

Katalo**g**



vín, služeb a informací

Platný od 1. 9. 2025 do 31. 3. 2026

Vážení příznivci znovínských a lechovických vín,



zdravím vás ze Šatova a věřím, že vás těší listovat si dalším Katalogem vín služeb a informací, plánovat si podle něj cesty na oblíbené ochutnávky i vybírat vína, se kterými se budete těšit v průběhu dalších týdnů a měsíců. Děkujeme.

Necelý půlrok utekl jako voda (minulý katalog ozdobený ještěrkou zelenou měl platnost „jen“ pět měsíců), tak se za tímto obdobím pojďme ohlédnout. Vinařsky i vinohradnický to bylo období pozitivní. Opět jsme vám nabídli celou řadu nových šarží vín i oblíbených dárkových kolekcí. Užili jsme si spolu tradiční akce jako Jarní putování po vinicích, Letní ochutnávky v Louckém klášteře, Noc svatého Vavřínce na vinici Peklo a mnozí z vás i individuální návštěvy našich degustačních míst v rámci Vinařského turistického programu. Letos jsme za vámi častěji vyrazili s naším stánkem a vychlazenými víny i na různé festivaly a hudební akce. Očividně vás to potěšilo. Nás také, proto se budeme „v terénu“ potkávat i v budoucnu. Ve vinicích réva v klidu a bez poškození jarními mrazy vyrašila, narostla, zdárně odkvetla a už pospíchá do své cílové rovinky ke zralosti a sklizni. My jsme nachystáni.

V ohlédnutí za uplynulým obdobím určitě nemůžu pominout informaci o odchodu dvou našich dlouholetých kolegů do zaslouženého důchodu. V červnu se s námi rozloučila paní Naďa Sigmundová z odbytového

oddělení, která ve firmě prožila a odpracovala 39 let. Mnozí jste s ní řešili své objednávky, privátní boxy nebo obchodní spolupráci. Pro nás byla důležitým komunikačním můstkem mezi výrobou a odbytem a hlavně kolegyní, pro kterou nebyl žádný problém neřešitelný. O měsíc později pak odešel do důchodu i náš fenomenální sklep mistr z Křížového sklepa v Příměticích pan Petr Drozd, který firmě věnoval celý svůj profesní život. Nastoupil do Přímětic hned po škole v roce 1978 jako sklepní dělník a svůj vinařský um propisoval do „svých“ vín úctyhodných 47 let. Výjimečný cit měl zejména pro práci s aromatickou a harmonií vín. Jeho polosladké Pálavy a Tramíny získávají mnohá ocenění na vinařských soutěžích celého světa a i vyhlášené znovínské burčáky vznikaly dlouhá léta právě pod jeho taktovkou. No a v plné produkční síle se k podobnému kroku rozhodla i kolegyně Eva Gargelová, se kterou jste se u nás pravidelně potkávali ve sféře marketingu a obchodu. Po dvaceti pěti letech v barvách Znovínu se s naším týmem rozloučila a odešla posílit rodinné podnikání v oboru hotelnictví. Všem jmenovaným za celý Znovín moc děkuji za dlouhé roky skvělé spolupráce a přeji pevné zdraví a spokojenost.

Pojďme se nyní krátce věnovat tomu, co nás čeká a co je již rozběhnuté. Nejbližší příležitost potkat se s našimi víny a burčákem budete mít na Znojenském historickém vinobraní o druhém zářijovém víkend. V dalším týdnu se rozbíhá seriál ochutnávek pro aktivní zákazníky v Praze i dalších městech republiky. Věřím, že se s mnohými potkáme i na konci září v Louckém klášteře na Znovínském burčák festu a pak se už všichni budeme připravovat, soustředit a těšit na Podzimní putování po sklepích i první vinařské vlašťovky ze sklizně 2025 v podobě Prvních letošních a Svatomartinských vín.

Vážení přátelé, tento katalog bude mít dlouhou platnost sedm měsíců. Lze předpokládat, že se v tomto období odehraje v osobních i profesních životech nás všech mnoho zajímavých, příjemných ale určitě i nelehkých chvil a mnoho zásadních, očekávaných i neočekávaných událostí. Všechny tyto chvíle a události mohou ozdobit, zpříjemnit nebo odlehčit skvělá vína. Bude nám všem ve Znovínu potěšením, když je budete vybírat právě z naší nabídky. Děkujeme za vaši přízeň.

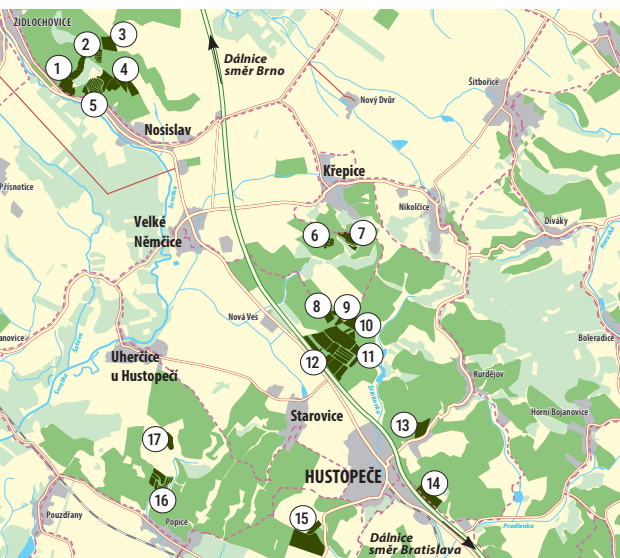
S úctou a přátelským pozdravem
Karel Matula

Viniční tratě na Znojemsku

- 1 Podmolí › Šobes
- 2 Znojmo-Konice › Kraví hora
- 3 Šatov › Peklo
- 4 Vrbovec › Šác, 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 Stošíkovic na Louce › U tří dubů
- 14 Havraníky › Staré vinice
- 15 Havraníky › Skalky
- 16 Miroslavské Knínice › Stará hora
- 17 Petrovice › Kokusové hory
- 18 Slup › Dolní vinohrady, Kacperky
- 19 Znojmo › Načeratický kopec
- 20 Šatov › Na vinici, Skalky
- 21 Křovice › Vinohrady-Skalka
- 22 Lechovice › U zámku
- 23 Oleksovice › U lipky
- 24 Oleksovice › Rusteny
- 25 Borotice › Nad Kolářovým sklepem, U Auerového kříže
- 26 Božice › Stará hora
- 27 Božice › Nová hora
- 28 Božice › Pustina

Převažující půdní podloží:

- horniny
- spraše
- písky



Viniční tratě Znovínu na Hustopečsku

Převažující půdní podloží: jílovité břidlice

- | | |
|------------------------|----------------------|
| Nosislav | Starovice |
| 1 Koží hory | 11 Středohoří |
| 2 Staré hory | 12 Podhoří |
| 3 Kyndlířky | Hustopeče |
| 4 Přední hory | 13 Stará hora |
| 5 Kacířky | 14 Růženy |
| Křepice | 15 Na Výsluní |
| 6 Staré hory | Uherčice u Hustopečí |
| 7 Achtele | 16 Kolby-Strossberg |
| Velké Němčice | 17 Bílá hora |
| 8 Puntý | |
| 9 Růžová hora-Kolébky | |
| 10 Růžová hora-Pindule | |

Znovín Znojmo

Jakostní vína – rozkvetlá louka	4
Terroir – toulky vinicemi	9
Vína s příběhem	
Ještěrka zelená	19
Ledňáček říční	20
Rosnička zelená	21
Kulaté pnoty	22
Explozivní Sauvignony	23
Pozdrav ze Znojma	24
Jubilejní vína	25
Naše klenoty	26
Sekty	30

Vinné sklepy Lechovice

Moravská zemská vína	33
Vína přívlasková	36
Vína řady Blue line	40
Vína VOC Znojmo	43
Vína ledová a slámová	44
Frizzante	45
Sekty – vyrobené tradiční metodou kvašením v lahvi	46

Jak objednávat? Všechna vína a vinařské předměty objednávejte přes náš **e-shop www.znovin.cz**. Naleznete zde také rozšířenou nabídku o menší šarže vín, které nebyly do katalogu zařazeny. **Všechna vína jsou k dispozici pouze do vyprodání zásob.**

Legenda

Suché	Hodnota zbytkového cukru 0–9 g/l
Polosuché	Hodnota zbytkového cukru 4–18 g/l
Polosladké	Hodnota zbytkového cukru 12–45 g/l
Sladké	Hodnota zbytkového cukru 45 g/l a více
Archivace	Je odhadovaná doba od roku lahvování, po kterou má víno předpoklad nazrávat

novinka

Nové víno v nabídce

★ ocenění

Kompletní seznam ocenění a úspěchů takto označených vín naleznete na našem webu

 drůbež	 zvěřina	 sýry	 ovocné saláty	 pizza
 vepřové	 asijská kuchyně	 mořské speciality	 skopové	 vegetariánská a zeleninová jídla
 hovězí	 ryby	 dezerty	 těstoviny	



JAKOSTNÍ VÍNA – ROZKVELTLÁ LOUKA

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vlnařská obec, vlniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2388	Chardonnay 2022, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	2388	ano	130 Kč
Z 3312	Irsai Oliver 2023, jakostní víno, polosladké Znojensko, 0,75 l	3312	ano	150 Kč
Z 3340	Müller Thurgau 2023, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	3340	ano	120 Kč
Z 4328	Muškat moravský 2024, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	4328	ano	130 Kč
Z 1448	Pálava 2021, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	1448	ano	130 Kč
Z 2383	Rulandské šedé 2022, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	2383	ano	130 Kč
Z 1449	Ryzlink vlnařský 2021, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	1449	ano	120 Kč
Z 1393	Ryzlink rýnský 2021, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	1393	ano	130 Kč
Z 4338	Sauvignon 2024, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4338	ano	130 Kč
Z 2391	Tramín červený 2022, jakostní víno, polosladké Znojensko, 0,75 l	2391	ano	140 Kč
Z 2384	Veltlínské červené rané 2022, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	2384	ano	120 Kč
Z 1455	Veltlínské zelené 2021, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	1455	ano	120 Kč
Z 3346	Rulandské modré klaret 2023, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	3346	ano	120 Kč
Z 4312	Cabernet Sauvignon rosé 2024, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	4312	ano	120 Kč
Z 4350	Frankovka rosé 2024, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	4350	ano	120 Kč
Z 1424	Rulandské modré rosé 2021, jakostní víno, suché Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1424	ano	120 Kč
Z 2337	Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	2337	ano	120 Kč
Z 2389	Svatovavřinecké 2022, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	2389	ano	110 Kč
Z 2392	Dornfelder 2022, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	2392	ano	130 Kč
Z 1407	Frankovka 2021, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	1407	ano	110 Kč
Z 3331	Modrý Portugal 2023, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	3331	ano	110 Kč
Z 1421	Zweigeltrebe 2021, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	1421	ano	110 Kč

Z 2388. Chardonnay 2022, jakostní víno, č. šarže 2388



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **3–5 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
11,4 g/l



Kyseliny:
6,7 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 22,5 g/l

Milovníky vín z odrůdy Chardonnay jistě potěší toto víno z ročníku 2022. Nalijte si skleničku a nechte se unést vůni po vypečené kůrce chleba a vyzrálém zahradním ovoci. Víno je harmonické, komplexní s typicky odrůdovým projevem. V chuti ucítíte ryngle, broskve, jemnou medovost, chlebovinku a v závěru lehký dotek vanilky. Příjemný zbytkový cukr je dokonale vyvážen svěží kyselinkou. Vychutnejte si toto Chardonnay s krémovými omáčkami, vepřovým masem nebo s těstovinami. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 3312. Irsai Oliver 2023, jakostní víno, č. šarže 3312



Polosladké / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
16,5 g/l



Kyseliny:
6,1 g/l



Alkohol:
11,5 %



Bezcukerný extrakt: 20,0 g/l

Užijte si víno z aromatické odrůdy Irsai Oliver. Po přivonění objevíte květinové tóny, jako například vůni okvětních lístků růže, šerifu nebo narcisu, a to vše přechází do lehkých tónů vanilky. Když víno ochutnáte, připomene vám chuť čerstvě utrženého hrozného révy. Víno vyniká svou svěžestí, která dobře balancuje se zbytkovým cukrem. Dobře se bude hodit například k ovocným salátům a lehkým dezertům. Víno lze krátkodobě archivovat.

Z 3340. Müller Thurgau 2023, jakostní víno, č. šarže 3340



Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
7,7 g/l



Kyseliny:
6,1 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 21,7 g/l

Užijete si ovocnou bombu v podání tohoto vína z odrůdy Müller Thurgau. Ve vůni i chuti čeka široké spektrum zahradního a tropického ovoce, od zralých ryngle, přes žlutý meloun až po papáju, mango nebo liči. Pestrost, čistota i harmonie jeho projevů vás budou lákat k dalším douškům. Je to ideální víno pro příjemné posezení s přáteli a blízkými. Dobře se bude hodit k ovocným salátům a grilovanému masu. Má předpoklady ke střednědobé archivaci.

Z 4328. Muškát moravský 2024, jakostní víno, č. šarže 4328



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
16,3 g/l



Kyseliny:
6,4 g/l



Alkohol:
12,0 %



Bezcukerný extrakt: 20,9 g/l

Objevte svěží a voňavý Muškát moravský ročníku 2024, který vás na první přivonění okouzlí jemnou muškátovou aromatickou v kombinaci s tóny bílých broskví a citrusových plodů. V chuti potěší šťavnatou škálou exotického ovoce – ananasu, granátového jablka a hrušky. Víno je svěží, vyvážené, s lehkým dotekem zbytkového cukru, který podporuje jeho ovocný charakter. Skvěle doplní ovocné koláče, panna cotti či jemné tvarohové dezerty. Doporučujeme vypít mladé, ale krátkodobá archivace mu neublíží.

Z 1448. Pálava 2021, jakostní víno, č. šarže 1448



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **3–5 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
11,5 g/l



Kyseliny:
6,4 g/l



Alkohol:
12,0 %



Bezcukerný extrakt: 23,9 g/l

Užijte si víno z oblíbené odrůdy Pálava v polosuché variantě. Víno vyniká svým aromatickým projevem, ve kterém naleznete šerík, růži nebo vanilku. Chuť je plná, lehce nasládlá, pěkně vyvážená kyselinkou a hledat v ní můžete například kompotované ryngle nebo liči. Zázitek z vína umocňuje jemná kořenitost a dlouhá dochuť. Bude se hodit k těstovinám, kuřecímu masu i sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 2383. Rulandské šedé 2022, jakostní víno, č. šarže 2383**Polosuché / Znojmsko / 0,75 l**

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
9,6 g/l**Kyseliny:**
6,5 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 21,9 g/l

Atraktivní Rulandské šedé jistě potěší vaše smysly. Skvělou harmonií v tomto víně hrají typický odrůdový projev a svěží kyselinka. Po přivonění ucítíte pražené mandle, vypečenou kůrku chleba či med. V chuti naleznete citrusy, peckové zahradní ovoce a závěru lehký dotek minerality. Velmi dobře se bude hodit ke kuřecímu masu a lehčím úpravám ryb. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 1449. Ryzlink vlašský 2021, jakostní víno, č. šarže 1449

★ ocenění

Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
8,5 g/l**Kyseliny:**
6,4 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 24,6 g/l

Užijte si typický Ryzlink vlašský z Hustopečska. Odrůdový projev podporuje ideální podloží v této oblasti. Hledat můžete herbální tóny, mineralitu, jemnou slanosť, vypečenou kůrku chleba, medovost a máslovou hrušku. Víno má dlouhou dochuť. Vychutnejte si jej k vepřovému masu, kvalitním sýrům i těstovinám. Má skvělé předpoklady k archivaci.

Z 1393. Ryzlink rýnský 2021, jakostní víno, č. šarže 1393

★ ocenění

Suché / Znojmsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
6,3 g/l**Kyseliny:**
7,4 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 25,0 g/l

Ochutnejte líbivý Ryzlink rýnský z vybraných vinic Znojemska. Aroma tohoto vína připomíná citrusové plody, křupavý angrešt a luční květiny. V chuti objevíte vyzrálé zahradní ovoce, jako jsou broskve, meruňky a ryngle. Víno je svěží, čisté, s dlouhou dochutí. Má vyvážený poměr zbytkového cukru a kyselin, což jej dělá příjemně pitelným. Vychutnat si jej můžete například k těstovinám i kuřecímu masu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 4338. Sauvignon 2024, jakostní víno, č. šarže 4338**Suché / Znojmsko / 0,75 l**

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
7,6 g/l**Kyseliny:**
6,5 g/l**% Alkohol:**
11,5 %**Bezcukerný extrakt:** 20,3 g/l

Tento Sauvignon z ročníku 2024 potěší každého, kdo má rád vína plná ovocných tónů. Jeho příjemný ovocný a květinový charakter vás okouzlí a můžete v něm rozpoznat tóny citrusů, šťavnatý angrešt, zelené jablko i ryngle. V chuti je svěží a krásně vyvážený s jemně kořenitým závěrem a pikantní kyselinkou. Ideálně se hodí k těstovinám nebo kuřecím pokrmům. Víno má skvělé předpoklady pro archivaci.

Z 2391. Tramín červený 2022, jakostní víno, č. šarže 2391

★ ocenění

Polosladké / Znojmsko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
23,2 g/l**Kyseliny:**
6,4 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 21,5 g/l

Poznejte svůdný Tramín červený ze Znojemska. Ve vůni hledejte čajovou růži, šerík nebo med. Víno je harmonické a zbytkový cukr pěkně vyvažuje příjemnou kyselinku. Po napití objevíte kompotované zahradní a tropické ovoce. Najdete například ryngle, nektarinky nebo liči a ananas. Dobře se bude hodit k ovocným salátům nebo grilovanému masu. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2384. Veltlínské červené rané 2022, jakostní víno, č. šarže 2384



Suché / Hustopečsko / 0,75 l
Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12 °C



 Zbytkový cukr: 2,21 g/l  Kyseliny: 6,6 g/l  Alkohol: 11,5 %  Bezcukerný extrakt: 19,7 g/l

Veltlínské červené rané z ročníku 2022 hned na první přivonění zaujme jeho medovo-květinovou vůní. Chuť je svěží, kořenitá a připomíná tropické ovoce a citrusové plody. Víno je čisté, komplexní a atraktivní. Dobře se bude hodit k lehkým úpravám kuřecího a vepřového masa. Má předpoklad ke krátkodobé archivaci.

Z 1455. Veltlínské zelené 2021, jakostní víno, č. šarže 1455



Suché / Hustopečsko / 0,75 l
Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12 °C



 Zbytkový cukr: 6,3 g/l  Kyseliny: 6,6 g/l  Alkohol: 12,5 %  Bezcukerný extrakt: 25,0 g/l

Tento Veltlín jistě potěší všechny milovníky pikantních a kořenitých vín. Ve vůni i chuti hledejte zelený pepř, praženou mandle nebo letní křupavá jablka. Víno má skvěle vyvážený poměr zbytkového cukru a kyseliny, který vybízí k dalšímu a dalšímu napití. Vychutnejte si jej k lehkým úpravám vepřového masa a těstovinám.

Z 3346. Rulandské modré klaret 2023, jakostní víno, č. šarže 3346



Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l
Archivace: 1–2 roky, Teplota: 8–10 °C



 Zbytkový cukr: 15,3 g/l  Kyseliny: 6,8 g/l  Alkohol: 12,5 %  Bezcukerný extrakt: 21,7 g/l

Vychutnejte si Rulandské modré, které jsme pro vás zpracovali jako klaret, tedy bílé víno z modrých hroznů. Hned po prvním přivonění objevíte kompotované jahody nebo malinovou marmeládu. Chuť je krásně hladká, kulatá a připomíná lesní jahody, maliny a vyzrálé třešně. Líbivý zbytkový cukr a vyvážená kyselinka nabádá k dalšímu a dalšímu napití. Víno bude dobrým společníkem k jahodovému cheesecakeu nebo ovocným salátům. Užijte si jej jako mladé a svěží.

Z 4312. Cabernet Sauvignon rosé 2024, jakostní víno, č. šarže 4312



Polosuché / Znojemska / 0,75 l
Archivace: 1–2 roky, Teplota: 8–10 °C



 Zbytkový cukr: 13,0 g/l  Kyseliny: 6,8 g/l  Alkohol: 12,5 %  Bezcukerný extrakt: 21,9 g/l

Užijte si pěkně šťavnatý růžový Cabernet Sauvignon z našich znojemských vinic. Víno je nádherně ovocné, příjemně pitelné a lehký zbytkový cukr doplňuje svěží kyselinka. Ve vůni a chuti hledejte lesní i zahradní jahůdky, maliny, třešně a lehký dotek smetany. Vychutnávejte jej k ovocným salátům, grilovanému masu, nebo "jen tak". Víno má předpoklad ke krátkodobé archivaci.

Z 4350. Frankovka rosé 2024, jakostní víno, č. šarže 4350



Polosuché / Znojemska / 0,75 l
Archivace: 2–4 roky, Teplota: 8–10 °C



 Zbytkový cukr: 11,3 g/l  Kyseliny: 6,2 g/l  Alkohol: 12,5 %  Bezcukerný extrakt: 20,5 g/l

Vychutnejte si krásnou Frankovku rosé z ročníku 2024, u které vás na první pohled zaujme sytější růžová barva. Hned po přivonění a napití zjistíte, že víno oplývá širokou škálou ovocných tónů, hledejte například lesní jahody, maliny, třešně, višně ale i tropické liči. Víno je krásně vyvážené, harmonické a plné. Bude se dobře hodit k ovocným dezertům nebo ovocným mísám. Vychutnávejte jej mladé a svěží.

Z 1424. Rulandské modré rosé 2021, jakostní víno, č. šarže 1424**Suché / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **8–10°C****Zbytkový cukr:**
6,5 g/l**Kyseliny:**
6,7 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 22,9 g/l

Toto Rulandské modré jistě zaujme všechny milovníky růžových vín s nižším obsahem zbytkového cukru. Po přivonění objevíte tóny malin, jahod a tropického ovoce. V ústech oceníte atraktivní příchut' po červeném pomeranči nebo grepu. Pikantní kyselinka podtrhuje celkový harmonický projev vína. Ideálně vychlazené bude skvělým společníkem při setkávání se s přáteli, radovánkách pod širým nebem či při grilování.

Z 2337. Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní víno, č. šarže 2337**Polosuché / Hustopečko / 0,75 l**Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **8–10°C****Zbytkový cukr:**
12,2 g/l**Kyseliny:**
6,4 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 21,1 g/l

Vychutnejte si atraktivní rosé z odrůdy Zweigeltrebe a užijte si jeho projev po tropickém ovoci a smetaně. Po napití vás okouzlí chuť po jahodách a malinách, ale naleznete i ananas, liči nebo růžový grep. Víno je líbivé, svěží a nabádá k dalšímu napití. Správně vychlazené se bude dobře hodit k ovocným salátům, grilovaným masům a k bazénovým radovánkám. Víno vychutnávejte mladé, svěží.

Z 2389. Svatovavřínecké 2022, jakostní víno, č. šarže 2389**Suché / Hustopečko / 0,75 l**Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C****Zbytkový cukr:**
0,1 g/l**Kyseliny:**
4,8 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 26,0 g/l

Hned po nalití do skleničky vás toto Svatovavřínecké z hustopečských vinic okouzlí svou tmnou barvou s fialovými odlesky. Po přivonění ucítíte tóny švestkových povidel, kvalitní čokolády a přezrálých višní. V ústech oceníte čistotu a harmonii chuťového projevu, hladkou tříslovinu a dlouhou dochuť. Chuť připomíná kvalitní kakao, zralé ostružiny a karamel. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo sýrům s ušlechtilou plísní. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2392. Dornfelder 2022, jakostní víno, č. šarže 2392**Suché / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **3–5 let**, Teplota: **16–18°C****Zbytkový cukr:**
0,0 g/l**Kyseliny:**
4,7 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 26,6 g/l

Potěšte své smysly tímto bohatým červeným vínem z ročníku 2022. Ve vůni vás zaujmou zralé višně, ostružiny a švestková povidla. V chuti zaznamenáte kouřové a živočišné tóny, tabák a kvalitní kávu. Jistě oceníte hladkou tříslovinu a dlouhou dochuť. Vychutnejte si jej k uzenému masu, nebo tučným sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1407. Frankovka 2021, jakostní víno, č. šarže 1407**Suché / Hustopečko / 0,75 l**Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C****Zbytkový cukr:**
0,4 g/l**Kyseliny:**
5,1 g/l**% Alkohol:**
13,0 %**Bezcukerný extrakt:** 28,0 g/l

Ochutnejte harmonickou Frankovku, která zaujme tóny po kávě, mléčné čokoládě a vyzrálých třešních. V ústech pohladí hladká tříslovina i příchut' po zralých ostružinách nebo švestkách. Bude se hodit ke zvěřině a hovězímu masu. Má dobré předpoklady k archivaci.

Z 3331. Modrý Portugal 2023, jakostní víno, č. šarže 3331



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:
0,2 g/l



Kyseliny:
4,7 g/l

%

Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný
extrakt: 30,5 g/l





Užijte si ušlechtilé, hladké víno s vůní po mléčné čokoládě, třešních a borůvkách. V chuti ucítíte švestková povidla, vyzrálé ostružiny, višně v čokoládě a jemnou tříslovinu. Oceníte mohutnost a harmonii chuťového projevu i dlouhou dochuť. Víno se bude skvěle hodit k čokoládovým dortům, pokrmům ze zvěřiny nebo vepřového masa. Má dobré předpoklady k archivaci.

Z 1421. Zweigeltrebe 2021, jakostní víno, č. šarže 1421



Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:
1,5 g/l



Kyseliny:
4,9 g/l

%

Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný
extrakt: 31,3 g/l





Potěšte se typicky odrůdovým vínem Zweigeltrebe z ročníku 2021. Víno je sametově hladké s jemnou tříslovinou. Objevte tóny vyzrálých třešní, višní, kvalitní kávy i povidel. Okouzlí vás svou elegancí a nabádá k dalšímu napití. Skvěle se bude hodit ke zvěřině nebo hovězímu masu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

TERROIR – TOULKY VINICEMI

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 3350	Hibernal 2023, výběr z hroznů, polosladké Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	3350	ano	180 Kč
Z 1340	Hibernal 2021, výběr z bobulí, sladké Znojemsko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,5 l	1340	ano	180 Kč
Z 4332	Chardonnay 2024, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	4332	ano	180 Kč
Z 1374	Chardonnay 2021, výběr z hroznů, polosuché Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	1374	ano	180 Kč
Z 3351	Chenin blanc 2023, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	3351	ano	180 Kč
Z 1335	Johanniter 2021, pozdní sběr, polosuché Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	1335	ano	180 Kč
Z 1332	Müller Thurgau 2021, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	1332	ano	180 Kč
Z 1357	Muškát moravský 2021, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	1357	ano	180 Kč
Z 0380	Muškát Ottonel 2020, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, Hrádek, Pustina, 0,75 l	0380	ano	180 Kč
Z 3349	Neuburské 2023, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	3349	ano	180 Kč
Z 4316	Pálava 2024, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Hostěradice, Kokusové hory, 0,75 l	4316	ano	180 Kč
Z 3343	Pálava 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Hostěradice, Kokusové hory, 0,75 l	3343	ano	180 Kč
Z 1353	Pálava 2021, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,5 l	1353	ano	160 Kč
Z 1372	Rulandské bílé 2021, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	1372	ano	180 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 4314	Rulandské šedé 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Hostěradice, Kokusové hory, 0,75 l	4314	ano	180 Kč
Z 2373	Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2373	ano	180 Kč
Z 3321	Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, suché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	3321	ano	190 Kč
Z 2365	Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2365	ano	180 Kč
Z 4323	Sauvignon 2024, VOC Znojmo, suché Znojensko, Petrovice, Kokusové hory, 0,75 l	4323	ano	190 Kč
Z 3323	Sauvignon 2023, VOC Znojmo, suché Znojensko, Petrovice, Kokusové hory, 0,75 l	3323	ano	190 Kč
Z 3324	Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché Znojensko, Petrovice, Kokusové hory, 0,75 l	3324	ano	180 Kč
Z 2319	Sauvignon 2022, pozdní sběr, suché Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	2319	ano	180 Kč
Z 2403	Sauvignon šedý 2022, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	2403	ano	180 Kč
Z 2377	Sylvánské zelené 2022, pozdní sběr, suché Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	2377	ano	180 Kč
Z 2357	Tramín červený 2022, pozdní sběr, suché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2357	ano	180 Kč
Z 2346	Tramín červený 2022, výběr z bobulí, sladké Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,5 l	2346	ano	180 Kč
Z 1365	Tramín červený 2021, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,5 l	1365	ano	160 Kč
Z 4313	Veltlínské červené rané 2024, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	4313	ano	180 Kč
Z 4322	Veltlínské zelené 2024, VOC Znojmo, suché Znojensko, Krhovice, Skalka, 0,75 l	4322	ano	190 Kč
Z 3316	Veltlínské zelené 2023, VOC Znojmo, suché Znojensko, Krhovice, Skalka, 0,75 l	3316	ano	190 Kč
Z 3315	Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, suché Znojensko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l	3315	ano	180 Kč
Z 1318	Veltlínské zelené 2021, výběr z bobulí, polosladké Znojensko, Krhovice, Skalka, 0,75 l	1318	ano	195 Kč
Z 2325	Viognier 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	2325	ano	170 Kč
Z 2335	Cabernet Sauvignon rosé 2022, pozdní sběr, polosladké Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	2335	ano	170 Kč
Z 1445	Rulandské modré rosé 2021, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	1445	ano	170 Kč
Z 2404	André 2022, pozdní sběr, suché Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	2404	ano	180 Kč
Z 3337	Cabernet Sauvignon 2023, výběr z hroznů, suché Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	3337	ano	180 Kč
Z 2393	Dornfelder 2022, pozdní sběr, suché Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	2393	ano	180 Kč
Z 1411	Frankovka 2021, pozdní sběr, suché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	1411	ano	180 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 0425	Rulandské modré 2020, moravské zemské víno, sladké Morava, 0,75 l	0425	ano	140 Kč
Z 2368	Zweigeltrebe 2022, výběr z hroznů, suché Husopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l	2368	ano	180 Kč

Z 3350. Hibernal 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3350



Polosladké / Husopečsko / 0,75 l
 Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**

 **Zbytkový cukr:** 36,3 g/l
  **Kyseliny:** 7,1 g/l
  **Alkohol:** 13,0 %
  **Bezcukerný extrakt:** 22,7 g/l

Nechte se unést Hibernalem s typickým aromatickým projevem. Ve vůni vás zaujme černý bez, citrusy a kořenitost. Chuť je lehce nasládlá, vybalancovaná příjemnou kyselinkou a připomíná tropické ovoce jako mango, kompotovaný ananas nebo žlutý meloun. Víno je krásně plné, mohutné a má velmi dlouhou dochuť. Bude se dobře hodit k ovocným salátům nebo k dezertům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1340. Hibernal 2021, výběr z bobulí, č. šarže 1340



Sladké / Znojensko / 0,5 l
 Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**

 **Zbytkový cukr:** 56,4 g/l
  **Kyseliny:** 8,5 g/l
  **Alkohol:** 11,5 %
  **Bezcukerný extrakt:** 26,0 g/l

Užijte si vyzrálý Hibernal, který zaujme svou chuťovou i aromatickou bohatostí. Ve vůni hledejte angrešt, luční květiny či hluchavku. Chuť je svůdně sladká a osvěžuje ji krásná kyselinka. Na jazyku objevíte nektarinky a vyzrálé broskve. Tento vinařský dezert vás bude lákat k dalšímu a dalšímu doušku. Vychutnávejte při příjemných večerech s přáteli k dezertům, ovocným salátům i ušlechtilých sýrům. Víno má velmi dobré předpoklad pro archivaci.

Z 4332. Chardonnay 2024, pozdní sběr, č. šarže 4332



Suché / Husopečsko / 0,75 l
 Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**

 **Zbytkový cukr:** 6,5 g/l
  **Kyseliny:** 6,0 g/l
  **Alkohol:** 13,0 %
  **Bezcukerný extrakt:** 19,3 g/l

Víno inspirované odkazem našich vinařských předků, vytvořené tradiční metodou batonnage – tedy pravidelným promícháváním jemných kvasničných kalů. Tato technika vínu propůjčuje osobitý charakter, plnější tělo, výraznější aromatu a komplexnější chuťový projev. Ve vůni potěší tóny zralého žlutého ovoce, jemného toastu a píslové sušenky. Chuť je plná, kulatá a harmonická, s nádechem vanilky, oříšků a lehké minerality v závěru. Víno působí noblesně a je ideální pro chvíle, kdy chcete ochutnat Chardonnay s charakterem a hloubkou. Skvěle se hodí k drůbeži v krémových omáčkách, jemným sýrům i pečené zelenině. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

Z 1374. Chardonnay 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1374



Polosuché / Znojensko / 0,75 l
 Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**

 **Zbytkový cukr:** 15,5 g/l
  **Kyseliny:** 7,1 g/l
  **Alkohol:** 13,0 %
  **Bezcukerný extrakt:** 23,6 g/l

Polosuché Chardonnay z Dívčího vrchu ve Strachotících z ročníku 2021 je typickým zástupcem své odrůdy. Mírně zvýšený cukr doplňuje kyselinka, která dělá z tohoto vína skvost a vybízí k dalšímu a dalšímu napití. Ve vůni naleznete vyzrálé meruňky, marcipán či vanilku. Víno je krásně hladké, má plné tělo a ovocnou chuť doplňuje jemná mineralita. Skvěle se bude hodit k tučným sýrům i těstovinám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 3351. Chenin blanc 2023, pozdní sběr, č. šarže 3351**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
16,2 g/l	6,9 g/l	12,5 %	22,9 g/l

Objevte kouzlo vína z odrůdy Chenin blanc, která je sice světově známá, ale v našich končinách vzácná. Toto víno vás zaujme svou plností a mohutností, přičemž si zachovává svěží charakter. Jemná nasládllost vytvoří na jazyku příjemný, hladký dojem. Ve vůni se objevují tóny jarních květů a zahradního ovoce. V ústech ucítíte bohaté spektrum ovocných chutí, například vyzrálé broskve, šťavnaté nektarinky a kompotované ryngle. Skvěle se hodí k pokrmům z kuřecího masa nebo k ovocným salátům a díky svému potenciálu je vhodné i k archivaci.

Z 1335. Johanniter 2021, pozdní sběr, č. šarže 1335, panenské víno

★ ocenění

Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
10,8 g/l	6,0 g/l	11,5 %	19,7 g/l

Ochutnejte novinku našeho sortimentu, kterou je panenské víno odrůdy Johanniter. Vůči chorobám i mrazům více odolná odrůda byla vyšlechtěna v Německu v roce 1968 a ve svém rodokmenu má vedle dalších odrůd i Ryzlink rýnský a Rulandské šedé. Po přivonění objevíte tóny po lučním kvítí, sušených meruňkách i pražených mandlích. Chuť je příjemně nasládlá se svěží kyselinou, ovocná s tóny zelených letních jablek a křupavých broskví. Vychutnejte si toto atraktivní víno k rybím specialitám nebo různým salátům. Má dobrý potenciál nazrávat.

Z 1332. Müller Thurgau 2021, pozdní sběr, č. šarže 1332

★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
8,7 g/l	6,6 g/l	12,5 %	20,5 g/l

Ochutnejte Müller Thurgau z Tasovic z viniční tratě Kamenný vrch. Víno vás hned při prvním doušku potěší svou komplexností, svěžestí a bohatostí aromatických i chuťových projevů. Ve vůni můžete hledat herbálnost, tedy tóny sušených květů a bylinek. V ústech objevíte citrusové plody, kiwi a letní zelená jablíčka. Víno můžete podávat například ke smaženým úpravám masa nebo k hutným tučným pokrmům. Víno má předpoklady ke střednědobé archivaci.

Z 1357. Muškát moravský 2021, pozdní sběr, č. šarže 1357

★ ocenění

Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
16,1 g/l	6,0 g/l	11,5 %	22,2 g/l

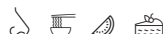
Ochutnejte atraktivní Muškát moravský, který ve skvělém ročníku 2021 vyzrál do přívlastku pozdní sběr. Jistě vás okouzlí. Vůně je pestrá, typicky muškátová a připomíná narcisy, citrusové plody nebo broskve. V ústech prožijete přímo explozi květinových a ovocných tónů. Objevte například mandarinkový kompot, vyzrálé meruňky nebo vanilku. Víno je svědlé, čisté, harmonické a hladké na jazyku. Dobře se bude hodit například k ovocným salátům nebo ke kuřecímu masu. Tento přívlastkový muškát má i potenciál příjemně nazrávat.

Z 0380. Muškát Ottonel 2020, moravské zemské víno, č. šarže 0380

★ ocenění

Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
22,6 g/l	6,5 g/l	11,5 %	23,1 g/l

Ochutnejte atraktivní víno, které vzešlo z viniční tratě Pustina ležící v katastru obce Hrádek. Mohutná muškátová vůně okořeněná výraznými citrusovými tóny vás příjemně navnadí k prvnímu doušku. Po ochutnání oceníte komplexnost a harmonii chuťového projevu, příjemnou nasládlou zbytkového cukru i hravost jasně svěžích kyselin. Velmi svůdná je chuť po červených kubánských pomerančích, bergamotové kůře, limetce, pomelu, vanilce a mléčném karamelu. Můžete podávat například k ovocným salátům, dezertům nebo asijským specialitám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 3349. Neuburské 2023, pozdní sběr, č. šarže 3349



Suché / Hustopečsko / 0,75 l
Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 2,7 g/l **Kyseliny:** 6,8 g/l **Alkohol:** 12,5 % **Bezcukerný extrakt:** 22,1 g/l

Užijte si krásné a ušlechtilé Neuburské z viniční tratě Podhoří ve Starovicích. Hned po přivonění ucítíte lipový med, tropické ovoce a opražené mandličky. V ústech potěší svou svěžestí, harmonií a bohatou škálou chutí po zahradním peckovém ovoci, medu a rozinkách. Můžete ho vychutnávat například ke kuřecímu masu, rybám i těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 4316. Pálava 2024, pozdní sběr, č. šarže 4316



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l
Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 14,4 g/l **Kyseliny:** 6,8 g/l **Alkohol:** 12,0 % **Bezcukerný extrakt:** 23,9 g/l

Užijte si polosuchou Pálavu z Kokusových hor. Hned po prvním přivonění ucítíte pomerančovou kůru, limetku i jemné květinové tóny. Chuť je krásně čistá a harmonická, kdy je jasně svěží kyselinka příjemně vyvážená lehkým zbytkovým cukrem. Objevte i kandované ovoce jako sušené mango nebo ananas. Velmi dobře se bude hodit k těstovinám, světlému masu i ovocným dezertům. Má skvělé předpoklady k archivaci.

Z 3343. Pálava 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3343



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l
Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 26,6 g/l **Kyseliny:** 6,9 g/l **Alkohol:** 13,0 % **Bezcukerný extrakt:** 30,9 g/l

Okouzující Pálava s příjemným zbytkovým cukrem a vyváženou kyselinkou vás jistě potěší. Víno je čisté, svěží, svůdné a neodolatelné. Po přivonění objevíte vánoční koření i pestré květinové tóny, jako je šerif, fialky nebo narcis. V ústech zaznamenáte atraktivní příchut' po bezovém sirupu, kompotovaném ananasu a zralých nektarinkách. Doporučujeme k drůbežímu masu i ovocnému dezertu. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 1353. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1353



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l
Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 17,5 g/l **Kyseliny:** 7,4 g/l **Alkohol:** 14,0 % **Bezcukerný extrakt:** 30,8 g/l

Atraktivní Pálava zaujme svým bohatým projevem a ušlechtilostí. Hned po přivonění ucítíte med, máslové sušenky, rozinky a kořenitost. Ústa vám zaplní nádherná plnost vína a skvěle vybalancovaná kyselinka. Ucítíte kandované ovoce, sladké koření, vanilku nebo kompotované ryngle. Víno má neobyčejně dlouhou dochuť. Dobře se snoubí se sladkými dezerty a sýry s ušlechtilou plisní. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1372. Rulandské bílé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1372



Polosladké / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
17,5 g/l



Kyseliny:
7,4 g/l



Alkohol:
14,0 %



Bezcukerný extrakt: 9,8 g/l

Užijte si atraktivní Rulandské bílé z ročníku 2021 z proslulé vinice Weinperky. Hned po přivonění objevíte tóny medu, pražené mandle a opečeného chleba s máslem. Na jazyku ucítíte plnost, vyváženost zbytkového cukru a svěží kyselinky i harmonii. Chuť připomíná vyzrálé peckové ovoce a v závěru jemný dotek krémovosti. Bude skvělým společníkem k vepřovému masu i buchtičkám se šodó. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

Z 4314. Rulandské šedé 2024, pozdní sběr, č. šarže 4314



Suché / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
7,5 g/l



Kyseliny:
6,9 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 19,6 g/l

Charakteristické Rulandské šedé z viniční trati Kokosové hory vás nadchne svou plností a svěžestí. Ve vůni dominuje ovocný charakter doplněný o tóny vypečené chlebové kůrky a jemné minerality. Chuť je bohatá, plná zahradního ovoce, svěží a harmonická. Skvěle doplní pokrmy z kuřecího masa a asijskou kuchyni. Víno má výborný archivační potenciál.

Z 2373. Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, č. šarže 2373



Polosuché / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
13,8 g/l



Kyseliny:
6,6 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 24,1 g/l

Mohutné Rulandské šedé z viniční trati Na vinici si vás získá svým plným, ovocným projevem. Ve vůni hledejte vyzrálé ryngle, kompotovaný angrešt a sušené bylinky. Chuť připomíná zahradní peckové ovoce a svěží kyselinka podtrhuje celkový harmonický dojem vína. Bude se dobře hodit ke kuřecímu masu, tučným omáčkám i sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 3321. Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, č. šarže 3321



Suché / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
7,1 g/l



Kyseliny:
6,9 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 22,6 g/l

Výjimečně aromatická vybraná vína, při jejichž výběru se upřednostňuje originalita a původ vína, tedy Terroir. VOC Znojmo je prvním apelačním systémem v České republice. Objevte jedinečné kouzlo Ryzlinku rýnského, který vás okouzlí bohatým ovocným projevem a nádherně vyváženou vůní i chutí. V každém doušku rozpoznáte tóny zralých meruněk, kompotovaných broskví a závěr podtrhuje svěží kyselinka. Vůně vás zavede na rozkvetlou jarní louku. Nechte se unést tóny lipových květů, narcisů a jemným dotekem medu. Skvěle doplní pokrmy z vepřového masa a výraznější sýry. Díky svému charakteru je ideální i pro dlouhodobé nazrávání.

Z 2365. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2365



Polosuché / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
9,4 g/l



Kyseliny:
6,9 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 24,2 g/l

Nechte se unést Ryzlinkem rýnským, který jistě potěší vaše smysly. Víno je ohromující, plné, svěží, komplexní a líbivé. Ve vůni hledejte květ lípy, akátový med nebo zralé meruňky. Po napití v ústech ucítíte nektarinky, liči, zralé pomeranče a další pestrou paletu chutí po zahradním i tropickém ovoci. Víno se bude skvěle hodit k vepřovému masu či tučnějším omáčkám. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 4323. Sauvignon 2024, VOC Znojmo, č. šarže 4323



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
4,8 g/l



Kyseliný:
6,8 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný
extrakt: 23,3 g/l



Výjimečně aromatická vybraná vína, při jejichž výběru se upřednostňuje originalita a původ vína, tedy Terroir. VOC Znojmo je prvním apelačním systémem v České republice. Tento odrůdový Sauvignon vás zaujme svěžím ovocným profilem a bohatou paletou chutí. Ve vůni objevíte list černého bezu, křupavý angrešt i čerstvě posekanou travu. Po napití hledejte šťavnaté mango, červený grep a bílé broskve. Víno zaujme čistotou, harmonií a dlouhou dochutí. Skvěle doprovodí pokrmy z kuřecího masa i jemné úpravy ryb. Díky své struktuře má velmi dobrý potenciál k archivaci.

Z 3323. Sauvignon 2023, VOC Znojmo, č. šarže 3323



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
5,2 g/l



Kyseliný:
6,9 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný
extrakt: 22,2 g/l



Výjimečně aromatická vybraná vína, při jejichž výběru se upřednostňuje originalita a původ vína, tedy Terroir. VOC Znojmo je prvním apelačním systémem v České republice. Vychutnejte si atraktivní odrůdový Sauvignon ovocného typu. Potěší širokou škálou vůní a chutí po zahradním i tropickém ovoci. Objevte křupavý angrešt, černý bez, sušené mango, pomelo a limetku. Oceníte harmonii, svěžest, čistotu i délku chuťového projevu. Víno se bude velmi dobře hodit ke kuřecímu masu a lehkým úpravám ryb. Má dobré předpoklady k archivaci.

Z 3324. Sauvignon 2023, pozdní sběr, č. šarže 3324



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
1,9 g/l



Kyseliný:
6,4 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný
extrakt: 22,6 g/l



Nádherně aromatický Sauvignon potěší všechny milovníky této odrůdy. Hned po přivonění ucítíte bohatou paletu vůní připomínajících citrusy, čerstvě posekanou travu nebo hluchavku. Na jazyku vás potěší svou svěžestí, pestrostí a plností. Objevte příchutí po křupavém angreštu, letním jablku nebo bílé broskvi. Víno si vychutnejte k lehkým úpravám ryb nebo tučným sýrům. Má dobré předpoklady k archivaci.

Z 2319. Sauvignon 2022, pozdní sběr, č. šarže 2319



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
5,7 g/l



Kyseliný:
6,5 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný
extrakt: 22,4 g/l



Užijte si ušlechtilý Sauvignon z Kamenného vrchu v Tasovicích z ročníku 2022. Tento Sauvignon zaujme všechny, kteří se přiklání k ovocnějším typům vín z této odrůdy. Ve vůni hledejte zralý angrešt, nektarinky i luční květiny. Na jazyku potěší široká škála zahradního peckového ovoce, například rýngle či broskve. Víno je plné, tělnaté a krásně svěží. Dobře se bude hodit ke grilovanému kuřecímu masu či rybám. Má dobré předpoklady ke střednědobé archivaci.

Z 2403. Sauvignon šedý 2022, výběr z hroznů, č. šarže 2403



Polosladké / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12 °C



Zbytkový cukr:
43,1 g/l



Kyseliny:
6,9 g/l



% Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 23,3 g/l

Dopřejte si výjimečný Sauvignon šedý ze Starých vinic v Havraníkách. Toto víno vás nadchne svou plností, jemnou kulatostí a bohatou paletou ovocných tónů. Ve vůni objevíte sušené meruňky, zralé ryngle i elegantní mineralitu. Na patře vás osloví intenzivní a svůdná chuť s nádechem akátového medu a exotického ovoce, jako je mango, ananas či liči. Díky své ohromující délce dochuti je ideálním společníkem k pokrmům z drůbežího masa nebo těstovinám s krémovými omáčkami. Tento Sauvignon navíc nabízí skvělý potenciál k archivaci.

Z 2377. Sylvánské zelené 2022, pozdní sběr, č. šarže 2377



★ ocenění

Suché / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12 °C



Zbytkový cukr:
4,1 g/l



Kyseliny:
6,5 g/l



% Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 21,7 g/l

Skvělá viniční trať U tří dubů opět dala výborné Sylvánské zelené. Víno je nádherně čisté, plné ovocných tónů a podtrhuje jej svěží kyselinka. Ve vůni hledejte lipový med nebo kandované ovoce. Chuť připomíná citrusové plody jako pomeranč či kyselo. Svěžest tohoto vína jistě podtrhne každý pokrm se smetanovou omáčkou i tučnější masa. Víno má předpoklady k archivaci.

Z 2357. Tramín červený 2022, pozdní sběr, č. šarže 2357



★ ocenění

Suché / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12 °C



Zbytkový cukr:
7,7 g/l



Kyseliny:
6,9 g/l



% Alkohol:
12,0 %



Bezcukerný extrakt: 25,1 g/l

Tramín červený v suché variantě potěší všechny milovníky této odrůdy, kteří preferují nižší zbytkový cukr. Ve vůni naleznete marcipán, narcisy, med. Chuť je plná, svěží, harmonická a připomíná zralé zahradní peckové ovoce, moruše nebo letní jablíčka. Závěr chuti je lehce kořenitý a dlouhý. Víno se bude dobře hodit ke grilovanému masu či k vepřové panence. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2346. Tramín červený 2022, výběr z bobulí, č. šarže 2346



★ ocenění

Sladké / Znojmo / 0,5 l

Archivace: 9–11 let, Teplota: 10–12 °C



Zbytkový cukr:
80,9 g/l



Kyseliny:
7,8 g/l



% Alkohol:
10,5 %



Bezcukerný extrakt: 34,1 g/l

Potěšte se nádherným Tramínem červeným, který uchvátí všechny milovníky vín s vyšším zbytkovým cukrem. Víno je nádherně ušlechtilé, plné, mohutné a zbytkový cukr je velmi dobře vybalancován kyselinkou. Uchvátí vás také jeho zlatavá barva. Ve vůni i chuti hledejte med, rozinky, vanilku, sladké koření a kandované ovoce. Užijte si jej v dobré společnosti, při svátečních událostech nebo místo dezertu. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1365. Tramín červený 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1365



★ ocenění

Polosladké / Znojmo / 0,5 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12 °C



Zbytkový cukr:
32,5 g/l



Kyseliny:
7,1 g/l



% Alkohol:
11,5 %



Bezcukerný extrakt: 30,9 g/l

Milovníky vín z vyšším zbytkovým cukrem jistě potěší tento Tramín červený z Weinperků. Ve vůni je příjemně květinový, můžete hledat narcisy, okvětní lístky růže i medovou pláštěv. V chuti je mohutné, plné a krásně vyvážené svěží kyselinkou. Ucíťte kompotované ovoce, jako jsou mandarinky, ananas nebo liči. Doporučujeme ho k ovocným salátům a krémovým dezertům. Tramín je vhodný na dlouhodobou archivaci.

Z 4313. Veltlínské červené rané 2024, pozdní sběr, č. šarže 4313



Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
3,6 g/l

Kyseliny:
6,3 g/l

Alkohol:
12,0 %

Bez cukerný
extrakt: 21,1 g/l

Vyzkoušejte víno z odrůdy Veltlínské červené rané, které dozrálo do pozdního sběru na viniční trati Podhoří ve Starovicích. Již první doušek vás zaujme svou plností, ovocnou chutí a harmonickým spojením svěží kyselinky se zbytkovým cukrem. V chuti najdete tóny citrusů, exotického ovoce a jemný nádech vanilky v závěru. Ve vůni vás osloví medové tóny spolu s vyzrálými broskvemi a meruňkami. Je ideální volbou k doplnění krémových omáček nebo tučných sýrů. Víno má také skvělý potenciál k archivaci.

Z 4322. Veltlínské zelené 2024, VOC Znojmo, č. šarže 4322



★ ocenění

Suché / Znojmsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
3,6 g/l

Kyseliny:
6,3 g/l

Alkohol:
12,0 %

Bez cukerný
extrakt: 22,2 g/l

Výjimečně aromatická vybraná vína, při jejichž výběru se upřednostňuje originalita a původ vína, tedy Terroir. VOC Znojmo je prvním apelačním systémem v České republice. Dopřejte si charakteristický Veltlín z velmi dobré lokality s dlouhou tradicí. V jeho vůni se snoubí tóny pražené mandle, vanilky i vyzrálého ovoce. Díky jeho bohatosti, svěžesti neodolatelnosti a dokonalé harmonii si víno užijete každým přivoněním i douškem. Skvěle doplní pokrmy z ryb nebo drůbeže v lehké úpravě. Víno má slibný potenciál pro další zrání na lahvi.

Z 3316. Veltlínské zelené 2023, VOC Znojmo, č. šarže 3316



★ ocenění

Suché / Znojmsko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
8,0 g/l

Kyseliny:
6,3 g/l

Alkohol:
12,0 %

Bez cukerný
extrakt: 22,2 g/l

Výjimečně aromatická vybraná vína, při jejichž výběru se upřednostňuje originalita a původ vína, tedy Terroir. VOC Znojmo je prvním apelačním systémem v České republice. Ochutnejte typické Veltlínské zelené z již tradiční viniční tratě Skalky v Křhovicích. Ve vůni se projevuje pražená mandle, vanilka i akátový med. Víno je skvěle pitelné díky harmonii příjemného zbytkového cukru a kyselinky. Na jazyku objevíte kořenitost, pepřatost i kompotované broskve. Tento Veltlín bude ideálním společníkem k lehkým úpravám ryb a kuřecího masa. Víno má dobrý archivační potenciál.

Z 3315. Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, č. šarže 3315



Suché / Znojmsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
7,0 g/l

Kyseliny:
6,7 g/l

Alkohol:
12,0 %

Bez cukerný
extrakt: 22,2 g/l

Na první přivonění vás Veltlínské zelené z Kokusových hor příjemně překvapí svým ovocno-květinovým projevem. Hledejte jarní květiny, zelené jablko ale i lehký dotek pepře. V chuti objevíte křupavý angrešt, citrusové plody, jako li metka nebo červený grep. Projev vína podtrhuje šťavnatá kyselinka. Víno se bude skvěle hodit k vepřové panence nebo k limetkovému cheesecakeu. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 1318. Veltlínské zelené 2021, výběr z bobulí, č. šarže 1318



★ ocenění

Polosladké / Znojmsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
39,4 g/l

Kyseliny:
7,5 g/l

Alkohol:
12,5 %

Bez cukerný
extrakt: 29,2 g/l

Nechte se hýčkat nádherně hladkým a plným Veltlínským zeleným, které dozrálo do výjimečného přívlastku výběr z bobulí. Tento skvost vás při přivonění okouzlí intenzivní vůní, která připomíná vyzrálé meruňky nebo medovou pláster

a v závěru najdete lehký dotek zeleného pepře. V chuti se nádherně snoubí kyselinka se zbytkovým cukrem a připomíná luční med, vanilku a kompotované zahradní ovoce. Výborně se bude hodit ke krémovým omáčkám nebo sýrům s ušlechtilou plisní. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2325. Viognier 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2325



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 10,3 g/l Kyseliny: 7,0 g/l Alkohol: 12,0 %

Objevte víno ze starobylé odrůdy Viognier, které vzešlo z hroznů vypěstovaných na viniční trati Staré vinice v Havraních. Ve vůni vás potěší ovocný projev, připomínající vyzrálé broskve a nektarinky, který přechází až do tónů vanilky. V ústech zaujme harmonickým a čistým charakterem a pestrostí chutí. Zaznamenáte příchutí po rybízu i tropickém ovoci. Dobře se bude hodit například k rybám, kuřecímu masu i kvalitním sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 2335. Cabernet Sauvignon rosé 2022, pozdní sběr, č. šarže 2335



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **8–10°C**



Zbytkový cukr: 22,2 g/l Kyseliny: 6,8 g/l Alkohol: 11,5 % Bezucukrný extrakt: 21,7 g/l

Všechny milovníky rosé vín jistě potěší toto víno z odrůdy Cabernet Sauvignon z naší vinice Divčí vrch. Nadchne vás jeho plnost, krémovost až máslovost a typická odrůdovost. Můžete hledat tóny malin, lesních jahod, vyzrálých třešní a karamelu. Dobře se bude hodit k ovocným dezertům i zeleninovým salátům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 1445. Rulandské modré rosé 2021, pozdní sběr, č. šarže 1445



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **8–10°C**



Zbytkový cukr: 11,3 g/l Kyseliny: 7,3 g/l Alkohol: 13,0 % Bezucukrný extrakt: 24,1 g/l

Užijte si růžové víno z Rulandského modrého, jehož hrozný vyzrálý v ročníku 2021 na Staré hoře v Božicích. Zaujmu vás tóny kompotovaných třešní, jahodové marmelády a smetany. Víno je krásně svěží, bohaté, hladké a harmonické. Vychladte jej na ideální teplotu a vychutnejte si například s ovocnými saláty nebo grilovaným kuřecím masem.

Z 2404. André 2022, pozdní sběr, č. šarže 2404



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **16–18°C**



Zbytkový cukr: 0,4 g/l Kyseliny: 4,6 g/l Alkohol: 12,5 % Bezucukrný extrakt: 31,1 g/l

Milovníci moravské modré odrůdy si přijdou na své s tímto výjimečným André ročníku 2022, pocházejícím z vinic na Kamenném vrchu v Tasovicích. Ve vůni se snoubí elegantní tóny kvalitního kakaa, výběrové kávy a zralých višní. Na patře vás okouzlí plná chuť s jemnou tříslovinou a svůdné tóny hořké čokolády, lesních jahod, ostružin a lékořice. Toto víno je ideální volbou k hovězím specialitám nebo pokrmům ze zvěřiny a má skvělý potenciál k archivaci.

Z 3337. Cabernet Sauvignon 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3337



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **16–18°C**



Zbytkový cukr: 0,1 g/l Kyseliny: 4,5 g/l Alkohol: 14,5 % Bezucukrný extrakt: 31,7 g/l

Po nalití do skleničky vás tento Cabernet Sauvignon ihned ohromí svou temně rubínovou barvou. Po přivonění hledejte tóny kvalitní čokolády, přezrálých ostružin a černých višní. Chuť je nádherně plná, až smetanová, s dlouhou dochutí. Objevte v ní například švestkový kompot, blumy nebo pražená kávová zrna. Vychutnejte si jej ke zvěřině nebo kvalitním sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2393. Dornfelder 2022, pozdní sběr, č. šarže 2393



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 16–18 °C


Zbytkový cukr:
0,1 g/l


Kyseliny:
5,2 g/l


Alkohol:
12,5 %


Bezcukerný extrakt: 35,3 g/l



Užijte si atraktivní Dornfelder z kvalitní viniční trati Weinperky. Jistě potěší všechny milovníky ovocných červených vín s hladkou tříslovinou. Po přivonění objevíte kompotované švestky a třešně, mák nebo borůvky. Chuť působí lehce nasládlé a připomíná jahodovou marmeládu, kakao a mléčnou čokoládu. Celkově víno působí mohutně a harmonicky. Velmi dobře se snoubí s kynutými knedlíky se švestkami a mákem nebo čokoládovými dorty. Víno výborné předpoklady k archivaci.

Z 1411. Frankovka 2021, pozdní sběr, č. šarže 1411



★ ocenění

Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 16–18 °C


Zbytkový cukr:
0,4 g/l


Kyseliny:
4,9 g/l


Alkohol:
12,5 %


Bezcukerný extrakt: 30,3 g/l



Poznejte ušlechtilou Frankovku z ročníku 2021, která vyzrála na viniční trati Stará hora v Božicích. Po přivonění objevíte vyzrálé švestky, povidla a lehký dotek lékořice. Po napití v ústech ucítíte višňovou marmeládu, tóny kvalitní hořké čokolády nebo kávy. Víno je krásně plné, mohutné a vyznačuje se velmi hladkou tříslovinou. Ideálně se bude hodit k pokrmům z hovězího masa nebo zvěřiny. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 0425. Rulandské modré 2020, moravské zemské víno, č. šarže 0425



Sladké / Morava / 0,75 l

Archivace: 2–4 roky, Teplota: 10–12 °C


Zbytkový cukr:
58,6 g/l


Kyseliny:
4,8 g/l


Alkohol:
12,0 %


Bezcukerný extrakt: 33,1 g/l



Již řadu let můžete z naší produkce nakupovat a vychutnávat červené víno, u kterého si můžete z každého doušku užívat příjemnou nasládlost vyššího zbytkového cukru. Představitelé tohoto zajímavého typu výrobku z ročníku 2020 můžete právě ochutnat. Víno se vyznačuje příjemnou vůní po třešních nebo čokoládě. Po ochutnání potěší svůdná sladkost, líbivá tříslovina a sametově hladká dochuť. Lákavá je příchutí po vyzrálých ostružinách a borůvkách. Doporučujeme podávat náležitě vychlazené například k čokoládovému dezertu nebo zvěřině. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 2368. Zweigeltrebe 2022, výběr z hroznů, č. šarže 2368



★ ocenění

Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 16–18 °C


Zbytkový cukr:
0,4 g/l


Kyseliny:
4,2 g/l


Alkohol:
13,5 %


Bezcukerný extrakt: 30,1 g/l



Objevte mohutné Zweigeltrebe, které vyzrálo do přívlastku výběr z hroznů. Ve vůni ucítíte přezrálé třešně, višně, doplňující kávové tóny. V chuti je plné, čisté s jemnou tříslovinou. Zaujme příchutí po hořké čokoládě, kompotovaných jahodách a kvalitním kakau. Vychutnejte si jej s čokoládovým dortem nebo ke zvěřině. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

VÍNA S PŘÍBĚHEM

Ještěrka zelená - Vína s obrázkem ještěrky zelené, jsou vyráběna z hroznů sklizených na viničních tratiích situovaných v ekologicky velmi čisté krajině. Některé lokality v blízkosti vinic jsou na Znojemsku přímo i přírozným teritoriem této vzácné a velmi krásné ještěrky zelené a můžeme ji tak považovat za symbol místní zdravé přírody.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 4311	Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, suché Znojemsko, Šatov, Na viniči, 0,75 l	4311	ano	180 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 3339	Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	3339	ano	180 Kč
Z 2402	Tramín červený 2022, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2402	ano	180 Kč

Z 431I. Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, č. šarže 431I



Suché / Znojemsko / 0,75 l
Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12 °C**

Zbytkový cukr:
5,5 g/l

Kyseliny:
6,3 g/l

%

Alkohol:
12,0 %

Bezukerný
extrakt: 20,6 g/l

Odrůdově charakteristické Rulandské bílé vás osloví nejen svou intenzivní aromatickou, ale i bohatou chutí, která nabízí celou škálu svůdných vjemů. Na prvním místě se objeví tóny máslových hrušek a jarních květů s jemným minerálním projevem. K tomu se přidává nádech kompotovaného ananásu, sušených meruněk a citrusů. Na patře je víno nádherně svěží, vyvážené a komplexní. Víno má výborný potenciál k dalšímu zrání.

Z 3339. Sauvignon 2023, pozdní sběr, č. šarže 3339



Suché / Znojemsko / 0,75 l
Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12 °C**

Zbytkový cukr:
8,3 g/l

Kyseliny:
6,9 g/l

%

Alkohol:
13,5 %

Bezukerný
extrakt: 22,4 g/l

Užijte si Sauvignon z ročníku 2023. Ve vůni i chuti najdete širokou škálu ovocných tónů. Hledejte například zelené jablko, angršt, bílý rybíz a lehký dotek hluchavky. Víno potěší příjemně vybalancovaným zbytkovým cukrem a svěží kyselinkou. Bude dobrým společníkem ke kuřecímu masu a rybím specialitám. Má dobré předpoklady k archivaci.

Z 2402. Tramín červený 2022, pozdní sběr, č. šarže 2402



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l
Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12 °C**

Zbytkový cukr:
20,4 g/l

Kyseliny:
6,7 g/l

%

Alkohol:
12,0 %

Bezukerný
extrakt: 24,3 g/l

Užijte si nádherný, svěží Tramín červený, který je označený ještěrkou zelnou, která žije pouze na ekologicky velmi čistých místech, tedy na vinicích, kde toto skvělé víno vzniklo. Hned při prvním přivonění vás ohromí jeho květinovo-ovocná vůně, připomínající rozkvetlou louku či kompotované peckové ovoce. V ústech potěší mírná nasládllost, kterou nádherně vyvažuje kyselinka a dělá víno harmonickým a velmi dobře pitelným. V chuti hledejte například ananas, liči nebo nektarinky. Dobře se bude hodit ke kuřecímu masu či pokrmům z asijské kuchyně. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Ledňáček říční • ledňáček jako symbol věrnosti, chladu ale i ryzí čistoty vod, objevíte na vínech vyrobených velmi studenou, čistou a dlouhou metodou, při které nejprve zchladíme rmut na teplotu přibližně 4 °C. Následně zchladený rmut leží po dobu několika dnů (tzv. cryomacerace), kdy se z dužniny a slupky do moštu uvolňují aromatické a chuťové látky. Dále rmut lisujeme a získaný mošt odkalujeme a kvasíme, to vše čistě a za studena.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 3325	Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l	3325	ne	180 Kč
Z 3347	Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	3347	ne	180 Kč
Z 3342	Semillon 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	3342	ne	180 Kč

Z 3325. Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, č. šarže 3325



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 2–4 roky, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
5,6 g/l



Kyseliny:
7,1 g/l

%

Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 21,2 g/l





Příjemně svěží a šťavnaté. Potěší pestrost a dravost vůni a chuti, ve kterých můžete hledat tropické ovoce, citrusy jako jsou limetky, pomelo a červený grep. Celkový dojem vína podtrhuje příjemná kyselinka a veltlíňová pepřnatost.

Z 3347. Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, č. šarže 3347



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 2–4 roky, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
4,0 g/l



Kyseliny:
6,9 g/l

%

Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 22,3 g/l





Víno je nádherně svěží a příjemně aromatické. Ve vůni i chuti hledejte grep, limetku, pomelo, kiwi nebo zelené letní jablíčko. Můžete vychutnávat například ke kuřecímu masu, rybám i jemným sýrům. Víno si užijte mladé a svěží.

Z 3342. Semillon 2023, pozdní sběr, č. šarže 3342



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 2–4 roky, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
2,2 g/l



Kyseliny:
6,8 g/l

%

Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 22,6 g/l





Líbivý Semillon z ročníku 2023 je krásně svěží, šťavnatý a hned na první přivonění vás zaujme jeho aroma, připomínající tropické ovoce a citrusy. V ústech objevíte limetky, pomelo, kiwi, zelené letní jablíčko a křupavý angrešt. Víno je díky šťavnaté kyselince krásně harmonické a fresh. Lze i krátce archivovat.

Rosnička zelená • rosnička je často spojovaná s předpovědí počasí a právě počasí má v každém ročníku rozhodující vliv na charakter vín. Proto označujeme obrázkem rosničky zelené vybraná vína vyrobená z pozdních odrůd, ve kterých se projev počasí odráží nejvýrazněji.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2356	Ryzlink vlašský 2022, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Růženy, 0,75 l	2356	ano	180 Kč
Z 2390	Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	2390	ano	180 Kč
Z 2394	Kerner 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	2394	ano	180 Kč

Z 2356. Ryzlink vlašský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2356



Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
4,6 g/l



Kyseliny:
6,7 g/l

%

Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 23,5 g/l





Poznejte, jak svědčil ročník 2022 pozdní odrůdě Ryzlink vlašský. Ve vůni i chuti naleznete širokou škálu ovocných tónů doplněných praženými mandlemi a vypečenou kůrkou chleba. Víno je plné, harmonické a chuťové vjemy doplňuje jemná mineralita. Dobře se bude hodit k lehčím úpravám vepřového masa a těstovin. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2390. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2390



Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
3,9 g/l



Kyseliny:
6,4 g/l

%

Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 23,7 g/l





Užijte si Ryzlink rýnský z ročníku 2022 z prosluněné viniční trati Na výsluní. Víno vás zaujme svým ovocným projevem, který doplňuje svěží kyselinka. Po přivonění hledejte tóny zahradního peckového ovoce a citrusů. Chuť připomíná tropické ovoce jako pomelo, červený grep nebo pomerančovou kůru. Dobře se bude hodit k pokrmům z kuřecího masa nebo k rybám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 2394. Kerner 2022, pozdní sběr, č. šarže 2394



Polosuché / Znojensko / 0,75 l
Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 13,5 g/l

Kyseliny: 6,7 g/l

% Alkohol: 12,5 %

Bezukerný extrakt: 23,0 g/l

Objevte kouzelný Kerner z ročníku 2022. Na první přivonění a ochutnání vás uchvátí jeho plnost, ovocnost a svěžest. Ve vůni hledejte kompotované ryngle, letní jablko a jemnou kořenitost. Chuť připomíná vyzrálé meruňky a nektarinky s lehkým dotekem červeného grepu. Celkový harmonický dojem umocňuje pikantní kyselinky. Skvěle se bude hodit k lehkým úpravám vepřového masa a tučným sýrům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Kulaté π noty • Ludolfovo číslo ($\pi \approx 3,14$) inspirovalo spolupráci Znovínu s Matematicko-fyzikální fakultou Univerzity Karlovy při vzniku kulatých Pinotů, kdy se během cryomacerace hroznů bobule nejprve zchladí na teplotu 3,14 °C a teprve následně lisují a kvasí.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vlnařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 4317	Rulandské šedé 2024, výběr z hroznů, polosuché Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l	4317	ano	195 Kč
Z 3317	Rulandské šedé 2023, výběr z hroznů, polosuché Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l	3317	ano	195 Kč
Z 3318	Rulandské modré klaret 2023, výběr z hroznů, polosuché Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	3318	ano	195 Kč
Z 2317	Rulandské modré rosé 2022, pozdní sběr, polosuché Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	2317	ano	195 Kč
Z 4320	Rulandské modré 2024, výběr z hroznů, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	4320	ano	195 Kč
Z 3320	Rulandské modré 2023, výběr z hroznů, suché Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	3320	ano	195 Kč

Z 4317. Rulandské šedé 2024, výběr z hroznů, č. šarže 4317



Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l
Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 12,4 g/l

Kyseliny: 6,7 g/l

% Alkohol: 12,5 %

Bezukerný extrakt: 20,2 g/l

Rulandské šedé potěší svou bohatostí a svěžestí. Aroma i chuť odhalí tóny zralého peckového zahradního ovoce, jako jsou sladké nektarinky, meruňky nebo broskve. Na patře je víno příjemně zaoblené a doplňuje jej šťavnatá kyselinka. Skvěle se bude hodit k těstovinám se smetanovými omáčkami a kuřecímu masu. Má dobré předpoklady k archivaci.

Z 3317. Rulandské šedé 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3317



Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l
Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 14,6 g/l

Kyseliny: 6,6 g/l

% Alkohol: 13,0 %

Bezukerný extrakt: 24,2 g/l

Rulandské šedé zaujme svým plným a zároveň svěžím dojmem. Ve vůni i chuti objevíte tóny po vyzrálém ovoci, jako jsou šťavnaté nektarinky a meruňky. Víno je na jazyku krásně kulaté a vybízí k dalšímu napití. Dobře se bude hodit k těstovinovým salátům a kuřecímu masu.

Z 3318. Rulandské modré klaret 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3318



Polosuché / Hustopečko / 0,75 l		  	
Archivace: 7-9 let, Teplota: 10-12°C			
 Zbytkový cukr: 13,9 g/l	 Kyseliny: 7,4 g/l	% Alkohol: 13,0 %	 Bezcukerný extrakt: 24,6 g/l

Bílé víno z modrých hroznů Rulandského modrého. Objevte líbivou vůni připomínající jarní květiny a tropické ovoce. V ústech hledejte zahradní peckové ovoce i pohlázení lehké nasládlosti zbytkového cukru a svěží kyselinku provoněnou citrusovými plody. Dobře se bude hodit ke kuřecímu masu a rybám. Má předpoklady k dlouhodobější archivaci.

Z 2317. Rulandské modré rosé 2022, pozdní sběr, č. šarže 2317



Polosuché / Hustopečko / 0,75 l					
Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C					
	Zbytkový cukr: 10,2 g/l		Kyseliny: 6,7 g/l		Alkohol: 12,5 %
					Bezcukerný extrakt: 24,4 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 příchut' po šťavnatých broskvích. Víno můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 4320. Rulandské modré 2024, výběr z hroznů, č. šarže 4320



Suché / Hustopečko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 16–18°C

 Zbytkový cukr:
0,2 g/l

 Kyseliny:
4,7 g/l

 Alkohol:
14,5 %

 Bezcukerný
extrakt: 33,1 g/l



Ušlechtilé Rulandské modré vás uchvátí svou komplexností a noblesou. Ve vůni hledejte výrazné tóny sušených švestek, povidel a kvalitního kakaa. V ústech ucítíte chuť sušeného lesního ovoce, zralých malin, rybízu a višni s lehkým nádechem kvalitní hořké čokolády. Jemná tříslovina se hladce rozvine a zanechá na jazyku příjemně dlouhý závěr. Toto víno se skvěle hodí ke zvěřinovým pokrmům, ale také k výrazným sýrům či hovězím steakům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 3320. Rulandské modré 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3320



Suché / Hustopečko / 0,75 l		  	
Archivace: 7–9 let, Teplota: 16–18°C			
 Zbytkový cukr: 0,5 g/l	 Kyseliny: 4,5 g/l	% Alkohol: 14,0 %	 Bezcukerný extrakt: 28,9 g/l

Ušlechtilé Rulandské modré ohromí tóny kouře, tabáku a kvalitního holandského kakaa. Ústa vám zalije typická chuť po červeném bobulovém ovoci s jemným dotekem kvalitní čokolády. Vyznačuje se sametovou tříslovinou. Dobře se bude hodit například ke zvěřině. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Explozivní Sauvignony • S určitou mírou nadsázky lze říci, že s těmito vybranými Sauvignony zažijete doslova exploze vůní a chutí, barevně a graficky symbolizované na etiketách těchto atraktivních vín. Green je typický svými „zelenými“ tóny, jako letní jablíčko, hruška, či čerstvě posekaná tráva. V Tropicalu hledejte tropické ovoce od manga, přes ananas až po grep. Cabernet Sauvignon Rouge ohromí vůní po růžích a chutí jahod, malin a smetany.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo š arže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2328	Sauvignon Green 2022, pozdní sběr, suché Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	2328	ano	195 Kč
Z 2327	Sauvignon Tropical 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2327	ano	195 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2312	Cabernet Sauvignon rosé Rouge 2022, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	2312	ano	195 Kč

Z 2328. Sauvignon Green 2022, pozdní sběr, č. šarže 2328



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
6,7 g/lKyseliny:
6,6 g/l% Alkohol:
13,0 %Bezcukerný
extrakt: 22,5 g/l

Sauvignon Green jistě potěší všechny milovníky vín s projevem travnatých a „zelených“ tónů. Ve vůni a následně i v chuti naleznete převážně hluchavku, posečenou travu, angrešt, hrášek, limetku a mnoho dalšího. Víno je nádherně svěží a velmi dobře pitelné. Technologie vlastní výroby vína byla směřována tak, aby chuť i vůně byla co nejvíce „zelená“. Aromatický projev udrží na dlouhou dobu skleněný uzávěr Vinolok, proto má dobré předpoklady k archivaci.

Z 2327. Sauvignon Tropical 2022, pozdní sběr, č. šarže 2327



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
8,8 g/lKyseliny:
6,3 g/l% Alkohol:
12,0 %Bezcukerný
extrakt: 19,3 g/l

Sauvignon Tropical jistě potěší všechny milovníky vín s ovocným projevem. Ve vůni a následně i v chuti naleznete převážně tropické tóny připomínající ananas, grapefruit, banán, broskev, limetku, papayu, mango a mnoho dalších „tropických“ plodů. Technologie vlastní výroby vína byla směřována tak, aby chuť i vůně byla co nejvíce tropická. Aromatický projev udrží na dlouhou dobu skleněný uzávěr Vinolok, proto má dobré předpoklady k archivaci.

Z 2312. Cabernet Sauvignon rosé Rouge 2022, pozdní sběr, č. šarže 2312



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
27,0 g/lKyseliny:
7,3 g/l% Alkohol:
11,5 %Bezcukerný
extrakt: 22,4 g/l

Růžový nasládlý Cabernet Sauvignon, ve světě zvaný také Cabernet rouge, vyrobený ve Znovínu, příjemně rozšiřuje chuťové spektrum a rozmanitost našich vín se sauvignonovými vůněmi. Ochutnejte Cabernet Sauvignon Rouge z ročníku 2022 a potěšte se jeho atraktivním projevem. Po přivonění vás jistě zaujme jeho svůdná květinová vůně připomínající růži a tropické ovoce. V ústech oceníte líbivou nasládlou chuť a harmonickou kyselinu. Zaznamenáte příchutí po jahodovém kompotu, malinách a smetaně. Víno je čisté, svěží s dlouhou dochutí. Vychutnávejte ideálně vychlazené.

Pozdrav ze Znojma • Spojte zážitek z návštěvy našeho regionu s těmito víny a vnímejte všemi smysly jeho krásu a jedinečnost. Připomeňte si ji skvělými víny vyrobenými z odrůd pro Znojemsko velmi typických, ale i díky několika vybraným dominantám našeho krásného města Znojma vyobrazeným na etiketách.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2366	Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	2366	ano	195 Kč
Z 2367	Sauvignon 2022, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Šatov, Na viniči, 0,75 l	2367	ano	195 Kč

Z 2366. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2366



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
16,6 g/l



Kyseliny:
7,0 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 24,5 g/l



Ryzlink rýnský je jednou ze tří netypičtějších odrůd pro Znojemsko. Představujeme vám líbivý a svěží Ryzlink rýnský z viniční tratě U tří dubů. Ve vůni i chuti hledejte lipový květ a rozmanité tóny zahradního ovoce, jako je bílá broskev, šťavnatá nektarinka a meruňka. Víno je plné s vyváženým poměrem zbytkového cukru a kyselinky. Bude se skvěle hodit k vepřovému masu, sýrům a těstovinám se smetanovou omáčkou. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2367. Sauvignon 2022, pozdní sběr, č. šarže 2367



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
11,4 g/l



Kyseliny:
6,2 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 22,5 g/l



Sauvignon je jednou ze tří netypičtějších odrůd pro Znojemsko. Představujeme vám zástupce ovocného typu Sauvignonů. Ve vůni hledejte černý bez, angrešt, ryngle a rybíz. Díky skvělé souhře kyselinky a zbytkového cukru je víno krásně svěží, lehce nasládlé a velmi dobře pitelné. Po napití na jazyku ucítíte tropické ovoce jako mango, papája nebo ananas. Víno se bude dobře hodit k ovocným salátům, lehkým dezertům, nebo ke kuřecímu masu. Víno má předpoklad ke střednědobé archivaci.

Jubilejní vína • Znovín vyrábí Jubilejní vína již od roku 2013 a připomínají výročí založení kláštera na Starém Brně královnou Eliškou Rejčkov v roce 1323. Vína vyrábíme z vybraných hroznů, které dosáhly výjimečné cukrnatosti, kdy technologii výroby schvaluje a svůj osobní znak vínům propůjčuje 11. augustiniánský opat Lukáš Evžen Martinec, aby odpovídalo požadavkům Kodexu kanonického práva na mešní víno.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1321	Veltlínské zelené 2021, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1321	ano	190 Kč
Z 1352	Pálava 2021, výběr z hroznů, polosladké Hustopečsko, Hustopeče, Stará hora, 0,5 l	1352	ano	160 Kč
Z 1400	Rulandské modré 2021, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1400	ano	190 Kč

Z 1321. Veltlínské zelené 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1321



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
3,9 g/l



Kyseliny:
6,6 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 22,7 g/l



Krásné Veltlínské zelené z ikonické vinice U tří dubů vás potěší už při prvním přivonění. Ucítíte typickou kořenitost, praženou mandličku a jemnou medovost. V chuti je čisté, harmonické a příjemně svěží. Zaznamenáte tóny zahradního peckového ovoce, marcipán i zelený pepř. Bude skvělým společníkem ke krémovým omáčkám a sýrům s ušlechtilou plísní. Má velmi dobré předpoklady na archivaci.

Z 1352. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1352



Polosladké / Hustopečsko / 0,5 l

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
29,0 g/l



Kyseliny:
7,0 g/l



Alkohol:
12,0 %



Bezcukerný extrakt: 24,5 g/l



Tato svůdná, noblesní Pálava z ročníku 2021 s vyváženým poměrem zbytkového cukru a svěží kyselinky vás jistě nadchne. Ve vůni hledějte ananasový kompot, zralé ryngle a lehkou kořenitost. Chuť je čistá, plná a najdete v ní širokou škálu ovocných tónů, vanilky a sladkého dřeva. Dobře se hodí k dezertům a sýrům s ušlechtilou plisní. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1400. Rulandské modré 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1400



★ ocenění

Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr: 0,2 g/l

Kyseliny: 4,9 g/l

%

Alkohol: 14,5%

Bezukerný extrakt: 33,1 g/l

Nádherné Rulandské modré s typickou cihlovou barvou vás zaujme hned při prvním doušku. Ve vůni hledějte kvalitní kakao, kávu a zralé višně. Na jazyku vás pohladí jemnou tříslovinou a objevíte tóny po zralých třešních, či ostružinách. Výborně se bude hodit k hovězímu masu a zvěřině. Víno má velmi dobrý potenciál k archivaci.

NAŠE KLENOTY

Udělejte radost sobě nebo někomu blízkému a dopřejte si zážitek z vybraných skvostů našich vinic a sklepů.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1328	Ryzlink vlašský 2021, pozdní sběr, suché Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	1328	ano	280 Kč
Z 3326	Ryzlink rýnský 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	3326	ano	280 Kč
Z 3352	Rulandské bílé 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	3352	ano	280 Kč
Z 2372	Rulandské šedé 2022, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	2372	ano	280 Kč
Z 8424	Rulandské šedé 2018, výběr z ciběl, sladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,2 l	8424	ano	460 Kč
Z 3310	Müller Thurgau 2023, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3310	ano	230 Kč
Z 4333	Neuburské 2024, pozdní sběr, suché Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	4333	ano	230 Kč
Z 3355	Tramín červený 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3355	ano	230 Kč
Z 1396	Ryzlink rýnský 2021 ROBINIA, pozdní sběr, suché Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	1396	ano	380 Kč
Z 9388	Rulandské modré 2019 ROBUS, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	9388	ano	380 Kč
Z 9407	Chardonnay 2019 DUEL AKÁT, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9407	ano	260 Kč
Z 9406	Chardonnay 2019 DUEL DUB, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9406	ano	260 Kč
Z 1459	Cabernet Sauvignon 2021 DUEL AKÁT, výběr z bobulí, suché Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1459	ano	260 Kč
Z 1458	Cabernet Sauvignon 2021 DUEL DUB, výběr z bobulí, suché Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1458	ano	260 Kč
Z 9339	Rulandské bílé 2019 Z DUBOVÝCH SUDŮ, pozdní sběr, suché Znojemsko, Dyjákovičky, Ořechový vrch, 0,75 l	9339	ano	260 Kč
Z 8338	Sauvignon 2018 Z DUBOVÝCH SUDŮ, pozdní sběr, suché Znojemsko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	8338	ano	260 Kč

Z 1328. Ryzlink vlašský 2021, pozdní sběr, č. šarže 1328



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
5,0 g/l



Kyseliny:
6,4 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 21,8 g/l

Užijte si Ryzlink vlašský, který vyzrál na ikonické vinici Šobes. Při prvním přivonění vás hned ohromí rozmanitá škála ovocno-květinových tónů, hledejte například narcisy, ryngle či nektarinky. Chuť je plná tropického ovoce, jako je například pomelo či červený grep. Celkový dojem podtrhuje jemná mineralita a svěží kyselinka. Velmi dobře se bude hodit k tučným sýrům a krémovým omáčkám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 3326. Ryzlink rýnský 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3326



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **8–10 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
25,2 g/l



Kyseliny:
6,8 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 23,4 g/l

Užijte si Ryzlink rýnský, který vyzrál na ikonické vinici Šobes. Při prvním přivonění vás hned okouzlí rozmanitá škála ovocných a květinových tónů, hledejte například lipový květ, med a kompotovaný angrešt. V chuti objevíte sušené meruňky, vyzrálé broskve a tropické ovoce. Celkový dojem z vína podtrhuje svěží kyselinka a příjemný zbytkový cukr. Velmi dobře se bude hodit k lehkým úpravám vepřového masa a těstovinám. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

Z 3352. Rulandské bílé 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3352



★ ocenění

Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **8–10 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
41,3 g/l



Kyseliny:
6,9 g/l



Alkohol:
12,0 %



Bezcukerný extrakt: 24,2 g/l

Ochutnejte elegantní Rulandské bílé z ikonické vinice Šobes, kde sklízíme úrodu z velmi starých keřů vysazených v roce 1972. Hrozny v ročníku 2023 vyzrály do vysokého přívlastku výběr z hroznů. Víno je mohutné, plné a zbytkový cukr krásně balancuje šťavnatá kyselinka. Po přivonění zaznamenáte typické tóny po pražené mandli, vypečené kůrce chleba s máslem nebo lučním kvítí. Nasládlá chuť připomíná vyzrálé zahradní i tropické ovoce a najdete v ní také lehkou mineralitu. Doporučujeme jej podávat například k ovocným dezertům nebo vyzrálým plísňovým sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 2372. Rulandské šedé 2022, výběr z hroznů, č. šarže 2372



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr:
23,0 g/l



Kyseliny:
6,3 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 23,0 g/l

Vychutnejte si Rulandské šedé, které jistě potěší milovníky vín s vyšším zbytkovým cukrem. Je krásně medové, hladké s příchutí po rozinkách a kompotovaných broskvích. Svěží kyselinka podtrhuje harmonický projev vína. Dobře se bude hodit k sýrům s ušlechtilou plísní a dezertům s mascarpone. Lze dlouhodobě archivovat.

Z 8424. Rulandské šedé 2018, výběr z cibéb, č. šarže 8424



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,2 l

Archivace: **10–12 let**, Teplota: **8–10°C**



Zbytkový cukr:
123,6 g/l



Kyseliny:
8,4 g/l



Alkohol:
11,0 %



Bezcukerný extrakt: 48,5 g/l

Pokud v ruce držíte plnou láhev a čtete popis vína na etiketě, máte jedinečnou šanci ochutnat výjimečnou šarži Rulandského šedého z viniční tratě Šobes. V ročníku 2018 zde totiž hrozny této odrůdy dozrály do nebyvalé cukernatosti, v historii šobeských vín doposud nedosaženou. Bohatá vůně i chuť směřují k projevům, který známe z ledových a slámo-

vých vín, tedy mohutnost, ušlechtilost, ohromující cukr a extrakt, svěží kyselina a svůdná příchut' po medu, rozinkách a marcipánu. Byl by hřích nechat si toto víno ujít, možná už zase dlouho takové nedozraje. Vychutnávejte k dezertům nebo mlsjte jen tak samotné. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

Z 3310. Müller Thurgau 2023, pozdní sběr, č. šarže 3310



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
21,0 g/l



Kyseliny:
6,8 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 21,9 g/l

Ročník 2023 si pro nás připravil „pekelnou müllerku“ v polosladké variantě. Víno je velmi dobře pitelné díky kombinaci zbytkového cukru a vzletné kyselinky. Ve vůni i na jazyku hledejte širokou škálu ovocných tónů, od zahradního až po tropické ovoce. Zaujme příchut' po kompotovaných meruňkách, rynglich ale i sušený ananas nebo liči. Víno se bude hodit k ovocným salátům a kuřecímu masu. Můžete dlouhodobě archivovat.

Z 4333. Neuburské 2024, pozdní sběr, č. šarže 4333



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
5,4 g/l



Kyseliny:
6,4 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 21,4 g/l

Nechte se okouzlit vynikajícím vínem z odrůdy Neuburské, pocházejícím z viniční trati Peklo. Již při prvním přivonění vás zaujme jeho lákavá vůně jarních květů, zralého zahradního ovoce a jemného akátového květu. Víno je hladké, svěží a vyniká skvěle vyváženým poměrem zbytkového cukru a kyselinky, což vás přímo vybízí k dalšímu napití. V chuti se objevují tóny čerstvé broskve, vyzrálých nektarinek s lehkou kořenitostí. Toto Neuburské se perfektně hodí k vepřovým medailonkům, kuřecímu masu nebo smetanovým těstovinám. Má také skvělé předpoklady pro archivaci.

Z 3355. Tramín červený 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3355



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
27,5 g/l



Kyseliny:
7,3 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 22,8 g/l

Užijte si nádherně ovocný, plný a zároveň svěží Tramín červený ze známé vinice Peklo v Šatově. Hrozny zde v ročníku 2023 vyzrály do vysokého přívlastku výběr z hroznů. Zaujme vás jeho líbivý aromatický projev i podmanivá chuť. Ve vůni hledejte například narcisy, čajovou růži nebo šeřík. Chuť připomíná kompotované ovoce jako liči, ananas nebo meruňky. Velmi dobře se bude hodit k asijským pokrmům a dezertům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1396. Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, č. šarže 1396, ROBINIA



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
6,4 g/l



Kyseliny:
6,5 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt: 25,4 g/l

Robinia je exkluzivní značka mimořádných vín Znovínu. Robinia pseudoacacia L. je latinský název pro trnovník akát. Vína nazrávala ve velkých dřevěných akátových sudech, které podmalovávají chuť i vůni bílých vín. Atraktivní Ryzlink rýnský z ročníku 2021 vás potěší svou harmonií a plností. Ve vůni hledejte tóny tropického ovoce a akátového medu. V ústech zaznamenáte chuť připomínající kompotované meruňky, pomelo nebo červený grep. Víno má velmi dlouhou dochuť a zaujme vás jeho vyvážený poměr zbytkového cukru a šťavnaté kyselinky. Výborně se bude hodit k pizze, těstovinám s krémovou omáčkou nebo vepřovému masu. Má velmi dobrý potenciál k archivaci.

Z 9388. Rulandské modré 2019, výběr z hroznů, č. šarže 9388, ROBUS



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **9–11 let**, Teplota: **16–18 °C**



Zbytkový cukr:
0,1 g/l



Kyseliny:
5,2 g/l



Alkohol:
13,5 %



Bezcukerný extrakt:
29,6 g/l

Robus je exkluzivní značka mimořádných vín Znovínu Znojmo, která nazrávala v dřevěných dubových sudech o objemu 600 l. Dřevo umožňuje vínu dýchat a ideálně se tak rozvíjet do krásy. Robus je dříve používaný název pro dub, jehož dřevo svou vůni a obsahem tříslovin příjemně podmalovává charakter červených vín atraktivními karamelovými, vanilkovými i kouřovými tóny. Podporuje jeho přirozenou strukturu, robustnost a komplexnost. Toto velké víno je skvělým partnerem pro sváteční chvíle i ideálním typem pro snoubení s jídlem i dezerty v gastronomii. Toto víno má výborné předpoklady k archivaci.

Z 9407. Chardonnay 2019, pozdní sběr, č. šarže 9407, DUEL AKÁT



★ ocenění

Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12 °C**



Zbytkový cukr:
3,9 g/l



Kyseliny:
5,8 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt:
20,3 g/l

Vychutnejte si atraktivní víno výjimečné řady DUEL, vyrobené z bílé odrůdy Chardonnay ročníku sklizně 2019. Toto ušlechtilé víno nazrávalo téměř dva roky ve velkém akátovém sudu o objemu 5 000 l a za tuto dobu vyrostlo do krásy a ušlechtilosti. Po nalití do skleničky se pokochejte medovo-zlatavou barvou a nechte víno nadechnout a otevřít se. Po chvíli vás odmění vůní po lipovém květu, sladkém dřevu a medové plástvi. Svůdná medovost se projevuje také v chuti, kde naleznete i typickou chlebovinku a výraznou vanilku. Víno je plné, kulaté, strukturní a dokonalé harmonické. Dobře se hodí ke krémovým omáčkám a kvalitním sýrům. Toto Chardonnay má velmi dobrý potenciál k dalšímu nazrávání na lahvi.

Z 9406. Chardonnay 2019, pozdní sběr, č. šarže 9406, DUEL DUB



★ ocenění

Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12 °C**



Zbytkový cukr:
4,5 g/l



Kyseliny:
5,7 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt:
20,0 g/l

Vychutnejte si atraktivní víno výjimečné řady DUEL, vyrobené tentokrát z bílé odrůdy Chardonnay ročníku sklizně 2019. Toto ušlechtilé víno nazrávalo téměř dva roky ve velkém dubovém sudu o objemu 5 000 l a za tuto dobu vyrostlo do krásy a ušlechtilosti. Po nalití do skleničky se pokochejte medovo-zlatavou barvou a nechte víno nadechnout a otevřít se. Po chvíli vás odmění vůní po vlašských oříšcích namočených v medu, objevíte i sladké koření nebo vyzrálý banán. Po ochutnání potěší dokonalou harmonií, hebkým až kulatým dojmem a příchutí po karamelu, vanilce i máslových sušenkách. Toto noblesní víno se bude hodit k výjimečným příležitostem a příjemným večerům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1459. Cabernet Sauvignon 2021, výběr z bobulí, č. šarže 1459, DUEL AKÁT



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **9–11 let**, Teplota: **16–18 °C**



Zbytkový cukr:
0,3 g/l



Kyseliny:
5,1 g/l



Alkohol:
15,0 %



Bezcukerný extrakt:
36,2 g/l

Nádherný Cabernet Sauvignon s typickým projevem odrůdy a lehkým dotekem nazrávání v akátovém sudu vás nadchne. Víno vás hned po přivonění okouzlí intenzivní vůní po švestkových povidlech, perníkovém koření a vanilce. Chuť je mohutná, intenzivní a opojná. Hledejte v ní vyzrálé višně, hořkou čokoládu a karamel. Ušlechtilý projev vína podtrhuje hladká tříslovina. Perfektně se bude hodit k čokoládovým dortům, brownies nebo zvěřině. Vychutnejte jej v příjemné společnosti, ideálně s druhým Cabernetem z této řady, který zraje v dubovém sudu a zhodnoťte, který je vítězem duelu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1458. Cabernet Sauvignon 2021, výběr z bobulí, č. šarže 1458, DUEL DUB



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 9–11 let, Teplota: 16–18 °C

Zbytkový cukr: 0,3 g/l

Kyseliny: 5,2 g/l

% Alkohol: 15,0 %

Bezukerný extrakt: 35,6 g/l

Svůdná vůně a intenzivní, mohutná chuť, to je definice Cabernetu Sauvignon, který nazrával na dubovém sudu. Ve vůni hledějte zralé ostružiny, višně a karamel. Tříslovina je velmi jemná a v kombinaci s chutí, která připomíná kvalitní kakao, hořkou čokoládu a jahodový džem, vás nabádá k dalšímu a dalšímu napití. Velmi dobře se bude hodit k hovězím steakům nebo k sýrům s ušlechtilou plísní. Vychutnejte jej v příjemné společnosti, ideálně s druhým Cabernetem z této řady, které zrál v akátovém sudu a zhodnoťte, který je vítězem duelu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 9339. Rulandské bílé 2019, pozdní sběr, č. šarže 9339, z dubových sudů



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12 °C

Zbytkový cukr: 2,4 g/l

Kyseliny: 6,3 g/l

% Alkohol: 12,5 %

Bezukerný extrakt: 20,3 g/l

Vychutnejte si Rulandské bílé, jehož krásu podtrhlo nazrávání v dubovém sudu. Vůně připomíná vyzrálé zahradní ovoce, máslové sušenky a sladké koření. V ústech ucítíte skvělou souhru ovocných tónů s vanilkou a dřevitými tóny. Víno je komplexní, ušlechtilé a velmi dobře vyvážené. Dopřejte mu po nalití do skleničky čas a vychutnejte si ho v dobré společnosti a při speciálních příležitostech. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 8338. Sauvignon 2018, pozdní sběr, č. šarže 8338, z dubových sudů



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12 °C

Zbytkový cukr: 3,1 g/l

Kyseliny: 6,6 g/l

% Alkohol: 12,5 %

Bezukerný extrakt: 23,0 g/l

Vychutnejte si Sauvignon z ročníku 2018, který nazrával ve velkých dubových sudech v Louckém klášteře. Zajímé vás jeho vůně vanilky, kompotovaného ovoce a bílé broskve. V chutovém projevu vás potěší jeho mohutná komplexnost, kterou podtrhuje jemná mineralita. Objevíte příchutí po zahradním ovoci a lehký nádech dubového dřeva. Dopřejte vínu po nalití do skleničky čas a vychutnejte si ho při zvláštních příležitostech. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

SEKTY

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1461	Znovín Classic Sekt Brut Nature 2021 – Chenin blanc jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	1461	ne	230 Kč
Z 1446	Znovín Classic Sekt Brut 2021 – Chenin blanc jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	1446	ne	230 Kč
Z 1457	Znovín Classic Sekt Demi sec 2021 – Chenin blanc jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	1457	ne	230 Kč
Z 7103	Znovín Classic Sekt Demi sec 2007 – Veltlínské zelené jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 3 l	7103	ne	1500 Kč
Z 8432	Znovín Classic Sekt Demi sec 2018 – Svatovavřínecké jakostní šumivé víno, červené, Morava, 0,75 l	8432	ne	230 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 9425	Znovín de Lux Brut 2019 – Rulandské bílé a Ryzlink vlašský jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	9425	ne	260 Kč
Z 9426	Znovín de Lux Demi sec 2019 – Rulandské bílé a Ryzlink vlašský jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	9426	ne	260 Kč
Z 9416	Znovín De Luxe Rosé Demi sec 2019 – Cabernet Sauvignon jakostní šumivé víno, růžové, Morava, 0,75 l	9416	ne	260 Kč

Z 1461. Znovín Classic Sekt Brut Nature, jakostní šumivé víno, č. š. 1461



Brut nature / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10°C**

 Zbytkový cukr: 0,0 g/l	 Kyseliny: 8,2 g/l	% Alkohol: 12,5 %
--	---	-----------------------------

Moderní, svěží, přirozeně zcela suchý sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chenin blanc. Vysokou kvalitu tohoto sektu předurčuje dokonalý výběr základního vína, klasická výroba v lahvích i malý objem výroby šumivého vína ve Znovínu. Doporučujeme pro slavnostní chvíle i chvíle pohody, rodinné oslavy a společenské události.

Z 1446. Znovín Classic Sekt Brut, jakostní šumivé víno, č. šarže 1446



Brut / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10°C**

 Zbytkový cukr: 8,0 g/l	 Kyseliny: 7,8 g/l	% Alkohol: 12,5 %
--	---	-----------------------------

Moderní, svěží, ušlechtilý, suchý sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chenin blanc. Vysokou kvalitu tohoto sektu předurčuje dokonalý výběr základního vína, klasická výroba v lahvích i malý objem výroby šumivého vína ve Znovínu. Doporučujeme pro slavnostní chvíle i chvíle pohody, rodinné oslavy a společenské události.

Z 1457. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 1457



Demi sec / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10°C**

 Zbytkový cukr: 37,9 g/l	 Kyseliny: 8,1 g/l	% Alkohol: 12,5 %
---	---	-----------------------------

Moderní, svěží, svůdný, příjemně nasládlý sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chenin blanc. Vysokou kvalitu tohoto sektu předurčuje dokonalý výběr základního vína, klasická výroba v lahvích i malý objem výroby šumivého vína ve Znovínu. Doporučujeme pro slavnostní chvíle i chvíle pohody, rodinné oslavy a společenské události.

Z 7103. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 2379



Demi sec / Znojensko / 3 l

Teplota: **8–10°C**

 Zbytkový cukr: 43,2 g/l	 Kyseliny: 7,2 g/l	% Alkohol: 12,0 %
---	---	-----------------------------

Moderní, nasládlý, svěží sekt s typickou pikantností a vůní odrůdy Veltlínské zelené, ze kterého je vyroben. Vysokou kvalitu tohoto sektu předurčuje dokonalý výběr základního vína ze znojenské vinařské podoblasti, klasická výroba v lahvích i malý objem výroby šumivého vína ve Znovínu. Doporučujeme pro slavnostní chvíle i chvíle pohody, rodinné oslavy a společenské události. Lahvev o objemu 3 litry.

Z 8432. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 8432**Demi sec / Morava / 0,75 l**Teplota: **8–10°C**

 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	 Alkohol:
48,0 g/l	7,3 g/l	12,0 %

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

Z 9425. Znovín De Luxe Brut, jakostní šumivé víno, č. š. 9425**Brut / Morava / 0,75 l**Teplota: **8–10°C**

 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	 Alkohol:
11,2 g/l	8,0 g/l	12,0 %

Tento sušší exkluzivní sekt je vyroben z vybraných odrůdových vín Rulandské bílé a Ryzlink vlašský. Pikantní kyselinka 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 lahvičce podle tradiční metody.

Z 9426. Znovín De Luxe Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 9426**Demi sec / Morava / 0,75 l**Teplota: **8–10°C**

 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	 Alkohol:
41,1 g/l	8,2 g/l	12,0 %

Tento sladší 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 lahvičce podle tradiční metody.

Z 9416. Znovín De Luxe Rosé Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 9416**Demi sec / Morava / 0,75 l**Teplota: **8–10°C**

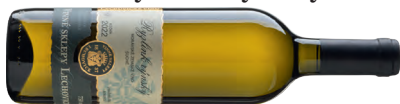
 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	 Alkohol:
45,8 g/l	7,9 g/l	12,0 %

Nádherný, příjemně nasládlý, růžový sekt z odrůdy Cabernet Sauvignon obohatí všechny slavnostní příležitosti a zároveň přemění i všední dny ve výjimečné. Hledejte tóny malin, kompotovaných jahod a zralých třešní s lehkým dotekem smetany. Na první pohled vás také zaujme jeho sytě růžová barva. Sekt byl vyroben tradiční metodou kvašením v lahvičce.

Moravská zemská vína

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, viniční trať, obsah lahve	Č. šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2227	Ryzlink rýnský 2022, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2227	ne	120 Kč
L 2413	Sauvignon 2024, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2413	ne	120 Kč
L 2220	Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2220	ne	120 Kč
L 2207	Chardonnay 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2207	ne	130 Kč
L 2237	Rulandské bílé 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2237	ne	120 Kč
L 2323	Rulandské šedé 2023, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2323	ne	130 Kč
L 2414	Tramín červený 2024, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, Pustina, 0,75 l	2414	ne	130 Kč
L 2223	Pálava 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2223	ne	130 Kč
L 2417	Frankovka rosé 2024, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2417	ne	120 Kč
L 2415	Zweigeltrebe rosé 2024, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2415	ne	120 Kč
L 2217	Cabernet Moravia rosé 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2217	ne	120 Kč
L 2334	Frankovka 2023, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2334	ne	120 Kč
L 2229	Cabernet Moravia 2022, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2229	ne	120 Kč
L 2442	Cabernet Sauvignon 2024, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2442	ne	120 Kč
L 2228	Modrý Portugal 2022, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2228	ne	120 Kč

L 2227. Ryzlink rýnský 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2227

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
4,5 g/l**Kyseliny:**
6,2 g/l**Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 22,7 g/l

Víno zlatavé barvy, s vůní lipového čaje a bílého rybízu. Chuť je příjemně svěží, ovocná, s bylinkovým podtónem a jemnou mineralitou, plná, s jemně pikantní kyselinkou v závěru. Doporučujeme k vepřovému masu, k lehké úpravě ryb, či drůbeže.

L 2413. Sauvignon 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2413

**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
16,1 g/l**Kyseliny:**
6,6 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 21,0 g/l

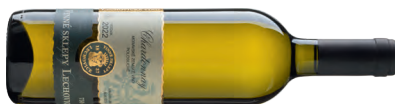
Víno světle zlatavé barvy se zelenkavými odlesky, ve vůni tóny kopřiv, angreštu, květu bezu a limetky. Chuť oplývá krásnou svěžestí, je šťavnatá, lehce pikantní, s lehkou stopou minerality v závěru. Doporučujeme ke studeným předkrmům, k rybám s výraznější úpravou, ke kozímu sýru.

L 2220. Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2220**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
6,1 g/l**Kyseliny:**
6,4 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 21,2 g/l

Víno typické zelenožluté barvy, s vůní barevného pepře, v chuti přecházející do svěžích tónů zralé kdoule a lipového medu, doplněné jemnou mineralitou a kořenitou pikantností v závěru. Doporučujeme k hovězímu masu, k mořským rybám, k jemným omáčkám.

L 2207. Chardonnay 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2207**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
10,0 g/l**Kyseliny:**
6,8 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 22,8 g/l

Víno jemně zelenkavé barvy, s vůní citrusů, čerstvých lískových oříšků a vanilky. Chuť tyto vjemy potvrzuje a doplňuje o tóny čerstvého pomeranče. Víno je příjemně svěží, krásně šťavnaté. Harmonické. Doporučujeme k hustším polévkám, bílému masu a smetanovým omáčkám.

L 2237. Rulandské bílé 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2237**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
12,5 g/l**Kyseliny:**
7,6 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 27,3 g/l

Víno zlatavé barvy, s jemnou vůní letních červených jableček z babiččiny zahrádky, lučních květků a květového pylu. S bohatou chutí právě rozlousknutých lískových oříšků. Plné, svěží a s velmi příjemnou dochutí. Doporučujeme k vepřovým pečením a krémovým polévkám.

L 2323. Rulandské šedé 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2323**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
7,5 g/l**Kyseliny:**
6,6 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 21,4 g/l

Víno zlatožluté barvy, s vůní máslových hrušek a vanilky, v chuti doplněné o tóny čerstvě vymačkané grepové šťávy, navozující nádhernou čerstvost a ovocitost s lehkým náznakem minerality v dlouhé dochuti. Doporučujeme ke kořeněným jídlům, k různým úpravám drůbeže, ke krémovým polévkám.

L 2414. Tramín červený 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2414**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
13,0 g/l**Kyseliny:**
6,2 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 19,0 g/l

Víno zlatavé barvy, se svěží vůní čerstvého manga a vanilky. Chuť je nebývale osvěžující, lehce zázvorová, jemně kořenitá, vybízející k doprovodu při outdoorové romantice. Doporučujeme k sušenému masu, müsli, ovocným salátům.

L 2223. Pálava 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2223**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
17,0 g/l**Kyseliny:**
7,4 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 23,4 g/l

Víno zlatožluté barvy, s vůní čerstvě oloupané mandarinky, vanilkového lusu a lesního medu. Chuť dominuje lahodná harmonie příjemného zbytku cukru a svěží kyselinky, podpořená jemnou kořenitostí v závěru. Doporučujeme ke kořeněným jídlům, paštikám, jemným aromatickým sýrům.

L 2417. Frankovka rosé 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2417**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C

**Zbytkový cukr:**
18,0 g/l**Kyseliny:**
6,9 g/l**% Alkohol:**
11,5 %**Bez cukerný extrakt:** 20,5 g/l

Lososová barva, vůně plná svěžesti, s aroma lesních jahod a dalšího červeného ovoce. V chuti tóny ostružinového sorbetu, které podtrhují jeho hravou ovocnost, umocněnou šťavnatou kyselinkou. Doporučujeme k letním salátům, ovocným dezertům nebo jen tak, pro chvíle pohody.

L 2415. Zweigeltrebe rosé 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2415**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C

**Zbytkový cukr:**
30,0 g/l**Kyseliny:**
7,2 g/l**% Alkohol:**
11,5 %**Bez cukerný extrakt:** 19,6 g/l

Korálová růžová s pivoňkovým odstínem, vůně křupavých čerstvých třešní, v chuti jahody se smetanou, svěží ovocnost, šťavnatá dochuť červených moruš. Doporučujeme k ovocným tartaletkám, lehkým krémovým dezertům s ovocným přelivem.

L 2217. Cabernet Moravia rosé 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2217**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C

**Zbytkový cukr:**
16,0 g/l**Kyseliny:**
6,8 g/l**% Alkohol:**
11,0 %**Bez cukerný extrakt:** 22,7 g/l

Víno růžové barvy s červenými odlesky, s vůní ostružin, červeného rybízu, s tóny jahod se smetanou, jež se plně rozvinou ve svěží, ovocné chuti, s příjemně pitelným zbytkem cukru a jemnou kyselinkou v závěru. Doporučujeme k mořským plodům, k ovocným salátům.

L 2334. Frankovka 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2334**Suché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C

**Zbytkový cukr:**
2,2 g/l**Kyseliny:**
5,6 g/l**% Alkohol:**
13,0 %**Bez cukerný extrakt:** 30,6 g/l

Tmavě rubínová barva s fialovými odlesky a vůní černých ostružin, koření, skořice a peckovin. Chuť velmi plná, pikantní, komplexní, s příjemně doznívající kyselinkou. Doporučujeme k těstovinám v kořeněné úpravě a sýrům s bílou plísní.

L 2229. Cabernet Moravia 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2229**Suché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C

**Zbytkový cukr:**
2,1 g/l**Kyseliny:**
5,0 g/l**% Alkohol:**
13,0 %**Bez cukerný extrakt:** 25,2 g/l

Víno tmavě granátové barvy s fialovými odlesky, s vůní ostružin a černých třešní, s lehkým náznakem tónů černého rybízu, s plnou robustní chutí, mohutným tělem a nádhernou sametovostí v závěru. Doporučujeme k tmavým či uzeným masům, k tvrdým sýrům.

L 2442. Cabernet Sauvignon 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2442**Suché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C

**Zbytkový cukr:**
1,0 g/l**Kyseliny:**
5,0 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bez cukerný extrakt:** 29,0 g/l

Granátová barva, vůně černých moruš a sladkých višní. V chuti sametové a hladké, s ovocnými tóny tmavých lesních plodů a elegantní tříslovinkou v závěru. Doporučujeme ke zvěřině, steakům, jídlům s kořeněnými omáčkami.

L 2228. Modrý Portugal 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2228



Suché / Znojemsko / 0,75 l
Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 2,4 g/l Kyseliny: 5,9 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezucukrný extrakt: 23,6 g/l

Víno sytě rubínové barvy, s jemnou ovocně květinovou vůní, v níž se snoubí tóny černých třešní, fialek a sušených švestek, s lehkým nádechem kořenitosti. V chuti krásně kulaté, ovocné, s nižší tříslovinou, příjemně pitelné. Doporučujeme k drůbežímu masu, biftekům, k těstovinám, šunce.

Vína přívlastková

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2435	Veltlínské zelené 2024, pozdní sběr, suché Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2435	ano	170 Kč
L 2320	Ryzlink vlašský 2023, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2320	ano	170 Kč
L 2313	Ryzlink rýnský 2023, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2313	ano	170 Kč
L 2438	Ryzlink rýnský 2024, pozdní sběr, suché Znojemsko, Oleksovice, Rusteny, 0,75 l	2438	ano	170 Kč
L 2304	Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Božice, Pustina, 0,75 l	2304	ano	170 Kč
L 2307	Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2307	ano	170 Kč
L 2236	Chardonnay 2022, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2236	ano	190 Kč
L 2420	Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2420	ano	170 Kč
L 2210	Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2210	ano	190 Kč
L 2427	Tramín červený 2024, výběr z hroznů, sladké Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2427	ano	190 Kč
L 2142	Pálava 2021, výběr z bobulí, sladké Znojemsko, Borotice, U Auerového kříže, 0,5 l	2142	ano	195 Kč
L 2440	Pálava 2024, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Borotice, U Auerového kříže, 0,75 l	2440	ano	190 Kč
L 2306	Irsai Oliver 2023, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2306	ano	190 Kč
L 2409	Irsai Oliver 2024, pozdní sběr, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2409	ano	190 Kč
L 2148	Cabernet Moravia 2021, pozdní sběr, suché Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2148	ano	170 Kč
L 1834	Cabernet Sauvignon 2018, pozdní sběr, suché Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	1834	ano	170 Kč
L 2145	Zweigeltrebe 2021, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2145	ano	190 Kč
L 2147	Modrý Portugal 2021, pozdní sběr, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2147	ano	170 Kč

L 2435. Veltlínské zelené 2024, pozdní sběr, č. šarže 2435



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
6,1 g/lKyseliny:
7,0 g/lAlkohol:
12,5 %Bez cukerný
extrakt: 22,0 g/l

Zlatožlutá barva, vůně je kombinací tónů čerstvě rozevřeného zeleného hráškového lusu s vůní prašné cesty po letní bouři. Chuť vás nenechá na pochybách, že máte ve sklenici typického zástupce lechovičských, potažmo znojenských Veltlínů. Harmonie, svěžest, pepřnatost a nekonečný závěr. Doporučujeme k slaným předkrmům, k hovězímu, k mořským rybám.

L 2320. Ryzlink vlašský 2023, pozdní sběr, č. šarže 2320



★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
10,2 g/lKyseliny:
7,5 g/lAlkohol:
13,5 %Bez cukerný
extrakt: 23,1 g/l

Mezi našimi viničními tratěmi není vhodnější poloha pro pěstování této odrůdy, než je Stará hora. Právě tato, i díky svému vápenitému podloží, plodí „vlašáky“ s typickým odrůdovým projevem a zelenožlutou barvou. Ve vůni svěží citrusy, angrešt, ale i zralá medovitost. V chuti je svěží, hebký a minerální, se šťavnatou kyselinkou. Doporučujeme k zeleninovým polévkám, rybám i vepřovému.

L 2313. Ryzlink rýnský 2023, pozdní sběr, č. šarže 2313



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
14,4 g/lKyseliny:
7,4 g/lAlkohol:
12,5 %Bez cukerný
extrakt: 23,1 g/l

Zelenožlutá barva se zlatavými odlesky, vůně květu mučenky, včelího vosku a červeného jablíčka, které z aroma pozvolně přecházejí do mohutné strukturované chuti, jejíž dominantou je krásný, víno zakulacující a chuťové smysly potěšující zbytek cukru, jenž ruku v ruce se šťavnatou kyselinkou a minerálním podtónem, dotváří komplex aromatického a chuťového zážitku. Doporučujeme k tučnějším pokrmům, uzenému, šunce, různým úpravám ryb a drůbeže.

L 2438. Ryzlink rýnský 2024, pozdní sběr, č. šarže 2438



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
2,2 g/lKyseliny:
7,2 g/lAlkohol:
12,0 %Bez cukerný
extrakt: 21,0 g/l

Žlutozelená barva, vůně čerstvě pokosené horské louky s kvítky kopretin snoubící se s tóny bělomasé broskve. V chuti jako byste se zakusli do šťavnaté křupavé broskvové slupky. Nádherný pocit svěžesti a čerstvosti v ústech. Dochutí je kombinací limetky a zelených broskví. Doporučujeme ke chřestu, šunce a bílým masům.

L 2304. Sauvignon 2023, pozdní sběr, č. šarže 2304



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
5,2 g/lKyseliny:
6,7 g/lAlkohol:
12,0 %Bez cukerný
extrakt: 20,6 g/l

Víno zlatavé barvy vás při prvním přivonění zavede na rozkvetlou louku plnou pestrobarevných kvítků. Stejně tak je rozmanitá škála vůní, ve které naleznete tóny hluchavky, kompotovaného angreštu, pomerančového květu. Chuť je neméně bohatá jako vůně, plná, s mohutnou strukturou, do níž je vkusně zakomponována svěží kyselinka, přispívající k nekonečné dochuti. Doporučujeme k výraznějším úpravám ryb, těstovinám se sýrovými omáčkami, kořenitým jídlům.

L 2307. Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, č. šarže 2307



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
8,1 g/lKyseliny:
7,1 g/l% Alkohol:
12,0 %Bezcukrný
extrakt: 21,1 g/l

Skvost z terroir vinice Nad Kolářovým sklepem, s vůní rosou zalité zahrady, již vedoucí aroma čerstvých zelených hrachových lusků, prašnost vyšlapaných pěšinek a svěžest slupek dozrávajících angreštů. Ten se jemnou pikantností projevuje i v chuti a spolu s minerálním projevem dává vínu unikátní charakter a dlouhou dochuť. Doporučujeme k zeleninovým salátům, jemným krémovým polévkám, čerstvému chřestu.

L 2236. Chardonnay 2022, pozdní sběr, č. šarže 2236



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
10,5 g/lKyseliny:
7,6 g/l% Alkohol:
12,0 %Bezcukrný
extrakt: 23,4 g/l

Módní ikona Chardonnay, z vinice Nad Kolářovým sklepem. Víno zlatožluté barvy. Vůně s tóny zralých kدول, přepuštěného másla, červených morušů, jež se se stejnou noblesou projevují v plné a ovocné chuti, doplněny jemným zbytkem cukru a minerálností, dotváří ucelený komplex, který vás po prvním doušku láká k dalšímu a dalšímu ochutnávání. Doporučujeme k mořským plodům a těstovinám.

L 2420. Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, č. šarže 2420



★ ocenění

Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
27,1 g/lKyseliny:
6,5 g/l% Alkohol:
12,0 %Bezcukrný
extrakt: 20,2 g/l

Víno zlatavé barvy a noblesní vůně, s tóny zralé hrušky, vanilky a čerstvých lískových ořechů. Chuť je stejně okouzlující, plná, extraktivní, se zbytkem cukru, a přitom svěží a velmi elegantní, dlouhotrvající. Doporučujeme k hustším polévkám, k výraznějším paštikám, k dezertům.

L 2210. Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, č. šarže 2210



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
10,9 g/lKyseliny:
6,8 g/l% Alkohol:
12,5 %Bezcukrný
extrakt: 24,8 g/l

Spojení dvou atributů, viniční trati Nad Kolářovým sklepem a odrůdy Rulandské šedé, je vždy zárukou kvality. Zlatožlutá barva. Aroma s vůní ciběb a lučních bylin, poukazující na ideální vyzrálост hroznů této Rulandy. V chuti mineralita, jako by odrážela nashromážděné teplo letního slunce v oblázcích zdejších štěrkopísků, tóny zralých žlutých hrušek a velmi dlouhá dochuť. Doporučujeme ke kořeněným jídlům a těžším úpravám drůbeže.

L 2427. Tramín červený 2024, výběr z hroznů, č. šarže 2427



★ ocenění

Sladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
47,4 g/lKyseliny:
6,2 g/l% Alkohol:
12,0 %Bezcukrný
extrakt: 24,3 g/l

Zlatavá barva, jako by odrážela paprsky horkého letního slunce, jež modelovaly charakter tohoto noblesního tramínu. Bohatý aromatický projev, tvořený kombinací tónů květů růže a bezového sirupu, si v ničem nezadá s neméně bohatým chuťovým projevem, s dominancí kandovaného tropického ovoce, koření a medu a kořenitou pikantností v dochuti. Doporučujeme k sýrům s modrou plísní, ke kořeněným jídlům.

L 2142. Pálava 2021, výběr z bobulí, č. šarže 2142



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,5 l

Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
64,6 g/l

Kyseliny:
7,0 g/l

Alkohol:
12,0 %

Bezcukerný
extrakt: 30,3 g/l


Víno zlaté barvy, jehož vůně je neuvěřitelnou koncentrací tónů vanilky, lučního medu, kandovaných datlí, jež se, s úžasnou intenzitou, projevuje v chuti. Po prvním doušku vám v ústech navodí pocit, jako byste právě rozkousli čerstvě upečený vanilkový rohlíček. Plnost, mohutnost jasně korespondují s vysokou vyzrálostí hroznů. Závěr je hebký, lahodný, dlouhotrvající. Doporučujeme k tučným sýrům, k dezertům.

L 2440. Pálava 2024, výběr z hroznů, č. šarže 2440



★ ocenění

Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
40,1 g/l

Kyseliny:
6,3 g/l

Alkohol:
12,0 %

Bezcukerný
extrakt: 21,2 g/l


Víno jako by už barvou naznačovalo výjimečnost zážitku, jež nás jeho ochutnáním čeká. Vůně čerstvých i kompotovaných mandarinek, josty a lučního medu. A chuť? Ta vám navodí pocit, jako byste právě kousli do zralé, šťavnaté broskve, jejíž slupka se přilepí na patro a po jazyku a do krku se vám rozleje voňavá sladká broskvová šťáva. Lahodný pocit ještě umocní příjemná kyselinka a medová zralost v dochuti. Doporučujeme k aromatickým sýrům, dezertům, k foie gras.

L 2306. Irsai Oliver 2023, pozdní sběr, č. šarže 2306



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
13,0 g/l

Kyseliny:
6,3 g/l

Alkohol:
11,5 %

Bezcukerný
extrakt: 28,3 g/l


Víno světle žluté barvy, které vás, hned při prvním přivonění, nenechá na pochybách, že jde o jednu z nejaromatictějších odrůd našich vinic. Tato vůně je až omamující. Jako byste přivoněli k flakonu ikonického parfému. Vaším vjemům se rozprostře nepřeborná paleta ovocných a květinových tónů muškátu, liči, květu pomerančovníku i bílé broskve. Chuť je jemná, osvěžující a po vzoru své aromaticky, lehce povznášející. Doporučujeme k lehkým a nadýchaným dezertům.

L 2409. Irsai Oliver 2024, pozdní sběr, č. šarže 2409



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
4,7 g/l

Kyseliny:
6,3 g/l

Alkohol:
11,5 %

Bezcukerný
extrakt: 21,9 g/l


Světle žlutá barva předznamenává mladost a svěžest, vůně si nic nezadá s nejluxusnějšími parfémy. Noblesa, nepřeborná paleta ovocně květinových aromat s dominancí exotického ovoce kumquatu a zlatého kiwi, zasahuje i do chuti a společně s tóny josty a bílé moruše tvoří šťavnatou strukturu s příjemnou svěží dochutí. Doporučujeme k hutným sýrům, k lehkým ovocným dezertům.

L 2148. Cabernet Moravia 2021, pozdní sběr, č. šarže 2148



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C


Zbytkový cukr:
3,3 g/l

Kyseliny:
5,8 g/l

Alkohol:
12,0 %

Bezcukerný
extrakt: 28,6 g/l


Tmavě granátová barva, vůně černých moruší, třešňového kompotu a marmelády. V chuti tóny kakaových bobů a třešňové marmelády. To jsou jasně rozpoznatelné znaky toho, že se Moravii v Lechovicích daří. Plné, hebké víno, s dobře strukturovanou tříslovinou a dlouhou dochutí. Krásná a komplexní záležitost. Doporučujeme ke kořeněným omáčkám, k tučným sýrům.

L 1834. Cabernet Sauvignon 2018, pozdní sběr, č. šarže 1834



Suché / Znojemsko / 0,75 l					  	
Teplota: 16–18°C						
 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	% Alkohol:	 Bezcukerný extrakt:			
2,4 g/l	5,3 g/l	12,0 %	27,7 g/l			

Víno tmavě granátové barvy se ve vůni projevuje ovocnými tóny černých třešní, moruší a ostružin. Když víno ochutnáte, chuť již zmíněného ovoce se vám rozprostře v ústech, doplněna čokoládou a podkreslena krásným tříslem. Víno je mohutné, sametové, s dlouhým závěrem. Doporučujeme k hovězímu masu, ke zvěřině, biftekům a k jidlům s kořeněnými omáčkami.

L 2145. Zweigeltrebe 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2145



Suché / Znojemsko / 0,75 l					  	
Teplota: 16–18°C						
 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	% Alkohol:	 Bezcukerný extrakt:			
0,7 g/l	4,6 g/l	14,5 %	31,6 g/l			

Tmavě granátová barva, vůně černých třešní a třešňové marmelády, doplněná tóny kvalitního tabáku a čisté čokolády, jsou hlavními atributy tohoto nádherného výběru. Chuť nezůstává v ničem pozadu, neboť černé třešně se zde objevují v kompotované formě a společně s noblesní tříslovinou dotváří úžasnou sametovou plnost, jež nabádá k dalším douškům. Doporučujeme k hovězímu, vepřovému masu, steakům, pernaté zvěřině a ke kvalitním tvrdým sýrům.

L 2147. Modrý Portugal 2021, pozdní sběr, č. šarže 2147



Suché / Znojemsko / 0,75 l					  	
Teplota: 16–18°C						
 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	% Alkohol:	 Bezcukerný extrakt:			
2,3 g/l	5,8 g/l	13,0 %	32,6 g/l			

Víno tmavě rubínové barvy s cihlovými odlesky, vůně černých višní v čerstvém i kompotovaném stavu, doplněná o jemné nuance černé čokolády a kvalitního tabáku. Chuť si s vůní v ničem nezádá, plností, hebkostí i příjemnou tříslovinou v závěru chuťového prožitku, přispívá k celkové komplexnosti tohoto nádherného Portugalu. Doporučujeme k biftekům, pernaté zvěři, ale i k těstovinám, nebo salámu.

Vína řady Blue line

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2128	Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Božice, Pustina, 0,75 l	2128	ano	220 Kč
L 2418	Rulandské šedé 2024, výběr z hroznů, polosuché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2418	ano	220 Kč
L 2133	Chardonnay 2021, výběr z hroznů, sladké Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2133	ano	220 Kč
L 2330	Cabernet Moravia 2023, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2330	ano	220 Kč
L 2332	Zweigeltrebe 2023, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2332	ano	220 Kč
L 2318	Ryzlink rýnský 2023, výběr z bobulí, sladké Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,5 l	2318	ano	220 Kč
L 2321	Pálava 2023, výběr z bobulí, sladké Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,5 l	2321	ano	220 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2322	Ryzlink vlašský 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2322	ano	220 Kč
L 2444	Frankovka 2024, výběr z hroznů, suché Znojensko, Lechovice, U Zámku, 0,75 l	2444	ano	220 Kč

L 2128. Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, č. šarže 2128



★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12 °C

Zbytkový cukr:
9,4 g/lKyseliny:
7,8 g/lAlkohol:
13,0 %Bezcukerný
extrakt: 25,0 g/l

Barva vína je zlatožlutá a hned s prvním přivoněním odkryje své karty, kdy přízná, že v procesu výroby také prošlo velkým dřevěným sudem, a proto jsme toto víno zařadili do výjimečné řady Blue line. Dotek sudu poznáte jako vanilku, vonící ve sklenici při prvním zatočení s ní, následována zeleným jablkem, jež se, společně s elegantní tříslovinou, naplno rozvine v chuti. A ještě jedna obrovská deviza – krásná, svěží kyselinka v závěru, dotvářející úžasný zážitek z ochutnávání tohoto skvělého ryzlinku. Doporučujeme k vepřovému, telecímu i k uzeným masům, těstovinám se smetanovým základem a polotvrdým sýrům.

L 2418. Rulandské šedé 2024, výběr z hroznů, č. šarže 2418

**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12 °C

Zbytkový cukr:
16,5 g/lKyseliny:
6,6 g/lAlkohol:
13,0 %Bezcukerný
extrakt: 21,8 g/l

Víno odkazující na tradici našich předků, vyrobené prastarou metodou batonnage, tedy pravidelným mícháním na jemných kvasničných kalech. To vínu dodá specifické parametry v barvě, vůni a chuti. Barva je intenzivnější, ve vůni se objevují tóny jemné krémovosti, nádherně doplňující bohatou ovocnost s tóny meruněk, manga a zralých červených pomerančů. Chuť je sametová, plná, s bohatou strukturou a medovým podtónem v závěru. Doporučujeme k hutným kořeněným jídlům, k těžším úpravám drůbeže, k zrajícím sýrům.

L 2133. Chardonnay 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2133



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12 °C

Zbytkový cukr:
51,3 g/lKyseliny:
7,4 g/lAlkohol:
11,5 %Bezcukerný
extrakt: 30,8 g/l

Vychutnejte si víno, jemuž bylo na vinici určeno stát se vínem ledovým. Leč mu nepřála přízeň počasí. A proto máte ve sklenici Chardonnay ve výběru z hroznů. Podívejte se na tu nádhernou zlatou barvu. Přivoníte a ucítíte vůni sladkého citronu, v kombinaci s vůní vlašských ořechů v lučním medu. Nepřipomíná vám ta vůně charakter ledových vín? A co chuť? Ta je plná, mohutná a extraktivní, podobně, jako vůně. Doporučujeme ke karamelovým, či vanilkovým dezertům, k sýrům s modrou plísní.

L 2330. Cabernet Moravia 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2330

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 16–18 °C

Zbytkový cukr:
3,0 g/lKyseliny:
5,0 g/lAlkohol:
13,5 %Bezcukerný
extrakt: 35,0 g/l

Viniční trať Nad Kolářovým sklepem a odrůda Cabernet Moravia, to je osvědčené spojení, které spolu dlouhodobě velmi dobře funguje. A důkazem je tento úžasný výběr z hroznů. Temně červená barva s fialovými odlesky. Vůně borůvek, černých třešní a kvalitní hořké čokolády. V chuti se borůvky prezentují ve formě marmelády a spolu s intenzivní tříslovinou a plným tělem, formují do úžasného chuťového projevu. Doporučujeme k tmavým masům, uzenému a kořeněným omáčkám.

L 2332. Zweigeltrebe 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2332**Suché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
2,3 g/l	5,7 g/l	14,5 %	36,5 g/l

Ochutnejte hrdého „vlajkonoše“ našich červených výběrů, Zweigeltrebe. Tmavě granátová barva, vůně černých kompotovaných višní, doplněná tóny usušených tabákových listů. Chuť vás při prvním doušku nenechá na pochybách, že toto víno se zrodilo z těch nejvyzrálejších hroznů. Mohutnost, plnost a úžasná ovocnost, robustní a velmi elegantní tříslovina, dlouhý a uchvacující závěr. Doporučujeme ke steakům, pernaté zvěřině a velmi kvalitním tvrdým sýrům.

L 2318. Ryzlink rýnský 2023, výběr z bobulí, č. šarže 2318

★ ocenění

Sladké / Znojemsko / 0,5 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
111,8 g/l	7,2 g/l	11,5 %	34,7 g/l

Další z démantů na pomyslném klenotu vinice Nad Kolářovým sklepem, která nám nejednou předvedla, jaké skvosty umí vytvořit. Tentokrát v podobě úžasného bobulového výběru. Ve vůni naleznete limetku, červený pomeranč a zázvor. Když ochutnáte, jako byste se rázem ocitli v Moselské oblasti, domovně Ryzlinků. Sladkost jejich typických výběrů, je zde v kombinaci s medovou vyzrálostí a nebývalou šťavnatostí. Chuť tak dostává další rozměr a dotváří mohutnou strukturu tohoto exkluzivního vína. Doporučujeme k sýrům, obzvláště s bílou a modrou plísní.

L 2321. Pálava 2023, výběr z bobulí, č. šarže 2321

★ ocenění

Sladké / Znojemsko / 0,5 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
69,1 g/l	6,9 g/l	12,5 %	22,3 g/l

Že se této odrůdě v našich vinicích daří, dokazuje další z lechovických bobulových Pálav, tentokrát poprvé v této kategorii z viniční trati Stará hora v Božicích. Přivoníte, ochutnejte a dáte za pravdu předchozím slovům. Ta barva, to jsou ve sklenici zrcadící se sluneční paprsky. Vůně čerstvě oloupané mandarinky, přidané do mísy červeného pomela. Chuť, to je slunce v tekutém stavu, nektar, oplývající nádhernou vyzrálostí, plností a mohutností. Doporučujeme k sýrům s modrou plísní, k ovocným dezertům.

L 2322. Ryzlink vlašský 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2322

★ ocenění

Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
23,2 g/l	6,5 g/l	12,5 %	21,7 g/l

Stará hora a Ryzlink vlašský, dva pojmy, které dohromady parádně fungují. Po významných úspěších předchozích ročníků, tentokrát poprvé ve výběru z hroznů. A jsme přesvědčeni, že se to námahně povedlo. Vůně přímo překypující vůni květů rozkvetlé louky, s příměsí angréstu, sladké limety a do chuti přecházející tóny žlutého ovoce, vkusně doplňující harmonii a vyzrálост tohoto výběru. Doporučujeme k jemným paštikám, k šunce a vepřové pečení, k bílým sýrům.

L 2444. Frankovka 2024, výběr z hroznů, č. šarže 2444**Suché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
3,6 g/l	5,6 g/l	13,0 %	29,5 g/l

Vůbec poprvé vám z našich vinic nabízíme Frankovku ve výběru z hroznů. Konkrétně z viniční trati U Zámku v Lechovicích. Ideální klimatické podmínky během vegetace, nádherný podzim a skvělá viniční trať. Kombinace, která stvořila takhle krásnou Frankovku. Nádherná granátová barva, vůně lesních ostružin, jader peckovin, perníků a tabákové krabice. Mohutná, extraktivní chuť se sametovým tříslem a hebkostí vybízející k dalšímu doušku. Doporučujeme k pečeným masům, k těstovinám v kořenité úpravě, ke zrajícím i bílým sýrům.

Vína VOC Znojmo

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2294	Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, suché Znojmsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2294	ano	190 Kč
L 2497	Veltlínské zelené 2024, VOC Znojmo, suché Znojmsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2497	ano	190 Kč
L 2398	Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, polosuché Znojmsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2398	ano	190 Kč
L 2498	Ryzlink rýnský 2024, VOC Znojmo, polosuché Znojmsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2498	ano	190 Kč

L 2294. Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, č. šarže 2294



★ ocenění

Suché / Znojmsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
5,3 g/l**Kyseliny:**
6,5 g/l**Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 22,3 g/l

Víno žluté barvy se zelenavými odlesky. S aroma, jež je kombinací vůní zahradního ovoce, s jemným vanilkovým podtónem. Chuť nastupuje krásnou mineralitou, doplněna jemnou kořenitostí a obohacena tóny čerstvě naloupaných zelených mandlí. Společně s kořenitostí a svěží kyselinkou dotváří nádhernou harmonii. Vhodné k slaným předkrmům, drůbeži a měkkým sýrům.

L 2497. Veltlínské zelené 2024, VOC Znojmo, č. šarže 2497

**Suché / Znojmsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
6,9 g/l**Kyseliny:**
6,7 g/l**Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 22,0 g/l

Víno barvy letního slunce v odlescích oblázků viniční trati nová hora v Božicích, s vůní čerstvě naloupaných mandlových jader jakoby vsazených do rosou osvěženě rozkvetlé louky. Chuť vás přenesne k záhonu hrachu, kde právě otevíráte lusk plný dužnatých semen s nezaměnitelným aroma, jemuž sekundují tóny mladého bílého chřestu a společně s kyselinkou přispívají k šťavnaté dochuti. Doporučujeme k zeleninovým polévkám, k čerstvým sýrům, k omáčkám.

L 2398. Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, č. šarže 2398



★ ocenění

Polosuché / Znojmsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
13,1 g/l**Kyseliny:**
7,2 g/l**Alkohol:**
13,0 %**Bezcukerný extrakt:** 23,4 g/l

Víno zlatavé barvy s odlesky slunečních paprsků, s vůní čerstvě meruňkové šťávy a dužniny červeného pomeranče. V chuti se objeví limetková kůra a společně s tóny ananasového kompotu v dochuti, dokreslují plnost a mohutnost tohoto ryzlinku. Doporučujeme k masitým pokrmům, k uzenému, k orientální kuchyni.

L 2498. Ryzlink rýnský 2024, VOC Znojmo, č. šarže 2498

**Polosuché / Znojmsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
13,4 g/l**Kyseliny:**
7,2 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 23,1 g/l

Zlatavá barva se zelenavými odlesky, vůně zelených jablek a čerstvě oloupaného červeného pomeranče. V chuti náznak prašné cesty, jež vás dovede na starou horu ke keřům, na kterých se víno urodilo. Chuť bílého rybízu s jemnou stopou sušených bylinek v závěru. Doporučujeme k drůbeži, k tučnějším rybám, k masitým pokrmům.

Vína ledová a slámová

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 1526	Frankovka 2015, slámové víno, sladké Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,2 l	1526	ano	400 Kč
L 2232	Ryzlink rýnský 2022, slámové víno, sladké Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,2 l	2232	ano	500 Kč
L 2150	Cabernet Sauvignon 2021, slámové víno Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,2 l	2150	ano	400 Kč
L 2152	Cabernet Sauvignon 2021, ledové víno, sladké Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,2 l	2152	ano	400 Kč
L 2234	Pálava 2022, ledové víno, sladké Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,2 l	2234	ano	500 Kč
L 2335	Ryzlink rýnský 2023, ledové víno, sladké Znojensko, Božice, Stará hora, 0,2 l	2335	ano	500 Kč

L 1526. Frankovka 2015, slámové víno, č. šarže 1526



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,2 l
Teplota: **8–10 °C**



☀️ Zbytkový cukr: 180,1 g/l ⚙️ Kyseliny: 6,7 g/l % Alkohol: 11,0 % 💧 Bezcukerný extrakt: 47,2 g/l

Víno vyrobené z hroznů skladovaných před zpracováním na slámě či rákosu nebo zavěšených ve větraném prostoru po dobu alespoň 3 měsíců. Nejprve je nutno vybrat ty nejlepší hrozny odrůdy a nechat je dozrát na keři do podzimu. Hrozny se pečlivě přebírají a v bedničkách transportují na místo k dozrávání, kde se kontrolují, obrazejí a vystřihují případné nahnilé bobulky. Vysušené a zdravé hrozny, připomínající hrozinky, se pomalu lisují. Pro malé množství suroviny se vše dělá tradičně ručně. Výliskost u těchto hroznů je cca 15–20 % (průměrná výliskost u klasického vína je pro srovnání 75–80 %). Vzniklý mošt se zakvácí speciálními kvasinkami a dále se školí. Doporučujeme k sladkým pokrmům, dezertům, moučnickům, husím játrům na medu.

L 2232. Ryzlink rýnský 2022, slámové víno, č. šarže 2232



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,2 l
Teplota: **8–10 °C**



☀️ Zbytkový cukr: 174,0 g/l ⚙️ Kyseliny: 7,3 g/l % Alkohol: 10,0 % 💧 Bezcukerný extrakt: 75,1 g/l

Intenzivní zlatožlutá barva s nezaměnitelnou vůní kandovaných datlí, papáji a pomerančové kůry. Chuť je mohutná, koncentrovaná a evokující pocit, že hrozny sesychaly na letním slunci. Střídají se v ní jednotlivé aromatické složky, jež v nádherné harmonii doplňuje chuť rozinek sultánek. Vysoký zbytek cukru a nekonečně dlouhá dochuť, potvrzují výjimečnost tohoto nektaru. Doporučujeme k sladkým dezertům a slavnostním příležitostem.

L 2150. Cabernet Sauvignon 2021, slámové víno, č. šarže 2150



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,2 l
Teplota: **8–10 °C**



☀️ Zbytkový cukr: 206,8 g/l ⚙️ Kyseliny: 8,9 g/l % Alkohol: 9,0 % 💧 Bezcukerný extrakt: 47,9 g/l

Cabernet Sauvignon ve slámové variantě s nádhernou měděnou barvou se zlatavými odlesky, s vůní jahodového kompotu, černého rybízu a švestkových povidel. Chuť jakoby se zrcadila ve vůni a v jeho odlescích ještě odhalovala perník s tóny jahodové marmelády. Doporučujeme k sladkým dezertům.

L 2152. Cabernet Sauvignon 2021, ledové víno, č. šarže 2152



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,2 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
205,6 g/lKyseliny:
7,6 g/l% Alkohol:
8,5 %Bezcukerný
extrakt: 39,9 g/l

Světle rubínová barva s měděnými odlesky, s nádhernou cabernetovou vůní černého rybízu a zralých moruší, se stopou jahodového jamu, který jako by byl v chuti servírován na čerstvě opraženém tostu. Vyšší zbytek cukru a lahodná kyselinka už jen dokresluje úžasnou slavnostní atmosféru tohoto ledového klenotu. Doporučujeme k sladkým dezertům, k ovocným salátům.

L 2234. Pálava 2022, ledové víno, č. šarže 2234



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,2 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
268,0 g/lKyseliny:
9,0 g/l% Alkohol:
9,0 %Bezcukerný
extrakt: 55,4 g/l

Barva ryzího zlata, vůně rozinek sultánek, čerstvé vanilky a kandovaných fíků. V chuti úžasný zbytek cukru, tóny pomerančové marmelády, mohutná struktura, robustní tělo a lahodná kyselinka. To vše v nádherné harmonii, v níž každá ze složek hraje svůj nezaměnitelný part a ve vašich ústech rozehraje neopakovatelnou symfonii smyslových vjemů. Doporučujeme k sladkým dezertům, k sýrům s modrou plísní, k husím paštikám.

L 2335. Ryzlink rýnský 2023, ledové víno, č. šarže 2335



Sladké / Znojensko / 0,2 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
255,0 g/lKyseliny:
8,2 g/l% Alkohol:
9,0 %Bezcukerný
extrakt: 55,4 g/l

Okouzující zlatožlutá barva poledního slunce. Ohromující vůně lipového květu a vanilkového luku na strouhané limetkové kůře. V uchvacující chuti mohutného zbytkového cukru se odráží hebkost kandovaných datlí a svěžest domácího meruňkového kompotu. Doporučujeme vychutnávat ke zmrzlínám, dezertům s marmeládou a různým druhům sýrů.

Frizzante

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2494	Frizzante Muškát moravský 2024, moravské zemské víno, suché Znojensko, Borotice, 0,75 l	2494	ne	130 Kč
L 2493	Frizzante Sauvignon 2024, moravské zemské víno, polosladké Znojensko, Božice, 0,75 l	2493	ne	130 Kč
L 2486	Frizzante Zweigeltrebe rosé 2024, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Božice, 0,75 l	2486	ne	130 Kč
L 2383	Frizzante Frankovka 2023, moravské zemské víno, sladké Znojensko, Oleksovice, 0,75 l	2383	ne	130 Kč

L 2494. Muškát moravský 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2494



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C

Zbytkový cukr:
6,0 g/lKyseliny:
7,0 g/l% Alkohol:
11,5 %Bezcukerný
extrakt: 21,0 g/l

Víno s obsahem oxidu uhličitého, jenž podporuje ovocnou chuť a svěžest. Základem je tiché víno z odrůdy Muškát moravský, které určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká za pomoci technologie sycení oxidem uhličitým, přímo při lahvování. Frizzante vychutnávejte jako šumivá vína při teplotě 6–8°C, jež jemně doplní atmosféru letních dnů, buď samotné nebo v míchaných nápojích.

L 2493. Sauvignon 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2493



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C

Zbytkový cukr:
28,0 g/l

Kyseliny:
6,8 g/l

Alkohol:
11,5 %

Bezcukerný
extrakt: 21,4 g/l

Víno s obsahem oxidu uhličitého, jenž podporuje ovocnou chuť a svěžest. Základem je tiché víno z odrůdy Sauvignon, které určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká za pomoci technologie sycení oxidem uhličitým přímo při lahvování. Frizzante vychutnávejte jako šumivá vína při teplotě 6–8°C jež jemně doplní atmosféru letních dnů, buď samostatně nebo v míchaných nápojích.

L 2486. Zweigeltrebe rosé 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2486



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C

Zbytkový cukr:
16,0 g/l

Kyseliny:
7,0 g/l

Alkohol:
11,5 %

Bezcukerný
extrakt: 20,2 g/l

Víno s obsahem oxidu uhličitého, jenž podporuje ovocnou chuť a svěžest. Základem je tiché víno z odrůdy Zweigeltrebe, které určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká za pomoci technologie sycení oxidem uhličitým přímo při lahvování. Frizzante vychutnávejte jako šumivá vína při teplotě 6–8°C jež jemně doplní atmosféru letních dnů, buď samostatně nebo v míchaných nápojích.

L 2383. Frankovka 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2383



Sladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C

Zbytkový cukr:
47,6 g/l

Kyseliny:
5,3 g/l

Alkohol:
11,5 %

Bezcukerný
extrakt: 23,5 g/l

Perlivé svěží víno s ovocnou chutí. Základem je tiché víno odrůdy Frankovka, která určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká ve vině za pomoci technologie sycení vína oxidem uhličitým, přímo při lahvování. Frizzante vychutnávejte jako šumivá vína při teplotě 6–8°C, jež jemně doplní atmosféru letních dnů, buď samotné nebo v míchaných nápojích.

Sekty • Nákupem jakéhokoliv sektu z Vinných sklepů Lechovice finančně podpoříte Centrum Paraple.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2385	Sekt Lechovice Brut Sauvignon 2023 jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2385	ne	260 Kč
L 2271	Sekt Lechovice Demi sec Chardonnay 2022 jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2271	ne	260 Kč
L 2277	Sekt Lechovice Rosé Demi sec Zweigeltrebe 2022 jakostní šumivé víno růžové, Morava, 0,75 l	2277	ne	260 Kč
L 2384	Sekt Lechovice Brut nature Sylvánské zelené Blue line 2023 jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2384	ne	350 Kč
L 2185	Sekt Vranov Brut Sauvignon výlov 2023 Zrálo na dně Vranovské přehrady jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2185	ne	900 Kč

L 2385. Sauvignon 2023, jakostní šumivé víno, č. šarže 2385



★ ocenění

Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
8,8 g/lKyseliny:
7,3 g/lAlkohol:
12,0 %Bezucerný
extrakt: 22,1 g/l

Elegantní šumivé víno zlatavě zelenavé barvy s intenzivní, bohatou vůní, jemným, dlouhotrvajícím perlením a mohutnou chutí, s dlouhou perzistencí. Odrůda Sauvignon, z níž je sekt vyroben, dává vínu nezapomenutelný charakteristický projev.

L 2271. Chardonnay 2022, jakostní šumivé víno, č. šarže 2271



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
35,8 g/lKyseliny:
7,2 g/lAlkohol:
12,0 %Bezucerný
extrakt: 21,5 g/l

Elegantní šumivé víno s čerstvou ovocnou vůní a bohatým jemným perlením. Vyrobené tradiční metodou druhotného kvašení v láhvi.

L 2277. Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní šumivé víno, č. šarže 2277



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
34,2 g/lKyseliny:
6,5 g/lAlkohol:
12,0 %Bezucerný
extrakt: 23,7 g/l

Elegantní šumivé víno s čerstvou ovocnou vůní a bohatým jemným perlením. Vyrobeno tradiční metodou druhotného kvašení v láhvi.

L 2384. Sylvánské zelené 2023, jakostní šumivé víno, č. šarže 2384



Brut nature / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
2,5 g/lKyseliny:
7,0 g/lAlkohol:
12,5 %Bezucerný
extrakt: 20,5 g/l

Poprvé máte možnost ochutnat náš sekt z odrůdy Sylvánské zelené, v kategorii brut nature – bez zbytkového cukru. A abychom ještě podtrhli výjimečnost tohoto šumivého vína, veškerá výroba probíhala ručně. Jemné perlení, svěžest a typický odrůdový projev, snoubící se s krémovými tóny autolýzy kvasinek noblesního sektu.

L 2185. Sauvignon – výlov 2023, jakostní šumivé víno, č. šarže 2185

Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
6,7 g/lKyseliny:
6,9 g/lAlkohol:
12,0 %Bezucerný
extrakt: 22,1 g/l

Sekt vyrobený klasickou metodou druhotného kvašení se zráním na kvasnicích v láhvi pod vodní hladinou. Víno zlatavé barvy s jemným elegantním perlením, vůní s tóny citrusů, angreštu, čerstvě pokosené louky a včelího vosku, postupně se projevující v plné, komplexní chuti, podpořené jemnou mineralitou a šťavnatou kyselinkou v závěru.



Nabídka vinařských předmětů

Vážení zákazníci, na některých předmětech naleznete staré logo Znovínu. Tyto předměty doprodáváme. Na fotografiích uvidíte, zda je na předmětu staré či nové logo.

Nabízíme vám vinařské a dárkové předměty, které ulehčí a zpříjemní servis vín. Všechny uvedené ceny jsou včetně DPH. Zájemci z vinoték a specializovaných prodejen se mohou na cenové podmínky a možnosti nákupu informovat na tel.: 515 266 622. Vinařské předměty si můžete nechat zaslat přes kurýrní službu Messenger, rozvázkovou službou nebo nechat doručit do distribučního centra. Můžete je také osobně zakoupit v našich prodejnách ve Znojmě, a to v Louckém klášteře a na Horní České 2.

Magnetky

Edice magnetek s našimi „zvířátky“. Na magnetkách jsou díla autorů z naší obrazové galerie v Louckém klášteře.

Velikost 48 x 68 mm.

Cena: 20 Kč/1 ks.

Objednávkové číslo magnetka „ještěrka“: P53.

Objednávkové číslo magnetka „ledňáček“: P54.

Objednávkové číslo magnetka „rosnička“: P67.



Štítky na lahve

Praktické štítky na lahve vám zajistí vyšší přehled o uložených vínech ve vašem archivu. Jsou vyrobeny ze speciálního materiálu, který je odolný vůči mechanickým i klimatickým změnám, hlavně vůči vlhkosti. Štítky jsou opatřeny logem Znovínu.

Cena: 30 Kč/15 ks. Objednávkové číslo: P14.



Vývrtka na víno

Praktická vývrtka na principu dvojité páky. Vývrtku lze také použít jako otvírák na láhve a nůž na řezání záklopek. Vývrtka je opatřena logem Znovínu.

Cena: 200 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P1.

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: P28.



Vinná nálevka

S nálevkou nedochází k plýtvání – žádné kapky na stole, či stékání vína po láhvi. Mezi prsty nálevku stočíte a vsunete do láhve. Po použití opláchnete vodou a osušte.

Cena: 35 Kč/2 ks. Objednávkové číslo: P70.



Vakuová pumpička

Pokud se vám stane, že nedopijete celou lahev a chcete si víno vychutnat později, můžete ji zavřít vakuovým uzávěrem a speciální pumpičkou z ní odčerpat vzduch. Bez přístupu vzduchu zůstane zachována chuť i vůně. Uzávěr s opakovaným použitím je vhodný na všechny běžné typy láhví na víno. Balení obsahuje vakuovou pumpičku a dvě vakuové zátky.

Cena: pumpička + 2 ks zátek (včetně obalu): 440 Kč/1 ks.

Možnost dokoupení náhradních zátek.

Objednávkové číslo – pumpička: P68.

Objednávkové číslo – náhradní zátky: P13, cena: 100 Kč.



Stojánek na víno s chladicí vložkou

Tento praktický stojánek se vám osvědčí při posezení u vína a elegantně doplní i slavnostně nazdobený stůl. Vložku před použitím vychladte na požadovanou teplotu v mrazáku a potom ji zasuňte do stojánku. Vložka udrží nízkou teplotu vína po dlouhou dobu. Stojánek lze použít na vystavení láhve i bez chladicí vložky. Chladič je opatřen logem Znovínu.

Cena: 700 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P49.

Ke chladiči je možné zakoupit i náhradní chladičí vložku.

Cena: 330 Kč/ks. Objednávkové číslo: P64.



Skleničky s logem Znovínu Znojmo a Vinných sklepů Lechovice

Skleničky s logem Znovínu a Vinných sklepů Lechovice. Skleničky nabízíme o objemu 250 ml, 350 ml nebo sektové. Na podstavci každé skleničky jsou uvedena loga obou vinařství.

Cena skleničky 350 ml a 250 ml:

100 Kč/1 ks.

Objednávkové číslo:

Sklenička 350 ml P63,

Sklenička 250 ml P76

Cena skleničky na sekt 220 ml:

120 Kč/1 ks.

Sklenička na sekt P65





Skládací deštník

Skládací deštník s logem Znovínu v černé barvě.

Cena: 200 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P77.

Plátěná taška

Praktická plátěná taška ve dvou barvách. Černá s nápisem „Znovín je láska“ a béžová s nápisem „To si vypiju“.

Cena: 99 Kč/ks.

Objednávkové číslo černá: P73.

Objednávkové číslo béžová: P74.



Olej z hroznových jader

Při výrobě vína vznikají po vy lisování hroznů tzv. matoliny, ze kterých lze šetrným mechanickým způsobem oddělit hroznová jádérka, 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. Odborné studie prokázaly jeho příznivý vliv na náš organismus. Je to silný antioxidant, velmi účinný v prevenci srdečních onemocnění, má preventivní protirakovinné účinky a zpomaluje degenerativní onemocnění, jako je Alzheimerova choroba, 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 2× denně 1–2 lžičky. Obsah balení: 0,187 l.

Cena: 130 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P50.

Parfémy s vůněmi Tramínu, Muškátu a vinice Šobes

Jedná se o parfémy s 25 % podílem vonných esencí. Výroba těchto parfémů úspěšně prošla všemi certifikacemi a zdravotními testy, kterými musí projít každý kosmetický přípravek oficiálně uváděný na trh. Kombinace esencí a jejich množství pečlivě sestavil sommelier a milovník vůní Martin Vajčner. Výroba parfémů probíhala v laboratořích Znovínu v Šatově. K vyzkoušení i zakoupení jsou parfémy v prodejnách vín Znovínu v Louckém klášteře ve Znojmě a na Horní České ve Znojmě.

Složení parfému Traminer Tones

Hlava: meruňka, malina

Srdce: anglická růže,

vodní orchidej

Tělo: vanilka, benzoe

Objem: 50 ml

Objedn. číslo: P58

Cena: 720 Kč

Složení parfému Moscatel Tones

Hlava: mandarinka,

citron

Srdce: yuzu, fialka

Tělo: vanilka

Objem: 50 ml

Objedn. číslo: P59

Cena: 720 Kč

Složení parfému Old Vineyard Šobes

Hlava: červený pomeranč,

bergamot

Srdce: ylang-ylang, zázvor

Tělo: růžové dřevo

Objem: 50 ml

Objedn. číslo: P60

Cena: 720 Kč





Tričko Rosnička zelená

K naší výrobkové řadě jsme připravili tričko s obrázkem rosničky v antracitové barvě nejen v pánském, ale i v dámském (projmutém) provedení.

Velikosti: dámské – M, L, XL, XXL, pánské – M, XXL.

Cena: 195 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P61.

Polokošile Ještěrka zelená

Polokošile travově zelené barvy s obrázkem Ještěrky zelené, který ladí s naší výrobkovou řadou. Na levém rukávu

je staré 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.

Velikosti: dámské – M, L, XL, XXL, pánské – M, L, XL, XXL.

Cena: 290 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P46.



Polokošile Ledňáček říční

Černá polokošile s obrázkem Ledňáčka říčního doplňuje naši stejnojmennou výrobkovou řadu. Na rukávu je natištěné staré 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.

Velikosti: dámské – S, M, L, XL, XXL, pánské – S, M.

Cena: 520 Kč/1 ks.

Objednávkové číslo: P52.

Polokošile πnot noir ~ 3,14

Polokošile v tmavě modré barvě s výrazným stříbrným logem πnot. Na rukávu je natištěné staré 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.

Velikosti: dámské – M, L, XL, XXL, pánské – M, L, XXL.

Cena: 500 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P57.



Polokošile Vinum Infernum

Polokošile s logem Vinum Infernum (vína z Pekla). Na rukávu je staré logo Znovínu.

Velikosti: dámské – M, L, XL, XXL, pánské – M.

Cena 570 Kč/1ks. Objednávkové číslo: P62.

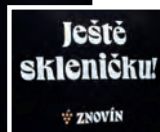


Tričko „Ještě skleničku?“

Pohodlné tričko s nápisem na přední straně „Ještě skleničku?“ a na zádech „Ještě skleničku!“ Na rukávu a na zádech je logo Znovínu.

Velikosti: dámské – S, M, L, XL, XXL, pánské – M, L, XL, XXL.

Cena 290 Kč/1ks. Objednávkové číslo: P75.



Tričko s logem Vinné sklepy Lechovice

Tričko má výraznou zelenou barvu a je na něm vyšitě logo Vinné sklepy Lechovice.

Velikosti: unisex – S, M, L, XXL.

Cena: 390 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P66.



Přesné rozměry triček naleznete na webu:
www.znovin.cz/vinarske-doplanky



Způsoby doručení a nákupů

Kurýrní služba Messenger

Poštovné se odvíjí od počtu objednaných kartonů, tedy čím více jich objednáte, tím výhodněji vychází. Víno je možné doručit na jakékoli místo v ČR. Kurýr zákazníky kontaktuje před doručením, které probíhá v pracovních dnech mezi 8–17 hodinou. **Platbu za zboží můžete provést online při dokončení objednávky na e-shopu nebo hotově, či kartou kurýrovi při doručení.**

Doba dodání jsou max. čtyři pracovní dny od objednání. Při zasílání bonusových, či jiných vinařských předmětů, je účtován jednotný poplatek 100 Kč, který se přičítá k poštovnému. Počet lahví, který se vejde do jednoho kartonu: 0,75 l – 6 lahví, 0,5 l – 9 lahví, 0,187 l – 25 lahví, ledové

Čeník přepravy vína Dodávka – počet kartonů na jednu adresu	Čelková cena za doručení
1–2	120 Kč
3–4	150 Kč
5–6	180 Kč
7–8	200 Kč
9–10	220 Kč

a slámové 0,2 l – 12 lahví. Čeník platí i pro kombinace výše jmenovaných typů lahví v jednom kartonu.
Kontakt: tel.: 515 266 622, messenger@znovin.cz.

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

Rozvážková služba je určena pro objednávky vín v celkové hodnotě vyšší než 5 000 Kč. **Doprava je vždy zdarma. Minimální množství jednoho druhu vína je šest kusů lahví 0,75 l, devět kusů lahví 0,5 l.** K vaší objednávce přidáme také vámi vybrané vinařské předměty. Objednávat můžete přes e-shop www.znovin.cz. Kontakt: Odbytové oddělení – Znovín Znojmo, a.s., 671 22 Šatov 404, tel.: 515 266 622, rozvazkova@znovin.cz. Vaše objednávka bude vyřízena do čtrnácti dnů s výjim-

kou Jarního putování po vinicích (květen, červen) a Podzimního putování po sklepích (listopad, prosinec), kdy se termín dodání vaší zásilky může prodloužit z důvodu velkého počtu objednávek. Závoz vína na vámi určené místo v rámci ČR je obvykle realizován v dopoledních hodinách. **Při převzetí vína je možné platit hotově nebo platební kartou. Upozorňujeme, že tuto službu lze platit převodem z účtu pouze při platbě předem, v dostatečném časovém předstihu před dodáním zboží.**

B2B objednávkový systém

Pro velkoobchodní partnery nabízíme možnost pohodlných objednávek přes náš B2B e-shop. Pokud nemáte přihlašovací údaje, nebo se chcete stát novým partnerem,

kontaktujte jednoho z našich obchodních zástupců.



Firemní prodejny Znovínu Znojmo

1 Prodejna lahvových vín a dárkových předmětů, Horní Česká 2, Znojmo

☎ 515 220 700

✉ prodejna.ceska@znovin.cz

Po–Pá 9.00–12.00, 12.30–18.00
So 9.00–12.00

Kompletní sortiment Znovínu, vinařské předměty a dárková balení. Široká nabídka lahvově zralých vín. Nabízíme zde v předem určených dnech ochutnávky různých vín – aktuality zveřejňujeme na našich sociálních sítích. **Platba hotově i kartou.**



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

☎ 515 267 237, 602 380 650

✉ prodejna.louka@znovin.cz

Leden–únor: Po–Pá 9.00–18.00, So 9.00–12.00
Březen–prosinec: Po–Ne 9.00–18.00

Kompletní sortiment vín a vinařských předmětů. **Platba hotově i kartou.**



3 Prodejna sudových vín v Louckém klášteře, Znojmo

☎ 602 721 134

✉ kladivo@znovin.cz

Leden–únor: Po–Pá 9.00–18.00, So 9.00–12.00
Březen–prosinec: Po–Ne 9.00–18.00

Zakoupíte zde i různé typy sýrů a jiné pochutiny. **Platba hotově i kartou.**



Firemní prodejny Vinné sklepy Lechovice

Za nákup vín v těchto prodejnách vám budou přičteny bonusové body stejným způsobem, jako při nákupu v prodejnách Znovínu. Body se sčítají dohromady při nákupech ve všech prodejnách.

1 Podniková prodejna Vinné sklepy Lechovice (nádvoří Louckého kláštera ve Znojmě)

☎ 721 952 180

✉ znojmo@vslechovice.cz

Říjen–duben:

Po–Ne 9.00–19.00

Květen–září:

Po–Ne 8.00–20.00

Zakoupíte zde kompletní sortiment společnosti Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o. **Platba hotově i kartou.**



2 Podniková prodejna Vinné sklepy Lechovice, Lechovice 60, 671 63 Lechovice

☎ 725 545 049

✉ lechovice@vslechovice.cz

Říjen–duben:

Po–Ne 9.00–19.00

Květen–září:

Po–Ne 8.00–20.00

Zakoupíte zde kompletní sortiment společnosti Vinné sklepy Lechovice, spol. s r.o. **Platba hotově i kartou.**



Distribuční centra pro vyzvednutí vámi objednaných vín

Vaše objednávky si můžete nechat doručit do distribučních center po celé ČR. Objednávku pohodlně vytvoříte přes náš e-shop www.znovin.cz. Doručení do distribučních center je zdarma. Vína budou na vámi vybraném distribučním centru připravena do 14 dní od objednání,

podle určených závozných dnů. Úložní doba pro vyzvednutí je 14 dní. Minimální objednávka je jeden karton, tj. 6 lahví 0,75 l nebo 9 lahví 0,5 l. Kontakt pro více informací k objednávkám a doručení: distribucnicentra@znovin.cz, tel.: 515 266 633, 702 214 145.



Seznam distribučních center v České republice

1 Brno-Slatina Distribuční centrum Vinotéka Slatina		
Jihomoravské nám. 1098/1, Brno-Slatina		Po–Pá 13.00–22.00
☎ 604 525 920	✉ marekhubel@seznam.cz	So 15.00–22.00
Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod.	Termín závozu každý čtvrtek.	Ne 15.00–21.00
Vybraná nabídka vín včetně stáčených, parkoviště, bezbariérový přístup. Vinotéka přemístěna o patro níže ve stejném areálu vyhrazené parkoviště pro zákazníky u rampy vinotéky. Platba možná i kartou.		
2 Brno U Královny Elišky		
Mendlovo nám. 959/1b, Brno (přes parkoviště za kostelem)		Út–So 16.00–21.00
☎ 733 182 834	✉ info@ukralovnyelisky.cz	Vhodná telefonická domluva, možný i jiný termín.
Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden.	Termín závozu čtvrtek – lichý týden.	
Restaurace, vinotéka, parkování přímo u restaurace zdarma, bezbariérový vstup, pravidelné ochutnávky vín, vybraná nabídka lahvových vín, možná domluva degustací pro skupiny ve stylovém degustačním sklepe. Platba možná i kartou.		
3 České Budějovice Distribuční centrum „Malá scéna“		
Senovážné nám. 248/2, České Budějovice		Po 9.00–11.00, 15.30–17.00
☎ 792 775 258	✉ malascena3@seznam.cz	Út 15.30–17.00
Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden.	Termín závozu čtvrtek – lichý týden.	Čt 15.30–17.00
Café bar, pronájem prostor pro školení, akce, svatby, firmy. Bezbariérový přístup, parkoviště v místě. Platba možná i kartou.		
4 Frýdek- Místek SUDOVKARNA.CZ		
Bezručova 2449, Frýdek-Místek		Po–Pá 9.00–19.00
☎ 739 731 744	✉ mistek@sudovkarna.cz	So 9.00–13.00
Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden.	Termín závozu středa – lichý týden.	
Kompletní nabídka lahvových vín i stáčené víno, bezplatné parkoviště, bezbariérový přístup. Platba možná i kartou.		
5 Hradec Králové Distribuční centrum Dr. Müller Pharma s.r.o.		
U Mostku 182, Hradec Králové-Pouchov		Po–St, Pá 7.00–15.00
☎ 495 809 147	✉ distribu@muller-pharma.cz	Čt 7.00–17.00
Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden.	Termín závozu čtvrtek – sudý týden.	
Vybraná nabídka vín, parkoviště v areálu. Platba možná i kartou.		
6 Cheb Distribuční centrum Sklípek Cimca		
Javorová 2116/18, 350 02 Cheb 2		Po 10.00–17.00
☎ 737 980 453	✉ sklipekcimca@gmail.com	St 10.00–17.00
Příjem objednávek do středy do 14.00– sudý týden.	Termín závozu pátek– sudý týden.	Pá 9.00–17.00
Vybraná nabídka vín Znovínu a Vinných sklepů Lechovice možnost ubytování, řízené degustace, parkování před domem. Platba možná i kartou		
7 Chomutov Distribuční centrum Pluto CV s.r.o.		
Lipská 4884, Chomutov		Po–Pá 8.00–15.00
☎ 725 955 686	✉ oplutocv@seznam.cz	So 9.00–12.00
Příjem objednávek do středy do 14.00 hod. – lichý týden.	Termín závozu pátek – lichý týden.	
Vybraná nabídka lahvových vín Znovínu a Lechovic. Bezplatné parkoviště před prodejnou. Platba možná i kartou.		

8 Jablonné nad Orlicí Vinotéka Adlerka**Nám. 5. května 24, Jablonné nad Orlicí**

☎ 724 001 860, 602 694 111

✉ adlerka@filipinum.cz

Příjem objednávek do pondělí
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–Pá 9.00–17.00

V jinou dobu lze víno vyzvednout v přilehlé restauraci po předchozí dohodě do 20.00. V tomto případě platba jen hotově.

Lahvová vína, bezbarierový přístup, v blízkosti hotelu U Černého medvěda, parkoviště, možnost zajištění degustace znovinských vín pro skupiny ve stylové vinárně. **Platba možná i kartou.****9 Jaroměřice nad Rokytou Vinotéka Rosnička, s.r.o.****Komenského 996, Jaroměřice nad Rokytou**

☎ 725 937 597

✉ info@vinotekarosnicka.cz

Příjem objednávek do pondělí
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–So 8.30–19.00Kompletní sortiment lahvových a stačených vín, vinařské doplňky, sýry, prémiové rumy, doutníky, náramky, dárkové balíčky, parkoviště, bezbarierový přístup. **Platba možná i kartou.****10 Jihlava U Adély****Žižkova 56, Jihlava**

☎ 733 736 661

✉ objednavky@rcpecivo.cz

Příjem objednávek do neděle
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Pá 6.00–16.30**Po dobu letních prázdnin:****Po–Pá 7.00–15.30**

Vybraná nabídka lahvových vín, parkování v ul. Štefánikovo nám. 14, zastávka MHD přímo před obchodem.

Platba možná i kartou.**11 Karlovy Vary Distribuční centrum a prodej vybraných vín v provozovně „Flora centrum“****Jáchymovská 49, Karlovy Vary**

☎ 353 225 752

✉ info@flora-centrum.cz

Příjem objednávek do středy
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu pátek – sudý týden.

Po–Pá 8.00–18.00**So 8.00–14.00****Ne 9.00–14.00**Vybraná nabídka vín, bezbarierový přístup, parkoviště, široká nabídka květin. **Platba možná i kartou.****12 Kolín Distribuční centrum Euphoria****V Opletkách 828, Kolín 4**

☎ 604 855 222, 603 891 589

✉ znovin@euphoria-kolin.cz

Příjem objednávek do neděle
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Čt 8.00–12.00, 13.00–16.00**So 9.00–11.00**

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Vybraná nabídka lahvových vín, bezbarierový přístup, parkoviště (DC je v areálu firmy CT Servis). **Platba možná i kartou.****13 Kuřim Distribuční centrum Michl Motorsport****Tyršova 1263/7A, Kuřim**

☎ 541 424 344

✉ sklad@michl-motorsport.cz
jmichl@michl-motorsport.czPříjem objednávek do úterý
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Po–Pá 7.30–17.00Většina sortimentu znovinských vín včetně vybraných archivních vín, velké parkoviště zdarma, bezbarierový přístup, po domluvě možná degustace. **Platba možná i kartou.****14 Liberec Distribuční centrum a prodejna vín ART****Vrchlického 1005/57, Liberec**

☎ 771 202 001

✉ info@artscale.cz

Příjem objednávek do neděle
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Čt 8.30–16.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Vybraná nabídka vín, možnost objednávků z celé nabídky znovinských vín. Bezplatné parkoviště. **Platba možná i kartou.**

15 Mladá Boleslav JABLUM CZECH – KÁVOVÉ CENTRUM

Bezděčín 113, Mladá Boleslav

☎ 602 457 368, 312 312 077

✉ znovin@jablum.cz

Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Pá 9.00–17.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Široká nabídka lahvových vín, bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba možná i kartou.**

16 Olomouc Vinotéka Drexler

Dobnerova 1366/25b, Olomouc

☎ 608 879 193

✉ miroslavdrexler@gmail.com

Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–Pá 9.00–18.00

So 9.00–12.00

Prodej lahvových vín, bezbariérový vstup, parkoviště před vinotékou. **Platba možná i kartou.**

17 Ostrava – Moravská Ostrava Centrum vína ze Znovína

Pivovarská 948/12, Ostrava – centrum (za muzeem)

☎ 732 718 334

✉ centrum@vinazeznovina.cz

Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

St–Pá 15.00–19.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Vybraná nabídka lahvových vín Znovínu a Lechovic a vinařských doplňků. V Ostravě je možný po dohodě dovoz vín a degustace. **Platba možná i kartou.**

18 Pardubice Distribuční centrum Eliher s.r.o.

Fáblovka 403, Pardubice-Staré Hradiště

☎ 466 799 440, 724 022 362

✉ elisher@eliher.cz

Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu čtvrtek – sudý týden.

Po–Pá 7.00–18.00

So–Ne 9.00–18.00

Kompletní nabídka vín, archivní vína, bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba pouze kartou.**

19 Písek Holidays s.r.o.

U Hřebčince 2538, Písek

☎ 731 002 952, 382 216 884

✉ holidays@iol.cz

Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Po–Pá 8.00–17.00

So 9.00–12.00

Široká nabídka znovinských i lechovických vín, parkoviště. **Platba možná i kartou.**

20 Plzeň-Doubravka Znojemská vinotéka

Staniční 32, Plzeň-Doubravka

☎ 602 453 067, 607 941 714

✉ b.ebenlendr@seznam.cz

Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu čtvrtek – sudý týden.

St, Čt, Pá 14.00–19.00

So 10.00–12.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Distribuční centrum znojemských a lechovických vín, prodejna stáčených vín a Bag-in-boxů. Široká nabídka lahvových vín za příznivé ceny. **Platba možná i kartou.**

21 Praha 4 Distribuční centrum a vzorková prodejna znovinských vín na Proutěné

Proutěná 408, Praha 4-Újezd

☎ 602 193 637

✉ slama@znovin.cz

Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod.

Termín závozu každou středu.

Po zavřeno

Út–Pá 15.00–19.00

So po předchozí telefonické domluvě od 9.00–11.00

Celý sortiment lahvových znovinských vín, speciality i archivní vína. Prodej 4 druhů stáčených vín z produkce Znovínu. V prodeji i vybraná vína z Vinných sklepů Lechovice. Odborný servis a možnost ochutnávky. Bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba možná i kartou.**

22 Praha 6 Vinotéka – Galerie vín na Hanspaulce (GALVIN)

Na Hanspaulce 25, Praha 6

☎ 604 242 576

✉ galvin@centrum.cz

Příjem objednávek do pondělí
do 14.00 hod.

Termín závozu každou středu.

Po–Pá 12.00–19.00

Široký sortiment znovínských vín včetně šesti stačených, parkování před vinotékou. **Platba možná i kartou.****23 Praha 8 Klub U Poutníka Hrocha**

Zenklova 1236/173, Praha 8-Libeň

☎ 777 293 392

✉ putovanihrocha@seznam.cz

Příjem objednávek do neděle
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu úterý – sudý týden.

Po–Pá 16.00–20.00

V jinou dobu po předchozí domluvě,
vchod z ulice Gabčíkova.Vinotéka, klub, společenské hry, výstavy, knihovnička. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodeje.****24 Příšovice (Turnov) Zahradní centrum DIKÉ**

Příšovice 224, Turnov

☎ 777 794 469, 603 541 449

✉ obchod@dike-centrum.cz

Příjem objednávek do neděle
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Pá 8.00–16.00

So 8.00–14.00

V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka znovínských i lechovických vín. Bezbariérový přístup z parkoviště. **Platba možná i kartou.****25 Sušice BLOHMANN spol. s r.o.**

Nádražní 284, Sušice I

☎ 731 482 242

✉ info.susice@blohmann.cz

Příjem objednávek do úterý
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Po–Pá 8.00–16.00

V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Nově nabídka vybraných znovínských a lechovických vín za katalogové ceny. Parkování přímo u DC. Po domluvě
možné soukromé degustace. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodeje.****26 Štěpánkovice (Opava) Klaret Wine s.r.o.**

Petra Bezruč 207/7, Štěpánkovice

☎ 734 617 093, 604 226 847

✉ klaret.info@gmail.com

Příjem objednávek do pondělí
14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

Po 17.00–19.30

Čt 17.00–19.30

So 9.00–12.00

V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka lahvových i stačených vín, bezproblémové parkování, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.****27 Třinec LIKOP, s.r.o.**

Dolní Lištná 60, Třinec

☎ 735 171 636, 558 335 709

✉ vinoteka@likop.cz

Příjem objednávek do pondělí
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

Po–Pá 7.30–15.30

Distribuční centrum a prodejna vín ze Znovína a Lechovic – široký výběr lahvových vín i Bag-in-boxů za výhodné
ceny. Bezbariérový přístup, parkoviště a **možnost platby kartou.****28 Týn nad Vltavou Proping.cz**

Ječná 819, Týn nad Vltavou

☎ 606 652 349

✉ info@proping.cz

Příjem objednávek do úterý
14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden

Po, Čt, Pá 15.30–17.30

V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.

Vybraná nabídka lahvových vín Znovína a Lechovic, bezplatné parkování před prodejnou, bezbariérový přístup.

Preferovaná platba kartou.

29 Ústí nad Labem Café Maryša		
Velká hradební 49, Ústí nad Labem		Po–Pá 8.30–18.30
☎ 721 945 653	✉ cafe.marysa@gmail.com	
Přijím objednávek do středy do 14.00 – lichý týden.	Termín závozu pátek – lichý týden.	
Vybraná nabídka znovinských i lechovických vín, možná konzumace vín přímo v Café Maryša, venkovní i vnitřní posezení, parkoviště v areálu knihovny. Platba možná i kartou.		
30 Zbiroh Vinotéka u Humpolíků		
Masarykovo náměstí 127, Zbiroh		Po 8.30–10.00
☎ 722 963 614	✉ vinotekauhumpoliku@seznam.cz	Út, St, Čt 17.00–19.00
Přijím objednávek do úterý 14.00 hod. – sudý týden.	Termín závozu čtvrtek – sudý týden.	So 9.00–11.00
Široký výběr lahvových vín ze Znovínu a Vinných sklepů Lechovic, vinařské doplňky k vínům, mošty z farmy U Tří Dubů, možnost řízených degustací, bezplatné parkování před vinotékou, bezbariérových přístup. Preferovaná platba kartou.		
31 Zlín-Pršténě Obchůdek na Návisi, prodej a distribuční centrum vín firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.		
Náves 36, Zlín-Pršténě		Po 11.00–12.00, 13.00–18.00
☎ 603 223 177	✉ vino@ck-ra.cz	Út–Čt 10.00–12.00, 13.00–18.00
Přijím objednávek do úterý do 14.00 hod.	Termín závozu každý čtvrtek.	Pá 10.00–12.00, 13.00–16.00
		V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
Současná i archivní znovinská vína a stáčená vína. Platba možná i kartou.		

Služby pro vás

Privátní archiv vín v Moravském sklípku v Šatově

Nabízíme možnost pronajmout si privátní box v Moravském sklípku v Šatově a ukládat si do něj vína k archivaci. Privátní boxy nabízí ideální podmínky ke zrání vín. Zákazníci, kteří mají pronajatý privátní box, mají možnost bezplatně využívat sklepní prostory s posezením k degustaci. Uskladňovat lze pouze vína z produkce firmy Znovín Znojmo, a.s. a Vinné sklepy Lechovice spol. s r.o. Boxy mají svého správce (p. Benc, tel.: 602 126 361). Návštěvu privátních boxů je nutno předem nahlásit (nejlépe dva dny předem). Můžete využít i e-mail: boxy@znovin.cz. Návštěva archivu vín je možná od středy do neděle v čase: 14.00–20.00. I mimo tuto dobu je návštěva možná, avšak pouze po dohodě a se souhlasem správce boxů. Při naskladňování a vybírání vína z boxů máte dvě možnosti. Buď vlastníte klíče od boxu pouze vy – pak si tyto činnosti provádíte sami, nebo má klíče správce boxů, který vína (bez vaší přítomnosti) naskladňuje a vede evidenci stavu vín na skladových kartách. Je možné využít aplikaci na stránkách Znovínu, na které zjistíte stav zásob ve vašem boxu. Bez přítomnosti správce boxů není vstup do prostoru privátních boxů možný. Minimální množství vín k ležení by mělo být 50 lahví.

Objednávky na uložení vín do vašeho privátního boxu zasílejte na e-mail: odbyt@znovin.cz, tel.: 515 266 622.

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.

Doprovodné služby a benefity:

1. Pronájem je možné uhradit za nasbírané bonusové body za vaše nákupy.
2. Do každého obsazeného a zaplaceného privátního boxu, vždy k termínu 31. 8., bude uložen každoročně dárek v podobě výjimečného přívlastkového vína, typického pro daný ročník.
3. Pro majitele privátních boxů funguje na našich webových stránkách evidenční a informační systém, který zajistí dostatečný přehled o stavu a pohybu uložených vín.
4. Víno z vašeho boxu si můžete nechat doručit k vám domů, podle následujících podmínek:
 - a. Závoz vína z privátního boxu bude realizován v rámci ČR.
 - b. Poplatek je stanoven na jednu láhev o objemu 0,2 l, 0,5 l a 0,75 l ve výši 10 Kč (s DPH).

- c. Minimální poplatek však činí 300 Kč (s DPH).
- d. Doručení vína budeme avizovat do 14 dnů od přijetí vašeho požadavku na závoz.
- e. Požadavek na závoz můžete nárokovat u správce boxů nebo u paní Kubíkové, 515 266 638.
- f. Úhradu za tuto službu provedete řidiči proti vystavenému dokladu nebo převodním příkazem oproti

faktuře před doručením vín k vám domů.

- g. Poplatek za dovoz vína z privátního boxu se týká i závozu do distribučních center.

Pokud máte zájem být zařazeni do pořadníku na privátní box a uzavření smlouvy, kontaktujte paní Kubíkovou, 515 266 638, kubikova@znovin.cz. Momentálně nedispонуeme boxy o kapacitě 100 lahví.

Pozornosti našim zákazníkům



Znovín si váží svých stálých zákazníků a odběratelů. Na důkaz toho jim poskytujeme následující pozornost. Oslavíte-li v letošním roce 20, 30, 40, 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

kopíi občanského průkazu, oddacího listu nebo vysokoškolského diplomu. Při dosažení více výročí v daném roce máte vždy nárok na svůj dárek.

Sekty vám můžeme doručit na distribuční centra, nebo přiložit k vaší objednávce na rozvážkovou službu nebo přes kurýrní službu Messenger. Můžete si je také vyzvednout v našich prodejnách nebo si je uložit do privátních boxů.

O tuto službu si můžete zažádat pomocí formuláře na našem webu v sekci Služby – Pozornost našim zákazníkům.

Pro více informací volejte na tel.: 515 266 622.

Zaslání dárku

Jestliže jste se rozhodli obdarovat někoho z vašich blízkých, či z obchodních přátel našim vínem, nabízíme vám možnost doručení vín na vámi zadanou adresu. Víno zaplatíte předem na náš účet na základě zaslání faktury. Obdarovaný nedostane žádné doklady o platbě. Vybrat můžete jakékoliv množství vín a doručení proběhne přes kurýrní

firmu Messenger (účtováno je standardní poštovné viz kapitola „Jak objednávat“). K vínu je možné přidat kartičku s vaším vlastním textem (blahopřání, poděkování a pod.). Váš požadavek stačí připsat k objednávce na e-shopu nebo nás kontaktujte na e-mailu odbyt@znovin.cz, tel.: 515 266 622.

Dolepka nebo visačka s logem vaší firmy na znovínské víno

Firmám i fyzickým osobám zajistíme zavěšení vlastní visačky na znovínské i lechovické víno zdarma. Ceník dotisků, potisků na kartony a dalších služeb vám rádi zašleme. Z důvodů přípravy a výroby, které pro nás realizuje

externí dodavatel, žádejte o tuto službu minimálně **čtyři týdny před požadovaným termínem dodání**. V případě zájmu nás kontaktujte na e-mailu odbyt@znovin.cz, nebo na tel.: 515 266 632.

Bonusy pro aktivní zákazníky

Pro věrné a pravidelné zákazníky funguje bonusový systém za realizované nákupy vín. Celková částka, kterou vynaložíte na nákup našich 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, v Louckém klášteře, na Horní České ve Znojmě a v Lechovicích. Dále při zaslání na distribuční centra, doručení Messengerem, rozvážkovou službou a při uložení vína do privátního boxu. **Body se udělují jen pokud nevyu-**

žíváte slevy na nákup. Při každém osobním nákupu vín si můžete ověřit, kolik již máte nasbíráno bodů a případně si bonus, který odpovídá této hodnotě, nechat vydat.

Bonusy můžete vybírat na našich provozovnách v Šatově, v Louckém klášteře a na Horní České ve Znojmě. Také vám mohou být doručeny do některého z našich distribučních center nebo na vaši adresu.

Připomínáme, že pro bezproblémové načítání bodů je nutné, aby každý z vás byl u nás zaregistrován správně, a to pouze pod jedním číslem odběratele.

Získané body	Bonus
5	Vinná nálevka (2 ks v balení)
10	Sauvignon 0,187 l (1 ks)
20	Puzzle Lacerta viridis (1 ks)
20	Puzzle Ledňáček říční (1 ks)
22	Frankovka 0,75 l (1 ks)
25	Müller Thurgau 0,75 l (1 ks)
25	Ryzlink rýnský, moravské zemské, Vinné sklepy Lechovice 0,75 l (1 ks)
30	Pálava, výběr z hroznů 0,5 l (1 ks)
30	Rulandské modré, moravské zemské, sladké 0,75 l (1 ks)
35	Neuburské, pozdní sběr 0,75 l (1 ks)
35	Sauvignon, pozdní sběr, Vinné sklepy Lechovice 0,75 l (1 ks)
37	1 láhev dle výběru z řady Ještěrka zelená, Ledňáček říční nebo Rosnička zelená (1 ks)
40	Rulandské modré, pinot noir – klaret 0,75 l (1 ks)
40	Tramín červený, výběr z hroznů, Vinné sklepy Lechovice 0,75 l (1 ks)
45	1 láhev dle výběru z řady Blue Line, Vinné sklepy Lechovice (1 ks)
45	Znovín Classic Sekt Demi sec (1 ks)
50	Sekt Sauvignon Brut, Vinné sklepy Lechovice (1 ks)
50	Vývrtka s logem Znovínu (1 ks)
102	Skleničky 350 ml s logem Znovínu a Vinných sklepů Lechovice na podstavci (6 ks)
102	Sklenička 250 ml s logem Znovínu a Vinných sklepů Lechovice na podstavci (6 ks)
140	Polokošile Vinum Infernum, Ledňáček říční nebo Pinot (1 ks dle vašeho výběru, podle dostupných velikostí)
150	Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 100 lahví (1 ks)
325	Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 150 lahví
375	Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 200 lahví
500	Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou nad 200 lahví

ZNOVÍNKY – degustační vinné předplatné

Chcete ročně ochutnat 72 různých znovínských vín? Hledáte nevšední dárek? Chtěli byste pravidelnou dodávku vín a nechcete se zdržovat jejich výběrem? Objednejte si Degustační vinné předplatné Znovínky a získáte mnoho výhod:



1. Pravidelné měsíční zasílání kartonu se sadou šesti lahví různých druhů vín, která se neopakuji (bílá, růžová, červená vína v lahvích 0,75 l i 0,5 l). V sadě se může objevit i láhev z Vinných sklepů Lechovice.
2. Všechny způsoby dopravy jsou zdarma.
3. Každý měsíc ochutnáte šest vzorků vždy jiných vín, která jsou vybrána a okomentována našimi kolegy. Při ročním předplatném tak během 12 měsíců zdegustujete 72 různých druhů vín.
4. Předplatné lze objednat na 1, 3, 6 nebo 12 měsíců.
5. Jedna ze šesti lahví bude vždy speciální víno z řady Znovín Gallery – tedy vín vyrobených v řádově stovkách lahví, které nejsou běžně v prodeji.
6. Odběr degustačního vinného předplatného se načítá do bonusového systému, budete tedy sbírat i bonusové body.
7. Degustační vinné předplatné je vhodné jako dárek pro kohokoliv. Udejte jen adresu, kam předplacené víno chcete zasílat.
8. Předplacením sady vína na více než jeden měsíc získáte výhodnější ceny (viz. níže tabulka). Při ročním předplatném navíc v prvním kartonu získáte malý dárek.
9. Pokud máte „Znovínky“ jako dárek, zašleme vám e-mailem dárkový poukaz. 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 našich webových stránkách www.znovin.cz a my vám vystavíme zálohovou fakturu, na základě které zašlete příslušnou částku na náš účet. Následně vám každý měsíc budeme zasílat e-mailem fakturu jako daňový doklad.

Pokud máte zájem o více informací, kontaktuje nás na: znovinky@znovin.cz nebo na tel.: 602 756 158.

Čím delší období, tím větší sleva:

	Cena po slevě	Sleva na 1 sadu	Sleva celkem	Sleva na láhev
1 měsíc	1 200 Kč	0 Kč	0 Kč	0 Kč
3 měsíce	3 510 Kč	30 Kč	90 Kč	5 Kč
6 měsíců	6 960 Kč	40 Kč	240 Kč	7 Kč
12 měsíců	13 680 Kč	60 Kč	720 Kč	10 Kč

Dárkové poukazy na nákup zboží v prodejnách ve Znojmě

Dárkové poukazy na nákup zboží v našich prodejnách ve Znojmě v hodnotě 500 Kč, 1 000 Kč a 2 000 Kč si můžete osobně zakoupit v našich prodejnách v areálu Louckého kláštera (pouze prodejna lahvových vín) či na ulici Horní Česká ve Znojmě. 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 Česká 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.

Dárkové poukazy na nákup na našem e-shopu www.znovin.cz

Poukazy lze zakoupit v hodnotě 500 Kč, 1 000 Kč a 2 000 Kč.

Poukaz zakoupíte v e-shopu v sekci Služby a rovnou jej zaplatíte online kartou, nebo převodním příkazem. Po přičtení platby vám na e-mail přijde elektronický poukaz s unikátním kódem. Pokud budete chtít poukaz na e-shopu uplatnit, stačí při platbě zadat tento kód

a částka bude z nákupu odečtena. Poukaz nelze uplatnit na Vinné předplatné Znovínky. **Tento dárkový poukaz nelze využít na našich prodejnách, pouze při nákupu v e-shopu.**

Více informací na: iva.kelova@znovin.cz, nebo tel.: 702 214 145, 515 266 633.



Plánované akce 2025 a 2026

Pro aktuální informace sledujte naše webové stránky www.znovin.cz a sociální sítě Facebook a Instagram.

Kalendář vybraných akcí

Datum konání akce	Název akce
6. a 7. 9. 2025	Kolo pro život Znojmo Burčák Tour
12.–14. 9. 2025	Znojemské historické vinobraní, Znojmo
20. 9. 2025	Tour de burčák po vinařských stezkách Znojemska
26. a 27. 9. 2025	Znovínský burčák fest
1. 10. 2025	Konec sezóny Vinařského turistického programu
23.–25. 10. 2025	Putování po archivních sklepích Znovínu
30. 10.–1. 11. 2025	Putování po archivních sklepích Znovínu
7. a 8. 11. 2025	Putování po archivních sklepích Znovínu
14. a 15. 11. 2025	Putování po archivních sklepích Znovínu
12.–14. 2. 2026	Ochutnávka Procházka časem, Loucký klášter, Znojmo
6. a 7. 3. 2026	Znovínský košť, Loucký klášter, Znojmo

Datum konání akce	Název akce
4. 4. 2026	Otevření sezóny Vinařského turistického programu
18. 4. 2026	Den Znovín Walkingu
9. 5. 2026	Festival vín VOC Znojmo, Horní nám., Znojmo
14.–16. 5. 2026	Putování po vinicích Znojemska
21.–23. 5. 2026	Putování po vinicích Znojemska
29. a 30. 5. 2026	Putování po vinicích Znojemska
5. a 6. 6. 2026	Putování po vinicích Znojemska

Vyhrazuje si možnost změny termínu. Pro aktuální informace o akci, které se chcete zúčastnit, sledujte náš web a sociální sítě.

Burčákové dny 2025 v Louckém klášteře ve Znojmě aneb kdy nakoupit burčák

V areálu Louckého kláštera budeme ve vybrané dny prodávat burčák. Je možné zde i posedět a vychutnat si burčák přímo na místě. Cena 100 Kč/litr.

Burčákové dny

Pá 5. 9. 2025 9.00–21.00 hod.

So 6. 9. 2025 9.00–21.00 hod.

Ne 7. 9. 2025 9.00–18.00 hod.

Burčákové dny při Vinobraní v Louckém klášteře

Pá 12. 9. 2025 9.00–21.00 hod.

So 13. 9. 2025 9.00–21.00 hod.

Ne 14. 9. 2025 9.00–18.00 hod.

Burčákové dny

Pá 19. 9. 2025 9.00–18.00 hod.

So 20. 9. 2025 9.00–19.00 hod.

Ne 21. 9. 2025 9.00–18.00 hod.

Burčákové dny ve dnech Znovínského burčák festu

Pá 26. 9. 2025 9.00–22.00

So 27. 9. 2025 9.00–22.00

Ne 28. 9. 2025 9.00–18.00

Znojmo Burčák Tour Kooperativy 6. a 7. 9. 2025 – seriál cyklistických závodů Kolo pro život



Zúčastněte se cyklistického závodu, který startuje v Louckém klášteře ve Znojmě. Znovín Znojmo je jedním z partnerů, který podporuje celý seriál závodů.

Závod má dlouholetou tradici a je velmi oblíbený u závodníků. Připraveno je několik tras pro všechny kategorie účastníků. Trasy vedou přes vinohrady a nemají velké převýšení. V případě deště je připravena „mokrý varianta“.

Více informací naleznete na webu: www.kolopro.cz/zavody.

Program Znovínu během znojmského vinobraní 12.–14. 9. 2025

1. Vinobraní v Louckém klášteře ve Znojmě

12.–14. 9. 2025 – VSTUP ZDARMA

V areálu Louckého kláštera připravujeme prodej burčáku, občerstvení, ochutnávky vín, prohlídky kláštera.

Pá 12. 9. 9.00–21.00 hod.

So 13. 9. 9.00–21.00 hod.

Ne 14. 9. 9.00–18.00 hod.



Živá hudba Ryan music

Pá 12. 9. 16.00–21.00 hod.

So 13. 9. 14.00–21.00 hod.

2. Prodejna Horní Česká 2, Znojmo (prodej burčáku a vín)

Pá 12. 9. 14.00–23.00 hod.

So 13. 9. 12.00–23.00 hod.

3. Ochutnávkové stánky na vinicích Šobes, Staré vinice v Havraníkách a Peklo v Šatově

Pá 12. 9. 9.00–18.00 hod.

So 13. 9. 9.00–18.00 hod.

Ne 14. 9. 9.00–18.00 hod.

Tour de burčák 20. 9. 2025

Třetí víkend v září se ve Znojmě uskuteční další díl seriálu cykloturistických akcí Krajem vína a již tradičně vás

zavede do podzemních, hrozny obtěžkaných vinic. Začátek je v Louckém klášteře. Připraveny jsou dvě trasy pro cyklisty a jedna pro pěší, na trasách vás čekají zastávky ve vinných sklepích i přímo ve vinicích, kde můžete kromě vína ochutnat i čerstvý znojemský burčák přímo z rukou vinařů.

Tour de burčák opět zakončíme v areálu Louckého kláštera, kde bude připraven folklorní program s nabídkou místních specialit. V závěrečném losování pak můžete vyhrát některou z cen – třeba vína z regionu či dovolenou v certifikovaném zařízení Cyklisté vítáni. Pořadatelem je Nadace Partnerství a spolupořadatelem Znovín Znojmo. Startovní balíček se skleničkou, nosičkou a mapou si můžete zakoupit v předprodeji za 230 Kč na webu www.vinarske.stezky.cz, nebo přímo na místě za 270 Kč.

Znovínský burčák fest 26. a 27. 9. 2025, Loucký klášter

Dorazte poslední zářijový víkend do Louckého kláštera ve Znojmě na oblíbenou akci Znovínský burčák fest. Můžete se těšit na několik druhů burčáků, ochutnávky vín, hudbu, dobré jídlo a příjemnou atmosféru. Zahraje cimbálová muzika Jožky Šmukaře, hudba Ryan a další.

Ochutnávky vín a burčáku

Pokud si chcete pochutnat na dobrém burčáku, vínech a k tomu ještě posedět v příjemném prostředí s nezapomenutelnou atmosférou, pak je Znovínský burčák fest tou pravou akcí. Ve štukových sálech vás čeká pochůzková ochutnávka vín, na nádvoří posezení, prodej burčáku a občerstvení a dostatek místa na sezení.

Šlapání hroznů bosýma dívčíma nohama

Tato unikátní podívaná za účelem výroby speciálního vína s názvem Šlapané víno se bude odehrávat v sobotu 27. září od 14.00 u historického kládového lisu na nádvoří Louckého kláštera. Šlapané víno je vyrobeno šlapáním hroznů, tedy lisováním bílých hroznů bosýma dívčíma i ženskýma nohama. Ženské čtyřčlenné týmy se



mezi sebou utkají, kdo v časovém limitu vyšlape nejvíce moštu. Účastnice opět získají zajímavý dárek a budou uvedeny na zadní etiketě vína, které uvedeme do prodeje na podzim 2026.

Pozvánka na Podzimní putování po sklepích 2025

Podzimní putování po sklepích Znovínu se letos uskuteční v termínech:

23.–25. 10. 2025**30. 10.–1. 11. 2025****7. a 8. 11. 2025****14. a 15. 11. 2025**

Čeká na vás bohatý program, plný ochutnávek a zajímavých informací. Veškré bližší informace upřesníme

v zaslané pozvánce. Pozvánky obdrží všichni aktivní odběratelé, kteří mají u nás evidovaný odběr vín alespoň v hodnotě 6 000 Kč vč. DPH, a to od 1. 9. 2024 do 1. 9. 2025. Pozvánky rozešleme e-mailem v půlce září a přihlašovat se budete moci **od 7. 10. 2025 od 10.00 hod.**, a to prostřednictvím našich webových stránek na základě přiděleného aktuálního unikátního registračního kódu. Volná místa uvolníme v dvou časových vlnách. (1. část uvolníme 7. 10. v 10.00 hod., 2. část ve stejný den v 18.00 hod.). Pokud vám pozvánka nebude doručena do 1. 10. a předpokládáte, že splňujete podmínky pro její zaslání, kontaktujte prosím naše informační centrum, tel. 515 266 620, info@znovin.cz. Těšíme se na vás!



Ozvěny Podzimního putování po sklepích

Pravidelně pro vás připravujeme řízené ochutnávky vín, která se prezentovala na Podzimním putování po sklepech. Degustace je určena našim zákazníkům, kteří se nemohli zúčastnit Podzimního putování po sklepech nebo si vína chtějí ochutnat znovu.

Praha

Řízená ochutnávka vín z Podzimního putování a možnost jejich přímého nákupu či objednání za „putovací“ ceny ve dnech 4.–14. 11. 2025 vždy v otvíracích hodinách Út–Pá 15.00–19.00 hod. na adrese: Distribuční centrum a vzorková prodejna, Proutěná 408, Praha 4. Řízenou ochutnávku pro max. 20 osob uskutečníme 3. 11. od 19.00 hod. tamtéž. Vaši návštěvu je nutné objednat předem na tel.: 602 193 637 nebo na e-mailu: slama@znovin.cz.

Plzeň

Řízené ochutnávky vín z Jarního putování po vinicích se v Plzni uskuteční ve Švejk restaurant (Balounův salonek), pension TIVOLI, Klatovská třída 125, Plzeň. Degustace proběhnou v následujících termínech: 18., 19., 24. a 26. listopadu od 17.00 hod. Zaregistrujte si volné místo do 16. listopadu na e-mailu: humpolik@znovin.cz nebo na tel.: 722 963 614.

Brno

Řízená ochutnávka vín, která byla představena na Podzimním putování po sklepech. Koná se v sobotu 22. listopadu od 18:00 hod. Rezervace nutná na tel.: 604 525 920 nebo osobně na Vinotéce. Adresa: Distribuční Centrum Brno Slatina (Jihomoravské nám. 1098/1, Brno-Slatina). Cena 100 Kč/osoba.

Svatomartinská plavba na Vltavě – 8. 11. 2025, Vítání Svatomartinských vín

Již sedmnáctý ročník mimořádné plavby lodí Prahou po Vltavě s řízenou ochutnávkou vín, včetně populárních Svatomartinských, gastronomickými specialitami a cimbálkou, proběhne 8. listopadu 2025.

Během celé plavby budou připraveny gastronomické speciality a moravská cimbálka. Kromě podávaných skvělých vín, tradičního husího kaldounu s domácími nudlemi a knedlíkem, svatomartinské husy s červeným i bílým zelím, bramborovým i karlovarským knedlíčkem, nebudou chybět ani tradiční moravské svatební koláčky.

Těší nás každoroční velký zájem o tuto plavbu, kde můžeme společně opět romanticky a netradičně přivítat nová znovinská vína ročníku 2025.

Pro mimopražské hosty máme, prostřednictvím našeho partnera, připravené ubytovací balíčky za skvělé ceny.

Lod' vyplouvá v sobotu 8. listopadu 2025 v tradičních



časech z kotviště Na Františku, Praha 1. Více informací a objednání plavby naleznete od 4. 9. 2025 na www.svatomartinskaplavba.cz nebo info@vranovagency.cz.

Procházka časem 12.–14. 2. 2026, Loucký klášter

Pro milovníky starších vín a hlavně pro majitele vín v privátních boxech v Moravském sklípku v Šatově připravíme 12.–14. února 2026 ochutnávku lahvové zralých vín i vín z nového ročníku. Bude se konat v Louckém klášteře ve Znojmě a každý den ochutnáme stejná vína. Ochutnávka je určena pro ty, jež si chtějí zdegustovat 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 2025 do svého archivu, bude několik vín poprvé v prodeji. Samozřejmě bude otevřena prodejna vín v Louckém klášteře. Pozvánky rozešleme e-mailem na konci ledna 2026 zejména všem aktivním zákazníkům, kteří mají u nás evidovaný odběr vín v hodnotě alespoň 6 000 Kč, a to od 1. 1. 2025 do 31. 12. 2025. V případě, že nedopatřením neobdržíte pozvánku, nebo nepatříte dosud k našim odbě-



ratelů a chcete se ochutnávky zúčastnit a nakoupit naše vína, obraťte se na naše informační centrum v Šatově: tel. 515 266 620, e-mail: info@znovin.cz.

Znovínský košt vín – 6. a 7. 3. 2026, Loucký klášter



Zveme vás na pochůzkovou ochutnávku vín z produkce Znovínu a Vinných sklepů Lechovice. K dispozici bude přibližně 130 vzorků vín.

Znovínský košt vín se bude konat v pátek 6. 3. od 16.00–21.00 a v sobotu 7. 3. od 14.00–21.00 ve štukových sálech a v Galerii „U svatých“. Atmosféru zpříjemní cimbálová muzika.

Vstup na ochutnávku je zdarma. Platba za vzorky proběhne pomocí bločků, které si zakoupíte u vstupu. K bločkům dostanete i degustační kartu, ve které najdete všechny vzorky vín a bližší informace k nim. Otevřená bude souběžně také prodejna vín, kde si případně můžete zakoupit i celé lahve všech ochutnávaných vzorků.

Den Znovín Walkingu – sobota 18. 4. 2026 procházka s holemi a vínem

Další ročník oblíbené akce Den Znovín Walkingu se uskuteční 18. dubna 2026. Během procházky ochutnáte na stanovištích několik různých vzorků vín. Není podmínkou účastnit se akce s walkingovými holemi, ale určitě je doporučujeme.

Není potřeba se přihlašovat předem. Stačí přijít k registraci v den konání akce. Registrace proběhne mezi 9.00 a 11.30 v sídle naší firmy (Šatov 404, 671 22). Po zaplacení registračního poplatku získáte: bločky na ochutnávku vín, „startovací“ lahvičku vína 0,187 l, mapku a skleničku. Na stanovištích si také můžete zakoupit další vzorky vín. V Šatově u sídla firmy a na fotbalovém hřišti je možné zaparkovat auto nebo autobus.

Na trasu můžete vyrazit individuálně v kterýkoliv čas po registraci. Ti, kteří se neodvažují absolvovat okruh samostatně, se mohou připojit k našemu průvodci, který vyrazí v 10.00 od sídla firmy.



Více informací, seznam vín a mapu nové trasy najde na našem webu.

Znovínský vinařský turistický program v roce 2025 a 2026

Nabízíme vám širokou škálu aktivit spojených s naším vínem, poznáním Znojemska a vinařské kultury.

Orientační mapa Znojemska pro milovníky vína i cykloturistiky



Místa s možností degustace znovínských vín:

- 1 Loucký klášter Znojmo
- 2 Moravský sklípek v Šatově
- 3 Vinice Šobes
- 4 Staré vinice, Havraníky
- 5 Vinice Peklo

Nezapomeňte navštívit:

- 6 Vojský bunkr Šatov
- 7 Prodejna Znovínu v centru Znojma

 doporučené cyklotrasy

ŠATOV vinařská obec

- **Peklo** viniční trať

vlakové spojení Znojmo–Šatov–Viedeň

Loucký klášter ve Znojmě – Národní kulturní památka Turistické centrum Znovínu a Znojma, nejimpozantnější stavba ve Znojmě



Vřelého přijetí se vám dostane v premonstrátském klášteře v Louce ve Znojmě, který byl po staletí jedním z nejvýznamnějších klášterních komplexů ve střední Evropě a dnes je hlavním turistickým střediskem Znovínu Znojmo.

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. Pripomeňme si například jedinečnou klášterní knihovnu, která se po zrušení kláštera v rámci josefínských 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 Návštěvnícké centrum, obrazová galerie, bednářské a vinařské muzeum, prodejna vín a řada dalších zajímavostí. Cesta za znojemskými víny proto začíná právě tady.

V blízkosti areálu kláštera vzniklo za přispění Znovínu koncem roku 2017 nové dětské hřiště. Na výrobu herních prvků byly použity sudy různých velikostí a hřiště tak tematicky zapadá do blízkého okolí, kde působí právě naše společnost.



Návštěvnické centrum a ochutnávky vín v Louckém klášteře



Návštěvnické centrum Znovínu sídlí v historických přízemních prostorech Louckého kláštera. V Návštěvnickém centru nabízíme ochutnávky vybraných vín, které jsou aktuálně v prodeji. Vína můžete vychutnat při posezení před Návštěvnickým centrem a prodejnou lahvových vín nebo přímo ve sklepě. Začínají zde také organizované prohlídky komplexu Louckého kláštera (viz. níže). V Louckém klášteře je také možné dobít elektrokola.

Otevírací doba, kontakty:

1. 9.–30. 9. 2025 každý den 9.00–18.00.

1. 10. 2025 –3. 4. 2026 zavřeno,

prohlídky po telefonické domluvě.

4. 4.–30. 6. 2026 každý den 9.00–18.00.

e-mail: nc@znovin.cz, tel.: 606 624 648

Prohlídky Louckého kláštera

Chcete-li se seznámit podrobněji s historií kláštera, pak vás zveme na organizovanou prohlídku. Program zahrnuje přivítání v Návštěvnickém centru, prohlídku obrazové galerie, románské krypty, bednářského a vinařského muzea, štukových sálů a sklepů. Navštívíte také „zapomenuté“ prostory za štukovými sály s některými pozůstatky působení vojáků v minulém režimu, a také nově zrekonstruované prostory dalšího patra kláštera s nádhernými sály a zajímavou atmosférou. V průběhu prohlídky ochutnáte šest vzorků znovínského vína. Každý návštěvník získá zdarma skleničku na víno. Řidičům nabízíme lahvičku vína o obsahu 0,187 l. Pro ohlášené skupiny nad patnáct osob můžeme prohlídku přizpůsobit dle dalších požadavků. Prohlídka trvá přibližně dvě hodiny. Vstupné: děti 60 Kč, dospělí 150 Kč/osobu včetně ochutnávky šesti vzorků vín a skleničku na víno.



Pokud se chystáte na prohlídku Louckého kláštera, raději nám předem zavolejte na tel. č.: 606 624 648 a ověřte si dostupnost termínů.

Galerie uměleckých děl – Znovínský Louvre a románská krypta



Ve starobylém klášteře se dnes minulost prolíná s přítomností a historické budovy dávají specifický výraz soudobému umění. V rámci komentované prohlídky kláštera navštívíte uměleckou galerii, kde jsou vedle historických vinařských artefaktů vystaveny obrazy a sochy předních českých sochařů, malířů a ilustrátorů zejména s vinnou tematikou.

Jednou z historicky nejceněnějších 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 stáletou krásou. Návštěva krypty je součástí pravidelných prohlídek klášterního komplexu.

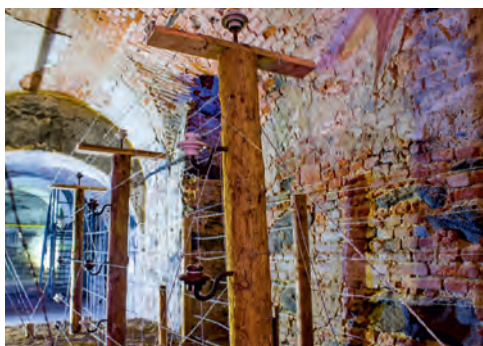
Slovanská epopej z velkoformátového puzzle



Během prohlídky Louckého kláštera navštívíte i výstavu Slovanská epopej z puzzle. Jedná se o výstavu obrazů, které jsou složeny ze 163 000 dílků puzzle. Vybrazují celou Slovanskou epopej od autora původní předlohy

Alfonse Muchy. Dvacet obrazů o velikosti v průměru 3 metry si můžete prohlédnout v rámci prohlídkového okruhu v tzv. „Dřevěném salonku“. Autorkou této sbírky je paní Anna Počarovská z Miroslavi.

Expozice Železná opona a výstava historických cihel



Ve vojenských prostorách v prvním patře kláštera jsme ve spolupráci s Technickým muzeem v Brně nainstalovali část takzvané „železné opony“, tedy zátaras, který byl v minulém století na hranicích a bránil v přechodu



státní hranice. Uvidíte zde i dobové fotky a krátký film o pohraničních vojácích. V další části těchto prostor jsme připravili výstavu starých cihel se značkami, které se dříve vyráběly ve znojemské vinařské podoblasti.

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

350 míst, kde je k dispozici 75 stolů a 350 židlí. Od roku 2019 nabízíme k těmto účelům také noblesní prostory tzv. Knihovny.

Protože louckým premonstrátům kdysi patřily nejrozsáhlejší vinice na Znojemsku, vybudovali počátkem osmnáctého století pod klášteřem v Louce náležitě rozlehlé vinné sklepy. I zde vám tak můžeme uspořádat degustaci nebo připravit posezení pro vaši skupinu.

Ochutnávky vín lze uspořádat až pro 250 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. Záměrcům nabízíme i další služby, například ozvučení, promítání firemních prezentací, hudbu a další.

Ceník pronájmu prostor – Loucký klášter ve Znojmě

Ceny v tabulce jsou vč. DPH (21 %) a představují denní sazbu za pronájem prostoru. Případná příprava prostorů jeden den před akcí a likvidace jeden den po akci se do pronájmu nepočítá. V případě volných prostor před akcí lze využít na přípravu a zdobení až tři dny před akcí.

Letní provoz je počítán od 1. 5. do 31. 10., zimní provoz od 1. 11. do 30. 4.

Sazba nájemného obsahuje nájem za prostory, využití sociálního zařízení, využívání stálého vybavení a nábytku,



zapůjčení nápojového skla na konzumaci vína, běžnou spotřebu elektrické energie.

Pronájem prostor se uskutečňuje na základě předem podepsané dohody a protokolu o předání a převzetí prostor. Bližší informace získáte u správce Louckého kláštera, tel.: 602 193 492, e-mail: spravce@znovin.cz.

Prostor za den	Letní provoz	Letní provoz vícedenní (cena za 1 den)	Zimní provoz	Zimní provoz vícedenní (cena za 1 den)	Max. možná kapacita míst k sezení
Malý štukový sál	3 000 Kč	1 900 Kč	8 500 Kč	5 500 Kč	100
Velký štukový sál	5 000 Kč	3 200 Kč	8 500 Kč	6 500 Kč	250
Oba štukové sály	7 000 Kč	4 500 Kč	15 500 Kč	10 000 Kč	350
Velká galerie „U svatých“	4 000 Kč	2 500 Kč	6 500 Kč	4 000 Kč	100
Degustační místnost	2 000 Kč	1 300 Kč	5 500 Kč	3 500 Kč	30
Sklep	5 000 Kč (prohlídka nebo ochutnávka v rámci objednaného pronájmu uvedených sálů zdarma)				250
Knihovna – všechny prostory	15 000 Kč	8 000 Kč	20 000 Kč	12 000 Kč	140

Prodejny lahvových a sudových vín v Louckém klášteře



V Louckém klášteře se nachází prodejna lahvových vín, která nabízí vkompletní sortiment vín ze Znovinu a dárkových předmětů. Zakoupit zde také můžete unikátní archivní vína. V neposlední řadě je právě před touto

prodejnou dostatek parkovacích míst, kde můžete svůj nákup pohodlně naložit.

Naproti Návštěvnickému centru v Louckém klášteře se nachází prodejna sudových vín a sýrů.

Farma U Tří Dubů – prodejna ovoce a zeleniny

FARMA
U TŘÍ DUBŮ

V areálu Louckého klášteře je otevřena prodejna ovoce a zeleniny. Ovocnářská firma Farma U Tří Dubů zde celoročně nabízí

čerstvé ovoce, zeleninu, mošty a džemy z vlastní produkce, které pochází ze znojemské oblasti a z okolí vyhlášené viniční tratě U tří dubů ve Stoškově v Louce. Produkty lze nakoupit i na e-shopu: www.triduby.cz

Otevírací doba:

březen–prosinec:

Po–Ne 9.00–13.00, 13.30–18.00.

leden–únor:

Po–Pa 9.00–13.00, 13.30–18.00, So 9.00–12.00.

Kontakt: odpovědný vedoucí Michael Kahoun

tel.: 731 520 098, m.kahoun@triduby.cz

facebook: www.facebook.com/triduby

Okružní jízda turistickým vyhlídkovým vláčkem městem Znojmem, od 1. 5. do 30. 9. 2026 vyjíždí 5× denně od Louckého klášteře



Vydejte se na okružní jízdu turistickým vláčkem, který vás během devadesáti minut provede nejzajímavějšími částmi královského města Znojma. Projedete středově-

kými uličkami i náměstími, spatříte významné stavební památky a pokocháte se pohledy na město z údolí Dyje i výhledem z historických hradeb. K tomu si můžete vychutnat znojinské víno. 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. Na zastávce Městská plovárna Louka – Návštěvnické centrum Znovinu má vláček přestávku; čas lze vyplnit ochutnávkou vín a návštěvou speciální prodejny vín Znovinu. Pro cyklisty a turisty je tato zastávka dokonalým výchozím bodem ke stezkám a cyklotrasám v Národním parku Podyjí a v okolí Znojma. Vláček je možno přizpůsobit i pro handicapované osoby na invalidním vozičku.



Moravský sklípek v Šatově

Moravský sklípek, který se nachází přímo ve sklepní uličce proslulé vinařské obce Šatov, využijte jako zastávku na dobré jídlo a víno. Od roku 2023 se do Moravského sklípku vrátil restaurační provoz. Pochutnat si můžete na tradiční české kuchyni a k tomu se osvěžte víny ze Znovinu.

Sezónní otevírací dobu a aktuální menu sledujte na facebookové stránce Restaurace Moravský sklípek v Šatově.

Kontakt: 725 429 494

moravskysklípek@znovin.cz

Provoz privátních boxů funguje v nezměněném režimu.



Naučná vinice starých odrůd za Moravským sklípkem v Šatově



Za Moravským sklípkem v Šatově se nachází speciální vinice, kde bylo vysazeno sedmnáct odrůd révy vinné, které jsou dnes již téměř zapomenuty. Projděte se mezi řádky,

v duchu se vraťte do starých časů a seznámte 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 zmodrofialové, před zráním se mění na tmavofialové a při zrání se zabarví opět do zelenošeda. Znovín Znojmo se snaží Modrého Janka znovu zpopularizovat a vysazovat jej na stále větších plochách.

Ochutnávkový stánek na vinici Šobes v NP 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 jej zase intenzivně vyzařuje. Zkrátka navštívit Znojmsko a nevidět Šobes by byla chyba – a zvlášť v letních měsících, kdy přímo na vinici ot-



víráme ochutnávkový stánek a vy máte jedinečnou šanci ochutnat v půvabném autentickém prostředí některá šobeská vína, někdejší klenoty z naší produkce.

V Národním parku Podyjí, nedaleko Hnanic, můžete navštívit unikátní vyhlídku Devět mlýnů, která nabízí úchvatný pohled na řeku Dyji a vinici Šobes. Od nedalekého hotelu v Hnanicích, kde je parkoviště, se na ni dostanete po zelené trase, stejně tak se na vyhlídku dostanete i z druhé strany od obce Havraníky – Havranického vřesoviště po zelené trase, kterou nově vyznačil Klub českých turistů.

Otevírací doba ochutnávkového stánku:

1. 6.–30. 9. 2025 každý den 9.00–18.00.

1. 10. 2025–3. 4. 2026 zavřeno.

4. 4.–31. 5. 2026 so, ne, svátek 9.00–18.00.

Tel.: 602 437 967.

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 vinic. Můžete

obdivovat nádherný výhled do kraje a při tom se osvěžit několika 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 Panny Marie Bolesné, kde se roku 1680 stal zázrak.

Ochutnávkový stánek Znovínu se 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.–30. 9. 2025 každý den 9.00–18.00.

1. 10. 2025–3. 4. 2026 zavřeno.

4. 4.–31. 5. 2026 so, ne, svátek 9.00–18.00.

Tel.: 602 437 967.

Ochutnávkový stánek na vinici Peklo, Šatov

Navštivte degustační stánek na viniční trati Peklo, která se nachází v obci Šatov, přímo na „železné oponě“, na hranici s Rakouskem. Ochutnat zde můžete vína, která byla na této krásné vinici vypěstována, z nichž nejvyhlášenější je tzv. „pekelná müllerka“. Vinice Peklo je terasovitá a má tvar „pekelného“ kotle. Hrozny, které zrají v údolí jsou doslova vypečené sluncem. Kolem Pekla jsme pro vás





připravili dva okruhy s Pohádkovou stezkou, které se dají projít jak pěšky, tak na kole. Vychutnejte si skleničku vína při fascinujících výhledech na krásnou krajinu kolem Šatova, s pohledem na rakouské a moravské obce, na šatovskou šibenici nebo na pohoří Pálava a Alpy. Peklo se nachází kousek od železniční stanice v Šatově, můžete sem tedy pohodlně přijet i vlakem.

Otevírací doba ochutnávkového stánku:

1. 6.–30. 9. 2025 každý den 9.00–18.00.

1. 10. 2025–3. 4. 2026 zavřeno.

4. 4.–31. 5. 2026 so, ne, svátek 9.00–18.00.

Tel.: 602 437 967.

Křížový sklep Přímětice

Přímětický vinný sklep si na své konto může připsat několik nej: patří k největším křížovým sklepům na světě, zrají v něm jedny z nejlepších znojemských vín 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 Příměticích 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 Znovin Znojmo zpracovává vína převážně bílých odrůd. Vína zrají jak



v tradičních dubových a akátových sudech, tak v moderních nerezových tancích. V roce 2021 byla dokončena rozsáhlá rekonstrukce a modernizace sklepa.

ZNOJMO - město plné zážitků, historie a vína



znojmo

Znojmo je druhé největší město Jihomoravského kraje s impozantní polohou nad řekou Dyjí. První písemná zmínka o městě pochází z 11. století. V roce 1226 bylo Přemyslem Otakarem I. povýšeno na královské město. Na každém rohu na vás dýchne trocha historie a to jak z domů, které dohromady tvoří ukázkovou učebnici všech stavební slohů, tak z památek, kterým svou výškou dominuje Radniční věž.

Krásu města podtrhuje okolní úrodný kraj v čele s vsu-dypřítomnými vinicemi, ke kterým neodmyslitelně patří vinné sklípky. Ty jsou cílem všech milovníků vína, především pak těch, kteří neodolají ovocnému Sauvignonu, pepřnatému Veltlínu a Ryzlinku po vůni lipového květu.

Město Znojmo se jako srdce Znojemské vinařské podoblasti může pyšnit zavedením prvního apelačního systému v České republice – vína originální certifikace VOC Znojmo. Šikovnost a srdečnost místních vinařů oslavují každoročně desítky tisíc návštěvníků Znojemského historického vinobraní. Tato největší akce svého druhu

u nás má zde tradici již od roku 1966. Město ožívá historickými tržišti, dobovými kostýmy, rytířskými souboji, hudebním i divadelním programem na třinácti scénách, vínem a burčákem.
#znojmochnutna

Areál čs. opevnění a železné opony v Šatově



Udělejte si výlet na viniční trať Peklo a po cestě poznejte kousek naší historie. Areál čs. opevnění leží asi 800 m od nového degustačního stánku na Pekle.

Areál čs. opevnění a železné opony **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. Od roku 1960 se stal novou zbraní srubu upravený tankový kanón ráže 85 mm vz. 44

ze středního tanku T-34/85. 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 kulometry a další výbava. Volně přístupná venkovní expozice zahrnuje 9 m vysokou strážní věž Pohraniční stráže, repliku signální stěny z doby železné opony (1948–1989), repliku domku pro celní stráž a pasovou kontrolu z roku 1938 a prvky protitankových překážek. Součástí venkovní expozice je zápora Ippen a replika hraničního orientačního sloupu nebo replika elektrifikovaného drátěného zátarasu.

Otevírací doba:

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

Květen–září: středa–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). U průvodce je možno zakoupit „Pevnostní víno“ z produkce Znovínu.

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

Systém „Cyklisté vítání“ na všech turistických zařízeních Znovínu



Cyklisté vítání je celonárodní certifikační systém, který z pohledu cyklistů prověřuje nabídku a vybavenost stravovacích, ubytovacích služeb, kempů a turistických cílů. V České republice certifikaci od roku 2005 realizuje Nadace Partnerství. Vybírá vhodné objekty a pravidelně je kontroluje. Označená místa piktogramem Cyklisté vítání nabídnou: vhodné místo pro odložení kol, úschovnu zavazadel, základní informace o regionu a základní servisní kufr s pumpičkou. Podrobněji o projektu na: www.cyklistevitani.cz.

Takto označená místa najdete v zařízení Znovínu: v Louckém klášteře, na vinici Šobes, Staré vinice v Havraníkách a vinice Peklo.



Foto: Ondřej Brunecký, Lubomír Budný, Ivo Dvořák, Oldřich Hrb, Václav Janhuba, Petr Lazárek, Vít Mádr, Marek Matula, Marek Sapík, Jan Stěhule, Martin Šec, Technické muzeum v Brně, Michal Teplík, Petr Vokurek, archiv Znovínu Znojmo, a.s.



Informace: 515 266 620
Odbytové oddělení (objednávky): 515 266 622
znovin@znovin / odbyt@znovin.cz

www.znovin.cz