, Zlatá medaile na „OENOFORUM 2017“ (Slavkov u Brna)***

Z 5077. Tramín červený 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5077, 0,5 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **28,7** g/l • kyseliny: **7,0** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **25,8** g/l

Poznejte nádherný Tramín červený, který Vás po přivonění odmění podmanivou vůní po šeříku, pivoňce či růži. Po ochutnání smeknete před jeho bohatostí, čistotou a délkou chuťového projevu. Víno působí vesele pro svou svěží kyselinu a zároveň ušlechtile díky atraktivní příchuti po rozinkách, medu nebo marcipánu. Tento Tramín můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo dezertům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá medaile na „MEDITRINA – ŽENY VÍNA 2016“, Stříbrná medaile na „VINNÉ TRHY PEZINOK 2016“ (Slovensko).***

Z 5075. Tramín červený 2015, výběr z hroznů, č. šarže 5075, 0,5 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **36,6** g/l • kyseliny: **7,2** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **26,2** g/l

Aromatický skvost v podobě polosladkého Tramínu červeného jistě nenechá klidným žádného příznivce této starobylé odrůdy i lokality, ze které víno vzešlo. Ve vůni zaujme příjemná kořenitost, ušlechtilost i tóny po zahradním ovoci nebo květinách. V ústech oceníte harmonii, čistotu a délku chuťového projevu, jakož i příchuť po vyzrálých rynglích nebo ananasu. Můžete podávat například k asijské kuchyni nebo ušlechtilým sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na největší charitativní soutěži vín na světě „FINGER LAKES INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2016“, USA.***

Z 5042. Kerner 2015, výběr z bobulí, č. šarže 5042, 0,5 l

Znojemsko	sladké	NE	10–12 °C	8–10 let		ANO		

zbytkový cukr: **69,3** g/l • kyseliny: **7,9** g/l • alkohol: **11,0** % • extrakt bez cukru: **33,8** g/l

Kerner ve výběru z bobulí bude jistě ozdobou každého slavnostního menu nebo „jen“ kultivovaným společníkem při rozjímání nad skleničkou skvělého vína. Po přivonění Vás pohladí svůdná vůně po vanilce, banánech nebo vyzrálých broskvích. V ústech oceníte dokonalou čistotu, ušlechtilost a délku chuťového projevu. V každém doušku objevíte líbivou příchuť po tropických plodech, medu nebo marcipánu. Toto nádherné sladké víno můžete podávat například k drůbežím specialitám nebo dezertu. Má výborné předpoklady k archivaci.

Vína ledová a slámová

Katalogové číslo	Název vína, ročník stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu
Z 2080	**Ryzlink rýnský 2012** **ledové víno,** hodně sladké, 0,2 l Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**2080**	360 Kč	ano	lze objednat i po jednotlivých lahvích
Z 2081	**Rulandské šedé 2012** **slámové víno,** hodně sladké, 0,2 l Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů	**2081**	360 Kč	ano	lze objednat i po jednotlivých lahvích

Z 2080. Ryzlink rýnský 2012, ledové víno, č. šarže 2080, 0,2 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	sladké	NE	8–10 °C	12–14 let		ANO		

zbytkový cukr: **265,4** g/l • kyseliny: **9,4** g/l • alkohol: **8,5** % • extrakt bez cukru: **49,4** g/l

Nádherné ledové víno s bohatou vůní po medu a rozinkách. V ústech pohladí svůdný zbytkový cukr vyvážený svěží kyselinou. Vychutnejte si koncentrovanou krásu tohoto ušlechtilého produktu. Víno má výborné předpoklady k archivaci. Toto ledové víno se může pochlubit: ***Stříbrná medaile na „GRAND PRIX VINEX 2013, Vítěz kategorie přírodně sladkých vín a Zlatá medaile na „SAUVIGNON FORUM 2013“, Stříbrná medaile na „SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2013“, USA, Zlatá medaile na „VINOFORUM 2013“ v Pardubicích, Stříbrná medaile na „AWC VIENNA 2013“ ve Vídni (Rakousko), Zlatá medaile na „MUNDUS VINI 2013“ (Německo), Bronzová medaile na „CANBERRA INTERNATIONAL RIESLING CHALLENGE 2013“, Austrálie, Zlatá medaile na „TERRAVINO 2013“ v Tel Avivu (Izrael), Diplom na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2014“, Zlatá medaile DECANTER 2014 (Londýn), Zlatá medaile na „PARDUBICKÝ FESTIVAL VÍNA 2014“, Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2015 – znojemská podoblast“, Velká zlatá medaile a Šampion přírodně sladkých vín na 27.Přehlídce vín ZVP ZNOJEMSKÝ KOŠT 2016, Diplom na „VALTICKÉ VINNÉ TRHY 2016“, Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast.***

Z 2081. Rulandské šedé 2012, slámové víno, č. šarže 2081, 0,2 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	sladké	NE	8–10 °C	9–11 let		ANO		

zbytkový cukr: **232,7** g/l • kyseliny: **8,5** g/l • alkohol: **9,0** % • extrakt bez cukru: **55,1** g/l

Speciální víno v podobě slámového Rulandského šedého osloví zejména milovníky velmi sladkých a bohatých vín. Ležením na slámě vysušené a zkoncentrované hrozny daly vzniknout vínu bohatému na vše krásné, co toto ušlechtilé ovoce nabízí. Ve vůni objevíte svůdné tóny po rozinkách a medu, v chuti oceníte dokonalou čistotu projevu a podmanivý zbytkový cukr vyvážený příjemnou kyselinou. Můžete vychutnávat například k dezertu nebo kvalitnímu sýru. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci. ***Stříbrná medaile na „KRÁL VÍN ČESKÉ REPUBLIKY 2013“.***

Netradiční odrůdy a zajímavá vína

Katalogové číslo	Název vína, ročník stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru, obsah lahve vinařský region, vinařská obec, viniční trať	Číslo šarže	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu (6 lahví 0,75l)
Z 5063	**Bianca 2015** **moravské zemské víno bílé**, polosladké, 0,75l Mikulovsko, Jevišovka, Rebry	**5063**	140 Kč	ano	**840 Kč**
Z 5064	**Děvín 2015** **moravské zemské víno bílé**, polosuché, 0,75l Hustopečsko, Nosislav, Kacířky	**5064**	120 Kč	ano	**720 Kč**
Z 4038	**Veltlínské zelené Denis d´Or 2014** **pozdní sběr**, suché, 0,75l Znojemsko, Krhovice, Skalka	**4038**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 1037	**Viognier 2011** **moravské zemské víno bílé,** polosuché, 0,75l Znojemsko, Havraníky, Staré vinice	**1037**	120 Kč	ano	**720 Kč**
Z 2065	**Chenin blanc 2012** **moravské zemské víno bílé,** polosladké, 0,75l Znojemsko, Havraníky, Staré vinice	**2065**	120 Kč	ano	**720 Kč**
Z 5094	**Rulandské modré 2015** **moravské zemské víno červené**, **sladké,** 0,75l Znojemsko, Slup, Dívčí vrch	**5094**	120 Kč	ano	**720 Kč**
Z 67	**Sankt Clemens**, **známkové víno jakostní**, polosuché, 0,75l		95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 83	**Dan Ermite, Veltlínské zelené** **známkové víno jakostní,** suché 0,75l		95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 82	**Mont Pré, vyrobeno z odrůd Ryzlink rýnský a Sauvignon** **známkové víno jakostní**, suché, 0,75l etiketa Louckého kláštera ve Znojmě		95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 26	**Denis d' Or, červené víno**, suché, 0,75l		95 Kč	ano	**570 Kč**
Z 27	**Denis d' Or Barrique, červené víno**, suché, 0,75l		140 Kč	ano	**840 Kč**

Z 5063. Bianca 2015, moravské zemské víno bílé, č. šarže 5063, 0,75l

OCENĚNÉ

Mikulovsko	polosladké	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **39,8** g/l • kyseliny: **6,2** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **24,1** g/l

Atraktivní víno vzácně pěstované odrůdy Bianca, která byla vyšlechtěna již v roce 1963 v maďarském Egeru, křížením odrůd Seyve Villard a Bouvierův hrozen. Toto víno bylo vyrobeno z biohroznů firmy GREEN STYLE, která má své vinice 30 km východně od Znojma v katastru vinařské obce Jevišovka. Po přivonění objevíte bohatou a atraktivní citrusovo-zelenou vůni, přecházející až do narcisů či kosatců. V ústech oceníte svůdnou nasládlost líbivého zbytkového cukru a příjemnou příchuť po tropickém ovoci. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno lze i archivovat. ***Stříbrná medaile na soutěži mladých vín ročníku 2015 „VINUM JUVENALE 2015" v Brně, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „GRAND PRIX VINEX 2016, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „FESTWINE 2016" Brno.***

Z 5064. Děvín 2015, moravské zemské víno bílé, č. šarže 5064, 0,75 l

Hustopečsko	polosuché	NE	10–12 °C	3–5 let		ANO		

zbytkový cukr: **11,6** g/l • kyseliny: **6,6** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **24,7** g/l

Poznejte romantické víno odrůdy Děvín, která byla vyšlechtěna v Bratislavě křížením odrůd Tramín červený a Veltlínské červenobílé. V rámci České republiky se jedná o vzácně pěstovanou, středně ranou odrůdu. Po přivonění toto víno zaujme líbivou vůní po vyzrálé hrušce nebo marcipánu. V ústech potěší harmonie jemné nasládlosti zbytkového cukru a svěžích kyselin. Celý chuťový projev je provoněn citrusovými plody, rozinkami a vanilkou. V dochuti zaznamenáte příjemnou minerálnost. Můžete podávat například k vepřovému masu nebo těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 4038. Veltlínské zelené Denis d' Or 2014, pozdní sběr, suché, č. šarže 4038, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	suché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,0** g/l • kyseliny: **6,7** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **23,7** g/l

Limitovaná série bílé varianty vína Denis d´Or vyrobená v Křížovém sklepě v Příměticích na památku vztyčení prvního bleskosvodu na světě ve tvaru kříže (1754) geniálním premonstrátem Prokopem Divišem, který se zabýval pokusy s elektřinou a vynalezl i unikátní hudební nástroj Denis d´Or (Zlatý Diviš). Spojení tohoto Veltlínského zeleného s Prokopem Divišem je příznačné díky specifickému pepřovitému chuťovému projevu vína, který oživuje vzpomínky na dobu, kdy bylo běžným testem pro posouzení životnosti a síly baterie přiložení jazyku na kontakty tehdy dostupných výrobků. Podobné vibrace a náboj zažijete i v tomto víně. Toto Veltlínské zelené je bohaté, mazlivé, oříškové, dlouhé, kořenité s vůní po medu, chlebové kůrce a vanilce. ***Zlatá medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2015 – znojemská podoblast“, Stříbrná medaile na „NÁRODNÍ SOUTĚŽI VÍN 2016 – znojemská podoblast“.***

Z 1037. Viognier 2011, moravské zemské víno bílé, č. šarže 1037, 0,75 l

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **16,0** g/l • kyseliny: **6,3** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **21,5** g/l

Ochutnejte tento atraktivní Viognier jež vzešel z kvalitních a vyzrálých hroznů sklizených na viniční trati Staré vinice v obci Havraníky. Víno se vyznačuje líbivou vůní po vyzrálých meruňkách a medu. V ústech zaujme příjemná nasládlost zbytkového cukru vyvážená svěží vzletnou kyselinou. Potěší příjemně ovocný projev a dlouhá dochuť. Víno doporučujeme podávat například ke kuřecímu masu nebo játrové paštice. Tento Viognier má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2065. Chenin blanc 2012, moravské zemské víno bílé, č. šarže 2065, 0,75 l

OCENĚNÉ

Znojemsko	polosladké	NE	10–12 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **26,2** g/l • kyseliny: **6,2** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **24,1** g/l

Příznivci netradičních odrůd vysazených na našich plochách v Havraníkách na Starých vinicích jistě přivítají polosladký Chenin blanc z ročníku 2012. Toto víno zaujme svou jemnou a čistou vůní laděnou do „zelených“ odstínů, připomínajících hrušku nebo ryngli. V ústech oceníte příjemnou nasládlost zbytkového cukru vyváženou svěží kyselinou, líbivý ovocný projev i jemnou minerálnost v dochuti. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno má i nadále dobré předpoklady k archivaci. ***Zlatá***

medaile na mezinárodní soutěži vín „FESTWINE 2013“ Brno, Zlatá medaile na mezinárodní soutěži „LES CITADELLES DU VIN 2013, Bourg, Francie, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „AWC VIENNA 2013“ ve Vídni (Rakousko).

Z 5094. Rulandské modré 2015, moravské zemské víno červené, č. šarže 5094, 0,75 l

Znojemsko	sladké	NE	10–12 °C	7–9 let		ANO		

zbytkový cukr: **56,4** g/l • kyseliny: **5,0** g/l • alkohol: **12,0** % • extrakt bez cukru: **29,2** g/l

Již několik let můžete z naší produkce nakupovat a vychutnávat červené víno, u kterého jsme zastavili kvašení a uchovali v něm tak vyšší obsah zbytkového cukru. Dalšího představitele tohoto zajímavého typu vína můžete právě ochutnat. Víno se vyznačuje příjemnou vůní po lesním ovoci nebo čokoládě. Po ochutnání potěší svůdná sladkost, jemná tříslovina a sametově hladká dochuť. Lákavá je příchuť po vyzrálých třešních. Doporučujeme podávat náležitě vychlazené například k čokoládovému dezertu nebo zvěřině. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 67. Sankt Clemens, známkové víno jakostní, polosuché, 0,75 l

Znojemsko	polosuché	10–12 °C	2–4 roky		ANO		

K oslavě svatého Klementa Hofbauera jsme připravili vynikající víno, které vzniklo v oblastech, kde se sv. Hofbauer narodil, strávil své mládí, vyučil se a později i poustevničil. Sám si ke konci svého těžkého a pracovitého života neodpustil sklenku dobrého vína pro zdraví. Víno, které symbolizuje jeho osobnost, je mírně nasládlé, jemné, je vyrobeno ze světoznámých odrůd Pinot blanc a Chardonnay. Svatý Klement Maria Hofbauer se narodil 26. 12. 1751 na Jižní Moravě v Tasovicích u Znojma (asi 80 km severně od Vídně). V mládí se mimo jiné vyučil pekařem ve Znojmě, pracoval v Louckém premonstránském klášteře ve Znojmě, později „poustevničil“ v obci Dyje u Znojma. Po své smrti se stal patronem Varšavy a Vídně, neboť v Polsku i Rakousku je právem velmi uznáván. Za svatého byl prohlášen 20. července 1908.

Z 83. Dan Ermite – bílý – víno pro zdraví, známkové víno jakostní, suché, 0,75 l

Znojemsko	suché	10–12 °C		ANO					

Plné, jemné, příjemně aromatické, hladké víno je vyrobené z klasické odrůdy Veltlínské zelené. Ve víně je dle autorizované laboratoře zvýšený obsah transresveratrolu. Resveratrol je flavonoidní přirozená součást vína, které se připisuje velký podíl na tzv. „francouzském paradoxu“ tedy velmi nízkém počtu srdečně cévních onemocnění ve státech, kde se pije více vína. Obsah resveratrolu je na bílé víno mimořádně vysoký. Doporučujeme k sýrům, zeleninovým salátům, úpravám kuřete, ryb, ale také k řízkům.

Z 82. Mont Pré, známkové víno jakostní, suché, 0,75 l

Znojemsko	suché	10–12 °C		ANO			

Roku 1121 byl ve Francii v údolí Prémontré založen řád Premonstrátů. Tento řád začal v roce 1190 budovat na břehu řeky Dyje Loucký klášter, který byl až do svého zrušení Josefem II. v roce 1784 střediskem vzdělanosti i pěstování a výroby vína v celém Českém království. Takto nazvaným vínem chceme připomenout

slavnou historii Louckého kláštera, do kterého se po letech vrací kultura a výroba vína.Příjemné, svěží, aromaticky i chuťově bohaté víno. Můžete podávat například ke kuřecímu masu, těstovinám nebo pizze. Víno lze i archivovat.

Z 26. Denis d' Or, červené víno, suché, 0,75 l

Ideálně sestavené cuvée světoznámé odrůdy Cabernet Sauvignon s dokonalou harmonií chutí a vůní. Po přivonění zaznamenáte „kopřivový" projev Cabernetu, při ochutnání bohatý projev s pikantní a současně jemnou třísloviou, hlásící se po několika sekundách – tímto se víno řadí do kategorie vín s přívlastkem „nej". Konečně ochutnejte. Doporučujeme k tmavým masům, zvláště pak ke zvěřinovým specialitám.

Z 27. Denis d' Or Barrique, červené víno, suché, 0,75 l

„Barikové víno" vyrobené z odrůdy Cabernet Sauvignon představuje nejmodernější světový trend ve výrobě červených vín, což se projevuje v chuti i vůni vína. Je zde skloubena pikantní vůně, chuť a třísloviny Cabernetu po černém rybízu s příjemnou příchutí i vůní po dubu ze speciálních 225 l soudků, ve kterých Cabernet vyzrává. Tato náročná technologie představuje návrat k přírodě a klasickému způsobu výroby.

Vína Genus Regis

Noblesní vína řady Genus Regis jsou vína královského rodu – svým jménem připomínají slavný historický okamžik, kdy roku 1326 český král Jan Lucemburský povolil královskému městu Znojmu obchod se solí a vínem. Díky atraktivnímu balení se stanou skvostem každé slavnostní tabule nebo nádherným dárkem.

Katalogové číslo	**Název vína, ročník** **stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru** **vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve**	**Číslo šarže**	**Cena lahve vč. DPH**	Archivace	Cena za karton pro Rozvážkovou službu 6 lahví
Z 3042	**Ryzlink rýnský 2013** **pozdní sběr**, polosuché Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	**3042**	160 Kč	ano	**960 Kč**
Z 6368	**Rulandské šedé 2016** **výběr z hroznů**, polosladké Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,5 l	**6368**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 6321	**Tramín červený 2016** **výběr z hroznů**, polosladké Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,5 l	**6321**	150 Kč	ano	**900 Kč**
Z 5061	**Sauvignon 2015** **pozdní sběr**, polosuché Znojemsko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l *Láhev s průhledem na znojemskou radniční věž*	**5061**	190 Kč	ano	**1 140 Kč**

Z 3042. Ryzlink rýnský 2013, pozdní sběr, č. šarže 3042, 0,75 l, polosuché

Znojemsko	polosuché	NE	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **9,6** g/l • kyseliny: **7,0** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **24,4** g/l

Vychutnejte si atraktivní Ryzlink rýnský z královské řady Genus regis. Po přivonění zaujme příjemná vůně po lipovém květu nebo lučních bylinách. Na jazyku potěší jarně svěží kyselina, která je v dokonalé harmonii s jemným zbytkovým cukrem. Oceníte líbivou příchuť po vyzrálém zahradním ovoci. Můžete podávat například k rybám nebo kuřecímu masu. Víno lze i archivovat.

Z 6368. Rulandské šedé 2016, výběr z hroznů, č. šarže 6368, 0,5 l, polosladké

Znojemsko	polosladké	NE	10–12 °C	5–7 let		ANO		

zbytkový cukr: **32,9** g/l • kyseliny: **7,7** g/l • alkohol: **12,5** % • extrakt bez cukru: **28,9** g/l

Ochutnejte svůdné Rulandské šedé, které vzešlo z nádherně vyzrálých hroznů vinice Dívčí vrch. Toto polosladké víno zaujme ve vůni bohatými tóny po tropickém ovoci, medu a rozinkách. V ústech oceníte lákavou nasládlost zbytkového cukru vyváženou šťavnatostí svěžích kyselin. Víno se vyznačuje dlouhou dochutí s příjemně ovocným projevem po citrusových plodech. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 6321. Tramín červený 2016, výběr z hroznů, č. šarže 6321, 0,5 l, polosladké

Znojemsko	polosladké	ANO	10–12 °C	4–6 let		ANO		

zbytkový cukr: **32,3** g/l • kyseliny: **6,7** g/l • alkohol: **11,5** % • extrakt bez cukru: **27,2** g/l

Ochutnejte atraktivní Tramín červený s bohatou vůní po vyzrálých broskvích nebo opojné lilii. V ústech oceníte svěžest kyselin a podmanivost líbivého zbytkového cukru. Zaujme i příjemným ovocným projevem a lehkou minerálností v dochuti. Tento tramín lze i archivovat.

Z 5061. Sauvignon 2015, pozdní sběr, č. šarže 5061, 0,75 l, polosuché

Atraktivní dárková láhev s průhledem na radniční věž ve Znojmě

Znojemsko	polosuché	ANO	10–12 °C	6–8 let		ANO		

zbytkový cukr: **8,7** g/l • kyseliny: **7,1** g/l • alkohol: **13,0** % • extrakt bez cukru: **20,8** g/l

Sauvignony v okolí Znojma jsou znalci řazeny k nejlepším na světě. Poznejte bohatý Sauvignon ze skvělého ročníku 2015 s atraktivním aromatickým projevem po černém rybízu nebo angreštu. V ústech oceníte jeho čistotu, mohutnost a harmonii. Po polknutí se nádherně rozvíjí příjemná „zelená“ dochuť. Toto šťavnaté víno Vás bude lákat k dalšímu a dalšímu doušku. Můžete podávat například k rybám nebo kuřecímu masu.

Mimořádná nabídka starších vín v optimální chuťové zralosti za příznivé ceny

Nabídka starších vín, kterou průběžně aktualizujeme je k dispozici na našich webových stránkách. Jedná se o vína v řádech desítek nebo stovek lahví menších šarží nebo posledních kusů z dříve nabízených a prodávaných velkých šarží.

Sekty | vyrobené tradiční metodou kvašením v lahvi

Katalogové číslo	Název sektu	Cena lahve vč. DPH	Archivace	Cena za karton pro „Rozvážkovou službu“ (6 lahví 0,75 l)
Z 90	**Znovín de Lux Brut** **bílý**, suchý jakostní šumivé víno, 0,75 l	220 Kč	ne	**1 320 Kč**
Z 91	**Znovín de Lux Demi sec** **bílý**, nasládlý jakostní šumivé víno, 0,75 l	210 Kč	ne	**1 260 Kč**
Z 92	**Znovín Classic Sekt Brut** **bílý**, suchý jakostní šumivé víno, 0,75 l	160 Kč	ne	**960 Kč**
Z 93	**Znovín Classic Sekt Demi sec** **bílý**, nasládlý jakostní šumivé víno, 0,75 l	160 Kč	ne	**960 Kč**
Z 117	**Znovín de Lux Rosé Brut** **růžový**, suchý jakostní šumivé víno, 0,75 l	195 Kč	ne	**1 170 Kč**
Z 116	**Znovín de Lux Rosé Demi sec** **růžový**, nasládlý jakostní šumivé víno, 0,75 l	195 Kč	ne	**1 170 Kč**
Z 151	**Znovín Classic Sekt Demi sec** **červený**, nasládlý jakostní šumivé víno, 0,75 l	170 Kč	ne	**1 020 Kč**
Z 94	**Sekt Charles Sealsfield Brut** **„narůžovělý“**, suchý jakostní šumivé víno vyrobené z modrých hroznů odrůdy Rulandské modré – Pinot noir, 0,75 l	195 Kč	ne	**1 170 Kč**
Z 3105	**Sekt Charles Sealsfield Demi sec** **„narůžovělý“**, nasládlý jakostní šumivé víno vyrobené z modrých hroznů odrůdy Rulandské modré – Pinot noir, 0,75 l	195 Kč	ne	**1 170 Kč**
Z 3025	**Znovín de Lux Rosé Cabernet Sauvignon Demi sec** **růžový**, mírně nasládlý jakostní šumivé víno, 0,75 l	220 Kč	ne	**1 320 Kč**

Z 90., Z 91. Znovín de Lux Brut a Demi sec, 0,75 l, jakostní šumivé víno

OCENĚNÉ

Tento exkluzivní sekt je vyroben z vybraných odrůdových vín Rulandské bílé a Ryzlink vlašský. Pikantní kyselinka, která je pro tuto oblast typická a vynikající aroma těchto vín dává vzniknout tzv. „velkým sektům“. Je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i jako příjemný společník pro běžné chvíle pohody. **Vyrobeno kvašením v lahvi podle tradiční metody.** ***Sekt brut: Zlatá medaile a Vítěz kategorie šumivých vín na mezinárodní soutěži vín „CUVÉE 2013“, Ostrava.***

Z 92., Z 93. Znovín Classic Sekt Brut a Demi sec – bílý, 0,75 l, jakostní šumivé víno

OCENĚNÉ

Moderní, svěží sekt s typickou pikantností a vůní odrůdy Veltlínské zelené, ze kterého je vyroben. Vysokou kvalitu tohoto sektu předurčuje dokonalý výběr základního vína ze znojemské vinařské podoblasti, **klasická výroba kvašením v lahvích** i malý objem výroby šumivého vína ve Znovínu. Doporučujeme pro slavnostní chvíle i chvíle pohody, rodinné oslavy a společenské události. ***Sekt brut: Zlatá medaile na mezinárodní soutěži vín „VINOFORUM 2014" v Trenčíně.***

Z 117., Z 116. Znovín de Lux Rosé Brut a Demi sec – růžový, 0,75 l, jakostní šumivé víno

Svěží růžový sekt vyrobený **tradiční metodou kvašením v lahvi** jako rosé z modré odrůdy Zweigeltrebe rozšiřuje spektrum šumivých vín o zajímavé chuťové vjemy. Je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i k odpolednímu klidnému posezení, třeba i ke sladkým zákuskům.

Z 151. Znovín Classic Sekt Demi sec – červený, 0,75 l, jakostní šumivé víno

Určitě zajímavý, netradiční červený sekt, vyrobený z odrůdy Svatovavřinecké. Nadchne milovníky červených vín, kteří v tomto **klasicky vyrobeném sektu (kvašením v lahvích)** objeví typickou vůni čerstvých švestek a příjemnou pikantnost vyzvednutou unikajícími jemnými bublinkami. Doporučujeme pro mimořádné události, společenské příležitosti, ale i jako doplněk slavnostního menu.

Z 94., Z 3105. Sekt Charles Sealsfield Brut a Demi sec, 0,75 l, jakostní šumivé víno

Tento narůžovělý sekt byl vyroben z modrých hroznů odrůdy Pinot noir (Rulandské modré). Jemným odlisováním hroznů byl rychle oddělen mošt, aby narůžovělý odstín v budoucím víně byl co nejmenší. Získané víno je velmi vhodné pro výrobu sektů **tradiční metodou kvašením v lahvi.** Proměna modrých hroznů v narůžovělý sekt symbolizuje tajemnou proměnu Karla Postla, rodáka z Popic u Znojma, kněze a sekretáře řádu Křižovníků s červenou hvězdou. Po jeho náhlém zmizení v Karlových Varech se objevil po mnoha letech v Americe pod novým jménem Charles Sealsfield (pseudonym odvozoval od pozemku v Popicích „Siegefeld", kde se odedávna pěstovala vinná réva). V Americe působil jako farmář, novinář ale především napsal řadu knih o Indiánech, kterými se inspiroval spisovatel Karel May v románech o náčelníku Vinnetouovi. Charles Sealsfield, přezdívaný Hrabě Monte Christo literárních dějin, zakončil svůj dobrodružný život ve Švýcarsku.

Z 3025. Znovín de Lux Rosé Cabernet Sauvignon Demi sec – růžové, 0,75 l, jakostní šumivé víno

OCENĚNÉ

Sladší, aromaticky i chuťově bohatý růžový sekt s příjemnou medovo-meruňkovou barvou vyrobený odrůdy Cabernet Sauvignon **klasickou metodou kvašením v lahvi** osloví milovníky svůdně nasládlých a podmanivých šumivých vín. Tento exkluzivní sekt je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i k poklidnému odpolednímu posezení při zákusku. ***Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži růžových vín „JAROVÍN ROSÉ 2015", Znojmo, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „CONCOURS INTERNATIONAL DES CABERNETS 2015" Paříž (Francie), Zlatá medaile na mezinárodní soutěži vín „GRAND PRIX VINEX 2015, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „FESTWINE 2015" Brno.***

NABÍDKA VINAŘSKÝCH PŘEDMĚTŮ

Dovolujeme si Vám nabídnout vinařské předměty, které Vám servis kolem vína usnadní, ulehčí a doufáme, že i zpříjemní. Vybrali jsme pro Vás i některé předměty a doplňky, které nejsou v běžné distribuční síti. Všechny uvedené ceny jsou včetně DPH. Zájemci z vinoték a specializovaných prodejen se mohou na cenové podmínky a možnosti nákupu informovat na tel.: 515 267 237. Způsob objednávání:

a) na dobírku prostřednictvím zásilkové služby Českou poštou.
b) na dobírku prostřednictvím služby MESSENGER.
c) rozvážkovou službou – samostatně v ceně nad 5 000 Kč, dopravné je pak zdarma nebo možnost je v jakémkoliv finančním objemu přiobjednat k rozvážkové službě vín, doprava je také zdarma.
d) některé předměty lze zakoupit za stejné ceny ve specializovaných prodejnách Znovínu na ulici Horní Česká 2, Znojmo, v Louckém klášteře ve Znojmě, popřípadě v některých výdejních místech. Dotazy a informace Vám zodpovíme na tel. čísle 515 267 237.

Magnetky „ještěrka zelená“ a „ledňáček říční“

Naše oblíbené výrobkové řady jsme obohatili o další doplňkové předměty. Jedná se o dekorační magnetky velké 4,8 x 6,8 cm. Ještěrka je ve formátu na šířku, ledňáček na výšku.

Cena: 20 Kč/1 ks . Objednávkové číslo magnetka „ještěrka“: P 53
Objednávkové číslo magnetka „ledňáček“: P 54

Puzzle „ještěrka zelená“ a „ledňáček říční“

Dalším doplňkovým předmětem k našim výrobkovým řadám jsou skládačky puzzle. Ledňáček i ještěrka (obě na šířku) jsou baleny zvlášť, mají 70 dílků a rozměry 14 x 20 cm.

Cena: 90 Kč/1 ks. Objednávkové číslo puzzle „ještěrka“: P 55.
Objednávkové číslo puzzle „ledňáček“: P 56.

Štítky na lahve – pomocník ve Vašem archivu

Praktické štítky na lahve Vám umožní vyšší přehled o uložených vínech ve Vašem archivu. Jsou vyrobeny ze speciálního materiálu, který je odolný vůči mechanickým i klimatickým změnám, hlavně vůči vlhkosti. Můžeme jej doporučit všem majitelům vinných sklepů. Štítky jsou opatřeny logem Znovínu.

Cena – štítky na lahve: 30 Kč/15 ks.
Objednávkové číslo: P 14.

Popisovací tužka na lahve

Při archivování, ukládání a následném hledání určitých vín oceníte zlatou popisovací tužku. Doporučujeme popisovat zejména dna ležících lahví. Její písmo nepodléhá vlhkosti a je odolné vůči plísním.

Cena: 100 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P 28.

Vývrtka na víno

trvale nižší cena

Praktická a dobře přenosná vývrtka s logem firmy v zeleném barevném provedení s širokým závitem na principu dvojité páčky. Ta umožní snadnější vytažení zátky z láhve. Vývrtka je uložena v koženém pouzdře, které je možno připevnit k opasku. Charakteristika a funkce: tím, že je vývrtka ve svislé poloze, vytahuje systém dvojité páčky zátku rovnoměrně. Vývrtku lze také použít jako otvírák na láhve a nůž na řezání záklopek. Vývrtka je opatřena logem Znovínu.

Cena – vývrtka + kožené pouzdro: 200 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P 1.

Vinná nálevka

trvale nižší cena

Svou jednoduchostí a originální myšlenkou i vynikající cenou je připravena uspokojit potřeby širokého spektra uživatelů. Jednoduchým způsobem a perfektně nalije víno do sklenice. Delší dobou lití vína se zvýrazní jeho charakter. Ještě většího potěšení dosáhnete zjištěním, že s nálevkou nedochází k plýtvání – žádné kapky na stole, či stékání vína po láhvi. Hospodyňky si uleví, protože nebudou muset neustále čistit ubrusy potřísněné vínem. Doufáme, že též potěšíme restauratéry.

Jak se vlastně nálevka používá? Originalita nespočívá jenom v myšlence či designu, ale vše musí podtrhnout funkčnost výrobku a snadná manipulace. Vinná nálevka tyto předpoklady splňuje ve všech ohledech. Mezi prsty nálevku stočíte a vsunete do láhve. Po použití opláchněte vodou a osušte.

Cena – vinná nálevka: 25 Kč/2 ks. Objednávkové číslo: P 2.

Želé z ledového vína Tramín červený

Je vyrobeno z vylisovaného moštu hroznů ročníku 2011, sbíraných až 1. února 2012 při teplotě -13 °C! Ruční výroba. Toto želé můžete kromě obvyklého způsobu konzumace netradičně vychutnat se sýrem s modrou plísní. Složení: přírodně zkoncentrovaný vinný mošt, cukr (jen stopa), pektin, oxid siřičitý (jako jediný konzervant) dle norem pro víno. Nealkoholické. Pasterizováno. Skladujte v temnu a chladu. Po otevření brzy spotřebujte. Minimální hmotnost obsahu: 130 g. **Gastronomicky Oskar pro Znovín: V roce 2015 získalo želé ve Velké Británii nejvyšší ocenění The Great Taste Award 2015 – dvě hvězdičky.**

Cena: 89 Kč/1 ks. Objednávkové číslo želé z ledového vína Tramín červený: P 6.

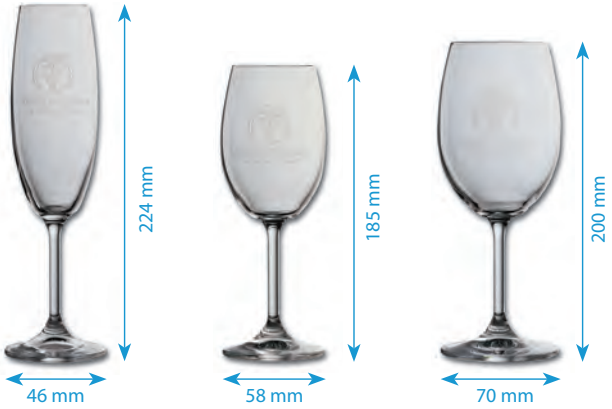
Stojánek na víno s chladící vložkou

Tento praktický stojánek se Vám jistě osvědčí při posezení u vína a elegantně doplní i slavnostně nazdobený stůl. Vložku před použitím vychladíme na požadovanou teplotu v mrazáku a potom ji zasuneme do stojánku. Vychlazení ledovací vložky lze prakticky neomezeně opakovat. Vložka udrží nízkou teplotu vína po dlouhou dobu. Stojánek lze použít na vystavení láhve i bez chladící vložky. Jeho údržba je velmi jednoduchá – stačí jej otřít navlhčeným hadříkem. Dodáváme všemi způsoby distribuce kromě zásilkové služby. Chladič je opatřen logem Znovínu.

Cena: 520 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P 49.

Skleničky z řady LARA

V naší nabídce si Vám dovolujeme představit skleničky vhodné na bílé a červené víno a na sekt. Čistá práce a jednoduchost umocní požitek z degustovaného vína. Skleničky jsou opatřeny logem společnosti Znovín Znojmo, a.s. Dodáváme všemi způsoby distribuce kromě zásilkové služby.



Lara flétna	**220 ml**	**objednávkové číslo P 22**	**cena 70 Kč**
Lara – bílé víno	**250 ml**	**objednávkové číslo P 20**	**cena 70 Kč**
Lara – červené víno	**350 ml**	**objednávkové číslo P 21**	**cena 70 Kč**

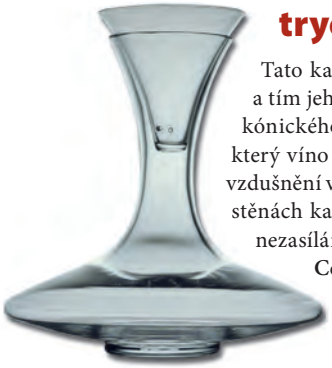
Vakuová pumpička

Osvědčila se jako oblíbená pomůcka pro milovníky vína, kteří nezdegustují ihned celou láhev. Víno si zachová své původní vlastnosti po delší dobu. Koncepce je jednoduchá: otevřené lahve se znovu zavřou vakuovým uzávěrem. Odčerpá se vzduch. Bez přístupu vzduchu zůstane zachována chuť i buket. Uzávěr s opakovaným použitím je vhodný do všech běžných lahví na víno. Tato pumpička je určena pro opakované použití a je vhodná pro uchovávání všech druhů vína kromě vín šumivých. Balení obsahuje vakuovou pumpičku a dvě vakuové zátky. Náhradní zátky jsou u nás také k zakoupení. Vakuová pumpička je opatřena logem Znovínu. Možnost dokoupení zátek (balení obsahuje 2 zátky a stojí 120 Kč.)
Cena – pumpička + 2 ks zátek (včetně obalu): 250 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 11.

Olej z hroznových jader

Při výrobě vína vznikají po vylisování hroznů tzv. matoliny, ze kterých lze šetrným mechanickým způsobem oddělit hroznová jadérka, která obsahují mnoho cenných látek. Z usušených, vyčištěných a rozdrcených jadérek se za studena pod vysokým tlakem lisuje hroznový olej. Je vyroben bez jakýchkoliv příměsí a konzervantů, aby v něm zůstaly zachovány cenné polyfenoly, vitamíny, lecitin a další bioaktivní látky. Vědecké a lékařské studie prokázaly jeho příznivý vliv na náš organizmus. Je to silný antioxidant, je velmi účinný v prevenci srdečních onemocnění, má preventivní protirakovinné účinky a zpomaluje degenerativní onemocnění, jako je Alzheimrova choroba, příznivě ovlivňuje množství cholesterolu v krvi, příznivě působí na alergiky, ovlivňuje průběh diabetu, u mužů ovlivňuje prostatu i potenci, u žen zmírňuje nepříjemné pocity při menopauze. Doporučuje se užívat olej dvakrát denně 1–2 lžičky. Obsah balení: 0,1871.
Cena: 120 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P 50.

Vinná karafa „motýlek“ s rozstřikovacím trychtýřkem pro unikátní dekantaci



Tato karafa slouží nejen k dekantaci vína, ale hlavně k provzdušnění vína a tím jeho otevření a rozvinutí všech vjemů. Je unikátní v tom, že po zasunutí kónického trychtýřku do ústí karafy můžeme nalévat víno přes trychtýřek, který víno rozloží po vnitřních stěnách karafy tak, že dojde i k ideálnímu provzdušnění vína za současného optického efektu plošného tečení vína po vnitřních stěnách karafy. Karafa není opatřena logem Znovínu Znojmo. Tento předmět nezasíláme zásilkovou službou – poštou.

Cena – karafa bez trychtýřku: 350 Kč/1 ks vč. DPH, dekantační trychtýřek: 170 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo karafy: P 31.
Objednávkové číslo trychtýřku: P 32.

Polokošile LACERTA VIRIDIS – ještěrka zelená

Polokošile trávově zelené barvy s obrázkem ještěrky zelené (Lacerta viridis), který ladí s naší výrobkovou řadou. Na levém rukávu je logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (projmutém) provedení. Polokošile je vyrobená z bavlny a polyesteru, je příjemná na nošení a po vyprání neztrácí barvu ani tvar. Před objednáním konzultujte velikost polokošil v Louckém klášteře ve Znojmě na tel. čísle 515 267 237.

Cena – polokošile: 300 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 46.

Polokošile s logem Znovínu

Uplatní se pro sváteční, pracovní i sportovní chvíle. Nabízíme je v tmavě zelené či bílé barvě s vyšitým zeleným logem Znovínu. Polokošile je vyrobená z bavlny a polyesteru, je příjemná na nošení a po vyprání neztrácí tvar ani barvu. Před objednáním konzultujte velikost polokošil v Louckém klášteře ve Znojmě na tel. čísle 515 267 237.

Cena – polokošile: 260 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 12.

Tričko S tebou mě baví sklep

Tričko s úsměvným heslem ve světle modré barvě. Před objednáním konzultujte velikost polokošil v Louckém klášteře ve Znojmě na tel. čísle 515 267 237.
Cena – tričko: 160 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 38.

Polokošile LEDŇÁČEK ŘÍČNÍ

Luxusní černá polokošile s obrázkem ledňáčka říčního doplňuje naši stejnojmennou výrobkovou řadu. Na rukávu je natištěné logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (projmutém) provedení. Polokošile je vyrobená z bavlny a polyesteru, je příjemná na nošení a po vyprání neztrácí barvu ani tvar. Před objednáním konzultujte velikost polokošil v Louckém klášteře ve Znojmě na tel. čísle 515 267 237.
Cena – polokošile: 700 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 52.

Polokošile πnot noir ~ 3,14

Luxusní polokošile v tmavě modré barvě s výrazným stříbrným logem πnot noir ~ 3,14 doplňuje naši stejnojmennou výrobkovou řadu. Na rukávu je natištěné logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (projmutém) provedení. Polokošile je vyrobená z bavlny a polyesteru, je příjemná na nošení a po vyprání neztrácí barvu ani tvar. Před objednáním konzultujte velikost polokošil v Louckém klášteře ve Znojmě na tel. čísle 515 267 237.
Cena – polokošile: 700 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 57.

Skleněný pilník na nehty s motivem ještěrky zelené

Pro zpestření výrobkové řady „Ještěrka zelená – Lacerta viridis“ Vám nabízíme skleněný pilník na nehty. V roce 1997 byl v České republice vyroben první skleněný pilník na světě. Pilníky dekorované kamínky od firmy Swarovski jsou, se souhlasem této firmy, opatřeny etiketou, která dokladuje použití těchto originálních kamínků. Pilník je také vhodným dárkem i „omluvenkou“. Pilník je zasunut v černém semišovém pouzdře s logem firmy a se zeleným nápisem LACERTA VIRIDIS.
Cena – pilník s pouzdrem: 120 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 51.

Vinařská zástěra do pasu s logem Znovínu

Praktická zástěra s vyšitým logem Znovínu, z kvalitního materiálu. Zástěru lze objednat v černé barvě se zlatou výšivkou. Je vhodná nejen pro toho, kdo představuje víno, ať už v rodinném kruhu, na recepcích nebo barbecue, ale je praktická při manipulaci s víny, popř. při přípravě různých specialit k vínu atd. Zástěra Vám jistě pomůže zvýšit Vaši image i sebedůvěru při prezentaci vín.
Cena – zástěra: 300 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 26.

Znovínské walkingové hole ze tří nastavitelných částí + zdarma soubor map

Trojdílné teleskopické hole s korkovou rukojetí použitelné na walking i treking ve firemních barvách s logem Znovínu a vinařskými motivy, zejména pak s tématikou ještěrky zelené (Lacerta viridis). K holím obdržíte soubor map a informací ke Znovín Walkingu.
Cena za sadu: 490 Kč/1 ks.
Objednávkové číslo: P 44.

JAK OBJEDNÁVAT

Vážení zákazníci, abychom Vám usnadnili objednávání vín, nabízíme Vám následující možnosti:

Zásilková služba – poštou na dobírku

Poštovné a balné 206 Kč za každý balík.

Naše produkty Vám zašleme poštou na jakékoliv místo v ČR. Vaše objednávky vyřizujeme v pořadí, v jakém jsme je obdrželi. Pro objednání není potřeba originální tiskopis. Objednávku můžete poslat:
a) poštou: Znovín Znojmo, a.s., Šatov 404, 671 22
b) e-mailem: louka@znovin.cz,
c) prostřednictvím e-shopu na www.znovin.cz
d) fax: 515 220 485
e) tel.: 515 267 237, 9.00–15.00 hod.
Láhve o objemu 0,75, 0,5 a 0,2 l jsou pečlivě zabaleny a zabezpečeny proti rozbití. Celá zásilka je pojištěna. Při eventuálním zjevném poškození kartonu zásilku nepřebírejte, případné odůvodněné reklamace vyřídíme okamžitě k Vaší spokojenosti. Vaše objednávka bude vyřízena do čtrnácti dnů.
Pro příznivce znovínských vín ze Slovenska zajišťuje distribuci našich vín společnost SLOWIN Bratislava, www.slowin.sk a další možnost Vám nabízí ŠTEIGER Club 2013 se sídlem v Pezinku na Zahradnej ulici č. 19 v kruhu přátel dobrého vína ze Znovína s možností individuálních degustací po dohodě na čísle +421 907 457 447.
Před vánočními svátky nezapomeňte zaslat objednávky včas, nejpozději do 10. 12. 2017.

Na dobírku rychleji a levněji firmou MESSENGER po celé ČR

Pro zlepšení našich služeb v rychlosti doručení objednaného vína nabízíme možnost dodání vína po celé ČR nejdéle do 4 pracovních dnů od objednání. Další předností této distribuce jsou výrazně nižší ceny dobírky než u České pošty, zvláště při větším počtu kartonů.

Ceník přepravy vína			
Dodávka – počet kartonů na jednu adresu	Celková cena za doručení	Orientační cena doručení na lahev	
1–2	160 Kč	2 kartony	13,00 Kč
3–4	200 Kč	4 kartony	8,33 Kč
5–6	230 Kč	6 kartonů	6,38 Kč
7–8	350 Kč	8 kartonů	7,29 Kč
9–10	390 Kč	10 kartonů	6,50 Kč

Ceník platí za dodávky kartonů se všemi typy lahví: 0,75 l – 6 lahví, 0,5 l – 9 lahví, 0,2 l – 24 lahví, Genus Regis 0,75 l – 6 lahví a 0,5 l – 9 lahví, sekty – 6 lahví, Robinia – 6 lahví. Ceník platí i pro kombinace výše jmenovaných typů lahví v jednom kartonu.
Doručení: mezi 8–17 hodinou po celé ČR do čtyř pracovních dnů od objednání. **Před vánočními svátky nezapomeňte zaslat objednávky včas, nejpozději do 15. 12. 2017.** Kurýr kontaktuje telefonicky zákazníka při doručování vždy předem.
Při objednávání vinařských předmětů se cena dobírky odvíjí od velikostního objemu objednaných vinařských předmětů. Platba při převzetí zboží pouze v hotovosti, ne platebními kartami. Kontaktní osobou, která vyřizuje Vaše objednávky je slečna Radka Neužilová, tel.: 720 979 887, e-mail: r.neuzilova@znovin.cz.

Rozvážková služba vín do domu nebo do firmy – dovoz zdarma za nákup od 5 000 Kč

Rozvážková služba je určena především pro speciální prodejny a vinotéky, pro firmy, které chtějí k různým příležitostem darovat exkluzivní balení, sekty, archivní vína atd., a také pro milovníky archivních vín, sběratele ročníků a vín z určitých poloh a žádají tyto výrobky ve větším množství. Tuto službu můžete také využít s přáteli nebo kolegy najednou, pokud bude Vaše objednávka vyšší než 5 000 Kč a udáte nám pouze jednu adresu s místem dodání. Tato služba v žádném případě nesupluje činnost supermarketů a velkoobchodů. Vzhledem k přiměřené velikosti našich firemních prodejen a omezené skladovací kapacitě těchto distribučních míst po České republice, doporučujeme všem našim zákazníkům využívat rozvážkovou službu vždy při naplnění hranice nákupu nad 5 000 Kč.

Minimální množství jednoho druhu vína je šest kusů lahví 0,75l, devět kusů lahví 0,5l. Sekty, slámová a ledová vína rozvážíme i po jednotlivých lahvích. K Vaší objednávce přidáme také Vámi objednané vinařské předměty. Chcete-li tento způsob dodávky využít, označte jej křížkem na Vašem objednávkovém lístku. Kontaktní osobou pro dohodnutí podrobností, upřesnění termínu a místa převzetí zboží, potvrzení fakturace je paní Věra Krejčová, tel. 515 266 622. Vaše objednávky přijmeme na:

a) na adrese ZNOVIN ZNOJMO, a.s., Šatov 404, 671 22
b) na tel. 515 266 622 (paní Krejčová)
c) na e-mailové adrese: rozvazkova@znovin.cz, krejcova@znovin.cz nebo přes www.znovin.cz.

Vaše objednávka bude vyřízena do čtrnácti dnů s výjimkou jarního putování po vinicích (květen, červen) a podzimního putování po archivních sklepích (listopad, prosinec), kdy se termín dodání Vaší zásilky může prodloužit z důvodu velkého počtu objednávek. Závoz vína na Vámi určené místo v rámci České republiky je obvykle realizován v dopoledních hodinách.

Při převzetí vína je možné platit platební kartou. Před vánočními svátky nezapomeňte zaslat svoji objednávku včas, nejpozději do 10. 12. 2017. Do tohoto termínu garantujeme závoz vín do 22. 12. 2017.

Firemní prodejny a výdejní místa v České republice pro vyzvednutí vín

Pokud objednáváte vína formou „vyzvednutí“, zaškrtněte na Vašem objednávkovém lístku jedno z uvedených míst doručení. Víno Vám bude s fakturou bez poštovného i jiných poplatků předáno proti zaplacení v hotovosti na místě. Vína zde budou připravena k vyzvednutí do 14 dnů od obdržení objednávky a budou zde uložena dalších 14 dnů. Souběžně s dodáním objednaného vína Vám zašleme písemné nebo e-mailové vyrozumění, kdy byla vína přivezena. Minimální objednávka je jeden karton, tj. 6 lahví 0,75l nebo 9 lahví 0,5l. **Tento způsob doporučujeme u objednávek vín do celkové hodnoty 5 000 Kč. Nad hodnotu 5 000 Kč doporučujeme výhodný způsob doručení vín rozvážkovou službou přímo na Vámi zvolenou adresu.**

A. FIREMNÍ PRODEJNY VE ZNOJMĚ

1. Prodejna vín, Horní Česká 2, Znojmo

Tel.: 515 220 700, e-mail: prodejna.ceska@znovin.cz, otevírací doba: Po–Pá 9.00–12.00, 12.30–18.00, So 8.00–12.00 hod. Zde můžete vybírat vína z celého stávajícího sortimentu Znovínu, která Vám dle přání připravíme do dárkových kazet. Samozřejmostí jsou doprovodné vinařské předměty, vinařská literatura a ochutnávky vytipovaných vín vždy třetí týden v měsíci. Pro milovníky archivních, lahvově zralých vín zde máme připravenou širokou nabídku z konce minulého století. Tato vína na Vás čekají v optimálních podmínkách klimatizované skříně v původních tzv. zaprášených lahvích s patinou. **Na prodejně je možné platit platebními kartami.**

2. Prodejna lahvových vín a dárkových předmětů v Louckém klášteře, Znojmo

Tel.: 515 267 237, 606 707 626, fax: 515 220 485, louka@znovin.cz, prodejna.louka@znovin.cz, otevírací doba: **1. 3.–22. 12. 2017 Po–Pá 9.00–18.00, So, Ne 9.00–12.30, 13.00–18.00, 27.–29. 12. 2017 9.00–18.00, 5. 1.–28. 2. 2018 Po–Pá 9.00–18.00, So 9.00–12.00, 1. 3.–30. 12. 2018 Po–Pá 9.00–18.00, So, Ne, svátek 9.00–12.30, 13.00–18.00.** V Louckém klášteře jsou mj. také dostatečné prostory na pohodlné zaparkování auta a naložení nákupu.

V prodejně Loucký klášter můžete nakupovat lahvová vína za katalogové ceny a platit platebními kartami. Doporučení: velké nákupy (restaurace, vinárny, atd.) doporučujeme pro rychlejší odbavení vyřídit do 15.00 hod.

3. Prodejna sudových vín, sýrů, kozích sýrů a sazenic révy vinné v Louckém klášteře, Znojmo

Tel.: 602 721 134, otevírací doba: **1. 3.–22. 12. 2017 Po–Ne 9.00–12.30, 13.00–18.00, 27.–29. 12. 2017 9.00–12.30, 13.00–18.00, 3. 1.–28. 2. 2018 Po–Pá 9.00–12.30, 13.00–18.00, So 9.00–12.00, 1. 3.–30. 12. 2018 Po–Ne 9.00–12.30, 13.00–18.00.** Prodejnu sudových vín najdete přímo naproti Návštěvnímu centru v Louckém klášteře. Kromě sýrů zde můžete zakoupit i kozí sýry. Kozí sýr má léčebné účinky. Pomáhá při léčbě trávicího traktu, stresů a migrén, alergií, revmatických bolestí a má preventivní účinek u nádorových onemocnění.

Můžete zde také platit platebními kartami.

Prodej sazenic révy vinné stolních odrůd v plastových květináčích v Louckém klášteře

Přednosti: Odrůdy révy vinné – ***stolní – k jídlu – větší bobule*** – vhodné pěstovat kdekoliv v České republice, jsou vhodné i ***na pergoly, nezmrzají, nepotřebují chemické ošetřování, lze je vysadit kdykoliv v průběhu roku*** (mimo zimu), lze z nich vyrábět i vlastní burčák! (Sazenice jsou od renomovaného českého „školkaře"!)

B. VÝDEJNÍ MÍSTA V ČESKÉ REPUBLICE

Termíny posledních závozů na jednotlivá distribuční centra uveřejníme tak jako loni během prosince na našich webových stránkách.

Brno-Slatina	**1 Distribuční centrum Vinotéka Znovín Slatina**		
	Jihomoravské nám. 1098/1, Brno-Slatina		Po–Pá 13.00–19.00 So 9.00–15.00 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
	49.1787428N, 16.6848494E		
	604 525 920		
	marekhubel@seznam.cz		
Vybraná nabídka vín včetně sudových, parkoviště, bezbariérový přístup, **platba možná i kartou**.			

České Budějovice — 2 Distribuční centrum a Vinotéka U Jiřího ze Znojma

Jírovcova 10, České Budějovice		Po–Pá 10.00–18.00 So 10.00–12.00
48.9790575N, 14.4776253E		
725 390 031		
lfrisova@email.cz		

Kompletní sortiment znovínských vín včetně sudových, pravidelné degustace, bezbariérový přístup, , **platba možná i kartou.**

Frýdek-Místek — 3 SUDOVKARNA.CZ — NOVINKA

Bezručova 2449, Frýdek-Místek		Po–Pá 10.00–20.00 So 10.00–13.00
49.6714917N, 18.3452058E		
732 688 786		
info@sudovkarna.cz		

Kompletní nabídka lahvových vín i sudové víno, parkoviště, bezbariérový přístup, **platba možná i kartou.**

Hořovice — 4 Zahradní centrum Cílkovi, Hořovice (okres Beroun)

Na Cintlovce 1474, Hořovice		Po–Pá 9.00–16.00 So 9.00–15.00
49.8410658N, 13.8825375E		
607 109 000		
info@zacen.cz		

Parkoviště, bezbariérový přístup, občerstvení, nabídka lahvových vín, **platba možná i kartou**.

Hradec Králové — 5 Distribuční centrum Dr. Müller Pharma s. r. o.

U Mostku 182, Hradec Králové – Pouchov		Po–Pá 7.00–15.00
50.2240389N, 15.8472778E		
606 042 095		
distribuce@muller-pharma.cz		

Vybraná nabídka vín, parkoviště v areálu, **platba možná i kartou**.

Cheb — 6 Distribuční centrum Vinotéka U Krkovičky

Wolkerova 30, Cheb		Po–Pá 7.00–15.00 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
50.0812369N, 12.3811203E		
774 150 963		
peutikal@seznam.cz		

Celý sortiment znovínských vín za katalogové ceny, parkoviště, bezbariérový přístup, **platba možná i kartou**.

Chomutov — 7 Distribuční centrum a Vinotéka REN company spol. s r.o.

Na Moráni 4878, 430 01 Chomutov		Po–Pá 7.00–17.00 So 8.00–11.00
50.2665477N, 13.2488073E		
606 860 029		
ludvikova@ren.cz		

Lahvová vína, ochutnávka vzorků znovínských vín, bezbarierový přístup, parkoviště, **platba možná i kartou**.

Jablonné nad Orlicí — 8 Vinotéka Adlerka

Aloise Hanuše 141, Jablonné nad Orlicí		Po–Ne 8.00–18.00, So 9.00–15.00 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě lze sjednat vydání zboží do 22.00 hod.
50.0272025N, 16.6037719E		
465 641 888, 602 694 111, 725 480 755		
adlerka@filipinum.cz		

Lahvová vína, bezbarierový přístup, parkoviště, možnost zajištění degustace znovínských vín pro skupiny ve stylové vinárně, **platba možná i kartou**.

Jaroměřice nad Rokytnou — 9 Prodejna vín v Hotelu OPERA

Komenského 996, Jaroměřice nad Rokytnou		nepřetržitý provoz	
49.0951097N, 15.8898950E			
568 440 200			
hotelopera@seznam.cz			

Kompletní sortiment lahvových a sudových vín, dárkové obaly, vinařské předměty, možnost zajištění degustace vín, parkoviště, bezbariérový přístup, **platba možná i kartou**.

Karlovy Vary — 10 Distribuční centrum a prodej vybraných vín v provozovně „Flora centrum“

Jáchymovská 49, Karlovy Vary		Po–Pá 8.00–18.00 So 8.00–14.00 Ne 9.00–14.00	
50.2430356N, 12.8732872E			
353 225 752, 602 154 850			
info@flora-centrum.cz			

Vybraná nabídka vín, bezbariérový přístup, parkoviště, široká nabídka květin, **platba možná i kartou**.

Kuřim — 11 Distribuční centrum Michl Motorsport

Tyršova 1263/7A, Kuřim		Po–Pá 7.30–17.00	
49.2985400N, 16.5344164E			
541 424 344			
sklad@michl-motorsport.cz, jmichl@michl-motorsport.cz			

Většina sortimentu znovínských vín včetně vybraných archivních vín, velké parkoviště zdarma, bezbariérový přístup, po domluvě možná degustace , **platba možná i kartou**.

Ostrava — 12 Distribuční centrum a prodejna vín

Betonářská 1, Slezská Ostrava		Po, Út, Čt 12.30–17.30 St 10.00–17.30 Pá 10.30–17.30 So 8.00–11.30	
49.8566706N, 18.3009061E			
597 579 562, 733 651 582			
nasevinoteka@nasevinoteka.cz			

Vybraná nabídka vín, sudové víno, bezbariérový přístup, parkoviště, **platba možná i kartou**.

Ostrava-Poruba — 13 Vinotéka Ostrava

Hlavní třída 683/108, Ostrava-Poruba		Po–Pá 10.00–20.00 So 10.00–17.00	
49.8305381N, 18.1669367E			
732 688 786			
vinoostrava@gmail.com			

Kompletní nabídka lahvových vín i sudové víno, parkoviště, bezbariérový přístup, **platba možná i kartou**.

Pardubice — 14 Distribuční centrum Eliher s.r.o., Pardubice-Staré Hradiště

Fáblovka 403, Pardubice-Staré Hradiště		Po–Pá 7.00–18.00 So–Ne 9.00–18.00	
50.0606953N, 15.7731478E			
466 799 440, 724 022 362			
eliher@eliher.cz			

Kompletní nabídka vín, bezbariérový přístup, parkoviště, **platba pouze kartou (z důvodu zavedení EET).**

Plzeň — 15 Distribuční centrum Klášterní

	Klášterní 2, Plzeň		Po–Pá 9.00–12.00 Čt 9.00–12.00, 14.0–17.00 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
	49.7347139N, 13.3918481E		
	603 889 021		
	agastro@agastro.eu		

Vybraná nabídka vín, parkoviště, **možnost platby kartou pouze pro distribuční prodeje.**

Praha 4 — 16 Distribuční centrum a vzorková prodejna znovínských vín na Proutěné

	Proutěná 408, Praha 4-Újezd		Út–Pá 15.00–19.00 So po předchozí telefonické domluvě od 9.00–11.00
	50.0225917N, 14.5234464E		
	602 193 637		
	slama@znovin.cz		

Celý sortiment znovínských vín včetně sudových, speciality i archivní vína. Odborný servis a možnost ochutnávky. Bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba možná i kartou**.

Praha 6 — 17 Vinotéka - Galerie vín na Hanspaulce (GALVIN)

	Na Hanspaulce 25, Praha 6		Po–Pá 12.00–19.00
	50.1037725N, 14.3728569E		
	604 242 576		
	galvin@centrum.cz		

Celý sortiment znovínských vín včetně sudových, **platba možná i kartou**.

Praha 8 - Libeň — 18 Klub U poutníka Hrocha

	Zenklova 1236/173, Praha 8-Libeň		Po–Pá 16.00–22.00 V jinou dobu po předchozí domluvě, vchod z ulice Gabčíkova.
	50.1186081N, 14.4631181E		
	777 293 392		
	putovanihrocha@seznam.cz		

Vinotéka, klub, společenské hry, výstavy, knihovnička. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodeje.**

Praha - Mokropsy — 19 Značková prodejna Znovín na Famelii Mokropsy

	Rumunská 1165, Černošice-Mokropsy		St–So 15.00–20.00 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
	49.9407931N, 14.3272389E		
	725 080 452, 603 359 707, 736 789 107		
	provoz@famelie.cz		

Katalogové ceny, parkoviště, **možnost platby kartou pouze pro distribuční prodej**.

Prostějov — 20 Dárková prodejna Alfa

	nám. Edmunda Husserla 7, Prostějov		Po–Pá 8.00–17.00 So 8.00–11.00
	49.4727256N, 17.1152708E		
	603 873 449, 775 560 923		
	ludmila.hola@gmail.com		

Celý sortiment znovínských vín, včetně sudových, bezbariérový přístup, parkoviště, **platba možná i kartou**.

Třeboň — 21 Vinotéka Radka

	Novohradská 223, Třeboň		Po–Ne 14.00–17.00 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
	49.0016511N, 14.7734919E		
	736 185 263		
	info@pesarna.cz		

Kompletní nabídka znovínských vín, stáčená, archivní i šobeská vína, teplé a studené domácí speciality, bezbariérový přístup, parkoviště, **platba možná i kartou**.

Ústí nad Labem	22 Distribuční centrum Vinný domeček		
	Štefánikova 9118, Ústí nad Labem		Po–Pá 15.00–19.00 So–Ne po předchozí telefonické domluvě
	50.6703247N, 14.0165853E		
	732 915 548		
	dvorak005@seznam.cz		
Prodejna znovínských vín včetně sudového, bezbariérový přístup, parkoviště, ochutnávky vín, **platba možná i kartou**.			

Zlín-Prštné	23 Obchůdek na Návsi, prodej a distribuční centrum vín firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.		
	Náves 36, Zlín-Prštné		Po 11.00–12.30, 13.00–18.00 Út–Čt 10.00–12.30, 13.00–18.00 Pá 10.00–12.30, 13.00–18.30 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
	49.2220636N, 17.6334136E		
	603 223 177		
	vino@ck-ra.cz		
Současná i archivní znovínská vína, včetně sudových, **platba možná i kartou**.			

SLUŽBY PRO VÁS

Privátní archiv vín v Moravském sklípku v Šatově

Do archivu vín Moravského sklípku v Šatově ukládají naši zákazníci svá vína do uzamčených kójí – privátních boxů. Stálá teplota a optimální vlhkost zaručují vynikající podmínky pro archivaci. Navíc mají možnost bezplatně využívat při degustaci vín sklepních prostor s posezením. Pozvat mohou jak své rodinné příslušníky, tak i své přátele nebo obchodní partnery. Ve stylové vinárně a restauraci nad sklípkem lze využít pestrou gastronomickou nabídku a vybrat si k nákupu či ochutnání ze širokého sortimentu znovínských vín. Naši „boxaři" klientelu dnes představuje kromě množství známých osobností i široká veřejnost, a to je dobře. Stává se věcí „image" mít v Moravském sklípku v Šatově svůj privátní box.

Jak vlastně privátní boxy fungují: uskladňovat lze pouze vína z produkce firmy Znovín Znojmo, a.s. Boxy mají svého správce (p. Benc, mobil: 602 126 361). Návštěvu privátních boxů je nutno předem nahlásit (nejlépe dva dny předem). Můžete využít i e-mailovou adresu e-mail: boxy@znovin.cz. Návštěvy archivu vín doporučujeme časovat na dobu od 14.00 hod. do 20.00 hod. I mimo tuto dobu je návštěva možná, avšak pouze po dohodě a se souhlasem správce boxů. Objednávky vín do boxů se zasílají firmě Znovín Znojmo, a.s.

Co se týče naskladňovaní a vybírání vína z boxů, máte dvě možnosti: buď vlastníte klíče od boxu pouze Vy – pak si naskladňování, vyskladňování i evidenci provádíte sami, nebo má všechny klíče správce boxů, který také vína (bez Vaší přítomnosti) naskladňuje a vede evidenci stavu vín na skladových kartách. Bez přítomnosti správce boxů není vstup do prostoru privátních boxů možný. Minimální množství vín k ležení by mělo být padesát lahví. Není to však z naší strany striktně vyžadováno, jde nám spíše o optimální využívání kapacity boxů.

Cena ročního nájmu: kapacita do 100 lahví – 600 Kč, do 150 lahví – 1 300 Kč, do 200 lahví – 1 500 Kč, nad 200 lahví – 2 000 Kč.

Momentálně nedisponujeme volnými boxy s kapacitou do 100 lahví. Máte-li zájem být zařazeni do pořadníku, kontaktujte paní Sigmundovou, tel. 515 266 632.

Doprovodné služby a benefity:

1. **Již nyní můžete sbírat a šetřit bonusové body za nákup znovínských vín na úhradu nájmu za privátní archivní box (viz. Bonusy pro aktivní zákazníky). V účinnosti je od 1. 1. 2011.**
2. **Do každého obsazeného a zaplaceného privátního boxu bude počínaje rokem 2011 vždy**

k termínu 31. 8. uložen každoročně dárek v podobě výjimečného přívlastkového vína, typického pro daný ročník.

3. **Od 1. 1. 2011 je na našich webových stránkách spuštěn nový evidenční a informační systém pro majitele privátních boxů, který zajistí dostatečný přehled o stavu a pohybu uložených vín.**

Všechna vína v tomto katalogu označená slovem ANO v pravém sloupci úvodního seznamu vín jsou vhodná k archivování. Mezi piktogramy v charakteristikách jednotlivých vín je uvedena i doporučená doba pro otevření lahve za účelem dosažení optimálního požitku z vína. Tento údaj je však pouze informativní a některá vína mohou ležet samozřejmě déle. Mimo to je na naší internetové stránce seznam některých vybraných vín z předchozích nabídek, kde se dozvíte, jaká je jejich aktuální kondice a doporučenou dobu k jejich konzumaci (v případě, že byla odpovídajícím způsobem uložena), takže si kvůli kontrole stavu vína nemusíte otvírat Vaše vlastní lahve.

Prozatím poslední službou jsme reagovali na množící se požadavky závozu uskladněných vín v boxu k Vám, do místa bydliště. S touto variantou jsme ve stávající smlouvě neuvažovali. Předpokládali jsme, že si budete užívat vín přímo v neopakovatelné atmosféře archivního sklípku, což se v převážné části takhle děje, ale přece jenom pro některé, časově vytížené a zaneprázdněné „boxaře" nabízíme další službu, a to možnost závozu vybraného vína ze svého boxu do místa určení v rámci České republiky. Zde jsou pravidla:

1. Závoz vína z privátního boxu bude realizován v rámci České republiky
2. **Poplatek je stanoven na jednu láhev o objemu 0,2 l, 0,5 l a 0,75 l ve výši 10 Kč (s DPH)**
3. **Minimální poplatek však činí 300 Kč (s DPH)**
4. Doručení vína budeme avizovat do 14 dnů od přijetí Vašeho požadavku na závoz
5. Požadavek na závoz můžete nárokovat u správce boxů nebo u paní Sigmundové, tel. 515 266 632
6. Úhradu za tuto službu provedete přímo řidiči proti vystavenému dokladu
7. **Poplatek za dovoz vína z privátního boxu se týká i závozu do distribučních center**

Další dotazy, případně zájem o zapsání do pořadníku na box a uzavření smlouvy směřujte na tel.: 515 266 632, paní Sigmundová, popřípadě je zasílejte na e-mail: odbyt@znovin.cz, nebo poštou.

Pozornosti našim zákazníkům

Znovín Znojmo, a.s. si váží svých stálých zákazníků a odběratelů. Na důkaz toho jim poskytujeme následující pozornost. Oslavíte-li v roce 2017 nebo 2018 50, 60, 70, 80, 90 a více let nebo uzavřete sňatek, popř. úspěšně zakončíte studium na vysoké škole, dostanete od nás jako dárek dvě láhve exkluzivního sektu Znovín Classic Sekt.

Podmínkou pro získání dárku je kromě významného data také ve firmě evidovaný odběr vín v hodnotě minimálně 5 000 Kč za posledních šest po sobě jdoucích měsíců. Výročí či svatbu je nutné doložit kopií občanského průkazu, oddacího listu nebo vysokoškolského diplomu. Při dosažení více výročí v daném roce máte vždy nárok na svůj dárek. Vína doručíme firmou MESSENGER, zásilkovou nebo Rozvážkovou službou, případně je uložíme do privátních boxů v Moravském sklípku v Šatově. O tuto službu žádejte a více informací získáte na tel. 515 267 237.

Vaše etiketa na znovínské víno

Firmám i fyzickým osobám zajistíme zavěšení vlastní visačky na znovínské víno zdarma. Ceník dotisků, potisků na kartony, firemních etiket a dalších služeb Vám rádi zašleme. Z důvodů přípravy a výroby etiket, visaček nebo případného dotisku loga na kartony, které pro nás realizuje externí dodavatel, žádejte o tuto službu minimálně ***čtyři týdny před požadovaným termínem dodání.*** Informace o této službě Vám poskytne paní Sigmundová z odbytového oddělení (tel. 515 266 632).

Víno jako propagační předmět lze odečíst z daní

Firmy v tuzemsku si mohou odečíst od základu daně z příjmu vína v hodnotě 500 Kč za kus bez DPH, která použijí jako propagační předmět. Možnost se však týká jen takzvaných tichých vín, jimiž se rozumí téměř všechna nešumivá vína.
Podmínkou je, že láhev musí být opatřena obchodní firmou nebo ochrannou známkou poskytovatele vína či názvem propagovaného zboží nebo služby. Do ceny, která nepřesáhne zmíněných 500 Kč, se započítávají také náklady, jež vzniknou s pořízením reklamního předmětu. Jde například o výdaje na dopravu, dotisk reklamních etiket, polepení lahví či náklady na případné dárkové balení. Toto platí od 10. listopadu 2005 a je to uvedeno v zákoně č. 441/2005 Sb., část šestá.
Další důležitou pozitivní informací pro plátce DPH je, že v případě nákupu vína jako propagačního předmětu si lze DPH odečíst a při výdeji do spotřeby není povinnost DPH odvádět. Rádi i na požádání do faktury uvedeme: „Víno je určeno jako reklamní předmět, lahve označeny logem firmy." Nabídku námi distribuovaných kartonových a dřevěných dárkových nosičů na požádání rádi zašleme.

Zaslání dárku – dvou lahví vína

Jestliže jste se rozhodli obdarovat někoho z Vašich blízkých či obchodních přátel naším vínem, nabízíme Vám další atraktivní službu. Stačí, abyste si vybral(a) dvě láhve vína – doporučujeme nějaké exkluzivnější – a sdělte nám adresu, kam je máme zaslat. Pokud chcete přiložit blahopřání, doručte nám jej a my ho k vínům přiložíme.
Zásilku zašleme do sedmi dnů od zaplacení faktury nebo složenky vystavené na Vaše jméno.
Objednávky můžete vyplnit na běžných tiskopisech. Pro poslání Zásilkovou službou použijte Objednávku A, pro zaslání MESSENGERem použijte Objednávku D, které jsou součástí tohoto katalogu. Informace Vám rádi poskytneme na tel. 515 267 237. Tento dárek Vás bude stát cenu vín a poštovné.

Očekávaná délka prodeje vín

Vážení zákazníci, na našem webu si můžete ověřit dobu dostupnosti většiny aktuálně nabízených šarží vín, neboť pro Vás budeme průběžně aktualizovat (podle stavu zásob a prodejů jednotlivých šarží vín) předpoklady délky prodeje, respektive očekávaný termín jejich doprodání. Termín doprodání se může v průběhu „prodejního života" vína měnit (podle intenzity prodejů jednotlivých šarží), takže je vhodné si zde svá vína občas prověřit. Tato služba by měla napomoci předejít zklamání z nečekaného vyprodání Vašeho oblíbeného vína.

Bonusy pro aktivní zákazníky

Pro věrné a pravidelné zákazníky stále probíhá bonusový systém za realizované nákupy vín od naší firmy Znovín Znojmo, a.s. Celková částka, kterou vynaložíte na nákup znovínských vín bude automaticky převedena na bodovou hodnotu a to v poměru 100 Kč = 1 bod. V tabulce je seznam bonusů, které můžete získat za určitý počet nasbíraných bodů. Body mohou sbírat všichni stávající zákazníci zaregistrovaní v naší databázi za nákupy v Šatově, Louckém klášteře, Horní České ve Znojmě, v zásilkové a rozvážkové službě a za nákupy do boxů, pokud nemají žádné jiné slevové výhody. Pro Vás, kteří nejste ještě zaregistrováni, není nic jednoduššího, než se na některém ze tří uvedených prodejních míst zaevidovat (příjmení, jméno, titul, bydliště,…) a bude Vám přiděleno číslo zákazníka, kterým se budete při dalších nákupech prokazovat.
O případném ukončení celého bonusového systému Vás budeme s půlročním předstihem informovat opět sdělením v Katalogu vín, služeb a informací. Při každém osobním nákupu vín se

můžete přesvědčit, kolik již máte nasbíráno bodů a případně si bonus, který odpovídá této hodnotě, nechat vydat. Pokud si tedy vyberete příslušný bonus, nastřádaný bodový kredit se vynuluje a Vy začínáte znovu od nuly nebo od zůstatkové hodnoty, která Vám zbude na kontě po odebrání bonusů. Bonusy můžete vybírat na našich provozovnách Šatov, Louka a Horní Česká, Znojmo. Také Vám mohou být doručeny do některého z našich výdejních míst – distribučních center. Z důvodu evidence Vám za každý vydaný bonus bude vystaven dodací list a faktura, samozřejmě však s nulovou hodnotou. Bonusy můžete vybírat průběžně kdykoli, s výjimkou termínu konání jarního a podzimního putování, kdy budou z důvodu velké kumulace osob stanovena zvláštní pravidla. Ty pak uvedeme v pozvánce na pořádanou akci. ***Připomínáme, že pro bezproblémové nasčítávání bodů je nutné, aby každý z Vás byl u nás zaregistrován správně, a to pouze pod jedním číslem odběratele.*** Věříme, že se Vám tento naturální systém slev bude líbit a třeba ve formě bonusu objevíte krásná vína a zajímavé vinařské doplňky, které byste si možná sami nekoupili.

Nastřádanými bonusovými body lze také uhradit poplatek za pronájem archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově.

Tržby v Kč	Počet získ. bodů	Bonus	množství
1 500	15	**Folie pro zachování etiket**	1 sada
2 000	20	**Želé z ledového vína Tramín červený**	1 ks
2 500	25	**Viognier 0,75 l**	1 ks
3 000	30	**Degustační kolekce (4 přívlastková vína 0,187 l)**	1 ks
3 500	35	**Znovín Classic Sekt Brut**	1 ks
4 000	40	**Ročníkové víno Veltlínské zelené a Svatovavřinecké**	2 ks
4 500	45	**Ročníkové víno Ryzlink rýnský a Zweigeltrebe**	2 ks
5 000	50	**Vývrtka na víno v koženém pouzdře**	1 ks
5 500	55	**Kolekce známkových vín Mont Pré, Sankt Clemens, Denis ď Or**	3 ks
6 000	60	**Polokošile LACERTA VIRIDIS – ještěrka zelená**	1 ks
6 500	65	**Ryzlink rýnský ledové víno**	1 ks
7 000	70	**Kolekce odrůdových vín 0,75 l – Semillon, Bianca, Frankovka**	3 ks
7 500	75	**Sada 6 skleniček LARA 250 ml**	1 sada
8 000	80	**Sekt Charles Sealsfield Claret Brut, Znovín de Lux Rosé Demi sec**	2 ks
9 000	90	**Kolekce – Terroir box PYRAMIDA Znovín Znojmo**	
		Pálava, víno s přívlastkem, 0,75 l	1 ks
		Chardonnay, víno s přívlastkem, 0,75 l	1 ks
		André, víno s přívlastkem, 0,75 l	1 ks
9 500	95	**Kolekce Pálava – výběr z hroznů, 0,5 l**	1 ks
		Kerner – výběr z bobulí, 0,5 l	1 ks
		Tramín červený – výběr z hroznů, 0,5 l	1 ks
10 000	100	**Znovínské walkingové hole ze tří nastavitelných částí**	1 pár
14 000	140	**Polokošile ledňáček říční**	1 ks
		Následující bonusy jsou určeny pro nájemce privátních boxů, kteří již mají uzavřenou Smlouvu o uložení lahvového vína k archivaci.	
15 000	150	**Úhrada ročního nájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 100 lahví**	1 ks
32 500	325	**Úhrada ročního nájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 150 lahví**	1 ks
37 500	375	**Úhrada ročního nájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 200 lahví**	1 ks
50 000	500	**Úhrada ročního nájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou nad 200 lahví**	1 ks

Dárkové poukazy na odběr zboží výhradně v prodejnách ve Znojmě

Chystáte se udělat radost někomu ze svých blízkých? Vhodným dárkem může být víno doplněné něčím k zakousnutí či dárkovým předmětem. Nevíte si však rady s výběrem? Nechte výběr přímo na svém blízkém – darujte mu **dárkový poukaz na jednorázový odběr zboží** v některé z našich prodejen ve Znojmě. Dárkové poukazy v hodnotě 500 Kč, 1 000 Kč a 2 000 Kč si můžete osobně zakoupit nejen v našich prodejnách v areálu Louckého kláštera (pouze prodejna lahvových vín) či na ulici Horní České ve Znojmě, ale také z pohodlí vašeho domova prostřednictvím našeho e-shopu (v tomto případě Vám poukaz zašleme poštou na Vámi uvedenou adresu). Registrovaní zákazníci získají nákupem poukazu bonusové body.

Poukaz je možno uplatnit výhradně v podnikových prodejnách ZNOVÍNU ZNOJMO, a.s. v areálu Louckého kláštera (prodejna lahvových vín, prodejna sudových vín) či na ulici Horní České ve Znojmě, a to do 6 měsíců od jeho zakoupení. Upozorňujeme zákazníky, že na poukázky se nevrací, proto je nutno odebrat zboží minimálně v hodnotě zakoupeného dárkového poukazu. Více informací získáte na tel.: 515 267 237.

Společnost přátel dobrých vín

Každý týden se rozrůstá řada nových členů Společnosti přátel dobrých vín. Těší nás Váš neustálý zájem o dění u nás. ***Členství ve „Společnosti" je bezplatné*** a zaručuje pravidelné posílání našich aktuálních katalogů a informačních materiálů včetně nabídek s aktuálními cenami. Ti aktivní, kteří od nás pravidelně nakupují, pak od nás dostávají pozvání na některé pořádané akce. Těmi tradičními jsou zejména již podzimní Putování po archivních sklepích Znovínu a jarní Putování po vinicích Znojemska. Neaktivní zákazníci, kteří jsou současně členy Společnosti přátel dobrých vín budou vedle Katalogu vín, služeb a informací nadále dostávat pozvánky pouze jen na některé vybrané akce. Akcí neustále přibývá. **Jak se stát členem:** ti z Vás, kteří se chcete stát členy, volejte naše informační centrum tel. 515 266 620, mailujte na znovin@znovin.cz nebo pište na naši adresu.

Pozvánka na XX. Putování po archivních sklepích 2017

POZOR! VÍCE SOBOT A PÁTKŮ

4 000 Kč »»»» 5 000 Kč

Vzhledem k velkému zajmu o putování zejména v pátek a v sobotu jsme se rozhodli zachovat čtyřtýdenní cyklus termínů. Podzimní putování se letos uskuteční **26.–28. 10., 2.–4. 11., 10. a 11. 11. a 17. a 18. 11. 2017.** Tradičně navštívíme Křížový sklep v Přímětičích, Loucký klášter ve Znojmě, sklep v Sedlešovicích, Strachoticích, Jaroslavicích a národní technickou památku Vodní mlýn ve Slupi. Pozvánky obdrží všichni aktivní odběratelé, kteří mají u nás evidovaný odběr vín alespoň v hodnotě 5 000 Kč vč. DPH, a to od 1. 9. 2016 do 1. 9. 2017. Pozvánky rozešleme 19. září a přihlašovat se na putování budete moci od 4. 10. 2017 od 10.00 hod., a to prostřednictvím našich webo-

vých stránek na základě přiděleného aktuálního unikátního registračního kódu. Přihlašování proběhne opět ve dvou časových vlnách, čímž se snažíme vyjít vstříc i těm, kdo nemají v dopoledních hodinách přístup k internetu. (1. část uvolníme 4. 10. v 10.00 hod., 2. část ve stejný den v 18.00 hod.).

Pokud Vám pozvánka nebude doručena do 30. 9. a předpokládáte, že splňujete podmínky pro její zaslání, kontaktujte prosím naše informační centrum, paní Berkovou, tel. 515 266 620, info@znovin.cz. Těšíme se na setkání s Vámi.

Putování za hustopečskými vinicemi v době zrání hroznů

Již počtvrté organizujeme oblíbené putování za našimi vinicemi na hustopečsko. Letošní ročník proběhne ve dnech **1. a 2. září 2017** – pátek a sobota, každý den vždy se stejným programem. Po krátké procházce ke každé vinici ochutnáte na třech stanovištích s nádhernými výhledy celkem 15 vzorků vín. Navštívíme Nosislav – viniční trať Kozí hory, Starovice – viniční trať Růžová hora a Uherčice – viniční trať Strossberg. Večerní program bude pokračovat na nádvoří Louckého kláštera ve Znojmě, v případě deště v bývalé „Konírně". Na nádvoří bude možno posedět, a protože už bude první burčák, můžete ho degustovat až do 22.00 hodin. Pro milovníky vína bude otevřeno v přízemí „Návštěvní centrum" Louckého kláštera, kde lze ochutnat další vzorky vín. Na nádvoří kláštera je možné zakoupit také opékané speciality. Akce je určena zejména stálým zákazníkům Znovínu bez rozdílu odebraného množství a také potencionálním novým zákazníkům. Ochutnaná vína na hustopečských vinicích si budete moci zakoupit v prodejně v Louckém klášteře ve Znojmě, nebo jak je obvyklé si je nechat distribuovat, „Zásilkovou službou", „Rozvážkovou službou" nebo dovézt na naše výdejní místa po ČR anebo uložit do privátních boxů v Moravském sklípku v Šatově.

Na toto putování nebudeme rozesílat pozvánky. Vzhledem k charakteru akce budeme při prezenci v Louckém klášteře vždy od 12.00–14.00 vybírat registrační poplatek 200 Kč za osobu. Poplatek nezahrnuje večerní konzumaci vína a burčáku, stejně tak opékané speciality v areálu Louckého kláštera ve Znojmě. Prosíme, abyste s ohledem na ostatní účastníky putování nebrali s sebou své psí mazlíčky. Hlásit se můžete prostřednictvím našich webových stránek od pondělí 14. srpna 2017 od 10 hodin. Bližší informace k programu najdete v letáku a na našem webu.

Ozvěny putování po archivních sklepích v Plzni

Vzhledem k velkému zajmu našich zákazníků z Plzně a okolí o vína nabízená při putováních a dalších akcích, budeme pořádat řízené ochutnávky v hotelu Gondola, Pallova ulice 12, Plzeň v termínech 21., 23., 28. a 30. listopadu a 5. a 7. prosince 2017 vždy od 17.00 hod. Přihlášky na některý z termínů, maximálně dvě osoby, prosíme zaslat do 15. 11. 2017 na e-mail: b.ebenlendr@seznam.cz, nebo na tel. 602 453 067. Rezervace budeme přijímat v pořadí, v jakém budou zasílány. Věříme, že tuto nabídku ocení zejména ti, kteří nemají možnost zúčastnit se skupinového putování.

Ozvěny putování po archivních sklepích v Praze

Vám, kteří nestihnete navštívit letošní putování, si dovolujeme nabídnout možnost ochutnání nových vín z putování i možnost jejich přímého nákupu za „putovací ceny" či objednání v Distribučním centru a vzorkové prodejně na Proutěné 408, Praha 4, (www.znovinvpraze.cz) ve dnech 7. 11.–16. 11., od úterý do pátku, 15.00–19.00 hod.

Máte-li zájem o řízenou ochutnávku, pořádáme ji pro Vás 6. 11. a 13. 11. od 19.00 hod. tamtéž. Přihlášky na tuto ochutnávku prosíme zaslat do 23. 10. na e-mail: slama@znovin.cz. Kapacita na ochutnávku je 20 osob. Přijďte k nám ochutnat, co je o putování ve Znovínu nového.

ZNOVÍNKY
DEGUSTAČNÍ VINNÉ PŘEDPLATNÉ

Chcete ročně přechutnat 72 různých znovínských vín? Hledáte nevšední dárek? Chtěli byste pravidelnou dodávku vín a nechcete se zdržovat jejich výběrem?

Inspirujte se u nás. Nabízíme Vám službu nazvanou Degustační vinné předplatné aneb vinný měsíčník „Znovínky".

Předplacením kromě vína získáte mnohem více:

1. Pravidelné měsíční zasílání kartonu se sadou 6 lahví vždy jiných vín (bílá, růžová, červená vína v lahvích 0,75 l i 0,5 l).
2. Při předplatném a pravidelném zasílání 6 lahví firmou MESSENGER nebo poštou bez dobírky je poštovné zdarma. Při převzetí kartonu ve výdejních místech (v distribučních centrech) Znovínu v ČR dopravu také neplatíte. Při předplatném 5 a více kartonů na každý měsíc můžete využít rozvážkovou službu vín, při které také **neplatíte žádnou dopravu!**
3. Každý měsíc ochutnáte 6 vzorků vždy jiných vín, vybraných a okomentovaných našimi sklepmistry nebo sommeliery. Při ročním předplatném tak během 12 měsíců zdegustujete **72 různých druhů vín.**
4. Jedno z 6 lahví bude vždy speciální víno z řady Znovín Gallery – tedy vín vyrobených v řádově stovkách lahví, které nebude běžně v prodeji.
5. **Odběr vín se načítá do bonusového systému,** budete tedy sbírat i bonusové body.
6. Degustační vinné předplatné je vhodné jako **dárek pro kohokoliv.** Udejte jen adresu, kam předplacené víno zasílat.
7. Předplacením sady vína na **více než 1 měsíc získáte další slevy** (viz. níže tabulka). Při ročním předplatném navíc v prvním kartonu získáte malý dárek „vinné želé z ledového vína".
8. Předplatné je nutné uhradit do 10. dne v příslušném měsíci a od 25. dne stejného měsíce Vám začnou být vína distribuována. Stačí vyplnit formulář na internetu nebo v papírové podobě, my vystavíme zálohovou fakturu na základě, které zašlete částku předplatného na náš účet. **Daňový doklad – fakturu na konkrétní vína pak zašleme společně s doručeným vínem.**
9. Do faktury za víno lze uvést „Víno je určeno jako reklamní předmět, láhev označena logem firmy".

Předplatit si lze vína na 1, 3, 6 a 12 měsíců.
O zaslání formuláře na objednávku pro „Znovínky" si můžete napsat na e-mail: znovin@znovin.cz nebo objednat na tel.: 515 266 620. Objednávky na předplatné najdete také na www.znovin.cz

Čím delší období, tím větší sleva:

	Cena po slevě	Sleva na 1 sadu	Sleva celkem	Sleva na láhev
1 měsíc	1 000 Kč	0 Kč	0 Kč	0 Kč
3 měsíce	2 910 Kč	30 Kč	90 Kč	5 Kč
6 měsíců	5 760 Kč	40 Kč	240 Kč	6,66 Kč
12 měsíců	11 280 Kč	60 Kč	720 Kč	10 Kč

DALŠÍ ZAJÍMAVÉ AKCE

Kalendář vybraných akcí Znovínu v roce 2017 a 2018

5. 8.	NaVajn – prohlídky města Znojma se znovínským vínem
12. 8.	NaVajn – řízená degustace vín na lodi s plavbou po Vranovské přehradě
1. a 2. 9.	Putování za Hustopečskými vinicemi, Hustopečsko
15.–17. 9.	Znojemské historické vinobraní, Znojmo
29.-30. 9.	Burčákfest, Znojmo, Loucký klášter
1. 10.	Konec sezóny Vinařského turistického programu
26.–28. 10.	Putování po archivních sklepích Znovínu
2.–4. 11.	Putování po archivních sklepích Znovínu
10.–11. 11.	Putování po archivních sklepích Znovínu
17.–18. 11.	Putování po archivních sklepích Znovínu

7.–9. 2. 2018	Ochutnávka Procházka časem, Loucký klášter, Znojmo
2.–3. 3. 2018	Znovínský košt vín, Loucký klášter, Znojmo
30. 3. 2018	Otevření sezóny Vinařského turistického programu
21. 4. 2018	Den Znovín Walkingu
8. 5. 2018	Festival vín VOC ZNOJMO, Horní nám. Znojmo
10.–13. 5. 2018	Putováni po vinicích Znojemska
17.–19. 5. 2018	Putováni po vinicích Znojemska
25. a 26. 5. 2018	Putováni po vinicích Znojemska
1. a 2. 6. 2018	Putováni po vinicích Znojemska
8. 6. 2018	Den otevřených dveří Křížového sklepa v Příměticích
30. 6. 2018	Amatérský cyklistický závod Vinařská 50 – AUTHOR ZNOVÍN Cup

Burčákové dny v Loucké klášteře ve Znojmě – 2017 aneb kdy nakoupit burčák

V areálu Louckého kláštera v objektu prodejny sudových vín a sýrů budeme v přilehlém mázhausu ve vybrané dny prodávat burčák do firemních PET lahví, nebo vlastních nádob. V přilehlém mázhausu je možné posedět a vychutnat burčák přímo na místě. **Uvedené ceny jsou orientační.**

Burčákové dny ve dnech		
Putování za hustopečskými vinicemi		
Pá 1. 9. 2017	(9.00–22.00 hod.)	60 Kč/litr
So 2. 9. 2017	(9.00–22.00 hod.)	60 Kč/litr
Ne 3. 9. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr
Burčákové dny		
Pá 8. 9. 2017	(9.00–21.00 hod.)	60 Kč/litr
So 9. 9. 2017	(9.00–21.00 hod.)	60 Kč/litr
Ne 10. 9. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr
Burčákové dny ve dnech Znojemského historického vinobraní		
Pá 15. 9. 2017	(9.00–20.00 hod.)	70 Kč/litr
So 16. 9. 2017	(9.00–20.00 hod.)	70 Kč/litr
Ne 17. 9. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr
Burčákové dny		
Pá 22. 9. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr
So 23. 9. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr
Ne 24. 9. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr
Burčákové dny ve dnech Burčákfestu		
St 27. 9. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr
Čt 28. 9. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr
Pá 29. 9. 2017	(9.00–23.00 hod.)	70 Kč/litr
So 30. 9. 2017	(9.00–01.00 hod.)	70 Kč/litr
Ne 1. 10. 2017	(9.00–18.00 hod.)	60 Kč/litr

Program Znovínu Znojmo, a. s. na Znojemském vinobraní 15.–17. 9. 2017

Pátek 15. 9. 2017:
14.00–20.00 Loucký klášter – mázhaus „Kladivo" – posezení a prodej sudových vín a burčáku
14.00–20.00 naučná ochutnávka a prodej vín ve Státním archivu Znojmo, Divišovo nám.
14.00–24.00 mázhauz ve firemní prodejně na Horní České, prodej burčáku a jakostních vín
Sobota 16. 9. 2017:
10.00–20.00 Loucký klášter – mázhaus „Kladivo" – posezení a prodej sudových vín a burčáku
10.00–20.00 naučná ochutnávka a prodej vín ve Státním archivu Znojmo, Divišovo nám.
10.00–24.00 mázhauz ve firemní prodejně na Horní České, prodej burčáku a jakostních vín
Neděle 17. 9. 2017:
9.00–18.00 prodej burčáku a vín v Louckém klášteře ve Znojmě
9.00–18.00 ochutnávky vín na našich stáncích ve vinicích Šobes a Staré vinice

Znojemský burčákový festival BURČÁKFEST 2017, pátek 29. září a sobota 30. září

GATO production s.r.o. a Znovín Znojmo, a.s. pořádají v areálu Louckého kláštera ve Znojmě v pátek 29. září a v sobotu 30. září 2017 slavnosti burčáku, hudby a kulinářských specialit nazvané Znojemský burčákový festival – BURČÁKFEST 2017. Jsou pro Vás připraveny ochutnávky vín, burčáku, gastronomických specialit a bohatý kulturní program.
Burčák je ještě nehotové víno, má méně alkoholu, příjemnou nasládlou chuť, bublinky i spoustu kvasinek. To vše z něj dělá fenomén moravského podzimu. Říká se, že občasné pročištění organismu pravým moravským burčákem je to nejlepší, co můžeme pro své zdraví udělat. Proto jej můžete ochutnávat po celou dobu festivalu.

OCHUTNÁVKY VÍN A BURČÁKU

Pokud si chcete pochutnat na dobrém burčáku a kvalitním vínu firmy Znovín a k tomu ještě posedět v příjemném prostředí s nezapomenutelnou atmosférou, pak je burčákový festival tou pravou akcí. Burčák můžete vychutnávat po celou dobu festivalu podle níže uvedených informací. Tradicí se také staly ochutnávky Sauvignonů, Tramínů, Ryzlinků rýnských a dalších vybraných odrůd Znovínu Znojmo. Zařadili jsme i ochutnávku πnotů (Rulandské modré vyrobené jako klaret, růžové a červené víno). Tyto ochutnávky probíhají formou placených bločků ve štukových sálech a sklepení Louckého kláštera. Na členy Společnosti přátel dobrých vín, kteří se prokáží členskou kartou, čekají klubové výhody.

	pátek	sobota
prodej tří druhů **burčáku**, prodejní místo: Kladivo *(vedle prodejny stáčených vín, společný vchod s prodejnou ovoce)*	9.00–23.00 orientační cena 70 Kč/l	9.00–01.00 orientační cena 70 Kč/l
prodej **burčáku a vína** (celých lahví) na nádvoří pod přístřeškem mezi prodejnou lahvových vína a Návštěvnickým centrem	16.00–23.00	11.00–01.00
prodej **burčáku** před vstupem do areálu kláštera *(naproti Restauraci Kuželna, kde se neplatí vstupné)*	15.00–21.00	11.00–21.00
ochutnávka vín štukové sály *(první podlaží kláštera)*	16.00–22.00	16.00–23.00
ochutnávka vín sklepení Louckého kláštera *(vstup přes Návštěvnické centrum)*	16.00–22.00	16.00–23.00
Prodejna lahvových vín	9.00–18.00	9.00–12.30 13.00–18.00
Prodejna stáčených vín	9.00–12.30 13.00–18.00	9.00–12.30 13.00–18.00

ŠLAPÁNÍ HROZNŮ BOSÝMA DÍVČÍMA NOHAMA

Tato unikátní podívaná za účelem výroby speciálního vína s názvem Šlapané víno – za doprovodu stylové hudby, se bude odehrávat v sobotu 30. září od 14.00 do 16.00 hod. u historického kládového lisu. Šlapané víno je vyrobeno šlapáním hroznů, tedy lisováním bílých hroznů šlapáním bosýma dívčíma i ženskýma nohama. Mošt bude odtékat z lisovacího koše do nerezové nádoby a převezen na prokvašení do Jaroslavic. Šlapání se může zúčastnit celkem osm nezávislých čtyřčlenných týmů. Účastnice opět získají zajímavý dárek a budou uvedeny na zadní etiketě vína, které bude v prodeji při Burčákfestu v roce 2018. Šlapané víno Rulandské šedé 2016 bude poprvé v prodeji v Loucském klášteře od pátku 29. 9. 2017.

UPOZORNĚNÍ: V areálu Loucského kláštera je po celé září včetně sobot a nedělí od 9.00 do 18.00 hodin otevřena prodejna širokého sortimentu lahvových vín firmy Znovín Znojmo a také prodejna sudového vína, sýrů, kozích sýrů a sazenic révy vinné. Ve stejnou dobu je otevřena i prodejna ovoce ze Znojemska, která také sídlí v areálu kláštera.

Vjezd na nákup vín přes dvůr u Loucského kláštera k prodejnám lahvových a sudových vín v době konání **BURČAKFESTU 29.–30. 9. 2017 je bezplatný.** Jelikož bude areál ohraničen, bude třeba u vjezdu automobilem k prodejnám složit u vjezdu **kauci 300 Kč/os.**, která bude při opuštění areálu do 30 minut u výjezdu vrácena. Platí v pátek od 15.00 do 18.00 hod., v sobotu od 11.00 do 18.00 hod.

Kromě burčáku, vína a dobrého jídla Vás také čeká spousta skvělé muziky.

HUDEBNÍ PROGRAM

PÁTEK 29. 9. 2017

Nádvoří:
16.00–19.00 kytarové vystoupení **Jarda & son**
Štukové sály:
17.00–23.00 cimbálová muzika **Antonína Stehlíka**
Jízdárna:
19.00–20.00 koncert **OLGY LOUNOVÉ**
20.00–01.00 taneční zábava se skupinou **STONE**

SOBOTA 30. 9. 2017

Nádvoří:
11.00–14.00 hudební vystoupení **Jerry Band**
14.00–16.00 šlapání hroznů v doprovodu **Charlie Slavík Revue**
16.00–19.00 hudební vystoupení **Jerry Band**
Štukové sály:
18.00–23.00 cimbálová muzika **DONAVA**
Sklepení:
15.00–16.00 Minka
16.00–17.30 VINOHRANI v doprovodu klavíru
17.30–18.30 blues music **Charlie Slavík Revue**
18.30–22.00 večer se saxofonem
Jízdárna:
19.00–20.30 **The Backwards – Beatles revival**
20.30–01.00 Oldies Party s DJ

DALŠÍ INFORMACE:

Do areálu jsou možné 2 vstupy:
1. od plovárny Louka, kde najdete v těsné blízkosti i velké parkoviště
2. z ulice Loucká, kam bude přemístěna i zastávka turistického vláčku

Vstupné lze zakoupit v předprodeji v Informačním centru ve Znojmě na ul. Obrokova nebo v kanceláři GATO production na Sokolské 12 a to do čtvrtka 28. 9. Od pátku 29. 9. bude možné vstupenky zakoupit na místě v areálu Loucského kláštera.

Ceny vstupného pro rok 2017 budou uveřejněny na webu burcakfest.cz

Dítě do 10 let v doprovodu rodičů a tělesně postižené osoby s průkazem ZTP zdarma po celou dobu konání akce.
Na nádvoří najdete prezentační stánek, kde budete moci zakoupit reklamní předměty jako tričko Burčákfest, degustační skleničku s logem nebo třeba pohlednici Burčákfestu, kterou budete mít možnost poslat přímo z akce svým přátelům...
Více informací: GATO production s.r.o.,
e-mail: gato@gatoproduction.cz,
tel: 731 441 092,
www.gatoproduction.cz

Vítání mladých Svatomartinských vín v Praze na Vltavě, 11. 11. 2017 – Jubilejní X. ročník

V loňském roce se uskutečnil již devátý ročník mimořádné plavby lodí Prahou po Vltavě za současné řízené ochutnávky vín včetně Svatomartinských s gastronomickými specialitami a moravskou cimbálkou. Podávala se husí paštika s brusinkovým želé, svatomartinská husa se zelím s brusinkami, houbový knedlíček a moravské koláčky. Nechyběla ani tradiční čokoládová fontána.
V letošním roce se díky velkému diváckému zájmu uskuteční jubilejní X. ročník této úspěšné akce, takže můžete opět přijít romanticky a netradičně přivítat nová znovínská vína ročníku 2017.
Loď vyplouvá v sobotu 11. 11. 2017 ve třech časech z kotviště Na Františku, Praha 1.

Více informací a objednání plavby od 1. 9. 2017 na www.svatomartinskaplavba.cz,
e-mail:info@vranovagency.cz

Procházka časem 7., 8. a 9. 2. 2018

Pro milovníky starších vín a hlavně pro majitele vín v privátních boxech v Moravském sklípku v Šatově připravíme 7.–9. 2. 2018 ochutnávku těchto vín. Bude se konat v Louckém klášteře ve Znojmě a každý den se budou ochutnávat stejná vína. Ochutnávka je určena pro ty, jež si chtějí ochutnat vína, která mají uložena ve svých archivech a chtějí se o nich více dovědět. Nemusí proto otvírat své lahve. Pro ty, kteří si budou chtít koupit vína ročníku 2017 do svého archivu, bude několik vín poprvé v prodeji. Samozřejmě bude otevřena prodejna vín v Louckém klášteře. Ochutnávky se budou konat v podvečerních hodinách a pozvánky budeme zasílat koncem ledna 2018 zejména všem majitelům privátních boxů a dále všem aktivním zákazníkům, kteří mají u nás evidovaný odběr vín alespoň v hodnotě 4 000 Kč, a to od 1. 1. 2017 do 31. 12. 2017. V případě, že nedopatřením neobdržíte pozvánku, nebo nepatříte dosud k našim odběratelům, hodláte se ochutnávky zúčastnit a nakoupit naše vína, obraťte se na naše informační centrum v Šatově (tel. 515 266 620, email: info@znovin.cz), aby Vám zaslalo pozvánku, případně Vám poskytlo další informace.

Znovínský košt vín, 2. a 3. 3. 2018, Loucký klášter, Znojmo

Dovolujeme si Vás pozvat na ochutnávku znovínských ročníkových vín, pozdních sběrů, výběrů, ledových vín, úspěšných vín na tuzemských i světových výstavách, archivních i unikátních vín, včetně vín z nového katalogu vín, služeb a informací. Znovínský košt vín se bude konat v pátek 2. března od 16.00 do 21.00 hod. a v sobotu 3. března od 14.00 do 21.00 hod. ve štukových sálech Louckého kláštera ve Znojmě. Oba podvečery zpříjemní cimbálová muzika. V pátek hraje a zpívá cimbálová muzika Slovácko ml. a v sobotu se Vám představí Jožka Šmukař se svou cimbálovou muzikou. **Vstup na ochutnávku a katalog zdarma.** Podle katalogu si můžete sami vybrat a ochutnat **tradičním systémem placených bločků** některý z nabízených vzorků vín. Otevřená bude souběžně také prodejna vín, kde si případně můžete zakoupit i celé lahve všech ochutnávaných vzorků. Na členy Společnosti přátel dobrých vín čekají klubové výhody.

DALŠÍ INFORMACE

VOC Znojmo (vína originální certifikace) – první apelační systém v České republice – Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené

Jak poznáme víno VOC Znojmo

Samotný vinař nominuje do systému VOC Znojmo pouze několik vín, která splňují přísné podmínky. Degustační komise vybírají za znojemskou podoblast nejtypičtější vína Sauvignonu, Ryzlinku rýnského, Veltlínského zeleného a jejich cuvée. Komise vína hodnotí podle předem schválených a přesných pravidel uvedených v Podmínkách pro udělení označení VOC Znojmo.

Nejviditelnější značkou je pásek okolo hrdla lahve, který obsahuje číselný kód, z kterého poznáme výrobce, šarži vína, číslo rozhodnutí o udělení značky VOC Znojmo a počet kusů lahví v této šarži. Pásek VOC Znojmo dostává vinař až poté, co jeho vínu je udělena značka VOC a počet pásek je dán přesně na počet lahví vyrobených z této šarže. Dalším poznávacím znakem vína je samolepící pečeť VOC Znojmo nalepená nad etiketou vína.

VOC víno nebude mít přívlastek – přívlastkem je

právě VOC. Značku uděluje vlastní samospráva vinařů a vinařských odborníků. **Víno VOC Znojmo najdete v nabídce na straně 25.**

Znojemská vinařská podoblast, specifické klima – mimořádné aroma vín VOC Znojmo

Za chuťově plná a neuvěřitelně aromatická bílá vína skvělé pověsti vděčí Znojemsko nejen vysoké úrovni mnoha vinařů, ale také specifickým přírodním podmínkám. Českomoravská vrchovina způsobuje v jinak velmi teplé a suché oblasti v době zrání hroznů občasná ochlazení. Díky střídání slunečných dnů a chladnějších nocí hrozny sice zrají pomaleji, ale zato si tvoří a uchovávají více aromatických látek a také velmi důležitou kořenitost. Pestrá škála půd vytváří předpoklad pro rozmanitou paletu vín. Prvotřídní viniční polohy

se táhnou jižně od Znojma od Kraví hory směrem na Hnanice a dál podél hranice s Rakouskem až do Hrušovan nad Jevišovkou.

Vztah VOC Znojmo ke stávajícímu způsobu značení a pohledu na kvalitu vína

Stávající systém pohledu na kvalitu vín dělí vína jen dle cukernatostí hroznů, bez ohledu na původ hroznů. Dělí je na stolní, jakostní a vína s přívlastkem – kabinet, pozdní sběr, výběr atd. Tomu se říká germánský systém pohledu na kvalitu vína. Tento systém samozřejmě u většiny vín i na Znojemsku dále zůstává. S ním je souběžně spuštěn i druhý systém pohledu na kvalitu vín, tedy nejen dle cukernatosti hroznů, ale i místa původu. Místo původu dává vínům nezaměnitelný jedinečný charakter, a to je u tohoto nového systému pohledu na kvalitu vín upřednostňováno. Tomuto systému se říká románský způsob, nebo také apelační systém. Například ve Francii, Itálii, Španělsku se používá jen tento románský – apelační systém. V Rakousku existují již několik let souběžně oba apelační systémy, tedy germánský i románský. U nás systém po-

hledu na kvalitu vína dle místa původu začíná a je souběžně spuštěn právě ve Znojmě – VOC Znojmo. Členství jednotlivých výrobců ve VOC Znojmo je dobrovolné. Označení vína VOC Znojmo se týká jen vybraných odrůd Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené.

Vína VOC Znojmo sjednocuje mimořádná a typická zvláštní aromatičnost vín, daná místem původu vinic v okolí Znojma. To je dáno střídáním studených nocí a teplých dnů v době zrání hroznů, což má velký vliv právě na tvorbu aromatických látek. Více informací se dočtete na našem webu.

Požehnání vinnou révou

Se sochařem Radkem Dvořákem o víně, žule a dřevě

Umělec bez předem stanovených přísných dogmat a kritérií v tvorbě a v životě, sochař Radomír Dvořák (1959), rodák z Havlíčkova Brodu, je přírodním živlem. Vířivým a prudkým uragánem, jakoby k nezastavení. Od kantořiny s výtvarkou v aprobaci jej přitáhla sochařina. Nejdříve ke dřevu (pár set soch), od dřeva k bronzu (pamětních desek Jaroslava Haška a Pavla Landovského), okrajově k betonu a v posledních dvanácti letech hlavně ke kameni. V zatopených lipnických žulových lomech a ateliéru pod širým nebem mezi balvany, pod září štědrosti Granitu Lipnice, vytvořil mimo jiných osmnáctitunovou „HLAVU XXIII" ve volné krajině. Po cestách do Egypta – se nechal obejmout náručí reliéfních monumentů. Na milióny let před sebou. Ve veřejném prostoru doma, zvláště na Českomoravské vysočině, ale i v zahraničí, již vzniklo 22 Dvořákových nepřehlédnutelných realizací.

Sochařská tvorba je úzce přimknuta k tématu ženy, k třpytivým kapkám vína, prosakujícím z bobulí vinné révy. O čem to vypovídá?

Ženy, víno, zpěv! To přece k sobě patří už od antiky. Vždycky se mi v hlavě líhla témata, kde atributem sochy, její nedílnou částí je lahev nebo sklenice. Jakoby i sochy měly neukojenou žízeň. Třeba takový LONG DRINK=socha hada jehož vertikálně vztyčená hlava hltá obsah lahve nebo demižónu nebo ŠIRITUALITA = ženská hlava, jejíž zježené vlasy tvoří 75 lahví od vína nebo minulý podzim KAROLÍNA – příďová socha stejnojmen-

ného houseboatu na mariné u Císařské louky = ženská figura, pozorující Vyšehrad lahví od vína místo dalekohledem (se skleničkou v druhé ruce). A nakonec i Bretschneiderovo ucho v zatopeném lomu je inspirováno Dionýsovým uchem. Další vinařské sochy číhají na vhodnou chvíli a příležitost v hlubinách mého podvědomí.

Jaká vína, odrůdy ze Znovínu, jako velký znalec vína, považujete za božská?

Vína ze Šobesu. Miluji to místo, od chvíle, kdy jsem tam byl před pětadvaceti lety poprvé. Vzpomínám na medailový ryzlink rýnský z té doby, už jej nemám a ročník bych musel dohledat. Byl však fascinující. Z vinic, které jsem poznal mě oslovila vinice Stošíkovice U tří dubů. Zvláště Sauvignony v těch zelenomodrých dlouhých pistolích. Když jsem je ochutnal do dna, sestavil jsem z nich vinařský kříž, který mám zavěšený na okně svého zahradního ateliéru. Když jimi prosvítá vycházející slunce, vždycky si vzpomenu na to, že na dubech u této vinice roste jmelí, které keltští druidové sklízeli zlatým srpem.

Za co, jako umělec, vděčíte vínu?

Za radost místo smutku, za sílu k extrémnímu sochařství, ale hlavně za sprškы nápadů, které se mi z lahví hrnou do poháru a odtud do hlavy. A pak ve skicách – kresbách a textech na papír. Stává se to jenom občas, ale z těch vínem prosáklých záznamů čerpám celá léta a není v lidských silách zrealizovat ani deset procent z toho, co ke mně připlulo po hladince vína. Říká se, že chlapi, kteří vyklízeli Panuškův srub po malířově smrti odvezli prý tehdy tři nákladní tatrovky lahví od vína.

Otázky kladl: Zdeněk Hrabica
Foto: Cai Zhiyi

V Třeboni nejen na kapra, ale i na znovínské víno „Pod Světem“, i v centru – Masarykovo náměstí

Vinotéka Radka, Restaurace Pěšárna a Vratislavský dům na náměstí nabízejí ve spolupráci se Znovínem Znojmo služby v rámci programu „Snoubení znovínských vín se specialitami pěšárenské kuchyně.“

Vinotéka Radka, Restaurace Pěšárna, Restaurace s kavárnou na náměstí nabízejí stáčená vína, vybraná vína včetně vín z Katalogu vín, služeb a informací.

Celý Areál pod Světem se zaměřuje na gastronomické služby pro skupiny od 20–150 osob, svatby, teambuildingy, firemní akce, i na klíč i s ubytováním, Schwarzenberský seník, 53 osob, Vratislavský dům, 28 osob.

Srdečně zveme na akce: 13. Rybářské slavnosti 18.–20. 8., zářijové víkendové burčáky s grilováním, s živou hudbou, 6. Svatováclavský burčákfest 28. 9.–1. 10., 5. Halloween 27.–29. 10., 6. Svatomartinský víkend 11.–12. 11., 6. Silvestrovský bál 31. 12.

NOVĚ sobotní plavby se znovínskými víny a degustací na 1. ostrově na Světě.

Pro degustaci znovínských vín slouží Krčínův sklípek v hrázi rybníka Svět a salónek ve Vratislavském domě, zde si můžete vychutnat vybraná vína i vína s „ještěrkou” Lacerta Viridis a v teráriu v Akváriích zhlédnout naživo zelené ještěrky.

Kontakt: jednatel@pesarna.cz, tel. 736 185 263.

Součástí Vinotéky je i výdejní místo Znovínu Znojmo, více na str. 44.

AKTUÁLNÍ ZPRÁVA: Mistr světa je ze Znovínu aneb Znovínské Rulandské bílé 2016 Lacerta viridis, číslo šarže 6309, které se nyní prodává, je čerstvým šampionem „Concours Des Grands Vins Blancs Monde 2017“ ve francouzském Štrasburku!

Concours des Grands Vins Blancs du Monde, do loňského ročníku pod názvem Les Grands Concours du Monde, je pět samostatných odrůdových soutěží nejlepších ryzlinků, tramínů, rulandských šedých, rulandských bílých a sylvánů, konaných v jeden čas na jednom místě pod jednou hlavičkou. Soutěž je členem uskupení VINOFED (Světové federace mezinárodních soutěží vín a destilátů), která pořádá nejprestižnější soutěže světa. Je organizován pod patronátem OIV. Soutěž ryzlinků slaví letos 20. výročí, další soutěže postupně přibývaly vždy s několikaletým odstupem.

Za Českou republiku v hodnotících komisích zasedli Iva Kováříková, JUDr. Luboš Bárta, Josef Valihrach, Josef Valihrach ml., Miroslav Majer, Martin Šmíd a Martin Kalvach. Vlnu nadšení vyvolalo, už když si Martin Šmíd, headsommelier Znovínu Znojmo, šel pro cenu šampiona v kategorii Pinot blanc.

Cennou zlatou medaili získalo i Rulandské šedé 2016, pozdní sběr – polosuché, číslo šarže 6341, které Znovín chystá do prodeje v létě 2017. Obě vína byla vyrobena na nově vybaveném středisku v Jaroslavicích pod vedením sklepmistra Ing. Jakuba Smrčky.

Tipy na nákup vín

V Luhačovicích nejen lázeňská léčba, ale i znovínská vína

Vinotéka „U pozlovického čerta“ v Luhačovicích – Pozlovicích nabízí znovínská rozlévaná vína i celé láhve s vínem v rozsahu 30 000 lahví od ročníku 1974 po ročník 2016. Vinotéka se zároveň zaměřuje na gastronomické služby v rozsahu 20–60 osob celoročně. Součástí služeb je zajištěno i ubytování v hotelu Niva**** vzdáleného 50 m od vinotéky.
Otevírací doba: Po–So 14.00–18.00.
Antonína Václavíka 336, 763 26 Luhačovice
Tel.: 577 131 326, 603 268 387, info@arevianas.cz
Kompletní znovínská vína, domácí studené i teplé speciality, parkoviště. Platba kartou pouze pro distribuční prodej.

Obchodní dům U Wittbergra – Stará Boleslav
Pro příznivce vín Znovínu Znojmo z Prahy a Středočeského kraje máme další tip na nákup vín. Je to OD U Wittbergra ve Staré Boleslavi, Komenského 180. Kromě bohaté nabídky znovínských vín pořádají také dvě jarní a dvě podzimní ochutnávky vín. Možnost parkování přímo před OD.
Otevírací doba Po–Pá 8.00–17.00, So 9.00–11.00.
Tel.: 604 959 007, 603 992 455,
oduwittbergra@seznam.cz.

Vinotéka U kláštera – Nová Říše
Další novou provozovnu, která prodává znovínská vína uvítají milovníci vín z okolí Telče. Nachází se na Náměstí 7 v Nové Říši.
Otevírací doba Po, St 8.00–12.00, 13.00–16.00,
Út 8.00–12.00, Čt 8.00–12.00, 13.00–18.00,
Pá 8.00–12.00, 13.00–22.00, So 8.00–11.00.
Tel. 731 389 655, vinoteka-strechy@email.cz.

ZNOVÍNSKÝ VINAŘSKÝ TURISTICKÝ PROGRAM V ROCE 2017 a 2018

Vinařský turistický program Znovínu Znojmo může být vším; poučením, zábavou i laskavým společníkem Vašeho volného času. Ostatně již řadu let se právě díky němu s vínem a všemi jeho půvabы každoročně seznamují desítky a stovky zájemců. Ať už na Znojemsko přijíždíte o víkendu, ve všední den, se zájezdem či sami, autem, na kole či pěšky, nyní s námi můžete za vínem putovat i Vy.

Orientační mapa Znojemska pro milovníky vína i cykloturistiky

1. sídlo společnosti Znovín Znojmo, a.s.
2. Loucký klášter Znojmo
3. Moravský sklípek v Šatově
4. Vinice Šobes
5. Staré vinice, Havraníky
6. Křížový sklep v Příměticích
7. Prodejna Znovínu v centru Znojma
8. Turistické informační centrum ve Znojmě
9. Stará lisovna, Šatov
10. Hotel Happy Star, Hnanice
11. Vojenský bunkr, Šatov
12. Sklep v Sedlešovicích
13. Znojemský hrad
14. Vinice U tří dubů
15. Vinice U kapličky
16. Vinice Dívčí vrch
17. Vinice Peklo
18. Vinice Na vinici

doporučené cyklotrasy
ŠATOV vinařská obec
Peklo viniční trať

Loucký klášter ve Znojmě – Národní kulturní památka

Turistické centrum Znovínu a Znojma, nejimpozantnější stavba ve Znojmě

Monumentální barokní komplex Louckého kláštera zahrnuje též trojlodní baziliku Nanebevzetí Panny Marie a sv. Václava s přístupnou románsko-gotickou kryptou a torzo rajského dvora s křížovou chodbou

Oázy nebeského klidu, místa svádějící k zastavení a zamyšlení – to jsou starodávné kláštery, někdejší společenská a hospodářská centra každého kraje. Přitahují nás, aniž bychom věděli, čím jsou zvláštní. Mnohde navíc stejně jako kdysi vítají poutníky s náručí dokořán. Vřelého přijetí se Vám dostane i v premonstrátském klášteře v Louce u Znojma, který byl po staletí jedním z nejvýznamnějších klášterních komplexů ve střední Evropě.

Klášter založil roku 1190 znojemský kníže Konrád Otta se svou matkou Marií. Díky mimořádně příznivému duchovnímu klimatu v Louckém klášteře vznikaly – a v průběhu staletí též přestavbami zanikaly – nevšední ukázky architektury, doplněné řadou dalších uměleckých artefaktů. Připomeňme si například jedinečnou klášterní knihovnu, která se po zrušení kláštera v rámci josefinských reforem přestěhovala do premonstrátského kláštera na pražském Strahově. Současné dění v Louckém klášteře je úzce propojeno se jménem společnosti Znovín Znojmo. Čeká tu na Vás Návštěvnické centrum, obrazová galerie, bednářské a vinařské muzeum, prodejna vín a řada dalších zajímavostí. Cesta za znojemskými víny proto začíná právě tady.

Návštěvnické centrum a ochutnávky vín v Louckém klášteře

Návštěvnické centrum Znovínu Znojmo sídlí v historických přízemních prostorech Louckého kláštera. Získáte tu zevrubné informace nejen o Vinařském turistickém programu, ale i o provozu Moravského sklípku v Šatově, o sezónních ochutnávkách vín ve stáncích na vinici Šobes a na vinici v Havraníkách, ve Znojemském podzemí a dále též informace o provozu turistického vláčku. V Návštěvnickém centru rovněž nabízíme ochutnávky několika vzorků vín a informace o organizovaných prohlídkách klášterního komplexu.

Otevírací doba, kontakty:

1. 4.–1. 10. denně 9.00–18.00 hod.
2. 10.–31. 12. na základě objednávky

1. 1.–29. 3. na základě objednávky
30. 3.–30. 9. denně 9.00–18.00 hod.
1. 10.–31. 12. na základě objednávky
Tel. 515 267 458, 606 624 648.

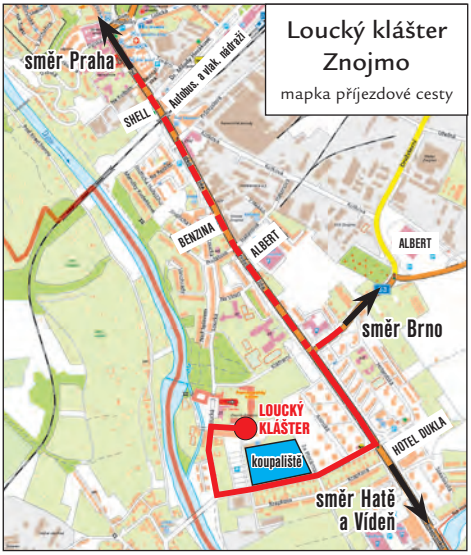
Dobré parkování u Louckého kláštera

Na zastávce turistického vláčku Městská plovárna Louka – Návštěvnické centrum Znovínu před prodejnou vín je pro všechny zájemce k dispozici úschovna kol. Cyklisté, kteří si nechtějí vzít kolo s sebou na cestu vláčkem (lze vézt až čtyři kola), nebo z jiných důvodů, si ho zde mohou na několik hodin uložit. Je zde také možno dobře zaparkovat automobil a nastoupit na novou cyklotrasu po městě Znojmě, Národním parku Podyjí a po dalších turistických aktivitách Znovínu.
Bližší informace: Návštěvnické centrum Znovínu, tel.: 515 267 458, 606 624 648.

Prohlídky Louckého kláštera

Velký štukový sál

Chcete-li se seznámit podrobněji s historií kláštera a poznat místa, kam se běžní návštěvníci nedostanou, pak Vás zveme na organizovanou prohlídku. Program zahrnuje přivítání v Návštěvnickém centrum, prohlídku obrazové galerie, románské krypty, bednářského a vinařského muzea, štukových sálů a sklepů. Prohlídka je zakončena ochut-



mapa © Map Design, 2016"

návkou pěti vzorků vína. Každý návštěvník získá stylový suvenýr – „skleničku na víno". Řidičům a abstinentům nabízíme lahvičku vína o obsahu 0,187 l. Pro ohlášené skupiny nad patnáct osob můžeme prohlídku přizpůsobit dle dalších požadavků. Délka prohlídky je asi 90 minut, vstupné – děti 60 Kč, dospělí 100 Kč/osobu včetně ochutnávky a suvenýru „skleničky na víno".
Otevírací doba, kontakty:
1. 4.–1. 10. denně 9.00–18.00 hod.
2. 10.–31. 12. na základě objednávky
1. 1.–29. 3. na základě objednávky
30. 3.–30. 9. denně 9.00–18.00 hod.
1. 10.–31. 12. na základě objednávkyy
Tel. 515 267 458, 606 624 648

Konference, firemní prezentace a ochutnávky vín v Louckém klášteře – celoročně

Přímo v Louckém klášteře nabízíme komplexní servis pro pořádání konferencí, firemních prezentací, školení nebo kurzů s doprovodným vinařským programem, rautů, řízených degustací, přednášek a naučných ochutnávek. Veškeré prostory nebo jejich části, které spravujeme, pronajímáme i pro rodinné oslavy, promoce, svatby a další slavnostní příležitosti. Pro větší akce jsou ideálním místem barokní štukové sály s kapacitou až 300 míst, kde je k dispozici 75 stolů ze světlého dřeva a 300 židlí ze stejného materiálu. Ochutnávky vín lze uspořádat až pro 120 osob najednou přímo v klenutých klášterních sklepech anebo v prostorách obrazové galerie. Občerstvení nebo catering si můžete zajistit sami, případně Vám poskytneme kontakt na odpovídající firmy. Zájemcům nabízíme i další služby, například ozvučení, promítání firemních prezentací, hudbu, rytířské souboje a další.

Protože louckým premonstrátům kdysi patřily nejrozsáhlejší vinice na Znojemsku, vybudovali počátkem osmnáctého století pod klášterem v Louce náležitě rozlehlé vinné sklepy. V temnu a tichu, za příznivé vlhkosti a teploty tu nyní odpočívá téměř milion lahví znovínských vín.
Jednou z historicky nejcennějších památek Louckého kláštera i České republiky je unikátní románsko-gotická krypta, skrytá v podzemí klášterního kostela Nanebevzetí Panny Marie a sv. Václava. Několikrát ztracený a pokaždé znovuobjevený poklad nyní oslňuje návštěvníky svou staletou krásou. Návštěva krypty je součástí pravidelných prohlídek klášterního komplexu.

Sklepy Louckého kláštera

Ceník pronájmu prostor – Loucký klášter ve Znojmě

Ceny v následující tabulce jsou včetně DPH a představují denní sazbu (do 24 hodin) na pronájem prostoru.
Letní provoz je počítán od 1. 5. do 30. 10., zimní provoz je počítán od 1. 11. do 30. 4. Sazba nájemného obsahuje: nájem za prostory, využití sociálního zařízení, zapůjčení nábytku, zapůjčení nápojového skla na víno a spotřebu el. energie na osvětlení a otop. Pronájem prostor se bude uskutečňovat na základě předem podepsané smlouvy včetně protokolu o předání a převzetí prostor.
* značí zvýhodněný pronájem spojený s konzumací vín společnosti Znovín Znojmo, a.s.
Provoz je celoroční. Bližší informace získáte u správce Louckého kláštera pana Karla Matuly, tel.: 602 193 492, e-mail: spravce@znovin.cz. Možnost virtuálního prohlédnutí sálů v Louckém klášteře na stránkách www.znovin.cz.

Prostor za den	Letní provoz	Letní provoz *	Letní provoz vícedenní	Zimní provoz	Zimní provoz *	Zimní provoz vícedenní	Max. možná kapacita míst k sezení
Malý štukový sál	1 500 Kč	1 300 Kč	1 100 Kč	5 000 Kč	4 600 Kč	4 000 Kč	100
Velký štukový sál	2 500 Kč	2 300 Kč	2 100 Kč	7 000 Kč	6 400 Kč	5 600 Kč	250
Oba štukové sály	3 000 Kč	2 700 Kč	2 400 Kč	10 000 Kč	9 200 Kč	8 000 Kč	350
Dřevěný salonek	1 500 Kč	1 300 Kč	1 100 Kč	5 000 Kč	4 600 Kč	4 000 Kč	100
Velká galerie	2 000 Kč	1 800 Kč	1 600 Kč	5 000 Kč	4 500 Kč	4 000 Kč	60
Degustační místnost	1 500 Kč	1 300 Kč	1 500 Kč	3 500 Kč	3 200 Kč	2 800 Kč	30
Sklep	při degustaci do 60 minut zdarma						150

Galerie uměleckých děl Znovín

Ve starobylém klášteře se dnes minulost prolíná s přítomností a historické budovy dávají specifický výraz soudobému umění. Navštivte uměleckou galerii v Louckém klášteře, kde jsou vedle historických vinařských artefaktů vystaveny obrazy, grafické listy a sochy předních českých sochařů, malířů a ilustrátorů.

Prodejny lahvových i sudových vín, sýrů a sazenic révy vinné v Louckém klášteře

Specializovaná prodejna vín v Louckém klášteře nabízí vedle kompletního sortimentu vín Znovínu Znojmo také vína, která dříve bývala v katalogových nabídkách a zbývá jich již jen malé množství. V nabídce prodejny samozřejmě nechybí ani vinařské předměty, které servis kolem vína usnadní, ulehčí a zpříjemní. V neposlední řadě je právě před touto prodejnou dostatek parkovacích míst, kde můžete svůj nákup za katalogové ceny pohodlně naložit.
Prodejnu sudových vín najdete přímo naproti Návštěvnímu centru v Louckém klášteře. Můžete zde zakoupit i kozí sýr. V nabídce jsou také čtyři druhy révy vinné, jejichž sazenice koupíte právě zde za 140 Kč. Více informací na straně 44.

Prodejna OVOCE OD TŘÍ DUBŮ

V areálu Louckého kláštera je otevřena prodejna OVOCE OD TŘÍ DUBŮ. Ovocnářská firma AGRO Stošíkovice zde celoročně nabízí čerstvé ovoce, mošty a džemy z vlastní produkce. Ovoce pochází ze znojemské oblasti a z okolí vyhlášené viniční tratě U tří dubů ve Stošíkovicích na Louce.
Otevírací doba: březen–prosinec 2017: Po–Ne 9.00–12.30, 13.00–18.00, leden–březen 2018: Po–Pá 9.00–12.30, 13.00–18.00, So 9.00–12.00
Kontakt: odp. vedoucí: Michael Kahoun, tel.: 515 271 418, 737 863 042, obchod@agrost.cz, www.facebook.com/Agrost

Okružní jízda turistickým vyhlídkovým vláčkem městem Znojmem, v sezoně vyjíždí každý den od Louckého kláštera. Denně od 1. 5. do 1. 10. 2017!

Představte si vyhlídkovou jízdu malebným historickým městem a půvabnou přírodou, při níž držíte v ruce orosenou sklenku vína ze Znovínu a ochutnáváte delikátní sýry. Z takového snu se může stát splněné přání, pokud se vydáte na okružní jízdu turistickým vláčkem, který Vás během devadesáti minut proveze nejzajímavějšími částmi královského města Znojma. Projedete středověkými uličkami i náměstími, spatříte významné stavební památky a pokocháte se pohledy na město z údolí Dyje i výhledem z historických hradeb. Nastoupit můžete na kterékoli z osmi zastávek a na kterékoli z nich můžete okružní jízdu přerušit a pak, s označeným

lístkem, příštím spojem okruh dokončit. Protože vláček je vybaven ledničkou, cestou skutečně můžete ochutnávat naše vína společně se sýry. Cyklisté si do vláčku mohou s sebou vzít kolo. A nezapomeňte – jízda turistickým vyhlídkovým vláčkem je vynikající zábava i pro rodiny s dětmi! Na zastávce Městská plovárna Louka – návštěvnické centrum Znovínu má vláček přestávku; čas lze vyplnit ochutnávkou vín a návštěvou speciální prodejny vín Znovínu, k dispozici je i sociální zařízení a úschovna kol, je tu také velké parkoviště i pro autobusy. Pro cyklisty a turisty je tato zastávka dokonalým výchozím bodem k stezkám a cyklotrasám v Národním parku Podyjí a v okolí Znojma. Cena obyčejné jízdné 50 Kč, děti do 15 let, studenti, tělesně postižení 30 Kč, rodinné jízdné (2 osoby nad 15 let + 1 až 2 osoby do 15 let): 120 Kč, jízdní kolo – zdarma (omezený počet), zvířata – zdarma (přeprava omezená na souhlas cestujících a přepravními podmínkami). Provozovatelem vyhlídkového turistického vláčku je Město Znojmo a Znojemská dopravní společnost PSOTA s. r. o. ve spolupráci se Znovínem Znojmo, a.s. Výše jízdného může být do začátku sezóny upravena.

Chcete si objednat jízdu vláčkem?

Souprava má dva vagony, každý s kapacitou 32 míst, to je celkem 64 osob.

Rezervovat vláček je možno dvěma způsoby:

1. Částečnou kapacitu v době pravidelného provozu vláčku lze rezervovat pouze na 1. spoj s odjezdem v 9.00 hod. ze zastávky Městská plovárna Louka – Návštěvnické centrum Znovínu, kde je nutno i nastoupit. Jízdu je možno rezervovat alespoň jeden pracovní den předem v době od 8.00 do 14.00 hod. u provozovatele vláčku, a to elektronicky na e-mail: zds-obchodni@seznam.cz. Informace na tel. 515 200 604 v pracovních dnech od 8.00 do 14.00 hod. Rezervace je platná pouze po písemném potvrzení dopravcem. Platba pak na místě ve vláčku, ceny budou dle běžných tarifů a počtu skutečných účastníků. ***Při rezervaci míst je nutné být na zastávce minimálně 15 minut před odjezdem, jinak rezervace neplatí.***

2. Celý vláček mimo jízdní řád jen pro Vás a Vaše přátele.

Vláček „jen pro Vás“ doporučujeme pro rodinné oslavy, zahraniční návštěvy, firemní oslavy a ostatní mimořádné příležitosti.

Okružní jízda vláčku končí každodenně včetně sobot a nedělí v 17.55 hod. na zastávce Městská plovárna Louka – Návštěvnické centrum Znovínu. Po ukončení pravidelné provozní doby je možno zajistit jízdu jen pro Vás a Vaše přátele. Do vláčku nikdo již nepřistupuje, počet zastávek lze dle přání snížit. Jízdu je možno rezervovat alespoň jeden pracovní den předem v době od 8.00 do 14.00 hod. u provozovatele vláčku, a to elektronicky na e-mail: zds-obchodni@seznam.cz. Informace na tel. 515 200 604 v pracovních dnech od 8.00 do 14.00 hod. Rezervace je platná pouze po písemném potvrzení dopravcem. Na hradním nádvoří na 10 minutové zastávce může být podáván i sekt nebo víno včetně sýrů, neboť vláček je vybaven ledničkou. V ceně není zahrnuto případné víno, sekt, sýry nebo další občerstvení, ani průvodce. Jestliže si tuto službu objednáte, bude účtována zvlášť.

Jízdu objednávejte na e-mailu: zds-obchodni@seznam.cz nebo na tel.: 515 200 604. Případné další požadavky na víno, občerstvení a průvodce (200 Kč) je nutno projednat a objednat v Návštěvnickém centru Znovínu v Louckém klášteře, nejlépe písemně (e-mail: nc@znovin.cz) nebo na telefon: 515 267 458, 606 624 648.

a) mimořádné jízdy vyhlídkového turistického vláčku po 18. hodině při objednávce minimálně jeden pracovní den před uskutečněním jízdy (kapacita 64 osob). Vláček vyjede ze stanoviště Městská plovárna Louka – Návštěvnické centrum Znovínu Loucký klášter, pokud nebude dohodnuto jinak. Cena za standradní okruh je 3 150 Kč vč. DPH, při změně trasy cena dohodou. Poslední odjezd možný ve 21.00 hod.

b) mimořádné jízdy vyhlídkového turistického vláčku na přání zákazníka v průběhu celého dne (8.00–21.00 hod.) kapacita 64 osob. V tomto případě je nutné učinit objednávku minimálně 3 pracovní dny před uskutečněním jízdy (standardní okruh), cena dohodou.

c) V dubnu, říjnu, případně v jiných měsících lze objednat také vláček za dohodnuté cenové relace.

Exkluzivní městské koupaliště Louka ve Znojmě

Celkový pohled, v pozadí Loucký klášter

V těsné blízkosti Louckého kláštera se nachází skvěle vybavené letní koupaliště. Objevíte tu nejenom ***několik nerezových bazénů s vyhřívanou vodou*** a s různou hloubkou, ale také bohatou nabídku vodních radovánek – skluzavky, vodní hřiby a protiproudy, vířivky a všechno, co k modernímu koupání neodmyslitelně patří. Hostům je k dispozici také restaurace s kuželnou. Z plovárny se návštěvníkům navíc otvírá okouzlující výhled na klášterní komplex v Louce. Protože parkoviště, restaurace i bazény jsou v těsném sousedství našeho Návštěvnického centra a hlavní zastávky turistického vláčku, nezapomeňte se po osvěžujícím letním dni na plovárně zastavit i u nás v Loucké klášteře. Nabídneme Vám prohlídky historických interiérů i ochutnávky vín, do města se pak od nás můžete vrátit vyhlídkovým vláčkem. A konečně – pokud toužíte po vhodném suvenýru z jižní Moravy, pak zaručeně vyhraje vynikající víno. V Loucké klášteře jsme pro Vás připravili speciality v dárkovém balení, které udělají radost vám i vašim blízkým.

Moravský sklípek v Šatově vítěz TOP VINAŘSKÝ CÍL – Nejlepší restaurace 2014: restaurace, terasa a Obchůdek „U černého sudu“

V slunečných rovinách jižně od Znojma, jen kousek od rakouských hranic, leží stará vinařská obec Šatov (sídlo Znovínu Znojmo, a.s.). Stopy tisícileté tradice pěstování vinné révy jsou patrné doslova na každém kroku, zejména pak v pitoreskních sklepních uličkách, které si dosud uchovaly původní ráz. V jedné z nich najdete náš Moravský sklípek – stálici Vinařského turistického programu – místo, kam dopadl meteorit dobré nálady a kde při posezení u nás zapomenete na uspěchanou každodennost.

Paní Zuzana Sobolová, provozovatelka Moravského sklípku, Vás osobně zve k návštěvě:

Restaurace a horní venkovní terasa

*Navzdory názvu „sklípek“ jsme **restaurace nabízející především domácí tradiční českou kuchyni:** pečená žebra, vrabčák se špekovým knedlíkem a mňamky s domácím uzeným, které si udíme ve vlastní udírně skutečným dřevem – plněné knedlíky uzeným masem se zelím, domácí halušky s uzeným masem a zelím nebo jej podáváme jen jako zákus k posezení u vína...*

***Ve „sklípku“ je otevřeno od jara do konce roku.** Od probouzejícího jara **a hlavně v létě** se vše odehrává a žije na horní venkovní terase, pod pergolou obrostlou vinnou révou. V období nepřízně počasí **(konec podzimu a v zimě)** se přemisťujeme do stylové vinárny. Chcete-li jen posedět se sklenkou (či lahví) lahodného vína a prožít romantické chvíle, jste u nás na dobré adrese. Zmiňovat se o wifi a možnosti placení přes platební terminál nám přijde zbytečné.*

Obchůdek „u černého sudu“

Pro „polykače kilometrů“ máme novou vychytávku – Obchůdek s vínem „U černého sudu“. ***Dnes již zavedené místo…*** *Na degustaci vína nemusí cyklista téměř sesednout z kola a může se cítit u „driveru“. Ti, kteří budou potřebovat protáhnout nohy, mohou posedět před obchůdkem, vychutnat vína rozlévaná, sudová, popřípadě si na posilněnou objednat neskutečně dobré kančí a dančí klobásy.*

Obchůdek nemá pevnou zavírací dobu*, protože* ***vlahé letní večery se skleničkou lahodného vína přímo svádí k volnému přechodu na „vlahé letní noci“. Nicméně rámcová provozní doba tady existuje, a to denně od 9.00 do 20.00 hodin. Pro případ náhlého abstinenčního příznaku je možno po dobu 24 hodin okamžitě volat pomoc na tel. čísle: 725 318 583. Součástí (v uvedené době) je samozřejmě poskytnutí sociálního zařízení.*** *Nabízíme vynikající znovínská vína s širokou nabídkou jakostních i přívlastkových vín včetně sektů. Všechny nabízené druhy si u nás můžete zakoupit domů.*

Pro vícečlenné skupiny

Vzhledem k prostoru kterým disponujeme, včetně sto let staré stodoly s kapacitou cca 100 míst, zajistíme (po dohodě) jednotné menu pro větší skupiny, organizujeme slavnostní oslavy rodinného charakteru vč. svatby, srazy spolužáků, firemních skupin, kterým dále zajistíme ochutnávku znovínských vín viz. níže.

Řízené degustace a tři sta let starý sklep

V našich 300 let starých, několik kilometrů se ***táhnoucích chodbách*** *provádíme pro otužilé zájemce krátkou prohlídku. V těchto sklepních chodbách máme připravená místa, kde můžete posedět s víny téměř celého sortimentu Znovínu. Tyto vám nabídneme ve vinárně nebo obchůdku, protože samotný sklep je bez obsluhy, nikoli bez jídla. Obložené sýrové a klobásko-uzené mísy Vám obsluha ráda do sklepa přinese. Kdo se má však v tom nepřeberném množství a druhů vín vyznat. A poradit taky není jednoduché. Tady více než kde jinde platí otřepané „sto lidí sto chutí“. Proto se snažíme naše hosty nejen nakrmit a napojit, ale i trochu naučit orientaci ve vínech. K tomuto účelu provádíme* ***„řízené degustace“****, kde máte možnost nejenom poznat při každé degustaci na deset druhů různých odrůd vín, ale na cokoli se zeptat. Byť se víno pěstuje tisíc let, neznamená to, že v této oblasti nejsou nové trendy, nové odrůdy. Proto by se měly tyto řízené ochutnávky stát něco jako celoživotní vzdělávání.“*

Spokojenost zákazníka

Co je našim cílem netřeba psát – spokojený zákazník. Nemáme jen zájem o to, aby se host dobře nasytil a napil, ale fungujeme i jako informační centrum, kdy se snažíme hosty seznámit s historií Šatova, Znojemska, vinařství Znovínu Znojmo. Představit turistické zajímavosti okolí. Odměnou za naše úsilí bylo ***vítězství roce 2014 v akci TOP VINAŘSKÝ CÍL*** *v kategorii „Nejlepší restaurace“.*

Doporučení pro cyklisty

Vřele doporučujeme v rámci vašeho putování. Lze zde také zaparkovat a vydat se po cyklotrasách a dalších turistických aktivitách Znovínu.

Otevírací doba Moravského sklípku:

Leden, únor: zavřeno.
Březen: Po–St: zavřeno, Čt–So: 12.00–20.00, Ne: 11.00–16.00.
Duben–červen: Po: zavřeno, Út–Čt: 11.00–20.00, Pá, So: 11.00–22.00, Ne: 11.00–18.00.
Červenec–září: Po–So: 11.00–22.00, Ne: 11.00-18.00.
Říjen–prosinec: Po: zavřeno, Út–Čt: 12.00–20.00, Pá, So: 12.00–22.00, Ne: 11.00–16.00.

V případě domluvených skupin je možné otevřít a vše připravit bez ohledu na otevírací dobu i v měsících, kdy je oficiálně zavřeno.

Informace o provozu restaurace a vinárny:

Zuzana Sobolová – Moravský sklípek v Šatově
671 22 Šatov 337, tel.: 725 429 494
moravskysklipek@znovin.cz
www.znovin.cz, www.moravskysklipekznovin.cz
www.facebook.com/Moravský sklípek v Šatově

Naučná vinice starých odrůd za Moravským sklípkem v Šatově
Vína ze starých odrůd ochutnáte v Moravském sklípku

Chtěli byste někdy spatřit vinnou révu tak, jak ji pěstovali naši předkové? Pak se nechte pozvat na naučnou vinici za Moravským sklípkem, kde jsme v roce 2001 vysadili devatenáct starých odrůd révy vinné. Projděte se mezi řádky, v duchu se vraťte do starých časů a seznamte se s odrůdami, které kdysi rostly v českých a moravských vinicích a jejichž názvy připomínají dávné tradice.
Každou odrůdu doplňuje informační tabule, která návštěvníky seznamuje s její stručnou charakteristikou. Ve vinici je vysazeno například kdysi populární Veltlínské červenobílé či Prachtraube, které stálo u zrodu moderní odrůdy Muškát moravský. Najdete tu i romantický Kamenorůžák, mystický Muškát žlutý, známý zejména ve Středomoří, či Veltlínské modré zvané Modrý Janek. Jméno téhle odrůdy se odvozuje od měňavého zabarvení slupek: malé zelené bobulky brzy po odkvětu zmodrofialoví, před zráním se mění na tmavofialové a při zrání se zabarví opět do zelenošeda. Prohlídka Naučné vinice je možná v otvírací době Moravského sklípku.

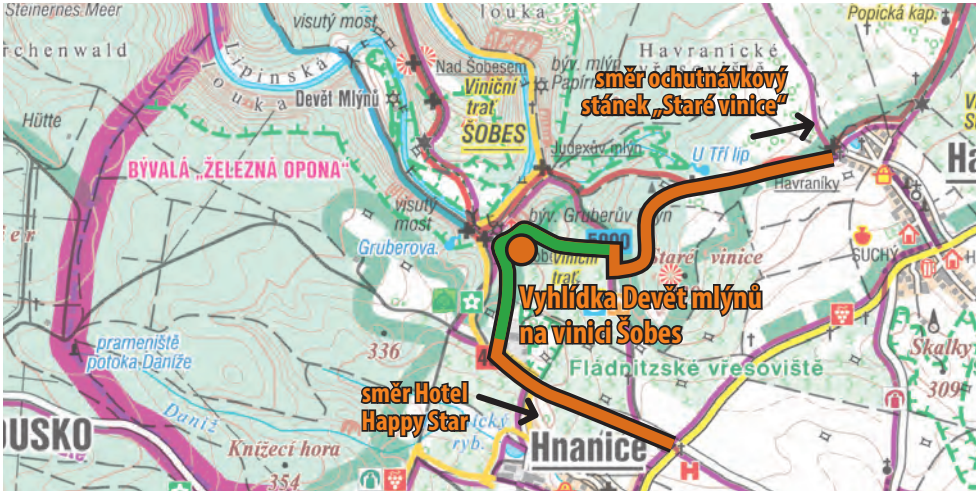
Vinice Šobes v Národním parku Podyjí

V hlubokém údolí Dyje, v samém srdci Národního parku Podyjí leží na úbočí skalního ostrohu v meandru řeky jedna z nejstarších a patrně nejlepších vinic evropských vinařských poloh – Šobes. Za své vynikající vlastnosti vděčí šobeské víno právě ideální poloze vinice, ležící v nižší nadmořské výšce na prosluněném jižním svahu, chráněném ze severozápadu i severovýchodu proti větrům. Zvláštní význam má i řeka Dyje, která vinici obtéká, teplé dny a chladnější noci, mlhy a nakonec i kamenitá, kyselá hlína na rulovém podkladě, která přes den nasává sluneční teplo a v noci je zase intenzivně vyzařuje. Zdejší mikroklima se podobá podmínkám například na Rýně či v údolí francouzské Rhôny. Přestože první vinice v tomto požehnaném vinařském kraji údajně založili už římští legionáři, viniční trať Šobes, ověnčená superlativy, je dodnes onou pověstnou třešničkou na dortu. Zkrátka navštívit Znojemsko a nevidět Šobes by byla chyba – a zvlášť v letních měsících, kdy přímo na vinici otvíráme ochutnávkový stánek a Vy máte jedinečnou šanci ochutnat v půvabném autentickém prostředí některá šobeská vína, někdejší klenoty hodovních tabulí moravských knížat i českých králů. Neváhejte – mezi milovníky vína jsou zdejší ryzlinky či Rulandské šedé oblíbené natolik, že jsou vyprodány téměř ještě před sklizní.

Otevírací doba ochutnávkového stánku:
1. 6.–1. 10. 2017 denně Po–Ne 9.00–18.00
30. 3.–31. 5. 2018 So, Ne, svátek 9.00–18.00
1. 6.–30. 9. 2018 denně Po–Ne 9.00–18.00
Tel.: 721 942 271
Vinici je možno navštívit celoročně. Šobes se nachází na mezinárodní cyklotrase Greenways.

Vyhlídka na Šobes zpřístupněna

Od 9. září 2014 mohou turisté v Národním parku Podyjí navštívit novou vyhlídku nad unikátní údolní lokalitou nedaleko Hnanic zvanou Devět mlýnů. **Od nedalekého hotelu v Hnanicích, kde je parkoviště, se na ni dostanou po nově vyznačené zelené trase, stejně tak se k ní dostanou i z druhé strany do obce Havraníky – Havranického vřesoviště po zelené trase, kterou nově vyznačil Klub českých turistů.**



Ochutnávkový stánek Staré vinice, Havraníky

Pokud se od Louckého kláštera ve Znojmě vypravíte po hojně využívané cyklostezce směrem k vinici Šobes, přibližně v polovině cesty zahlédnete starou vinařskou obec Havraníky. Místo je vyhlášené dlouhými vinnými sklepy v délce několika set metrů a dokonce kilometrů, ale nás bude více zajímat ochutnávkový stánek, který vznikl přímo u cyklostezky uprostřed mladých vinic. Můžete obdivovat nádherný výhled do kraje a při tom se osvěžit až šesti vzorky zajímavých vín z naší produkce, včetně méně známých odrůd, které se zde pěstují – Chenin blanc, Sauvignon šedý a Viognier.

V těsném sousedství se nacházejí další pozoruhodná místa. Jedním z nich je poutní kaple, kde se roku 1680 stal zázrak. Víc než polovinu obyvatel Popic tehdy zachvátila morová epidemie. K božím

mukám se vypravilo orodující procesí a morová rána náhle ustala. Místo je od té doby považováno za posvátné a popičtí zde v letech 1815–1816 postavili na památku kapli Panny Marie Bolestné. Kaple se nachází uprostřed Havranického vřesoviště, které je součástí NP Podyjí. Na suchém a teplém místě, které patří k evropským unikátům a zároveň k největším vřesovištím na jižní Moravě, rostou kostřavy, vřes obecný, kručinky, koniklece, divizny i janovce, suchomilnou faunu zastupují kudlanky nábožné, dudci a ještěrky.
Otevírací doba ochutnávkového stánku:
1. 6.–1. 10. 2017 denně Po–Ne 9.00–18.00
30. 3.–31. 5. 2018 So, Ne, svátek 9.00–18.00
1. 6.–30. 9. 2018 denně Po–Ne 9.00–18.00
Tel.: 728 482 966
Vinici je možno navštívit celoročně. Staré vinice se nachází na mezinárodní cyklotrase Greenways.

Křížový sklep Přímětice

Přímětický vinný sklep si na své konto může připsat několik nej: patří k největším křížovým sklepům na světě, zrají v něm ta nejlepší znojemská vína a unikátní je i zdejší akustika, na jejíž adresu nešetřil chválou dokonce slavný dirigent Rafael Kubelík. Raritou je zejména takzvaný jezuitský telefon – když potichu promluvíte do zdi, Váš hlas se po klenbě donese na opačnou stranu chodby.
Křížový sklep v Přímětických si nechala postavit znojemská jezuitská kolej v letech 1740–1756 na půdorysu ve tvaru kříže. Svými rozměry sklep představuje světovou raritu: hlavní chodba s obrovskými sudy po obou stranách je 110 metrů dlouhá a necelých deset metrů široká, rameno kříže pak měří 56 metrů, klenby jsou šest a půl metru vysoké, v kopuli ještě o jeden a půl metru vyšší. Jedinečné je i zdejší klima; stěny a stropy Křížového sklepa totiž pokrývá silná vrstva ušlechtilé sklepní plísně Rhacodium cellarae, která je tak dokonalým regulátorem vlhkosti, že není potřeba žádné klimatizační zařízení.
V přímětickém sklepním hospodářství Znovín Znojmo zpracovává vína bílých odrůd. Vína zrají

jak v tradičních dubových a akátových sudech, tak v moderních nerezových tancích, průběžně zde bývá uloženo 750 000–1 200 000 litrů bílého vína.
Prohlídky a ochutnávky: leden–srpen – objednané skupiny nad dvacet osob, v pracovní dny od 7.00 do 14.00 hod. na základě dohody se sklepmistrem Petrem Drozdem, cena prohlídky včetně ochutnávky šesti vzorků vín (0,25 dcl) 100 Kč/osobu, tel.: 515 225 014. Od 1. 9. do 9. 1. je sklep každoročně pro veřejnost uzavřen, vyrábí se zde nové víno. Na požádání na recepci v přilehlém Hotelu N lze v měsících leden až srpen v odpoledních a večerních hodinách nahlédnout do sklepa přes mříže.

Areál československého opevnění v Šatově pěchotní srub MJ–S 3 „Zahrada“

Areál československého opevnění v Šatově s pěchotním srubem MJ–S 3 Zahrada se nachází na jižním okraji městyse Šatov. Veřejnosti přístupný objekt stálého těžkého opevnění je unikátní svým plánovaným využitím československou armádou po druhé světové válce při předpokládaném vypuknutí tzv. studené války.
Stavba srubu začala 15. 6. 1938 a betonáž proběhla ve dnech 22. až 30. 8. 1938. Do září roku 1938 se srub nepodařilo stavebně dokončit. Po druhé světové válce armáda objekt stavebně dokončila. Od roku 1960 se stal novou zbraní srubu, upravený tankový kanón ráže 85 mm vz. 44 ze středního tanku T-34/85 (zaveden jako pevnostní kanón PvK vz. 44/59, který byl vyroben v počtu 20 ks). Armáda objekt využívala až do konce roku 1999. Rekonstruovaný srub je uveden do podoby z osmdesátých let 20. století. Ve srubu je instalována

pevnostní výzbroj – dva pevnostní kanóny, těžké a lehké kulomety a další důležitá výbava. V blízkosti srubu se nachází také 9 m vysoká strážní věž Pohraniční stráže, replika domku pro celní stráž a pasovou kontrolu z roku 1938 a prvky protitankových překážek. V roce 2016 přibyly do venkovní expozice závora Ippen, která sloužila v 30. letech 20. století k zamezení postupu nepřítele po silnicích a cestách a replika hraničního orientačního sloupu. Tyto sloupy v období první republiky vyznačovaly státní hranici Československé republiky.

Otevírací doba:

duben, květen a říjen: sobota a neděle a státní svátky 9.00–17.00, prohlídky v 9.00, 10.00, 11.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00 (12.00–13.00 polední přestávka) poslední prohlídka v 16.00 hod.!

Návštěvu mimo stanovené dny v uvedených měsících lze pro skupiny nad 10 osob objednat u správce.

Červen, červenec, srpen a září: úterý–neděle 9.00–17.00, prohlídky v 9.00, 10.00, 11.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00 (12.00–13.00 polední přestávka) poslední prohlídka v 16.00 hod.!

U průvodce je možno zakoupit „Pevnostní víno" z produkce Znovínu Znojmo, a.s.

Provozovatel: Technické muzeum v Brně
www.technicalmuseum.cz., tel.: 602 438 637,
e-mail: satovsrub@technicalmuseum.cz

Objevte královské město Znojmo

Tak jako je starověký svět znám svými sedmi divy, může se i město Znojmo pochlubit nesčetnými poklady. Při jejich objevování ale musíte počítat s tím, že Vám prsty na rukou stačit nebudou. Znojmo má totiž divů hned 77. Než se za nimi do Znojma vypravíte, přijměte malou ochutnávku.

Královské město Znojmo na mohutné skále nad řekou Dyjí bývá právem označováno za perlu jižní Moravy. Bohatá historie dýchá z každého jeho koutu – ostatně je to jedno z nejstarších měst České republiky, proslavené výrobou nakládaných okurek a pěstováním vinné révy a ovoce. Prosperující sídlo bylo cenným trumfem v rukou českých králů a moravských markrabat. Jeho důležitost od počátku 11. století podtrhovala blízká rakouská hranice i poloha na staré zemské stezce z Prahy do Vídně. Historické centrum, obklopené fragmenty středověkých hradeb, je plné křivolakých uliček, romantických vyhlídek a stylových zákoutí. Za vznikem znojemských divů ale nestojí jen mistři stavitelé, ale také příroda. Důkazem jsou oázy zeleně v srdci města, příměstské lesoparky i Národní park Podyjí, který začíná těsně za městem. A v horkých letních měsících přijde vhod stín a chlad unikátního labyrintu znojemského podzemí.

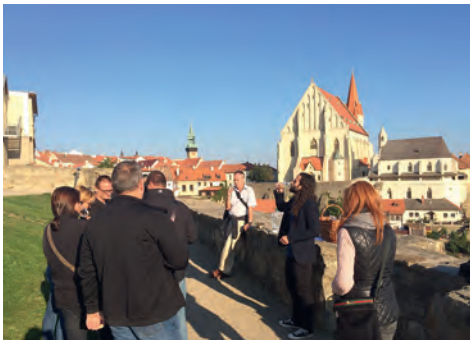
Pohled z dronu na historickou část města Znojma

TOP AKCE ZNOJMO 2017

4.–5. 8. Slavnosti okurek
Tradiční gastronomický festival plný kuchařského umění a dobré hudby. Soutěž o nejlepší sterilovanou okurku a rychlokvašku. ***www.znojemskabeseda.cz***
16.–20. 8. Znojmo žije divadlem!
Pátý ročník znojemského divadelního festivalu nabídne rozmanitou paletu divadelních forem, hvězdná jména i méně známá divadla a na Horním náměstí nepřehlédnutelné šapito, symbol festivalu. ***www.znojemskabeseda.cz***
15.–17. 9. Znojemské historické vinobraní
Velkolepá slavnost, největší svého druhu v ČR. Rytířské turnaje, historické tržnice s ukázkami řemesel, vojenská ležení, ulička chudiny, bohatý multižánrový program na 13 scénách. Dominantou slavností je historický průvod městem. Ochutnávky vín a burčáku. ***www.znojemskevinobrani.cz***
11. 11. Slavnosti Svatomartinského a mladého vína
3. ročník ochutnávek nových vín znojemských vinařů v romantických prostorách Minoritského kláštera. ***www.znojemskabeseda.cz***
3.–22. 12. Znojemský advent
Slavnostní rozsvícení vánočního stromu, farmářské trhy, zimní kino, punč, tvůrčí dílničky pro děti a rozmanitý kulturní i hudební program. ***www.znojemskabeseda.cz***

Prohlídky Znojma se znovínským vínem a degustace na lodi

Agentura NAVAJN pořádá v roce 2017 ve spolupráci se Znovínem Znojmo, a.s. prohlídku města Znojma spojenou s degustací vín a řízenou degustaci vín na lodi na Vranovské přehradě.
V rámci **prohlídky města Znojma** se degustují vína na netradičních místech historické části města Znojma, například ve Vlkově věži, na vyhlídce v okolí Kostela svatého Mikuláše, nebo u známé Rotundy svaté Kateřiny. Po celou dobu prohlídky se o Vás bude starat certifikovaný průvodce Daniel Rubeš a sommelier Martin Vajčner. Ochutnáte celkem pět vzorků špičkových vín a jeden sekt (vše ze Znovínu Znojmo, a.s.), trvání cca 2,5–3 hodiny. Sekt bude otevřen odseknutím hrdla – sabrage.
Termín prohlídky je **v sobotu 5. 8. 2017**, od 18.00 hodin. Sraz alespoň 10 minut předem ve Znojmě, Zelenářská 16 (vchod nad radniční pasáží). Cena 300 Kč/osoba (v ceně degustační sklenice na památku + neutralizační sousto s vodou).
Řízená degustace vín na lodi je novinka v nabídce vinařské agentury NAVAJN. V rámci vyhlídkové plavby po Vranovské přehradě se bude degustovat 10 vín, nebude chybět ani oblíbené sekání hrdla láhve sektu (sabrage). Řízenou degustaci povede zkušený sommelier Martin Vajčner. Délka plavby je stanovena na 2 hodiny (velký vyhlídkový okruh, obrat pod hradem Bítov).
Termín plavby je **12. 8. 2017**, začátek v 18.00 hod. Sraz alespoň 15 minut předem, místo nástupu na loď je na nástupišti u hráze Vranovské přehrady (pod disco klubem Kotva). Cena 350 Kč/osoba



(v ceně degustační sklenice na památku + neutralizační sousto s vodou). Vzhledem k opravám probíhajícím na Vranovské přehradě je nutný příjezd autem ze směru Vranov nad Dyjí > Štítary > odbočka na Vranovskou pláž. Auto je možné zaparkovat v autokempu vzdáleného asi 1,5 km od místa nástupu na loď.
Upozornění: Prohlídka města je z kapacitních důvodů omezena počtem 2 až 40 osob a bude se konat za každého počasí. Řízená degustace na lodi je z kapacitních důvodů omezena počtem 2 až 90 osob a proběhne za každého počasí v krytém posezení. Pokud máte zájem, rezervace jsou možné na čísle 602 743 301 nebo na info@navajn.cz, kde Vám sdělíme bližší informace. V případě zájmu jsme připraveni zajistit prohlídky města Znojma s degustací vín nebo plavby na lodi dle Vašich požadavků i v jiné termíny.

Národní park Podyjí – jediný národní park na Moravě

Nejmladší a nejmenší národní park se táhne na západ od Znojma až po Vranov nad Dyjí. Je tvořen převážně hlubokým údolím meandrující řeky Dyje. Na strmých svazích rostou hluboké lesy s teplomilnou faunou a florou. Vyprahlé stepi se střídají s hlubokými stržemi, louky přecházejí v doubravy a bory, pralesní bučiny jsou protikladem odlesněných vřesovišť, obnažená skaliska se zrcadlí v táhlých tůních a divokost peřejí řeky tlumí učesané vinice a sady. Rozmanitost přírodního prostředí a mimořádné bohatství rostlinných a živočišných druhů je na tak malém území jinde nevídané. Národní park je protkán sítí úchvatných cyklostezek a tras pro pěší túry.

Návštěvnické a informační středisko Správy Národního parku Podyjí, Čížov, tel.: 515 291 630, 606 710 300, www.nppodyji.cz

Hrady a zámky na Dyji v blízkosti Znojma

V Podyjí se nachází řada pozoruhodných hradů a zámků: Bítov, zříceniny Cornštejna, Frejštejna a Nového Hrádku s jedinečnou vyhlídkou na meandrující řeku, pohádkově krásný zámek Vranov nad Dyjí nad stejnojmenným městečkem, na rakouské straně pak hrady Hardegg a Kaja. Všechny jsou přístupné veřejnosti.

Zámek Vranov nad Dyjí – pohádkový zámek asi 20 km od Znojma

Předchůdcem vranovského zámku byl hrad, založený na strmém ostrohu nad řekou Dyjí nejpozději v 11. století coby součást podyjské obranné soustavy. Na stejném místě pak nechal koncem 17. století rod Althannů vybudovat nádherné barokní sídlo, jehož nejcennější části projektoval vynikající rakouský architekt J. B. Fischer z Erlachu. Dominantou zámeckého areálu je vedle kaple Nejsvětější Trojice zejména umělecky mimořádně hodnotný Sál předků, jehož kopuli zdobí freska J. M. Rottmayra. Prohlídková trasa bohatě zařízenými zámeckými interiéry dokumentuje kulturu šlechtického bydlení konce 18. a celého 19. století. Sály doplňuje soudobá kamenina z místní keramické manufaktury, která svou výrobou napodobovala známou anglickou značku Wedgewood. Vranov si oblíbili čeští filmaři; natáčela se tu

například pohádka Nesmrtelná teta a romantický film Andělská tvář nebo film Triple X s americkým hercem Vin Dieslem. V posledních letech je také velmi oblíbená prohlídka zámku spojená s plavbou výletní lodí po nedaleké Vranovské přehradě, někdy také nazývané „Moravským Jadranem" s ochutnávkou vín. Více informací na www.vranovagency.cz.

Bítov – unikátní sbírka vycpaných psů asi 25 km od Znojma

Na skalním ostrohu obtékaném ze tří stran řekou Želetavkou stojí jeden z nejstarších hradů naší země, který od 11. století chránil jižní hranici českého státu. Bítov, který se dnes zrcadlí ve vodách Vranovské přehrady, byl několikrát přestavován, naposled během 19. století rodem hrabat z Daunů.

Tehdy vzniklo romantické novogotické sídlo s půvabnými interiéry, vyzdobenými jedinečnou kolekcí iluzivních maleb. Bizarní kouzlo Bítova dotváří početné sbírky vycpaných zvířat – upomínka na sběratelskou činnost posledního majitele, barona Jiřího Haase a jeho slavnou zoologickou zahradu, jednu z největších soukromých ZOO na kontinentě. Nejvyhledávanější je kolekce padesáti vycpaných psů nejrůznějších ras, největší toho druhu na světě vůbec, zapsaná v Guinessově knize rekordů. Rodiny s dětmi ocení rovněž expozici hradních, lesních a vodních strašidel ve sklepení hradního pivovaru. Turistickou nabídku doplňuje i nevšední možnost dopravit se na hrad vodní cestou, a to pomocí jedné ze dvou výletních lodí, které brázdí hladinu Vranovské přehrady a nabízí úchvatné zážitky a pohledy.

Další ze zajímavých vyhlídek nabízí rozhledna Rumburak, kterou nechali v letech 2008–2009 postavit společně s rekreačním areálem manželé Pyskovi. Z výšky 504 metrů nad mořem uvidíte část Vranovské přehrady, rakouskou stranu hranice, vesničku Bítov, zříceninu hradu Cornštejn a za dobré viditelnosti několikrát v roce můžete spatřit předhůří rakouských Alp. Více informací na www.vranovagency.cz.

Místa technické a první pomoci

Systém „Cyklisté vítáni“ na všech turistických zařízeních Znovínu

Certifikace turistických služeb, aneb Kde se o cyklistu a jeho kolo umí postarat

CYKLISTEVITANI.CZ

Cyklisté vítáni je celonárodní certifikační systém, který z pohledu cyklistů prověřuje nabídku a vybavenost stravovacích, ubytovacích služeb, kempů a turistických cílů. Označená místa piktogramem Cyklisté vítáni nabídnou: vhodné místo pro odložení kol, úschovnu zavazadel, základní informace o regionu. Podrobněji o projektu na www.cyklistevitani.cz. Takto označená místa najdete v zařízení Znovínu – v Louckém klášteře, v restauraci Moravský sklípek v Šatově, na vinici Šobes a Staré vinice v Havraníkách. Na Znojemsku jsou tyto certifikované subjekty navíc vybaveny zdravotnickým batohem pro poskytování laické první pomoci přímo v terénu. Kontaktní bod v projektu „Místa technické a první pomoci“ – SELF – SERVICE je dále doplněn o technický kufr, ve kterém je výbava pro základní opravy a seřízení kol. Tento projekt od roku 2003 realizuje spolek Cyklo Klub Kučera Znojmo. V Evropě jediný ucelený systém bezplatné pomoci nyní provozuje na 30 místech v regionu. Cyklisté, kteří se při svých vyjížďkách dostali do technických potíží anebo mají zdravotní problém, mohou využít technický kufr a zdravotnický batoh. Získat veškeré informace o možnostech cykloturistiky na Znojemsku mohou zájemci v 1. Mezinárodním cykloturistickém centru služeb a informací v ČR nedaleko od znojemské přehrady při vstupu do Národního parku Podyjí.

CYKLO KLUB KUČERA ZNOJMO

Cyklisté mohou využít v případě nouze služeb „Žlutého anděla pro cyklisty“ na tel. 608 736 135 a další informace na www.cykloklubkucera.cz

Půjčovna repasovaných kol

V letošním roce nabízí Znovín ve spolupráci se spolkem Cyklo Klub Kučera Znojmo opravdu netradiční zážitek. V 1. Mezinárodním cykloturistickém centru služeb a informací v ČR si můžete zapůjčit městská kola v barvách výrobkové řady ještěrky zelené Lacerta viridis určené především pro ženy. Pánové jistě ocení modré

kola pro Afriku

kolo v provedení Ledňáček říční Alcedo atthis. Kola jsou vhodná při poznávání Znojma a blízkého okolí. Velkou přidanou hodnotou těchto kol je podpora projektu Kola pro Afriku. Sběr již nepotřebných kol pomůže africkým dětem do školy za vzděláním. Kola, která nejsou vhodná pro cestu přes moře, se tzv. repasují. Spolek Cyklo Klub Kučera Znojmo dal těmto bicyklům druhou duši a své uplatnění nyní mají v půjčovnách. Zapůjčením kola věnujete část půjčovného, které se v projektu využijí na přepravu kol do Afriky. Podrobnější info o projektu www.kolaproafriku.cz

Grand HOTEL OPERA Jaroměřice nad Rokytnou

Hotel se nachází na krásném historickém náměstí Jaroměřic, vzdálený 200 m od barokního zámku, kostela a muzea F. V. Míči (autora 1. české opery). Za návštěvu stojí ve městě i dům, ve kterém strávil poslední část svého života český spisovatel Otokar Březina. Každoročně se v letních měsících nedaleko hotelu v zámecké zahradě konají koncerty Hudebního festivalu Petra Dvorského.

Jaroměřice nad Rokytnou leží na trase Znojmo – Třebíč, na úpatí Českomoravské Vysočiny v jedné z ekologicky nejčistších oblastí ČR. Celé Jaroměřicko je protkáno velkým množstvím značených cyklotras a je obklopeno krásnými lesy. V okolí je možné navštívit Dalešickou přehradu, Dalešický pivovar (proslavený filmem Postřižiny), v Třebíči baziliku a židovské město (památky UNESCO), ve Znojmě Návštěvnické centrum v Louckém klášteře (Znovín Znojmo, a.s.), ve Vranově nad Dyjí Vranovskou přehradu, Vranovský zámek, Bítovský hrad, a celou řadu různých zajímavých míst dostupných na kole.

Hotel nabízí kromě ubytování v 1, 2, 3 a 4 lůžkových pokojích také salonky pro konání různých společenských akcí s následující kapacitou: vinárna – 120 míst, salonek vinárny – 30 míst, kavárna – 56 míst, velká jídelna – 60 míst, malá jídelna – 56 míst, selská jizba – 50 míst a v letních měsících posezení na venkovní zahrádce. Všechny salonky jsou samostatně přístupné a jsou vybaveny i technikou potřebnou pro školící účely. Sportovní vyžití všem hostům nabízí bowling, šipky, kuželník a v letních měsících nově zrekonstruované 500 m vzdálené koupaliště. Pro hotelové hosty a ostatní návštěvníky je k dispozici sauna.

Milovníci vín uvítají úzké personální propojení hotelu Opera a firmy Znovín Znojmo, a.s. a tím i kompletní nabídku lahvových a sudových vín ve vinotéce hotelu. Vína jsou dostupná 24 hodin denně za katalogové ceny Znovínu. Další informace na str. 46, 84 a www.hotelopera.cz.

UBYTOVÁNÍ VE ZNOJMĚ

Apartmán Chalupa Na hradbách, Znojmo
Komfortní ubytování pro skupiny osob, přímo v historickém centru Znojma, s výhledem na dominanty a do údolí Dyje. Posezení na terase, vinný sklípek, vybavená kuchyně, OP s TV + Wi-Fi zdarma, parkování, kolárna.

Staré Město 22/65, 669 02 Znojmo, tel.: 602 506 543, chalupaznojmo@volny.cz, www.chalupanahradbach.cz

Apartmán Penzion Kaplanka, Znojmo
Ubytování v historickém centru Znojma s výhledem do údolí řeky Dyje. Možnost snídaní, pro vlastní vaření hostů je připravena plně vybavená kuchyňka, posezení ve vinárně a parkování v areálu penzionu.

U Branky 6, 669 02 Znojmo, tel.: 775 552 212, info@kaplanka.cz, www.kaplanka.cz

Apartmán Penzion Marika Šebelová – U Mikuláše a Vinotéka U Rolanda, Znojmo
Ubytování v historickém centru. Panoramatická terasa. Pokoje s výhledem na památky. Pokoje se soc. zařízením. Kuchyňka pro hosty. Úschovna kol, parkování, Wi-Fi zdarma. Vinařské snídaňové menu.

Mikulášské nám. 8, 669 02 Znojmo, tel.: 607 555 202, info@penzionumikulase.cz, www.penzionumikulase.cz

Apartmány U nás, Znojmo
Ubytování v apartmánech v uzavřeném areálu, venkovní bazén, pokoje 2–4 lůžkové, pro 32 osob, pergola, gril, vhodné pro rodiny, cykloturisty, v jižní části Znojma v oblasti vinných sklepů. Ceny od 290 Kč.

Oblekovice 288, 671 81 Znojmo, tel.: 723 983 398, ubytovani-znojmo@tiscali.cz, www.ubytovani-znojmo.eu

Apartmán Znojemský penzion, Znojmo
Nabízíme kvalitní ubytování na trase Praha-Vídeň s dobrou dostupností centra města Znojma 2–3 lůžkové pokoje s koupelnou, apartmán s terasou, úschovna kol, Wi-Fi zdarma.

Gagarinova 26, 669 02 Znojmo, tel.: 777 636 151, latneroval@seznam.cz, www. znojemskypenzion.cz

Boutique Hotel Katerina** Znojmo**
Útulný hotel v centru města s výhledem na NP Podyjí. Restaurace s venkovní terasou a degustační nabídkou. Soukromé wellness. Velké komfortní pokoje v originálním designu. Vlastní parkoviště.

Na Valech 7, 669 02 Znojmo, tel.: 702 207 777, recepce@hotelkaterina.cz, www.hotelkaterina.cz

Hotel BAX*, Znojmo**
Poloha HOTELU BAX*** je více než strategická. Hotel se totiž nachází mimo rušné centrum zahlcené automobily, s dobrou dostupností do historického Znojma a v blízkosti Louckého kláštera.

Oblekovice 68, 671 81 Znojmo, tel.: 603 427 556, hotelbax@seznam.cz, http://hotelbax.webnode.cz

Hotel Bermuda*, Znojmo**
Ubytovací destinace v centru Znojma, kapacita 72 lůžek. Výborná kuchyně, denní i noční bar, posezení na zahrádce, školící centrum, uzamykatelné parkoviště, podpora rekreační cyklistiky.

Mariánské náměstí 10, 669 02 Znojmo, tel.: 515 223 869, info@hotelbermuda.cz, www.hotelbermuda.cz

Hotel Lahofer*+, Znojmo**
Nekuřácký hotel v historickém centru města Znojma s uzavřeným parkovištěm vznikl rekonstrukcí kulturní památky ze 14. stol. Moderní, útulné a komfortní ubytování. Restaurace s moderní gastronomii.

Veselá 13, 669 02 Znojmo, tel.: 515 220 323, hotel@lahofer.cz, www.hotel-lahofer.cz

Hotel a restaurace Morava, Znojmo
Kvalitní ubytování v historickém centru Znojma, dvoulůžkové pokoje od 990 Kč, restaurace, letní zahrádka, vinný sklep, salonek. Odjezd autobusů na putování přímo před hotelem.

Horní nám. 16, 669 02 Znojmo, tel.: 515 224 147, rezervace@hotel-morava-znojmo.cz, www.hotel-morava-znojmo.cz

Hotel N, Znojmo-Přímětice
Po dohodě na recepci lze přes mříže nahlédnout do křížového sklepa. Kapacita 70 osob s možností přistýlek. Degustace vín, catering, svatby, sauna, masáže, prostory pro firemní večírky, školení.

Přímětice 62, 669 04 Znojmo, tel.: 515 227 222, manager@hoteln.cz, www.hoteln.cz

PREMIUM hotel**, Znojmo**
Kvalitní ubytování (165 lůžek), moderní kuchyně, vinný sklep (100 míst), čtyři kongresové sály, wellness centrum, fitness, cyklotrenažery, wellness programy a masáže.

Pražská 100, 669 02 Znojmo, tel.: 515 224 595, recepce@premiumhotel.cz, www.premiumhotel.cz

HOTEL RESIDENCE TGM, Znojmo
Hotel pochází z přelomu 15. a 16. stol. Je kompletně zrekonstruován v elegantním minimalistickém stylu. Nabízí 12 stylově zařízených apartmánů s kuchyňským koutem, samostatnou koupelnou s toaletou, snídaní.

Masarykovo náměstí 12, 669 02 Znojmo, tel.: 515 331 222, info@hoteltgm.cz, www.hoteltgm.cz

Hotel U Divadla, Znojmo
Tradiční 3. hvězdičkový hotel s restaurací a úschovnou kol v centru Znojma. Kapacita hotelu je 50 lůžek. Česká i zahraniční kuchyně. Semináře, firemní večírky, oslavy atd.

nám. Republiky 16, 669 02 Znojmo, tel.: 515 224 516, recepce@udivadlahotel.cz, www.udivadlahotel.cz

Chalupa Lucie, Znojmo - Suchohrdly
Chalupa Lucie se nachází na návsi v malebné vesničce Suchohrdly v okrajové části Znojma. Po kompletní rekonstrukci zde nabízíme ve 3 samostatných pokojích pobyty až pro 7 osob, vhodné pro rodiny nebo přátele.

Znojemská 59, 669 02 Suchohrdly u Znojma, 669 02 Znojmo, tel.: 733 158 172, chalupa.znojmo@seznam.cz, http://chalupa-znojmo.webnode.cz/

Motorest penzion u benziny, Znojmo
Penzion s 30 lůžky 9 přistýlkami s parkovištěm, 2 garáže (úschova kol, lyží), Wi-Fi. Restaurace nabízí českou kuchyni (48 míst).

Pražská 94, 669 02 Znojmo, tel.: 515 221 259, info@motorestpenzion.cz, www.motorestpenzion.cz

Pension Archa Znojmo
Ubytování v historickém centru v renesančním domě ze 16. stol. Nekuřácký pension nabízí dvě apartmánová studia vč. kuchyňky. Snídaně dle dohody, za poplatek možný pobyt s malým domácím zvířetem, parkoviště.

Vlkova 4, 669 02 Znojmo, tel.: 605 473 860, info@pensionarcha.cz, www.pensionarcha.cz

Penzion Austis, Znojmo
Nekuřácký penzion v historickém centru města Znojma s uzavřeným parkovištěm a dvorem je vhodným místem pro rodinnou dovolenou, pro skupiny, cykloturistiku i milovníky dobrého znovínského vína.

Václavské náměstí 5, Znojmo, tel.: 602 404 317, penzionaustis@seznam.cz, www.austisznojmo.cz

PENSION-GRANT-LUX, Znojmo
Útulný, romantický pension ve středu města s výhledem do NP Podyjí. Komfortní ubytování – 18 lůžek, úschovna kol.

Pasteurova 1, 669 02 Znojmo, tel.: 608 971 345, Brookesova@seznam.cz, www.pension-grant-lux.com

Penzion Harvart, Znojmo
Penzion ve středu města bez možnosti parkování. Společné sociální zařízení na chodbě. Wi-Fi zdarma. Ceny za ubytování 280 Kč/1 osoba na dvoulůžkovém pokoji, cena za 2 noci a více 250 Kč/1 osoba na dvoulůžkovém pokoji.

Václavské nám. 132/6, 669 02 Znojmo, tel.: 608 331 180, info@harvart.cz, www.penzion.harvart.cz

Pension Jesuitská s vinárnou, Znojmo
Ubytování v historic. centru města nabízí dvoulůžkové pokoje a apartmán, s vlastním soc. zařízením, Wi-Fi, TV a terasou. Snídaně a využití garáže. Součástí pensionu je vinárna s širokou nabídkou vín.

Jezuitská 5/183, 669 02 Znojmo, tel.: 603 830 130, info@jesuitska.cz, www. jesuitska.cz

Pension Kulíšek, Znojmo
Komfortní ubytování v domě ze 17. stol. v centru Znojma s příjemnou atmosférou. Stylová kavárna s venkovní zahrádkou. Parkování, úschovna a půjčovna kol pro ubytované hosty, Wi-Fi, TV.

Velká Michalská 7, Znojmo, tel.: 608 811 313, cafekulisek@seznam.cz, www.pensionkulisek.cz

Pension Nad Dyjí, Znojmo
Penzion je vhodným místem pro rodinnou dovolenou, cykloturistiku i milovníky dobrého vína. Nabízí ubytování ve dvou a třílůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením, vlastní parkoviště a úschovu kol.

Na Kolbišti 3303/2, 669 02 Znojmo, tel.: 739 671 107, rezervace@pension-naddyji.cz, www.pension-naddyji.cz

Penzion Eden, Znojmo
Leží u řeky Dyje na trase Praha–Wien 10 km od hraničního přechodu Hatě–Kleinhaugsdorf. Kapacita 50 lůžek, vlastní parkoviště, sezónní restaurace, letní zahrádka s barem a bazénem, garáže.

Šatovská 2947/8, 671 81 Znojmo, tel.: 777 611 429, penzioneden@seznam.cz, www.edenpenzion.cz

Penzion KIM-EX Kovaljovová, Znojmo
Ubytování v soukromí v blízkosti Louckého kláštera, 9 lůžek, 3 pokoje se sociální zařízení, TV, Wi-Fi, snídaně, úschova kol. Parkování, venkovní terasa.

Vinohrady 26, 669 02 Znojmo, tel.: 603 914 799, mk@penzionkimex.cz, www.penzionkimex.cz

Penzion Morava, Znojmo
Nově zrekonstruovaný, nekuřácký penzion, kapacita 82 lůžek ve dvou, tří a čtyřlůžkových pokojích. Úschovna kol, kuchyňka, terasa s grilem, možnost snídaně i polopenze, TV, Wi-Fi, parkování v uzamčeném dvoře.

Hakenova 16, 669 02 Znojmo, tel.: 602 526 352, znojmo@penzionmorava.cz, www.penzionmorava.cz

Penzion Renata, Znojmo
Krátkodobé i dlouhodobé ubytování v soukromí v nekuřáckém penzionu ve Znojmě. Plně vybavené tři dvoulůžkové pokoje a dva čtyřlůžkové apartmány vč. soc. zařízení, kuchyňky, úschovna kol, Wi-Fi.

Oblekovice 281, 669 02 Znojmo, tel.: 724 313 911, pechaz@razdva.cz, www.zds-psota.cz

Penzion Restaurace Blanka, Nový Šaldorf
Kapacita 18 lůžek+3 přistýlky. Každý pokoj má své soc. zařízení. Restaurace nabízí českou kuchyni. Úschovna kol, vlastní uzamykatelné parkoviště, nebo garáž, to vše zdarma. Wi-Fi v celém penzionu i restauraci.

Nový Šaldorf 164, 671 81 Znojmo, tel.: 606 790 070, blanka-velebova@centrum.cz, www.pension-blanka.cz

Penzion Solnice Znojmo ***
Nekuřácký penzion v historickém centru města Znojma. Moderní ubytování v původní solnici z 18. stol. Parkování ve dvoře, úschovna a půjčovna kol, Wi-Fi. Kapacita 14 pokojů. Dvě min. chůze od Horního nám.

Horní Česká 19, 669 02 Znojmo, tel.: 775 202 010, info@penzionsolnice.cz, www.penzionsolnice.cz

Penzion U Císaře Zikmunda, Znojmo
Luxusní penzion na hlavním náměstí v historické budově, 7 prostorných dvoulůžkových apartmánů (možnost přistýlky), parkování ve dvoře, úschovna kol.

Horní náměstí 5, 669 02 Znojmo, tel.: 604 541 441, uzikmunda@seznam.cz, www.penzionuzikmunda.cz

Restaurace & penzion U Tří jasanů, Nový Šaldorf
Penzion s vlastní stylovou restaurací ve známé vinařské oblasti, ubytování ve 2-lůžkových pokojích se snídaní, pořádání rodinných oslav, firemních večírků, svateb. Nabídka cateringových služeb. Parkoviště, Wi-Fi.

Nový Šaldorf 56/S, 671 81 Nový Šaldorf-Sedlešovice, tel.: 777 971 610, penzionutrijasanu@seznam.cz, http://penzion-u-tri-jasanu.cz

Restaurace Penzion U Huberta, Znojmo
Rodinný penzion U HUBERTA se nachází přímo v historickém centru Znojma, kde nabízí cenově velmi přijatelné ubytování s možností snídaně, polopenze, nebo plné penze.

Dolní Česká 38, 669 02 Znojmo, tel.: 721 836 414, hubert.znojmo@seznam.cz, http://hubertznojmo.webnode.cz

Ubytování v soukromí Minaříková Alena, Znojmo-Suchohrdly
Ubytování v soukromí v rod. domku 2 km od Znojma, v dosahu MHD. Dva samostatné pokoje 2 os. + 4 os., vlastním soc. zařízením, samostatný vchod, Wi-Fi. Posezení na dvorku s letní kuchyňkou a venkovním grilem.

Dlouhá 31, 669 02 Znojmo, tel.: 724 263 787, info@urybare.cz, www.urybare.cz

UBYTOVÁNÍ V OKOLÍ HNANIC A ŠATOVA (do 15 km od Znojma)

Hotel Happy Star **, Hnanice**
Kapacita 54 lůžek. Krytý bazén, vířivka, pára a fitness v ceně ubytování, dále sauna, infrakabina, masáže, hydromasážní vana, půjčovna a úschovna kol, bowling. Restaurace, degustace vín, vinný sklep.

Hnanice 111, 669 02 Znojmo, tel.: 775 113 399, info@hotelhappystar.cz, www.hotelhappystar.cz

Hotel Savannah** deluxe, Hatě u Znojma**
Komfortní kongresový wellness hotel. 79 dvoulůžkových pokojů, 8 konferenčních sálů, bazén, sauna, pára, fitness, vířivka, ajurvédské masáže, restaurace, zážitkové programy a eventy, 1 dítě do 12 let zdarma.

669 02 Znojmo-Hatě 198, tel.: 515 284 084, hotel@hotel-savannah.com, www.znojmo.twhotels.cz

Hotel Vinice Hnanice **, Hnanice**
Moderní hotel s kapacitou 17 dvoulůžkových pokojů, 2 čtyřlůžkových a 2 dvoulůžkových apartmánů, hotelová restaurace, wellness s bazénem, vířivkou, vinnými lázněmi a 3 saunami, půjčovna kol, venkovní sportoviště.

669 02 Hnanice 132, tel.: 702 206 684, hotel@vinice-hnanice.cz, www.vinice-hnanice.cz

Kemp Tatran Šatov
Kapacita 40 lůžek. Sprchy, možnost stravování, nové víceúčelové sportovní hřiště s umělým povrchem, pronájem travnatého fotbalového hřiště, cykloturistická základna u NP Podyjí.

SK Tatran Šatov, 671 22 Šatov (asi 1 km od Moravského sklípku), tel.: 731 616 686.

Privát Bohemia Šatov
Kapacita 55 osob, polopenze (domácí kuchyně), úschovna kol a parkování zdarma v zahradě. Hřiště, bazén, masáže, sauna, sklípek, posezení pod pergolou, grilování, WIFI zdarma.

Šatov 174, 671 22, tel.: 603 181 830, info@bohemia-privat.cz, www.bohemia-privat.cz

Pension Ham-Ham, National park
Kapacita 34 lůžek. Samoobslužné restaurační posezení s venkovním grilem, parkování u penzionu, TV, soc. zařízení na pokoji, Wi-Fi.

669 02 Havraníky 136, 2 km od Šatova, tel.: 608 618 575, pension@ham-ham.cz, www.ham-ham.cz

Penzion Daníž, Chvalovice
Nově zrekonstruovaný penzion v blízkosti NP Podyjí nabízí komfortní ubytování. K dispozici je sauna, malé fitness, krásná venkovní zahrada s posezením a restaurace.

669 02 Chvalovice 34, tel.: 777 245 142, info@PenzionDaniz.cz, www.penziondaniz.cz

Penzion Podyjí, Havraníky
Nabízíme ubytování v klidném prostředí v okrajové části obce Havraníky na hranici 2. zóny NP Podyjí v těsné blízkosti hlavních cyklostezek a pěších tras. Zajistíme ubytování pro 28 osob.

Havraníky č.p.124, 669 02 Znojmo, tel.: 604 685 646, penzionpodyji@gmail.com, www.penzionpodyji.cz

Penzion Staré vinice, Havraníky
Rodinný cyklopenzion na hranici NP Podyjí a v sousedství vinic. Nabízíme osm 2–4 lůžkových apartmánů, každý s vlastní kuchyní a soc. zařízením. Úschovna a půjčovna kol, terasa, gril, společenská místnost, WIFI.

Havraníky 107, 669 02 Znojmo, tel.: 604 924 843, info@penzionstarevinice.cz, www.penzionstarevinice.cz

Penziony Hnanice
Na náměstí v Hnanicích se nachází 4 penziony (U kostela, Obecná škola, Pivovar, Vinice Hnanice) s dvoulůžkovými a čtyřlůžkovými pokoji a apartmány a nově otevřenou restaurací s pivovarem.

Náměstí Sv. Wolfganga 97, 669 02 Hnanice, tel.: 773 826 848, penziony@vinice-hnanice.cz, www.penzion-hnanice.cz

Privat RIVA, Sklep RIVA, Šatov
Kapacita 40 osob. Zahradní posezení, garáž, bazén, Wi-Fi, rekreační vyžití v okolí – turistika, cykloturistika. Ochutnávka ve vinném sklípku. Vzdálenost od Moravského sklípku 200 a 600 m.

671 22 Šatov 73, tel.: 728 922 690, info@penzionriva.cz, www.penzionriva.cz.

Rekreační areál Osada havranů
Penzion se srubovým nábytkem, 12 dvoul. pokojů. Dále vybavené apartmánové chatky a 2 podkrovní, útulné apartmány zařízené ve vesnickém stylu. Wi-Fi, úschovna kol, parkování přímo v areálu, posezení.

Hnanice, Sklepní 107, 669 02, tel.: 606 767 786, hnanice@osadahavranu.cz, www.osadahavranu.cz

Restaurace a penzion Vřesoviště, Havraníky
Nabízíme ubytování v klidném prostředí v okrajové části obce Havraníky na hranici 2. zóny Národního parku Podyjí v těsné blízkosti hlavních cyklostezek a pěších tras.

Havraníky, 669 02 Znojmo, tel.: 604 685 646, info@penzionvresoviste.cz, www.penzionvresoviste.cz

Rodinná restaurace a penzion U Fandy, Šatov
400 metrů od Moravského sklípku v blízkosti vojenské pevnosti. Šest pokojů s vlastním sociálním zařízením, nový penzion a zavedená restaurace, kapacita 25 lůžek

671 22 Šatov 355, tel.: 733 224 549, heurigen.fanda@seznam.cz, www.penzionufandy.cz

UBYTOVÁNÍ V OKOLÍ ZNOJMA (do 25 km od Znojma)

1. České muzeum motocyklů a Automobilová galerie LESNÁ u Znojma, Penzion-Camping-Restaurace
Unikátní výstavní a rekreační areál obsahující rozsáhlé expozice historických vozidel. Týdenní a víkendové rekreační pobyty pro každého, stylová restaurace – možnost pořádání srazů, svateb, akcí.

671 02 Lesná u Znojma, tel.: 602 745 458, holcmann@veteransalon.cz, www.veteransalon.cz

HOTEL OPERA, Jaroměřice nad Rokytnou
Zrekonstruovaný hotel v blízkosti zámku. 84 lůžek + 22 přistýlek. Restaurace, selská jizba a 4 salonky pro společenské akce. Bowling, kulečník, prodejna vín, letní zahrádka, cyklostezky a památky.

Komenského 996, 675 51 Jaroměřice nad Rokytnou, tel.: 568 440 200, hotelopera@seznam.cz, www.hotelopera.cz

Hotel WEISS Lechovice
Vinařský hotel rodinného typu zakládající si na osobním přístupu k jednotlivým hostům a na vysoké kvalitě všech poskytovaných služeb. Nabízíme aktivity pro jednotlivce, rodiny i firmy, včetně odborných seminářů s víny.

Lechovice 56, 671 63 Lechovice, tel.: 602 222 360, weisshotel@gmail.com, www.hotelweiss.cz

Hostinec a penzion U Šmídů, Jaroslavice
Hostinec je otevřen denně od 10–22 hod. Nabízí ubytování ve dvou a třílůžkových pokojích v celkové kapacitě 22 osob. Domácí kuchyně, možnosti pořádání předváděcích akcí, školení, narozenin, svateb.

Na Náměstí 91, 671 28 Jaroslavice, tel.: 515 275 676

Penzion Jelen * Vranov nad Dyjí**
Rodinný penzion přátelský k dětem, apartmány ve stylu retro s výhledem na vranovský zámek, prostorná zahrada. Komplexní služby, výborný poměr cena / kvalita. Vranovská přehrada i Národní park Podyjí na dosah.

671 03 Vranov nad Dyjí, Zámecká 250, tel.: 724 774 774, jelen@vranov.com, www.vranov.com

Penzion Na Mlýně, Hodonice
10 km JV od Znojma. Penzion vznikl rekonstrukcí bývalé sýpky Kellerova mlýna. Ubytování v klidném prostředí, 7 plně vybavených pokojů, úschovna kol, vinný sklípek. Parkování v areálu penzionu.

Panská 433, 671 25 Hodonice, tel.: 728 088 412, recepce@penzionnamlyne.com, www.penzionnamlyne.com

Penzion Podzámčí, Jaroslavice
Kapacita 48 lůžek, konferenční místnost s projektorem, vnitřní a venkovní restaurace, vinárna, BOWLING půjčovna a úschovna kol, půjčovna rybářských potřeb. Bezbariérový přístup.

Družstevní 79, 671 28 Jaroslavice, tel.: 739 088 927, svetlana.gazdova@seznam.cz, www.ubytovanijaroslavice.cz

Penzion Relax, Vranov nad Dyjí
Apartmány a studia s kuchyňkami (44 lůžek+9 přistýlek). Penzion vhodný pro rodiny s dětmi, cykloturisty, skupiny i zájezdy. Příznivé ceny. V místě NP Podyjí, Vranovská přehrada. Půjčovna kol, celoroční provoz.

671 03 Vranov nad Dyjí 243, tel.: 607 758 045, relax@vranovnaddyji.cz, www.relax.vranovnaddyji.cz

Penzion a restaurace U Hrádku**, Lukov** **PENZION ROKU 2013 a 2015**
Komfortně zařízený penzion s restaurací v centru NP Podyjí, letní terasa, půjčovna kol, vinotéka. Moderní hotelové pokoje, velká zahrada s parkovou úpravou, dětské hřiště, pískoviště, úschovna kol.

669 02 Lukov, tel.: 603 757 990, info@penzionuhradku.cz, www.penzionuhradku.cz, www.vranov-podyji.cz

Penziony a restaurace GAUDEO *, Vranovská pláž**
Penziony se nachází v areálu kempu Vranovská pláž. Kapacita penzionů je 88 lůžek; 12 čtyřlůžkových a 20 dvoulůžkových apartmánů. Restaurace s terasou nabízí 100 míst. Konferenční prostory pro 120 osob.

Vranovská pláž č. 779, 675 32 Třebelovice, tel.: 774 869 840, recepce@penzionygaudeo.cz, www.penzionygaudeo.cz

Slunečný penzion, Tasovice
10 km od Znojma, moderní vybavení interiérů, kapacita 34 lůžek, TV na pokojích, vl. sociální zařízení, půjčovna kol, příjemné posezení v nekuřácké kavárně, infrasauna, školící místnost, Wi-Fi v celém areálu.

Tasovice 195, 671 25 Hodonice, tel.: 724 949 498, info@slunecny-penzion.cz, www.slunecny-penzion.cz

Ubytování Rumburak, Vranovská přehrada
50 lůžek+6 přistýlek. restaurace, konferenční prostory, krytý bazén, bowling, dětské hřiště, fitness, sauna, masážní vana, sport. areál.

671 10 Bítov 106, tel.: 777 348 757, info@restaurantrumburak.cz, www.restaurantrumburak.cz

UBYTOVÁNÍ DYJE, Dyje u Znojma
Ubytování v soukromí v blízkosti města Znojma (5 km). Až 26 lůžek v 6 pokojích s koupelnami. Velká zahrada, terasa, bazén, vinný sklep a parkoviště v areálu. Výhodné týdenní pronájmy celého objektu.

Dyje 539, 669 02 Dyje, tel.: 737 111 322, info@ubytovanidyje.cz, www.ubytovanidyje.cz

Orea Wellness Hotel Horizont

TO PRAVÉ MÍSTO NEJEN PRO VAŠÍ RODINNOU DOVOLENOU

Hotel se nachází na jižním svahu vrchu Pancíř v nadmořské výšce 1 100 m v Chráněné krajinné oblasti Šumava. „Vzdušné lázně" v klidném a překrásném prostředí jsou ideálním místem pro relaxační a rehabilitační pobyty, zimní, letní dovolenou a kongresovou turistiku. Dobře dostupné jsou např. vrcholy Pancíře, Ostrého a Velkého Javoru a pět z osmi šumavských jezer. U hotelu jsou lyžařské vleky, sjezdovky a upravené lyžařské tratě. Přímo u hotelu začíná značení turistických a cyklo tras.

UBYTOVÁNÍ: 101 dvoulůžkových pokojů o celkové kapacitě 202 lůžek (některé s možnosti přistýlky). Každý pokoj je vybaven koupelnou se sprchovým koutem, WC, LCD TV, telefonem, internetovým WIFI připojením a některé pokoje mají balkony. Hotel má bezbariérový přístup.

GASTRONOMICKÉ SLUŽBY: Hotelová restaurace Šumava o celkové kapacitě 160 míst a Lobby bar o kapacitě 65 míst. V letním období je v provozu terasa s obsluhou o kapacitě 40 míst.

KONGRESOVÉ SLUŽBY: Meeting room Javor kapacitě 190 míst, salonek Belveder 45 míst, salonek Špičák a Pancíř – 15 míst k dispozici je veškerá konferenční technika.

HOTELOVÉ SLUŽBY: Wellness areál, Pool a fitness, kosmetika, minigolf, kulečník, dětský koutek, doplňkový prodej, parkoviště.

POOL & FITNESS AREÁL na ploše 680 m² nabízí: vnitřní bazén 11 × 6 m, whirlpool, Kneippův chodník, solárium, saunu, římské vonné lázně, relaxační místnost, softbar, posilovnu, spinning, stolní tenis atd.

WELLNESS AREÁL na ploše 600 m² nabízí: masáže, zábaly, celotělové peelingy, perličkové koupele, suché uhličité koupele, inhalace apod.

OREA
RESORT HORIZONT
ŠUMAVA

Orea Wellness Hotel Horizont
Špičák 126, 340 04 Železná Ruda
www.resorthorizont.cz | t. 376 365 150, 376 365 111
horizont@orea.cz | info@horizont.oreahotels.cz

Vinice Weinperky, autor Vít Mádr

PM 1 Zn

671 22 Šatov

tel. spojovatelka: 515 266 620
fax sekretariát: 515 221 650
tel. odbyt: 515 266 622, 515 266 632
515 266 642
fax odbyt: 515 232 465

znovin@znovin.cz
odbyt@znovin.cz
sekretariat@znovin.cz

669 02 Loucký klášter Znojmo

tel.: 515 267 237, 602 380 650
fax: 515 220 485
louka@znovin.cz

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

www.znovin.cz