

Katalog



vín, služeb a informací
Platný od 1. 4. 2026 do 31. 8. 2026

Vážení přátelé,

máte v rukách další nový Katalog vín, služeb a informací. Vychází po sedmi měsících, v průběhu kterých se toho hodně událo a změnilo. Vezměme to po pořádku a začneme pro každé vinařství zásadním obdobím, a to sklizni a zpracování hroznů. Kampaň 2025 u nás vypukla 28. srpna, kdy jsme zpracovali Solaris z Hustopečska, který byl skvělou surovinou pro první burčáky. No a pak už se přijímová technologie a lisy na středisku Jaroslavice, kam jsme veškerou surovinu této kampaně směřovali, nezastavily až do 7. listopadu, kdy jsme přijali poslední surovinu. V porovnání s předchozí sklizní jsme zpracovali více hroznů, vyzrálostí optimálně rozdělených od nižších cukrů ideálních pro výrobu šumivých vín i vín s přirozeně nižším obsahem alkoholu, až po krásné přívlastky předurčené pro mohutná a komplexní vína s vyššími extrakty, alkoholy nebo zbytkovými cukry. Několik krásných, sensoricky pestrých a dravých vín z ročníku 2025 jsme představili hned v listopadu na Podzimním putování po sklepích. Vedle tradičních Prvních letošních a Svatomartinských vín se stal absolutním hitem neodolatelný Kerner s nižším alkoholem z nové řady Lehké jako pírko, které je věnována hned první část nabídky vín i úvodní obrázek celého katalogu. Novinkou nabídky Podzimního putování bylo i atraktivní šumivé víno vyrobené moderní technologií charmat, při které kvašení probíhá nikoliv v lahvi, ale ve speciálním nerezovém tanku a výsledkem je krásné, svěží, odrůdově typické šumivé víno s bonusem přívětivé ceny. I toto víno najdete v nabídce tohoto nového katalogu. S podzimem roku 2025 souvisela i další zásadní událost „v životě“ Znovínu, a to změna majoritního akcionáře.



Takovou změnu zažila akciová společnost od svého vzniku v roce 1992 teprve podruhé, a to po dlouhých 22 letech, kdy na konci října 2025 koupil rozhodující balík akcií český holding ZWG.WINE. Znovín se tak stal součástí silné vinařské a vinohradnické rodiny, která hospodářů na více než 1 000 hektarech vinic a disponuje několika výrobními provozy se špičkovou technologií pro výrobu tichých i šumivých vín s dostatečnou výrobní kapacitou umožňující jak rozšíření výrobního portfolia, tak expanzi na trhu. K této výzvě se hned od prvního dne ve své nové pozici obchodního ředitele Znovínu postavil čelem nový člen našeho týmu pan Miroslav Majer, který zúročuje desítky let zkušeností ve vinařském trhu. Zařazujeme tedy u nás ve Znovínu další rychlostní stupeň a vy se můžete s klidným srdcem těšit na krásná vína i všechny naše tradiční akce a programy.

Děkujeme za vaši přízeň Znovínu a přejí vám krásné jaro i léto

Karel Matula

Vážení zákazníci,



je mi velkou ctí, že mohu poprvé na slova Karla Matuly navázat. Vstup holdingu ZWG.WINE do Znovínu nevnímáme pouze jako obchodní transakci, ale především jako spojení

sil a našich zkušeností se značkou, která je pro tuzecké vinařství naprostou ikonou. Chci vás ujistit, že Znovín získal v naší skupině silné a stabilní zázemí. Naším společným cílem je zachovat unikátní rukopis znovínských vín a úctu k terroir Znojemska. Obojí vy, naši věrní zákazníci, tak dobře znáte. Zároveň vám však díky synergii naší vinařské rodiny chceme otevřít dveře k novým zážitkům, a to v podobě letošních trendových novinek v sortimentu.

Nadále investujeme do moderních technologií, posilujeme naši obchodní a distribuční síť a chystáme další unikátní projekty ve výrobních provozech i v našich vinicích. Přicházíme s pokorou k tradici, kterou nechceme měnit, ale spíše podpořit a dále rozvíjet. ZWG.WINE má jasnou vizi: aby Znovín zůstal vaším hlavním partnerem pro radost z dobrého vína, pro vaše slavnostní chvíle, i v dynamické budoucnosti, která nás, věřím, společně čeká.

S pozdravem ze Šatova

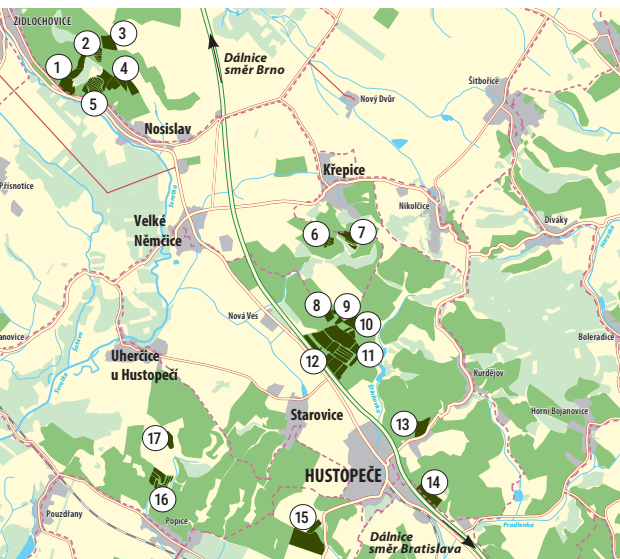
Miroslav Majer

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 Křhovice › 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 Znojínu na Hustopečsku

Převažující půdní podloží: jilovité břidlice

- | | |
|------------------------|----------------------|
| Nosislav | Starovice |
| 1 Kozí 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

Lehké jako pírko	4
Jakostní vína – rozkvetlá louka	5
Terroir – toulky vinicemi	10
Vína s příběhem	
Ještěrka zelená	20
Ledňáček říční	20
Rosnička zelená	21
Kulaté pňoty	22
Explozivní Sauvignony	24
Pozdrav ze Znojma	24
Jubilejní vína	25
Naše klenoty	26
Sekty a šumivá vína	30

Vinné sklepy Lechovice

Moravská zemská vína	33
Vína přívlasktová	36
Vína řady Blue line	40
Vína VOC Znojmo	43
Vína ledová a slámová	44
Fresh & Easy	45
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

★ ocenění

Kompletní seznam ocenění a úspěchů taktó 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	

VÍNA LEHKÁ JAKO PÍRKO

Moderní, svěží a lehká jako píрко jsou nová vína, která obsahují přirozeně nižší obsah alkoholu.

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 5318	Muškat moravský 2025, moravské zemské víno, suché Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	5318	ne	130 Kč
Z 5316	Kerner 2025, moravské zemské víno, polosladké Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	5316	ne	130 Kč
Z 5317	Chardonnay 2025, moravské zemské víno, polosladké Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	5317	ne	130 Kč
Z 5319	Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, polosladké Hustopečsko, Nosislav, Kyndlířky, 0,75 l	5319	ne	130 Kč

Z 5318. Muškát moravský 2025, moravské zemské víno, č. šarže 5318



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **8–10°C**



Zbytkový cukr: 6,1 g/l **Kyseliny:** 6,0 g/l **% Alkohol:** 8,5 %

Muškat moravský, který je lehký jako píрко, díky přirozeně nižšímu alkoholu a pouze nepatrnému zbytkovému cukru, bude ideálním partnerem pro příjemné chvíle, které si chcete užít bez starostí a spěchu. Toto víno zaujme krásnou, typicky odrůdovou aromatickou a vyváženou, příjemně svěží chutí. V ústech potěší široká paleta citrusů, zahradního peckového ovoce a jemných květinových tónů. Víno si vychutnejte mladé a svěží, například k ovocným salátům nebo ke kuřecímu masu.

Z 5316. Kerner 2025, moravské zemské víno, č. šarže 5316



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **8–10°C**



Zbytkový cukr: 28,1 g/l **Kyseliny:** 6,8 g/l **% Alkohol:** 9,0 %

Moderní, svěží a ovocný, to je Kerner, který je díky přirozeně nižšímu obsahu alkoholu lehký jako píрко. Ve vůni i chuti si užijete širokou škálu ovocných tónů, která vás rozhodně bude bavit. Hleďte vyzrálé meruňky, kompotovaný ananas, mango nebo žlutý meloun. Okouzlí vás jeho příjemná nasládlost, která je vyvážená šťavnatou kyselinkou. Krátkodobě se dá archivovat, ale věřme, že díky své skvělé pitelnosti toto víno ve vaší vinotéce dlouho ležet nebude.

Z 5317. Chardonnay 2025, moravské zemské víno, č. šarže 5317



Polosladké / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **8–10°C**



Zbytkový cukr: 34,4 g/l **Kyseliny:** 7,1 g/l **% Alkohol:** 9,0 %

Chardonnay v moderním, svěžím a výrazně ovocném stylu zaujme svou lehkostí, za kterou vděčí přirozeně nižšímu obsahu alkoholu – je prostě lehké jako píрко. Víno okouzlí jemnou, příjemnou nasládlostí, kterou krásně vyvažuje šťavnatá kyselinka. Potěší vás široká škála ovocných tónů od žlutého melounu, manga, přes kompotovaný ananas a až po vyzrálé ryngle a nektarinky. Vše je podtrženo lehkou kořenitostí. Víno si vychutnejte například k ovocným salátům, asijské kuchyni nebo jen tak, při pohodovém večeru s blízkými. Lze jej krátkodobě archivovat.

Z 5319. Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, č. šarže 5319



Polosladké / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **8–10°C**



Zbytkový cukr: 41,0 g/l **Kyseliny:** 7,8 g/l **% Alkohol:** 10,0 %

Zweigeltrebe rosé z ročníku 2025 je díky přirozeně nízkému obsahu alkoholu lehké jako pírkó. Zaujme také svým krásně nasládlým projevem a výraznou ovocnou aromatickou. Objevíte lesní jahody, maliny, zralé třešně a jemnou krémovost. Víno je díky svěží kyselince velmi dobře pitelné. Ideálně se hodí k ovocným misám, jemným dezertům a pro pohodové chvíle plné lehkosti.

JAKOSTNÍ VÍNA – ROZKVELTLÁ LOUKA

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 2388	Chardonnay 2022, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	2388	ano	130 Kč
Z 5310	Irsai Oliver 2025, jakostní víno, polosladké Znojensko, 0,75 l	5310	ano	150 Kč
Z 4348	Müller Thurgau 2024, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4348	ano	120 Kč
Z 4328	Muškat moravský 2024, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	4328	ano	130 Kč
Z 4343	Pálava 2024, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	4343	ano	130 Kč
Z 2383	Rulandské šedé 2022, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	2383	ano	130 Kč
Z 1449	Ryzlink vlášský 2021, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	1449	ano	120 Kč
Z 4340	Ryzlink rýnský 2024, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4340	ano	130 Kč
Z 4378	Sauvignon 2024, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4378	ano	130 Kč
Z 4377	Tramín červený 2024, jakostní víno, polosladké Hustopečsko, 0,75 l	4377	ano	140 Kč
Z 2384	Veltlínské červené rané 2022, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	2384	ano	120 Kč
Z 4358	Veltlínské zelené 2024, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4358	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 4349	Rulandské modré rosé 2024 jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4349	ano	120 Kč
Z 2337	Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	2337	ano	120 Kč
Z 4334	Dornfelder 2024, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4334	ano	130 Kč
Z 5324	Frankovka 2025, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	5324	ano	110 Kč
Z 4357	Modrý Portugal 2024, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4357	ano	110 Kč
Z 2389	Svatovavřínecké 2022, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	2389	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 / Hustopečsko / 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 vůní 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 5310. Irsai Oliver 2025, jakostní víno, č. šarže 5310



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l
Archivace: 2–4 roky, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 17,9 g/l **Kyseliny:** 6,3 g/l **% Alkohol:** 11,5% **Bezcukerný extrakt:** 19,3 g/l

Všechny milovníky aromatických vín jistě potěší tento Irsai Oliver, který okouzlí už při prvním přivonění. Vůně je velmi pestrá a najdete v ní tóny citrusů, černého bezu nebo šerfiku. Chuť je příjemně svěží, bohatá a připomíná čerstvě natrihané hrozny révy, ale i tropické ovoce jako je kiwi nebo žlutý meloun. Skvěle doplní ovocné saláty nebo lehké sladké dezerty. Hodí se ke krátkodobé archivaci.

Z 4348. Müller Thurgau 2024, jakostní víno, č. šarže 4348



Suché / Znojemsko / 0,75 l
Archivace: 2–4 roky, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 7,7 g/l **Kyseliny:** 6,2 g/l **% Alkohol:** 12,0% **Bezcukerný extrakt:** 20,4 g/l

Užijte si Müller Thurgau z ročníku 2024, které vás potěší svým typickým odrůdovým projevem. Víno bude díky příjemné kombinaci zbytkového cukru a kyselinky dobrým společníkem k jídlu i pro čas s přáteli. Ve vůni i chuti objevíte širokou škálu tónů zahradního a tropického ovoce, která je doplněna lehkou mineralitou a kořenitostí. Bude se dobře hodit ke smetanovým omáčkám a vepřovému masu. Má dobré předpoklady k archivaci.

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



Polosuché / Znojemsko / 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 cotta či jemné tvarohové dezerty. Doporučujeme vypít mladé, ale krátkodobá archivace mu neublíží.

Z 4343. Pálava 2024, jakostní víno, č. šarže 4343



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



Zbytkový cukr: 10,1 g/l **Kyseliny:** 6,5 g/l **% Alkohol:** 12,0% **Bezcukerný extrakt:** 20,6 g/l

Pálava z ročníku 2024 jistě potěší všechny milovníky této odrůdy. Nádherný poměr zbytkového cukru a kyselinky z ní udělá hvězdu každého pikniku a posezení s přáteli. Ve vůni i chuti hledejte typické tóny narcisů, medu, zralého zahradního ovoce a lehké kořenitosti. Jistě vás také potěší její dlouhá dochuť. Bude se dobře hodit k ovocným dezertům a salátům. Má velmi dobrý potenciál k archivaci.

Z 2383. Rulandské šedé 2022, jakostní víno, č. šarže 2383



Polosuché / Znojensko / 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% Bezukerný extrakt: 21,9 g/l

Atraktivní Rulandské šedé jistě potěší vaše smysly. Skvělou harmonii 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 lehkším úpravám ryb. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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



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% Bezukerný 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 slanost, 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 4340. Ryzlink rýnský 2024, jakostní víno, č. šarže 4340



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



Zbytkový cukr: 6,7 g/l Kyseliny: 6,4 g/l Alkohol: 12,0% Bezukerný extrakt: 19,6 g/l

Dopřejte si elegantní Ryzlink rýnský pocházející ze Znojemska. Ve vůni vás potěší tóny zralých merunek, opražených mandlí a lipového květu. Na patře se rozvine chuť vyzrálého ovoce z letní zahrady – broskví, nektarinek a rynglí. V závěru ucítíte vanilku a lehkou medovost. Víno působí čistě, plně a zanechává dlouhou dochuť. Harmonické vyvážení kyselin a zbytkového cukru z něj činí skvěle pitelné víno. Skvěle doplní pokrmy z těstovin i lehké úpravy drůbeže. Díky svému charakteru má také velmi dobrý potenciál k archivaci.

Z 4378. Sauvignon 2024, jakostní víno, č. šarže 4378



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



Zbytkový cukr: 8,2 g/l Kyseliny: 6,4 g/l Alkohol: 11,5% Bezukerný extrakt: 21,8 g/l

Dopřejte si Sauvignon, který vás okouzlí svými intenzivními ovocnými tóny. Ve vůni i chuti se rozvíjejí šťavnaté nektarinky, broskve, zralé ryngle nebo černý bez. Chuť je svěží, příjemně kořenitá a harmonicky vyvážená. Lehká nasládllost zbytkového cukru je v krásné rovnováze se svěží kyselinkou. Víno se výborně hodí k pokrmům z drůbeže i k těstovinám a má také předpoklady pro další zrání na lahvi.

Z 4377. Tramín červený 2024, jakostní víno, č. šarže 4377



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



Zbytkový cukr: 20,5 g/l Kyseliny: 6,5 g/l Alkohol: 12,5% Bezukerný extrakt: 22,4 g/l

Objevte půvabný Tramín červený ze Znojemska. V jeho vůni se prolínají tóny čajové růže, zralých rynglí a jemný nádech narcisů. Vyvážený poměr svěží kyselinky a zbytkového cukru dodává vínu harmonii a velmi příjemnou pitelnost. V chuti se postupně rozvíjejí kompotované broskve, či ananas. Víno je plné, s dlouhou a elegantní dochutí. Skvěle doplní ovocné saláty, lehké dezerty i asijskou kuchyni. Má také dobrý potenciál k archivaci.

Z 2384. Veltlínské červené rané 2022, jakostní víno, č. šarže 2384**Suché / Hustopečko / 0,75 l**

Archivace: 2–4 roky, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 2,2 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 4358. Veltlínské zelené 2024, jakostní víno, č. šarže 4358**Suché / Znojemska / 0,75 l**

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C



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

Toto víno potěší všechny, kdo mají rádi typický odrůdový Veltlín. Ve vůni i chuti objevíte tóny zelených jablek, limetky a rynglí, doplněné jemnou kořenitostí a lehkou pepřnatostí. Svěží kyselinka krásně podtrhuje jeho výrazný charakter. Skvěle se hodí k pokrmům z vepřového masa nebo k těstovinám s krémovými omáčkami. Má dobrý potenciál k archivaci.

Z 3346. Rulandské modré klaret 2023, jakostní víno, č. šarže 3346**Polosuché / Hustopečko / 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. Libivý 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 a 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 4349. Rulandské modré rosé 2024, jakostní víno, č. šarže 4349



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 2–4 roky, Teplota: 8–10°C



Zbytkový cukr:
6,9 g/l



Kyseliny:
6,2 g/l



Alkohol:
11,5 %



Bezcukerný
extrakt: 20,5 g/l

Potěšte se s Rulandským modrým v rosé variantě s nižším zbytkovým cukrem. Vůně i chuť připomíná lesní plody, zahradní jahody a maliny s lehkým dotekem smetany. Jeho hravost a harmonie chutí vybízí k dalšímu a dalšímu doušku. Nezapomeňte víno dobře vychladit. Bude se hodit ovocným salátům nebo lehkým dezertům. Toto víno si užijte mladé a svěží.

Z 2337. Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní víno, č. šarže 2337



Polosuché / Hustopečsko / 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 4334. Dornfelder 2024, jakostní víno, č. šarže 4334



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:
0,3 g/l



Kyseliny:
4,6 g/l



Alkohol:
12,0 %



Bezcukerný
extrakt: 30,2 g/l

Potěšte své smysly tímto plným červeným vínem z ročníku 2024. Jeho vůně vás okouzlí zralými višněmi, ostružinami a náznaky švestkových povidel. V chuti se objeví kouřové tóny, doplněné o tabák a třešně i višně v hořké čokoládě. Víno vás zaujme hladkou tříslovinou a dlouhou, elegantní dochutí, která zůstane na patře ještě dlouho po napití. Skvěle se hodí ke zvěřině nebo plísňovým sýrům. Má výborný potenciál k archivaci a v průběhu času získá ještě větší komplexnost.

Z 5324. Frankovka 2025, jakostní víno, č. šarže 5324



Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:
0,8g/l



Kyseliny:
4,9 g/l



Alkohol:
13,5 %



Rozbor je pouze
orientační

Frankovka z ročníku 2025 zaujme svou intenzivní vůní, ve které se snoubí tóny zralých třešní, hořké čokolády a jemného karamelu. V chuti se naplno rozvíjí její atraktivní ovocný charakter, který připomíná černé višně, ostružiny i kvalitní kakao. Víno působí sametově hladce, je bohaté a má velmi dlouhou dochuť. Skvěle doplní pokrmy ze zvěřiny, ale také čokoládové dezerty. Má navíc velmi dobrý potenciál k archivaci.

Z 4357. Modrý Portugal 2024, jakostní víno, č. šarže 4357



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:
3,5 g/l



Kyseliny:
4,7 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný
extrakt: 29,1 g/l

Dopřejte si elegantní víno z odrůdy Modrý Portugal s vůní zralých třešní, černého rybízu a drobných lesních plodů. V chuti se snoubí tóny sušených švestek, lesního ovoce a koření s jemnou tříslovinou. Víno působí harmonicky, s delší ovocnou dochutí. Doporučujeme k hovězímu na víně, zvěřině nebo čokoládovým dezertům. Má výborné předpoklady k dalšímu nazrávání.

Z 2389. Svatovavřínecké 2022, jakostní víno, č. šarže 2389



Suché / Hustopečsko / 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 %

 Bezucerný
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 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 %

 Bezucerný
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 5312	Hibernal 2025, výběr z hroznů, polosuché Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	5312	ano	180 Kč
Z 4337	Hibernal 2024, výběr z hroznů, suché Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	4337	ano	180 Kč
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 Znojensko, 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 3351	Chenin blanc 2023, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	3351	ano	180 Kč
Z 1357	Muškat moravský 2021, pozdní sběr, polosladké Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	1357	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 Znojensko, Hostěradice, Kokusové hory, 0,75 l	4316	ano	180 Kč
Z 1353	Pálava 2021, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Štošikovice na Louce, U tří dubů, 0,5 l	1353	ano	160 Kč
Z 1372	Rulandské bílé 2021, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	1372	ano	180 Kč
Z 3359	Rulandské šedé 2023, výběr z bobulí, sladké Znojensko, Strachotice, Divčí vrch, 0,5 l	3359	ano	180 Kč
Z 2373	Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Šatov, Na viniči, 0,75 l	2373	ano	180 Kč
Z 3321	Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, suché Znojensko, Strachotice, Divčí vrch, 0,75 l	3321	ano	190 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 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 4341	Sylvánské zelené 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	4341	ano	180 Kč
Z 4331	Tramín červený 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	4331	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 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 4335	Veritas 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	4335	ano	180 Kč
Z 2325	Vioignier 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 5320	Blauburger 2025, moravské zemské víno, polosuché Morava, 0,75 l	5320	ano	140 Kč
Z 3337	Cabernet Sauvignon 2023, výběr z hroznů, suché Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	3337	ano	180 Kč
Z 1411	Frankovka 2021, pozdní sběr, suché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	1411	ano	180 Kč
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 Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l	2368	ano	180 Kč
Z 1463	Zweigeltrebe 2021, moravské zemské víno, polosladké Morava, 0,75 l	1463	ano	130 Kč

Z 5312. Hibernal 2025, výběr z hroznů, č. šarže 5312



Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l
Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 14,4 g/l Kyseliny: 6,6 g/l Alkohol: 12,5 % Bezucukrný extrakt: 22,6 g/l

Užijte si Hibernal z ročníku 2025, který vyniká typickým odrůdovým projevem. Jeho aromatika vás zaujme na první přívonění. Najdete černý bez, zralý angrešt nebo rybíz. Chuť je bohatá, čistá a má krásně vybalancovanou kyselinku se zbytkovým cukrem. V ústech ucítíte mango, liči nebo kompotovaný ananas. Toto víno potěší všechny milovníky této moderní odrůdy. Dobře se bude hodit k ovocným salátům nebo aromatickým sýrům. Má předpoklady pro střednědobou archivaci.

Z 4337. Hibernal 2024, výběr z hroznů, č. šarže 4337



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



Zbytkový cukr: 3,5 g/l Kyseliny: 6,9 g/l Alkohol: 13,5 % Bezucukrný extrakt: 26,2 g/l

Hibernal je pozdní odrůda, která vznikla v Německu křížením odrůd Seibel a Ryzlink rýnský. V úspěšném ročníku 2024 se v tomto víně harmonicky snoubí ušlechtilost vůni a chuti z vyzrálých hroznů s typickým charakterem této moderní odrůdy, jež se vyznačuje vůní po černém bezu, rybízu i křupavém angreštu. V chuti oceníte svěží čistotu, která je podpořena příjemnými tóny tropického ovoce. Víno bude skvělé ke kuřecímu i vepřovému masu. Má výborný potenciál pro archivaci.

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



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



Zbytkový cukr: 56,4 g/l Kyseliny: 8,5 g/l Alkohol: 11,5 % Bezucukrný 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 svědně 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 předpoklady pro archivaci.

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



Suché / Hustopečsko / 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 % Bezucukrný 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 aro-

matiku a komplexnější chuťový projev. Ve vůni potěší tóny zralého žlutého ovoce, jemného toastu a máslové 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 drůbeží v krémových omáčkách, jemným sýrům i pečené zelenině. Víno má výborně 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: 16,2 g/l	Kyseliny: 6,9 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezukerný extrakt: 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 květin 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 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: 16,1 g/l	Kyseliny: 6,0 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezukerný extrakt: 22,2 g/l
-------------------------	-------------------	-----------------	-----------------------------

Ochutnejte atraktivní Muškát moravský, který ve skvělém ročníku 2021 vyžrál 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 svůdné, 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 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 %	Bezukerný 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



★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 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 %	Bezukerný 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 jarně 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 1353. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1353



★ ocenění

Polosladké / Znojensko / 0,5 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 27,1 g/l	Kyseliny: 7,1 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezukerný extrakt: 26,4 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 plísní. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

Polosladké / Znojensko / 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 %	Bezukerný extrakt: 30,8 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 buchtíčkám se šodó. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

Z 3359. Rulandské šedé 2023, výběr z bobulí, č. šarže 3359



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,5 l

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



Zbytkový cukr: 87,0 g/l	Kyseliny: 7,7 g/l	% Alkohol: 10,5 %	Bezukerný extrakt: 28,5 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	-----------------------------

Nechte se unést výjimečným sladkým Rulandským šedým. Po nalití do skleničky vás můžou zaujmout tzv. "chrámová okna", která značí vysokou viskozitu vína. Toto víno je skutečným zážitkem pro smysly, svědná vůně medu, vyzrálých banánů a vanilkového cukru vás osloví hned při prvním přivonění. V chuti se rozvíjí jemná sladkost zbytkového cukru, kterou dokonale vyvažuje čistá, svěží kyselina. Chuťový projev je bohatý a atraktivní, najdete v něm rozinky, svěží zahradní ovoce i voňavé tropické plody, které zanechávají dlouhou a příjemnou dochuť. Toto víno bude skvělým společníkem k ovocným mísám nebo jen tak. Víno má vysoký archivační potenciál.

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



★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 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 %	Bezukerný extrakt: 24,1 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	-----------------------------

Mohutné Rulandské šedé z vinici trati Na vinici si vás získá svým plným, ovocným projevem. Ve vůni hledejte vyzrálé ryngle, kompotovaný angršt 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 / Znojensko / 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 %	Bezukerný 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 / Znojemsko / 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



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

☀️ Zbytkový cukr: 4,8 g/l ⚗️ Kyseliny: 6,8 g/l % Alkohol: 12,5% 💧 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



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

☀️ Zbytkový cukr: 5,2 g/l ⚗️ Kyseliny: 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 / Znojemsko / 0,75 l
 Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C**

☀️ Zbytkový cukr: 1,9 g/l ⚗️ Kyseliny: 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 příchut' 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 / Znojemsko / 0,75 l
 Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12°C**

☀️ Zbytkový cukr: 5,7 g/l ⚗️ Kyseliny: 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 ryngle 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 / Znojensko / 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 drůbežního masa nebo těstovinám s krémovými omáčkami. Tento Sauvignon navíc nabízí skvělý potenciál k archivaci.

Z 4341. Sylvánské zelené 2024, pozdní sběr, č. šarže 4341



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C






 Zbytkový cukr: 4,4 g/l
  Kyseliny: 6,4 g/l
  Alkohol: 12,5%
  Bezcukerný extrakt: 20,9 g/l

Sylvánské zelené z viniční trati U tří dubů zaujme svou čistotou, výraznou ovocností a svěží kyselinkou. Ve vůni se objevují tóny kandovaného ovoce a lipového medu. V chuti pak dominují citrusové plody, především limetka, pomeranč nebo červený grep. Toto víno skvěle doplní pokrmy s jemnou smetanovou omáčkou nebo tučné sýry. Má dobré předpoklady k archivaci.

Z 4331. Tramín červený 2024, pozdní sběr, č. šarže 4331



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C






 Zbytkový cukr: 8,0 g/l
  Kyseliny: 6,4 g/l
  Alkohol: 12,5%
  Bezcukerný extrakt: 21,2 g/l

Tramín červený v suché podobě zaujme svou elegantní aromatickou a svěžím projevem. Vůně je plná květinových tónů, s nádechem růží, citrusové kůry a jemného koření. Chuť působí lehce a harmonicky, s osvěžující kyselinkou a dotekem tropického ovoce. V závěru se objevuje jemná kořenitost, která vínu dodává eleganci. Tento Tramín skvěle doplní lehčí úpravy bílého masa, grilované ryby nebo tučné sýry. Má dobrý potenciál k archivaci.

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



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 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 / Znojensko / 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 narcis, 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 % **Bezcukerný 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



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



Zbytkový cukr: 3,8 g/l **Kyseliny:** 6,6 g/l **Alkohol:** 12,5 % **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. 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 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 % **Bezcukerný extrakt:** 22,2 g/l

Na první přivonění vás Veltlínské zelené z Kokosových 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 limetka nebo červený grep. Projev vína podtrhuje šťavnatá kyselinka. Víno se bude skvěle hodit k vepřové panence nebo k limetkovému cheesecakeku. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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



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

Z 4335. Veritas 2024, pozdní sběr, č. šarže 4335



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



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

Potěšte své smysly vynikajícím vínem odrůdy Veritas, která vznikla křížením Ryzlinku červeného a Bouvierova hrozu v roce 1963 na Šlechtitelské stanici vinařské ve Znojmě. Hrozný ročníku 2024, dokonale vyzrálé, daly vzniknout bohatému a komplexnímu vínu

s plným tělem a vyváženou harmonií chutí. Při prvním přivonění vás okouzlí ovocné tóny nektarinek a žlutých zralých ryngle. V chuti se příjemná ovocnost mísí s jemnou medovostí a náznaky vanilky, což víno činí ještě lákavějším. Skvěle se hodí k rybám, kuřecímu masu nebo jemným sýrům. Toto víno má skvělé předpoklady k archivaci a v průběhu času se ještě více rozvine.

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 rybizu 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%** Bezcukerný extrakt: **21,7 g/l**

Všechny milovníky rosé vín jistě potěší toto víno z odrůdy Cabernet Sauvignon z naší vinice Dívčí 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%** Bezcukerný extrakt: **24,1 g/l**

Užijte si růžové víno z Rulandského modrého, jehož hrozný vyzrál v ročníku 2021 na Staré hoře v Božicích. Zaujme 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%** Bezcukerný 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 skvělé potenciály k archivaci.

Z 5320. Blauburger 2025, moravské zemské víno, č. šarže 5320



Polosuché / Morava / 0,75 l

Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C**



Zbytkový cukr: **14,3 g/l** Kyseliny: **4,9 g/l** Alkohol: **12,0%**

Víno temně fialové barvy z odrůdy Blauburger si snadno získá srdce všech milovníků plných červených vín s jemnou a dokonale zakulacenou tříslovinou. Ve vůni se postupně rozvíjejí tóny kompotovaných jahod, zralých višní a rybizu. Chuť je bohatá, harmonická a připomíná švestkový kompot, borůvky nebo vyzrálé ostružiny. Velmi dobře se bude hodit k čokoládovým dezertům nebo zvěřině. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

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% 💧 **Bezcukerný extrakt:** 31,7 g/l



Po nalití do skleničky vás tento Cabernet Sauvignon ihned ohromí svou temně rubínovou barvou. Po přivonění hledějte tóny kvalitní čokolády, přezrálých ostružin a černých višní. Chuť je nádherně plná, až smetanová, s dlouhou dochutí. Objevíte 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 1411. Frankovka 2021, pozdní sběr, č. šarže 1411



★ ocenění

Suché / Znojensko / 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 nasládlou vyššího zbytkového cukru. Představitel 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. Zajme příchutí po hořké čokoládě, kompotovaných jahodách a kvalitním kakau. Vychutnejte si jej s čokoládovým dortem nebo ke zvěřině. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 1463. Zweigeltrebe 2021, moravské zemské víno, č. šarže 1463



Polosladké / Morava / 0,75 l

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

☀️ **Zbytkový cukr:** 19,0g/l ⚗️ **Kyseliny:** 5,9 g/l % **Alkohol:** 13,5%



Poznejte svůdné Zweigeltrebe z vyzrálého ročníku 2021, které vás osloví noblesou a bohatstvím svých projevů. Ve vůni najdete přezrálé višně, ostružiny a jemné tóny připomínající kůži a kvalitní kávu. V ústech působí díky vyššímu zbytkovému cukru a hladké tříslovině, plně, čistě a harmonicky. Chuť připomíná třešňovou marmeládu, kompotované jahody a mléčnou čokoládu. Skvěle se hodí k čokoládovým dezertům i k pokrmům ze zvěřiny. Potěší také výborným potenciálem k archivaci.

VÍNA S PŘÍBĚHEM

Ještěrka zelená • Vína s obrázkem ještěrky zelené, jsou vyráběna z hroznů sklizených na viničních traťích situovaných v ekologicky velmi čisté krajině. Některé lokality v blízkosti vinic jsou na Znojemsku přímo i přírodním 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
Z 5321	Sauvignon 2025, pozdní sběr, suché Znojemsko, Šatov, Na viniči, 0,75 l	5321	ano	180 Kč
Z 2402	Tramín červený 2022, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2402	ano	180 Kč

Z 4311. Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, č. šarže 4311



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 %



Bezucukrný
extrakt: 20,6 g/l



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

Z 5321. Sauvignon 2025, pozdní sběr, č. šarže 5321



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
6,0 g/l



Kyseliny:
6,8 g/l



Alkohol:
12,0 %



Bezucukrný
extrakt: 25,0 g/l



Sauvignon z ročníku 2025 zaujme bohatou aromatikou i chutí. Najdete tóny křupavého angréštu, černého bezu nebo broskví. Harmonická kombinace kyselinky a vyváženého zbytkového cukru dává vínu příjemnou svěžest. Skvěle se hodí k lehkým úpravám ryb a kuřecího masa. Víno má dobrý potenciál 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 %



Bezucukrný
extrakt: 24,3 g/l



Užijte si nádherný, svěží Tramín červený, který je označený ještěrkou zelenou, která žije pouze na ekologicky velmi čistých místech, tedy na viničích, 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 4366	Veltlínské zelené 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	4366	ne	180 Kč
Z 3347	Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, suché Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	3347	ne	180 Kč
Z 4336	Semillon 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	4336	ne	180 Kč

Z 4366. Veltlínské zelené 2024, pozdní sběr, č. šarže 4366



Suché / Znojensko / 0,75 l

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



 Zbytkový cukr: 2,9 g/l
  Kyseliny: 6,4 g/l
  Alkohol: 12,0 %
  Bezucerný extrakt: 21,6 g/l

Nechte se unést hravostí ledňáčka říčního a vychutnejte si svěží Veltlínské zelené ročníku 2024 z viniční tratě U tří dubů ze Stošíkovic na Louce. Víno je čisté a příjemně svěží se šťavnatou kyselinkou. Ve vůni se objevují jemné tóny tropického ovoce jako je pomelo, limetka nebo mango. Po napití vás potěší grep, červený pomeranč nebo křupavé zelené jablíčko. Chuť je doplněna typickou kořenitostí a pepřatostí. Tento veltlín je ideálním společníkem k lehkým úpravám ryb a kuřecího masa. Nejlépe potěší mladý a svěží.

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 %
  Bezucerný extrakt: 22,3 g/l

Víno je nádherné 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 syrům. Víno si užijte mladé a svěží.

Z 4336. Semillon 2024, pozdní sběr, č. šarže 4336



Suché / Znojensko / 0,75 l

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



 Zbytkový cukr: 5,4 g/l
  Kyseliny: 6,5 g/l
  Alkohol: 12,5 %
  Bezucerný extrakt: 23,8 g/l

Semillon z ročníku 2024 je osvěžující a šťavnatý, jeho vůně vás ihned zaujme tropickým ovocem a citrusovými tóny. V chuti objevíte mango, pomelo, ananas, zelené jablko a křupavý angrešt. Díky šťavnaté kyselince je víno harmonické a svěží. Je možné jej 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 4347	Kerner 2024, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	4347	ano	180 Kč
Z 2390	Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	2390	ano	180 Kč
Z 2356	Ryzlink vlašský 2022, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Růženy, 0,75 l	2356	ano	180 Kč

Z 4347. Kerner 2024, pozdní sběr, č. šarže 4347



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
14,7 g/lKyseliny:
6,5 g/l% Alkohol:
12,5 %Bezucukrný
extrakt: 22,5 g/l

Užijte si jedinečný Kerner z ročníku 2024, který vás osloví hned při prvním doušku kombinací plnosti, medovosti a pěkné kyselinky. V ústech hledejte tóny zralých rynglí, merunek a broskví. Ve vůni vás potěší tóny lučních květin a lehká kořenitost. Víno je velmi dobře pitelné a ohromí vás jeho dlouhým dochutím. Tento Kerner se skvěle bude hodit ke kuřecímu masu a rybám. Má velmi dobrý potenciál 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/lKyseliny:
6,4 g/l% Alkohol:
12,5 %Bezucukrný
extrakt: 23,7 g/l

Užijte si Ryzlink rýnský z ročníku 2022 z proslulého viničního 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 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/lKyseliny:
6,7 g/l% Alkohol:
13,0 %Bezucukrný
extrakt: 23,5 g/l

Poznejte, jak svědčil ročník 2022 pozdní odrůd 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.

Kulaté pinoty • 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, vlniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 5330	Rulandské šedé 2025, pozdní sběr, polosuché Hustopečsko, Starovice, Středohoří, 0,75 l	5330	ano	195 Kč
Z 5331	Rulandské modré kletet 2023, pozdní sběr, polosuché Hustopečsko, Uherčice, Kolby, 0,75 l	5331	ano	195 Kč
Z 5332	Rulandské modré rosé 2025, pozdní sběr, polosuché Hustopečsko, Uherčice, Kolby, 0,75 l	5332	ano	195 Kč
Z 5333	Rulandské modré 2025, výběr z hroznů, suché Hustopečsko, Uherčice, Kolby, 0,75 l	5333	ano	195 Kč
Z 3320	Rulandské modré 2023, výběr z hroznů, suché Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	3320	ano	195 Kč

Z 5330. Rulandské šedé 2025, pozdní sběr, č. šarže 5330



Polosuché / Hustopečko / 0,75 l
 Archivace: **7-9 let**, Teplota: **10-12°C**



Zbytkový cukr: 15,7 g/l **Kyseliny:** 6,4 g/l **% Alkohol:** 12,5% **Bezcukerný extrakt:** 23,6 g/l

Harmonické Rulandské šedé s příjemnou nasládlostí a osvěžující kyselinkou vás zajisté potěší. Ve vůni i chuti se rozvíjejí tóny zralého zahradního a exotického ovoce, například kompotované broskve, ananas, či mango. Víno je krásně plné a zakulacené. Skvěle doplní asijskou kuchyni a pokrmy z kuřecího masa. Víno má potenciál k dlouhodobé archivaci.

Z 5331. Rulandské modré - klaret 2025, pozdní sběr, č. šarže 5331



Polosuché / Hustopečko / 0,75 l
 Archivace: **7-9 let**, Teplota: **10-12°C**



Zbytkový cukr: 10,9 g/l **Kyseliny:** 6,2 g/l **% Alkohol:** 12,0% **Bezcukerný extrakt:** 21,9 g/l

Bílé víno vyrobené z modrých hroznů odrůdy Rulandské modré vás okouzlí už při prvním přivonění. Jeho aroma připomíná šťavnaté zahradní ovoce, jako jsou meruňky či broskve. V ústech objevíte tóny lesních jahod, zralých rynglů nebo žlutého melounu. Celkový dojem je podtržen lehkou nasládlostí zbytkového cukru a osvěžující kyselinkou. Víno skvěle doplní lehké úpravy vepřového masa a krémové omáčky. Víno má potenciál ke střednědobé archivaci.

Z 5332. Rulandské modré - rosé 2025, pozdní sběr, č. šarže 5332



Polosuché / Hustopečko / 0,75 l
 Archivace: **7-9 let**, Teplota: **8-10°C**



Zbytkový cukr: 13,1 g/l **Kyseliny:** 6,5 g/l **% Alkohol:** 12,0% **Bezcukerný extrakt:** 21,3 g/l

Rulandské modré rosé potěší svou kulatostí a plností. Ve vůni se rozvíjejí tóny lesních jahod a malin. V ústech potěší smetanově jemným projevem a šťavnatou kyselinkou. Objevíte například jahodovou marmeládu, kompotované liči nebo zralé višně. Skvěle doplní lehké saláty i grilované maso. Víno má potenciál ke střednědobé archivaci.

Z 5333. Rulandské modré 2025, výběr z hroznů, č. šarže 5333



Suché / Hustopečko / 0,75 l
 Archivace: **7-9 let**, Teplota: **16-18°C**



Zbytkový cukr: 0,1 g/l **Kyseliny:** 4,3 g/l **% Alkohol:** 13,0% **Bezcukerný extrakt:** 26,5 g/l

Toto ušlechtilé Rulandské modré zaujme výraznými tóny zralých višní, malin a hořké čokolády. V ústech se rozvíjí typická chuť červeného zahradního ovoce, jako jsou třešně, nebo jahody a vše je podtrženo kvalitním kakaem. Víno se vyznačuje sametově hebkou tříslovinou, dlouhou dochutí a je krásně kulaté a plné. Skvěle doplní například pokrmy ze zvěřiny nebo čokoládové dezerty. Má potenciál k dlouhodobé 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 kaka. 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 vůni a chuti, 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.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vlnařská obec, vlniční 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

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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

☀️ Zbytkový cukr: 6,7 g/l ☉ Kyseliny: 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 trávu, 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 / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

☀️ Zbytkový cukr: 8,8 g/l ☉ Kyseliny: 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.

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 Znojensko 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 vlnařský region, vlnařská obec, vlniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2367	Sauvignon 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2367	ano	195 Kč

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



Polosuché / Znojensko / 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 Znojensko. Představujeme vám zástupce ovocného typu Sauvignonů. Ve vůni hledajte černý bez, angrašt, 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 Rejčkovou v roce 1323. Vína vyrábíme z vybraných hroznů, které dosáhly výjimečné cukernatosti, 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 vlnařský region, vlnařská obec, vlniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1321	Veltlínské zelené 2021, výběr z hroznů, suché Znojensko, 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 Znojensko, 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 / Znojensko / 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 hledajte ananasový kompot, zralé ryngle a lehkou kořenitost. Chut' je čistá, plná a najdete v ní širokou škálu ovocných tónů, vanilky a sladkého dřeva. Dobře se hodí k dezertům a sýrům s ušlechtilou plísní. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



Suché / Znojensko / 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 %	 Bezcukerný extrakt: 33,1 g/l
---	--	--	---

Nádherné Rulandské modré s typickou cihlovou barvou vás zaujme hned při prvním doušku. Ve vůni hledajte 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 vlnařský region, vlnařská obec, vlniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 4367	Ryzlink rýnský 2024 pozdní sběr, suché Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	4367	ano	280 Kč
Z 3364	Ryzlink vlnařský 2023 výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	3364	ano	280 Kč
Z 3352	Rulandské bílé 2023 výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	3352	ano	280 Kč
Z 2372	Rulandské šedé 2022 výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	2372	ano	280 Kč
Z 8424	Rulandské šedé 2018 výběr z cibéb, sladké Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,2 l	8424	ano	460 Kč
Z 3310	Müller Thurgau 2023 pozdní sběr, polosladké Znojensko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3310	ano	230 Kč
Z 3355	Tramín červený 2023 výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3355	ano	230 Kč
Z 1396	Ryzlink rýnský 2021 ROBINIA pozdní sběr, suché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	1396	ano	380 Kč
Z 9388	Rulandské modré 2019 ROBUS výběr z hroznů, suché Znojensko, 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 Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1459	ano	260 Kč
Z 1458	Cabernet Sauvignon 2021 DUEL DUB výběr z bobulí, suché Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1458	ano	260 Kč
Z 9339	Rulandské bílé 2019 Z DUBOVÝCH SUDŮ pozdní sběr, suché Znojensko, Dyjákovičky, Ořechový vrch, 0,75 l	9339	ano	260 Kč
Z 8338	Sauvignon 2018 Z DUBOVÝCH SUDŮ pozdní sběr, suché Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	8338	ano	260 Kč

Z 4367. Ryzlink rýnský 2024, pozdní sběr, č. šarže 4367



Suché / Znojensko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr: 2,5 g/l	Kyseliny: 6,6 g/l	% Alkohol: 12,0%	Bezcukerný extrakt: 24,1 g/l
------------------------	-------------------	------------------	------------------------------

Vychutnejte si Ryzlink rýnský pocházející z proslulé viniční trati Šobes. Už první přivonění odhalí pestrou paletu ovocných a květinových vůní. Objevíte například sušené meruňky nebo lipový květ. Chuť je bohatá, plná a krásně vyvážená díky příjemné kyselince a jemnému zbytkovému cukru. V ústech ucítíte zralé broskve, nektarinky nebo šťavnaté mango a vše je podtrženo lehkým minerální závěrem. Skvěle doplní pokrmy z vepřového masa a těstoviny s krémovými omáčkami. Víno má velmi dobrý potenciál k delšímu nazrávání na lahvi.

Z 3364. Ryzlink vlašský 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3364



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr: 26,0 g/l	Kyseliny: 6,7 g/l	% Alkohol: 12,5%	Bezcukerný extrakt: 22,1 g/l
-------------------------	-------------------	------------------	------------------------------

Objevíte nobiles Ryzlink vlašský z vyhlášené vinice Šobes. Zajme svůdností příjemného zbytkového cukru i ovocnou svěžestí vzletných kyselin. Chuť je ušlechtilá, hladká, s tóny červeného grepu a peckového zahradního ovoce. Oceníte plnost, harmonii i typickou šobeskou eleganci a mineralitu. Skvěle se hodí k pokrmům z kuřecího masa nebo kvalitním sýrům. Toto víno má velmi dobrý potenciál 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 šťavnatou kyselinkou. 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 i 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



★ ocenění

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 nebývalé cukrnatosti, v historii šobeských vín doposud nedosaženou. Bohatá vůně i chuť směřují k projevům, který známe z ledových a slámových vín, tedy mohutnost, ušlechtilost, ohromující cukr a extrakt, svěží kyselina a svůdná příchut' po medu, rozíncech a marcipánu. Byl by hřích nechat si toto víno ujít, možná už zase dlouho takové nedozraje. Vychutnávejte k dezertům nebo mlsejte 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 %



Bez cukerný 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, rynglích ale i sušený ananas nebo liči. Víno se bude hodit k ovocným salátům a kuřecímu masu. Můžete dlouhodobě archivovat.

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 %



Bez cukerný 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 seřík. 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 %



Bez cukerný 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



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 %



Bez cukerný 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 vůní a obsahem tříslovin příjemně podmalovává charakter červených vín atraktivními karamelovými, vanil-

kovými 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



Suché / Hustopečecko / 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 nalaznete i typickou chlebovinku a výraznou vanilku. Víno je plné, kulaté, strukturální a dokonale 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



Suché / Hustopečecko / 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. Hleďte 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, které zrál 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 / Znojensko / 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 % **Bezcukerný extrakt:** 35,6 g/l

Svůdná vůně a intenzivní, mohutná chuť, to je definice Cabernetu Sauvignon, který nazrával na dubovém sudu. Ve vůni hleďte 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



★ ocenění

Suché / Znojensko / 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 % Bezucukrný 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



★ ocenění

Suché / Znojensko / 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 % Bezucukrný extrakt: 23,0 g/l

Vychutnejte si Sauvignon z ročníku 2018, který nazrával ve velkých dubových sudech v Louckém klášteře. Zaujme vás jeho vůně vanilky, kompotovaného ovoce a bílé broskve. V chuťovém 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 A ŠUMIVÁ VÍNA

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 4356	Znovín Charnat extra sec šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	4356	ne	190 Kč
Z 4361	Znovín Classic Sekt brut nature – Viognier jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	4361	ne	230 Kč
Z 4362	Znovín Classic Sekt brut – Viognier jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	4362	ne	230 Kč
Z 4363	Znovín Classic Sekt demi sec – Viognier jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	4363	ne	230 Kč
Z 7103 lahve 3 l	Znovín Classic Sekt demi sec – Veltlínské zelené jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 3 l	7103	ne	1500 Kč
Z 4353	Znovín Classic Sekt demi sec – André jakostní šumivé víno, červené, Morava, 0,75 l	4353	ne	230 Kč
Z 4359	Znovín De Luxe brut – Chardonnay jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	4359	ne	260 Kč
Z 4360	Znovín De Luxe demi sec – Chardonnay jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	4360	ne	260 Kč
Z 2406	Znovín De Luxe rosé demi sec – Frankovka jakostní šumivé víno, růžové, Morava, 0,75 l	2406	ne	260 Kč

Z 4356. Znovín Charmat extra sec, šumivé víno, č. šarže 4356



Extra sec / Morava / 0,75 l

Teplota: 8–10 °C

 Zbytkový cukr: 13,0 g/l	 Kyseliny: 6,9 g/l	% Alkohol: 12,0 %
--	--	----------------------

Poznejte atraktivní šumivé víno vyrobené moderní metodou kvašením ve speciálním nerezovém tanku, která dává vína bohaté ovocné aromaticky, vzletné svěžesti a příjemné nekomplikované chuti. Takové víno je ideálním partnerem pro radostné chvíle s přáteli.

Z 4361. Znovín Classic Sekt brut nature, jakostní šumivé víno, č. š. 4361



**V PRODEJI
OD 1. 5. 2026**

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 Viognier. Vysokou kvalitou 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 4362. Znovín Classic Sekt brut, jakostní šumivé víno, č. šarže 4362



**V PRODEJI
OD 1. 5. 2026**

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 Viognier. Vysokou kvalitou 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 4363. Znovín Classic Sekt demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 4363



**V PRODEJI
OD 1. 5. 2026**

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 Viognier. Vysokou kvalitou 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. 7103



lahve 3 l

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 kvalitou 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. Lahve o objemu 3 litry.

Z 4353. Znovín Classic Sekt demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 4353

● V PRODEJI
OD 1. 5. 2026

Demi sec / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10°C**

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

Zajímavý, nasládlý, netradiční červený sekt, vyrobený z odrůdy André. Nadchne milovníky červených vín, kteří v tomto klasicky vyrobeném sektu (kvašením v lahvi) objeví typickou vůni a příjemnou pikantnost podtrženou jemným perlením. Doporučujeme pro mimořádné události, společenské příležitosti, ale i jako doplněk slavnostního menu.

Z 4359. Znovín De Luxe brut, jakostní šumivé víno, č. š. 4359

● V PRODEJI
OD 1. 5. 2026

Brut / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10°C**

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

Exkluzivní sušší sekt je vyroben tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chardonnay. Svěží kyselinka a výrazný aromatický projev potěší všechny milovníky sektů. Je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i jako příjemný společník pro běžné chvíle pohody.

Z 4360. Znovín De Luxe demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 4360

● V PRODEJI
OD 1. 5. 2026

Demi sec / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10°C**

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

Exkluzivní sladší sekt je vyroben tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chardonnay. Svěží kyselinka a vynikající aromatický projev potěší všechny milovníky sektů. Je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i jako příjemný společník pro běžné chvíle pohody.

Z 2406. Znovín De Luxe rosé demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 2406

Demi sec / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10°C**

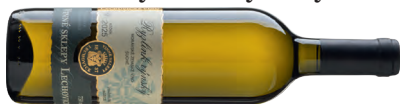
Zbytkový cukr: 45,8 g/l	Kyseliny: 7,9 g/l	% Alkohol: 12,0 %
----------------------------	----------------------	----------------------

Nádherný, příjemně nasládlý, růžový sekt z odrůdy Frankovka 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 syté růžová barva. Sekt byl vyroben tradiční metodou kvašením v lahvi.

Moravská zemská vína

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Č. šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2549	Ryzlink rýnský 2025, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, Božice, 0,75 l	2549	ne	120 Kč
L 2413	Sauvignon 2024, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, 0,75 l	2413	ne	120 Kč
L 2220	Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Božice, 0,75 l	2220	ne	120 Kč
L 2207	Chardonnay 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Borotice, 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 2532	Rulandské šedé 2025, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Božice, 0,75 l	2532	ne	130 Kč
L 2414	Tramín červený 2024, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, 0,75 l	2414	ne	130 Kč
L 2511	Pálava 2025, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Oleksovice, 0,75 l	2511	ne	130 Kč
L 2417	Frankovka rosé 2024, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, Oleksovice, 0,75 l	2417	ne	120 Kč
L 2415	Zweigeltrebe rosé 2024, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, Božice, 0,75 l	2415	ne	120 Kč
L 2217	Cabernet Moravia rosé 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, 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 2329	Cabernet Moravia 2023, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2329	ne	120 Kč
L 2442	Cabernet Sauvignon 2024, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Oleksovice, 0,75 l	2442	ne	120 Kč
L 2228	Modrý Portugal 2022, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2228	ne	120 Kč

L 2549. Ryzlink rýnský 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2549



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 21,0 g/l	Kyseliny: 7,7 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 20,9 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------------

Zlatavá barva, vůně je kombinací tónů čerstvě rozkvetlého lučního kvítí a lipového medu, evokující prosluněné letní dny. Chuti dominuje krásná harmonie zbytkového cukru a šťavnaté kyseliny. Doporučujeme k asijské kuchyni, k rybám se smetanovou omáčkou, k ovocným dezertům.

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 zelenavými 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 %	Bezucukrný 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 %	Bezucukrný 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 %	Bezucukrný extrakt: 27,3 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------------

Víno zlatavé barvy, s jemnou vůní letních červených jablíček z babiččiny zahrádky, lučních kvítků 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 2532. Rulandské šedé 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2532**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 8,0 g/l	Kyseliny: 6,9 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezucukrný extrakt: 20,8 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------------

Šedá rulanda ve svém typickém projevu, vůně zralé žluté hrušky, podkreslena jemnou zaprášeností, v chuti lehké tříšlo dodávající vínu hebkost, ušlechtilost a noblesu a přispívající k dlouhé dochuti. Doporučujeme k houbovým specialitám, k pečené drůbeži na bylinkách, k tučnějším rybám.

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 %	Bezucukrný 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 2511. Pálava 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2511**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 5,3 g/l	Kyseliny: 6,4 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezucukrný extrakt: 21,1 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------------

Pálava ve své suché kráse, s vůní vanilky a červeného pomeranče. Chuti dominuje svěžest čerstvě nakousnutého plodu mochnyně, šťavnatost a lehká kořenitost v závěru. Doporučujeme k asijské kuchyni, ke grilovaným plodům moře, k sýrům s výrazným charakterem.

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

Teplota: 6–8°C

 Zbytkový cukr: 18,0 g/l
  Kyseliny: 6,9 g/l
  Alkohol: 11,5%
  Bezukerný 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 šfavnatou 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 / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C

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


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

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

Teplota: 8–10°C

 Zbytkový cukr: 16,0 g/l
  Kyseliny: 6,8 g/l
  Alkohol: 11,0%
  Bezukerný 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 / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C

 Zbytkový cukr: 2,2 g/l
  Kyseliny: 5,6 g/l
  Alkohol: 13,0%
  Bezukerný 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 2329. Cabernet Moravia 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2329**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C

 Zbytkový cukr: 1,3 g/l
  Kyseliny: 5,2 g/l
  Alkohol: 12,5%
  Bezukerný extrakt: 26,3 g/l
 


Granátová barva, intenzivní vůně čokolády a sušeného ovoce, Chuť je opulentní, s krásnou tříslivinkou a tóny povidel, sametově hebká, s hladkou dochutí. Doporučujeme k hovězímu guláši, ke zvěřině, ke grilovaným steakům.

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

Teplota: 16–18°C

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


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

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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr:
2,4 g/lKyseliny:
5,9 g/lAlkohol:
12,5 %Bezcukerný
extrakt: 23,6 g/l

Víno sytější 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 kulatá, ovocná, s nižší tříslovinou, příjemně pitelná. Doporučujeme k drůbežímu masu, biftekům, k těstovinám, suncu.

Vína přívlastková

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
L 2435	Veltlínské zelené 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2435	ano	170 Kč
L 2320	Ryzlink vlnařský 2023, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2320	ano	170 Kč
L 2313	Ryzlink rýnský 2023, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2313	ano	170 Kč
L 2438	Ryzlink rýnský 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Oleksovice, Rusteny, 0,75 l	2438	ano	170 Kč
L 2304	Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché Znojensko, Božice, Pustina, 0,75 l	2304	ano	170 Kč
L 2307	Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, suché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2307	ano	170 Kč
L 2315	Chardonnay 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2315	ano	190 Kč
L 2236	Chardonnay 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2236	ano	190 Kč
L 2420	Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, polosladké Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2420	ano	170 Kč
L 2210	Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2210	ano	190 Kč
L 2427	Tramín červený 2024, výběr z hroznů, sladké Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2427	ano	190 Kč
L 2142	Pálava 2021, výběr z bobulí, sladké Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,5 l	2142	ano	195 Kč
L 2314	Pálava 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,75 l	2314	ano	190 Kč
L 2306	Irsai Oliver 2023, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2306	ano	190 Kč
L 2409	Irsai Oliver 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2409	ano	190 Kč
L 2148	Cabernet Moravia 2021, pozdní sběr, suché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2148	ano	170 Kč
L 1834	Cabernet Sauvignon 2018, pozdní sběr, suché Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	1834	ano	170 Kč
L 2145	Zweigeltrebe 2021, výběr z hroznů, suché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2145	ano	190 Kč
L 2147	Modrý Portugal 2021, pozdní sběr, suché Znojensko, 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/l ⓧ Kyseliny: 7,0 g/l % Alkohol: 12,5% 💧 Bezcukerný extrakt: 22,0 g/l

Zlatožlutá barva, vůně je kombinací tónů čerstvě rozevřeného zeleného hráškového lusku s vůní prašné cesty po letní bouři. Chuť vás nenechá na pochybách, že máte ve sklenici typického zástupce lechovických, 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



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



☀️ Zbytkový cukr: 10,2 g/l ⓧ Kyseliny: 7,5 g/l % Alkohol: 13,5% 💧 Bezcukerný extrakt: 22,1 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, angrašt, 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/l ⓧ Kyseliny: 7,4 g/l % Alkohol: 12,5% 💧 Bezcukerný extrakt: 23,1 g/l

Zelenožlutá barva se zlatavými odlesky, vůně květu mučenky, včelího vosku a červeného jablčka, 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/l ⓧ Kyseliny: 7,2 g/l % Alkohol: 12,0% 💧 Bezcukerný 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. Dochut 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/l ⓧ Kyseliny: 6,7 g/l % Alkohol: 12,0% 💧 Bezcukerný 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 angraštu, 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 / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 8,1 g/l	Kyseliny: 7,1 g/l	Alkohol: 12,0 %	Bezukerný extrakt: 21,1 g/l
------------------------	-------------------	-----------------	-----------------------------

Skvost z terroir vinice Nad Kolářovým sklepem, s vůní rosou zalité zahrady, již vévodí aroma čerstvých zelených hrachových lusků, prašnost vyšlapaných pěšinek a svěžest slupek dozrávajícího angreštu. 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 2315. Chardonnay 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2315



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 23,2 g/l	Kyseliny: 6,6 g/l	Alkohol: 13,0 %	Bezukerný extrakt: 21,2 g/l
-------------------------	-------------------	-----------------	-----------------------------

Chardonnay z výkladní skříně našich vinic, viniční trati nad Kolářovým sklepem, s nádhernou ovocnou vůní čerstvých zelených jablek, akátového květu a citrusů. Chuť je, jak se na výběr sluší a patří, plná, mohutná, s noblesním zbytkem cukru, jež skvěle souzní se šťavnatostí a bohatou dochutí zralých banánů a červených pomerančů. Doporučujeme k jemnějším sýrům, asijské kuchyni, k jablečnému, či hruškovému koláči.

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



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 10,5 g/l	Kyseliny: 7,6 g/l	Alkohol: 12,0 %	Bezukerný extrakt: 23,4 g/l
-------------------------	-------------------	-----------------	-----------------------------

Módní ikona Chardonnay, z vinice Nad Kolářovým sklepem. Víno zlatožluté barvy. Vůně s tóny zralých kdoulí, přepuštěného másla, červených moruší, 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



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 27,1 g/l	Kyseliny: 6,5 g/l	Alkohol: 12,0 %	Bezukerný 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 paštíkám, k dezertům.

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



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 10,9 g/l	Kyseliny: 6,8 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezukerný 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 vyzrállost 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 / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 47,4 g/l	Kyseliny: 6,2 g/l	Alkohol: 12,0 %	Bezukerný 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 neměně 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 %	Bezukerný 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 2314. Pálava 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2314



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 36,4 g/l	Kyseliny: 6,4 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezukerný extrakt: 23,5 g/l
-------------------------	-------------------	-----------------	-----------------------------

Barva zlatých slunečních paprsků, vůně mandarinek v čerstvém i kompotovaném stavu, v intenzitě, která je pro Pálavu z Lechovic tak typická, doplněná o tóny otevřeného vanilkového lusu. V ústech mandarinka opět dominuje. Plnost, a kořenitost, kterou jakoby se snaží předčít jednoho z rodičů – Tramín červený. K nádherné komplexnosti přispívá dezertní víno zakalující, zbytek cukru. Doporučujeme k jemně pikantním pokrmům, k sýrům s modrou plísní, k sladším ovocným dezertům.

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 %	Bezukerný 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. Chut 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 %	Bezukerný 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 % Bezukerný 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 / Znojensko / 0,75 l
Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 2,4 g/l Kyseliny: 5,3 g/l % Alkohol: 12,0 % Bezukerný extrakt: 27,7 g/l

Víno temně 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 jídlům s kořeněnými omáčkami.

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



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



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



Zbytkový cukr: 2,3 g/l Kyseliny: 5,8 g/l % Alkohol: 13,0 % Bezukerný extrakt: 32,6 g/l

Víno temně 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 nezadá, 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 salámů.

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 Znojensko, Božice, Pustina, 0,75 l	2128	ano	220 Kč

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



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 9,4 g/l	Kyseliny: 7,8 g/l	% Alkohol: 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 výjimečně řady Blue line. Dotek sudu poznáte jako vanilku, voniči ve sklenici při prvním zatočení s ní, následována zeleným jablkem, jež se, společně s elegantní tříslovinou, naplní rozvinou 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/l	Kyseliny: 6,6 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 21,8 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	------------------------------

Víno odkazující na tradici našich předků, vyrobené starou 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



Sladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 51,3 g/l	Kyseliny: 7,4 g/l	% Alkohol: 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. Přivoněte 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 2332. Zweigeltrebe 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2332



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr: 2,3 g/l



Kyseliny: 5,7 g/l

% Alkohol: 14,5 %

Bezcukerný extrakt: 36,5 g/l



Ochutnejte hrdé „vlajkonoše“ našich červených výběrů, Zweigeltrebe. Tmavě granátová barva, vůně černých kompostovaných 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, dlouhá 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: 111,8 g/l



Kyseliny: 7,2 g/l

% Alkohol: 11,5 %

Bezcukerný extrakt: 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, domovině 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: 69,1 g/l



Kyseliny: 6,9 g/l

% Alkohol: 12,5 %

Bezcukerný extrakt: 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 zrcadlí 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: 23,2 g/l



Kyseliny: 6,5 g/l

% Alkohol: 12,5 %

Bezcukerný extrakt: 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 náramně povedlo. Vůně přímo překypující vůni květů rozkvetlé louky, s příměsí angreštu, sladké limety a do chuti přecházející tóny žlutého ovoce, vkusně doplňující harmonii a vyzrálost tohoto výběru. Doporučujeme k jemným paštíkám, 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: 3,6 g/l



Kyseliny: 5,6 g/l

% Alkohol: 13,0 %

Bezcukerný extrakt: 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 peckovín, perníku a tabákové krabice. Mohutná, extraktivní chuť se sametovým tríslem 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 vlnařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2294	Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, suché Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2294	ano	190 Kč
L 2497	Veltlínské zelené 2024, VOC Znojmo, suché Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2497	ano	190 Kč
L 2498	Ryzlink rýnský 2024, VOC Znojmo, polosuché Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2498	ano	190 Kč
L 2496	Sauvignon 2024, VOC Znojmo, suché Znojemsko, Oleksovice, U lípky, 0,75 l	2496	ano	190 Kč

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



Suché / Znojemsko / 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 vůni 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 / Znojemsko / 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 vůni čerstvě naloupaných mandlových jader jakoby vsazených do rosou osvěženě rozkvetlé louky. Chuť vás přenese 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 2498. Ryzlink rýnský 2024, VOC Znojmo, č. šarže 2498



Polosuché / Znojemsko / 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.

L 2496. Sauvignon 2024, VOC Znojmo, č. šarže 2496



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



 Zbytkový cukr: 3,8 g/l	 Kyseliny: 6,8 g/l	 Alkohol: 12,0 %	 Bezcukerný extrakt: 22,3 g/l
--	---	---	--

Zlatavá barva se zelenavými odlesky, vůně zralé žlutomasé broskve v kombinaci s tóny křupavé slupky čerstvě rozkousnutého angreštu. V chuti se broskve prezentuje v podobě nektarinky, angreštové tóny, vkusně doplněné citrusovými, zdatně sekundují a přispívají k plnosti a komplexnosti vína, šťavnatá kyselinka dotváří dlouhou dochuť tohoto Sauvignonu. Doporučujeme k variacím chřestu, k pečené drůbeži, k rybám, k zeleninovým salátům.

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 Znojemsko, Borotice, U Auerového kříže, 0,2 l	1526	ano	400 Kč
L 2232	Ryzlink rýnský 2022, slámové víno, sladké Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,2 l	2232	ano	500 Kč
L 2150	Cabernet Sauvignon 2021, slámové víno, sladké Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,2 l	2150	ano	400 Kč
L 2335	Ryzlink rýnský 2023, ledové víno, sladké Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,2 l	2335	ano	500 Kč

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



★ ocenění

Sladké / Znojemsko / 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, obracejí 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 / Znojemsko / 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. Stírají 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 / Znojemsko / 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 perníkové tóny jahodové marmelády. Doporučujeme k sladkým dezertům.

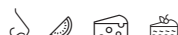
L 2335. Ryzlink rýnský 2023, ledové víno, č. šarže 2335



★ ocenění

Sladké / Znojemsko / 0,2 l

Teplota: 8–10°C



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

Okouzující zlatožlutá barva poledního slunce. Ohromující vůně lipového květu a vanilkového lusku 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.

Fresh & Easy

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
L 2514	Sylvánské zelené 2025, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, 0,75 l	2514	ne	150 Kč

L 2514. Sylvánské zelené 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2514



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: **6–8 °C**

Zbytkový cukr: 40,0 g/l	Kyseliny: 7,3 g/l	Alkohol: 9,5 %	Bezcukerný extrakt: 19,5 g/l
----------------------------	----------------------	-------------------	---------------------------------

Lehká, osvěžující varianta sylvánu s nižším alkoholem. Vůni tropického ovoce, limetky a zralého angreštu v chuti doplňuje lahodný zbytek cukru a společně s čerstvou kyselinkou rozehrává nádhernou šťavnatou harmonii. Doporučujeme k lehkým ovocným salátům, k tvarohovým dezertům.

Frizzante

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
L 2594	Frizzante Muškát moravský 2025, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2594	ne	130 Kč
L 2493	Frizzante Sauvignon 2024, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, Božice, 0,75 l	2493	ne	130 Kč
L 2592	Frizzante Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, 0,75 l	2592	ne	130 Kč
L 2383	Frizzante Frankovka 2023, moravské zemské víno, sladké Znojemsko, Oleksovice, 0,75 l	2383	ne	130 Kč

L 2594. Muškát moravský 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2594



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: **6–8 °C**

Zbytkový cukr: 6,0 g/l	Kyseliny: 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 odrůdy Muškát moravský, které určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká za pomoci technologie sycení oxidem uhličitým, přímo při lahování. 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 / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 28,0 g/l	Kyseliny: 6,8 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezukerný extrakt: 21,4 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Víno s obsahem oxidu uhličitého, jež 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 2592. Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2592**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 16,0 g/l	Kyseliny: 7,0 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezukerný extrakt: 20,2 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Víno s obsahem oxidu uhličitého, jež podporuje ovocnou chuť a svěžest. Základem je tiché víno 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 samotně nebo v míchaných nápojích.

L 2383. Frankovka 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2383**Sladké / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 47,6 g/l	Kyseliny: 5,3 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezukerný 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 víně 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 samotně 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 2158	Sekt Vranov Brut Sauvignon výlov 2021 Zrálo na dně Vranovské přehrady jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2158	ne	900 Kč

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



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

☀️ Zbytkový cukr: 8,8 g/l ⓧ Kyseliny: 7,3 g/l % Alkohol: 12,0 % 💧 Bezukerný 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 nezaměnitelný charakteristický projev.

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



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

☀️ Zbytkový cukr: 35,8 g/l ⓧ Kyseliny: 7,2 g/l % Alkohol: 12,0 % 💧 Bezukerný 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 / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

☀️ Zbytkový cukr: 34,2 g/l ⓧ Kyseliny: 6,5 g/l % Alkohol: 12,0 % 💧 Bezukerný 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 / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

☀️ Zbytkový cukr: 2,5 g/l ⓧ Kyseliny: 7,0 g/l % Alkohol: 12,5 % 💧 Bezukerný 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 2158. Sauvignon – výlov 2021, jakostní šumivé víno, č. šarže 2158

Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

☀️ Zbytkový cukr: 7,7 g/l ⓧ Kyseliny: 6,7 g/l % Alkohol: 12,0 % 💧 Bezukerný extrakt: 21,2 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.



Obrazek je pouze ilustrační.

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 u svých obchodních zástupců Znovínu. Vinařské předměty lze zaslat všemi uvedenými způsoby níže, nebo je zakoupit v našich prodejnách vín ve Znojmě.

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 záložek. Vývrtka je opatřena logem Znovínu.

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

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 odčerpát vzduch. Bez přístupu vzduchu zůstane zachována chuť i vůně. Uzávěr s opakovaným použitím je vhodný na všechny běžné typy lahví 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.



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.



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 vylisování hroznů tzv. matoliny, ze kterých lze šetrným mechanickým způsobem oddělit hroznová jádřerka, která obsahují mnoho cenných látek. Z usušených, vyčištěných a rozdrcených jádřerek 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 organizmus. 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 2x 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.

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-doplcky



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

Ceník přepravy vína Dodávka – počet kartonů na jednu adresu	Celková 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. Ceník 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 dní. 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
Přijím 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.
Přijím 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 lahvoých 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
Přijím 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 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	✉ distribuce@muller-pharma.cz	Čt 7.00–17.00
Přijím objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden.	Termín závozu čtvrtek – sudý týden.	
Vybraná nabídka vín, parkoviště v areálu. Platba možná i kartou.		
5 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
Přijím 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.		
6 Chomutov Distribuční centrum Pluto CV s.r.o.		
Lipská 4884, Chomutov		Po–Pá 8.00–16.00
☎ 725 955 686	✉ oplutocv@seznam.cz	So 9.00–12.00
Přijím objednávek do středy do 14.00 hod. – lichý týden.	Termín závozu pátek – lichý týden.	
Vybraná nabídka lahvoých vín Znovínu a Lechovic. Bezplatné parkoviště před prodejnou. Platba možná i kartou.		
7 Jablonné nad Orlicí Vinotéka Adlerka		
Aloise Hanuše 141, Jablonné nad Orlicí		Po–Pá 9.00–17.00
☎ 465 641 888, 602 694 111	✉ hotel@filipinum.cz	So 9.30–13.00
Přijím objednávek do pondělí do 14.00 hod. – sudý týden.	Termín závozu středa – sudý týden.	V jinou dobu lze víno vyzvednout v recepci hotelu Filipinum po předchozí dohodě do 19.00 hod.
Lahvová vína, bezbariérový přístup, parkování před prodejnou. Platba možná i kartou.		

8 Jaroměřice nad Rokytnou Vinotéka Rosnička, s.r.o.

Komenského 996, Jaroměřice nad Rokytnou

Po–So 8.30–19.00

☎ 725 937 597

✉ info@vinotekarosnicka.cz

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

Termín závozu středa – sudý týden.

Kompletní sortiment lahvových a stáčených vín, vinařské doplňky, sýry, prémiové rumy, doutníky, náramky, dárkové balíčky, parkoviště, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.****9 Jihlava U Adélky**

Žižkova 56, Jihlava

Po–Pá 6.00–16.30

☎ 733 736 661

✉ objednavky@rcpecivo.cz

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

Termín závozu úterý – lichý týden.

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

Jáchymovská 49, Karlovy Vary

Po–Pá 8.00–18.00

☎ 353 225 752

✉ info@flora-centrum.cz

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

Termín závozu pátek – sudý týden.

So 8.00–14.00
Ne 9.00–14.00Vybraná nabídka vín, bezbariérový přístup, parkoviště, široká nabídka květin. **Platba možná i kartou.****11 Kolín Distribuční centrum Euphoria**

V Opletkách 828, Kolín 4

Po–Čt 8.00–12.00, 13.00–16.00

☎ 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.

So 9.00–11.00

V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka lahvových vín, bezbariérový přístup, parkoviště (DC je v areálu firmy CT Servis). **Platba možná i kartou.****12 Kuřim Distribuční centrum Michl Motorsport**

Tyršova 1263/7A, Kuřim

Po–Pá 7.30–17.00

☎ 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.

Většina sortimentu znovínských vín včetně vybraných archivních vín, velké parkoviště zdarma, bezbariérový přístup, po domluvě možná degustace. **Platba možná i kartou.****13 Liberec Distribuční centrum a prodejna vín ART**

Vrchlického 1005/57, Liberec

Po–Čt 8.30–16.00

☎ 771 202 001

✉ info@artscale.cz

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

Termín závozu úterý – lichý týden.

V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka vín, možnost objednávků z celé nabídky znovínských vín. Bezplatné parkoviště. **Platba možná i kartou.****14 Mladá Boleslav JABLUM CZECH – KÁVOVÉ CENTRUM**

Bezděčín 113, Mladá Boleslav

Po–Pá 9.00–17.00

☎ 602 457 368, 312 312 077

✉ znovin@jablum.cz

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

Termín závozu úterý – lichý týden.

V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Široká nabídka lahvových vín, bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba možná i kartou.**

15 Olomouc Vinotéka Drexler		
Dobnerova 1366/25b, Olomouc		Po–Pá 9.00–18.00 So 9.00–12.00
☎ 608 879 193	✉ miroslavdrexler@gmail.com	
Přijem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – sudý týden.	Termín závozu středa – sudý týden.	
Prodej lahvových vín, bezbariérový vstup, parkoviště před vinotékou. Platba možná i kartou.		
16 Ostrava – Moravská Ostrava Centrum vína ze Znovína		
Pivovarská 948/12, Ostrava – centrum (za muzeem)		St–Pá 15.00–19.00 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
☎ 732 718 334	✉ centrum@vinazeznovina.cz	
Přijem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden.	Termín závozu středa – lichý týden.	
Vybraná nabídka lahvových vín Znovínu a Lechovic a vinařských doplňků. V Ostravě je možný po dohodě dovoz vín a degustace. Platba možná i kartou.		
17 Pardubice Distribuční centrum Eliher s.r.o.		
Fáblovka 403, Pardubice-Staré Hradiště		Po–Pá 7.00–18.00 So–Ne 9.00–18.00
☎ 466 799 440, 724 022 362	✉ elihier@eliher.cz	
Přijem objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden.	Termín závozu čtvrtek – sudý týden.	
Kompletní nabídka vín, archivní vína, bezbariérový přístup, parkoviště. Platba pouze kartou.		
18 Písek Holidays s.r.o.		
U Hřebčince 2538, Písek		Po–Pá 8.00–17.00 So 9.00–12.00
☎ 731 002 952, 382 216 884	✉ holidays@iol.cz	
Přijem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden.	Termín závozu čtvrtek – lichý týden.	
Široká nabídka znovínských i lechovických vín, parkoviště. Platba možná i kartou.		
19 Plzeň Švejk restaurant a penzion TIVOLI		
Klatovská tř. 125, Plzeň 3		Po–Pá 8.00–18.00 So po telefonické domluvě
☎ 775 592 470	✉ restaurace@svejkpension.cz	
Přijem objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden.	Termín závozu čtvrtek – sudý týden.	
Výdejní místo pro objednávky z e-shopu (prodej vín Znovínu v restauraci). Prodej vybraných znovínských vín. Parkoviště v areálu. Preferovaná platba kartou.		
20 Praha 4 Distribuční centrum a vzorková prodejna znovínských vín na Proutěné		
Proutěná 408, Praha 4-Újezd		Po zavřeno Út–Pá 15.00–19.00 So po předchozí telefonické domluvě od 9.00–11.00
☎ 602 193 637	✉ slama@znovin.cz	
Přijem objednávek do pondělí do 14.00 hod.	Termín závozu každou středu.	
Celý sortiment lahvových znovínských 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.		
21 Praha 6 Vinotéka – Galerie vín na Hanspaulce (GALVIN)		
Na Hanspaulce 25, Praha 6		Po–Pá 12.00–19.00
☎ 604 242 576	✉ galvin@centrum.cz	
Přijem objednávek do pondělí do 14.00 hod.	Termín závozu každou středu.	
Široký sortiment znovínských vín včetně šesti stáčených, parkování před vinotékou. Platba možná i kartou.		

22 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 prodej.****23 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 znovinských i lechovických vín. Bezbariérový přístup z parkoviště. **Platba možná i kartou.****24 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 znovinských a lechovických vín za katalogové ceny. Parkování přímo u DC. Po domluvě možné soukromé degustace. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodej.****25 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 stáčených vín, bezproblémové parkování, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.****26 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.****27 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.**28 Ústí nad Labem Café Maryša**

Velká hradební 49, Ústí nad Labem

☎ 721 945 653

✉ cafe.marysa@gmail.com

Příjem objednávek do středy do 14.00 – lichý týden.

Termín závozu pátek – lichý týden.

Po–Pá 8.30–18.30

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.**

29 Valašské Meziříčí DAREX - dárková prodejna s vinotékou	
Na Tržnici 758, Valašské Meziříčí	Po–Pá 9.00–12.30, 13.30–16.30
☎ 608 414 743	✉ darex.valmez@centrum.cz
Přijím objednávek do pondělí do 14.00 hod – lichý týden.	Termín závozu středa – lichý týden.
Vybraná nabídka znovínských vín, parkování před vinotékou. Preferovaná platba kartou.	
30 Zbiroh Vinotéka u Humpolíků	
Masarykovo náměstí 127, Zbiroh	Po 8.30–10.00
☎ 722 963 614	✉ vinotekauhumpoliku@seznam.cz
Přijím objednávek do úterý 14.00 hod. – sudý týden.	Út, St, Čt 17.00–19.00 So 9.00–11.00 Po telefonické domluvě je možnost vyzvednout kdykoliv.
Široký výběr lahových 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
Přijím objednávek do úterý do 14.00 hod.	Út–Čt 10.00–12.00, 13.00–18.00 Pá 10.00–12.00, 13.00–16.00 V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
Současná i archivní znovínská vína a stáčená vína. Distribuční prodej je možné platit pouze kartou nebo při objednání převodem.	

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. Pronájem se hradí na začátku nového roku po zaslání faktury. Pokud na platbu chcete uplatnit bonusové body, kontaktujte nás na e-mailu: kubikova@znovin.cz.
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 vysta-

venému 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 nedisponujeme boxy o kapacitě 100 lahví.



Pozornosti našim zákazníkům

Znovin 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 Znovin Classic Sekt. Podmínkou pro získání dárku je u nás evidovaný odběr vín v hodnotě minimálně 5 000 Kč za posledních šest po sobě jdoucích měsíců předcházejících datu zaslání objednávky. Výročí či svatbu je nutné doložit

kopii 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 rozvázkovou 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. 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 kurýrní službou, rozvázkovou 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 šedé, tnot gris 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 neuvěřitelný 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 zaslání kartonu se sadou šesti lahví různých druhů vín, která se neopakují (bílá, růžová, červená vína v lahvích 0,75 l i 0,5 l).
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 (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 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. 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 před-

platné Znovínky. **Tento dárkový poukaz nelze využít v našich prodejnách, ale pouze při nákupu v e-shopu.**

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



Plánované akce na rok 2026

Kalendář vybraných akcí v roce 2026

Datum konání akce	Název akce
3. 4. 2026	Otevření sezony Vinařského turistického programu
18. 4. 2026	Den Znovín Walkingu
9. 5. 2026	Festival vín VOC Znojmo
14.–16. 5. 2026	Jarní putování po vinicích Znojemska
21.–23. 5. 2026	Jarní putování po vinicích Znojemska
29. a 30. 5. 2026	Jarní putování po vinicích Znojemska
5. a 6. 6. 2026	Jarní putování po vinicích Znojemska
13. 6. 2026	Na kole z vinice do vinice (pořádají Vinné sklepy Lechovice)
3. 7.–28. 8. 2026	Letní degustace v Louckém klášteře ve Znojmě (vždy v pátek)
8.–29. 7. 2026	Hudební festival Znojmo
11. 7. 2026	Na kole z vinice do vinice (pořádají Vinné sklepy Lechovice)
16. 7. 2026	Noční prohlídky Znojma se znovínským vínem (BALANCE coffee & wine)
1. 8. 2026	Výlov sektu z Vranovské přehrady (pořádají Vinné sklepy Lechovice)
7. 8. 2026	Noční prohlídky Znojma se znovínským vínem (BALANCE coffee & wine)
14. 8. 2026	Noc svatého Vavřince na vinici Peklo v Šatově
5. a 6. 9. 2026	Kolo pro život Znojmo Burčák Tour
11.–13. 9. 2026	Znojemské historické vinobraní, Znojmo
19. 9. 2026	Tour de burčák po vinařských stezkách Znojemska
26. 9. 2026	Znovínský burčák fest
1. 10. 2026	Konec sezony Vinařského turistického programu
22.–24. 10. 2026	Podzimní putování po sklepích
29.–31. 10. 2026	Podzimní putování po sklepích
6. a 7. 11. 2026	Podzimní putování po sklepích
13. a 14. 11. 2026	Podzimní putování po sklepích

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



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

Oblíbený Den Znovín Walkingu se uskuteční 18. dubna 2026 v Šatově (v blízkosti Znojma). Během vycházky po okolí ochutnáte na třech stanovištích 12 vzorků vín. Akce je pořádána zejména pro milovníky chůze s Nordic walking holemi, ale podmínkou účasti na akci walkingové hole nejsou. Walkingové hole si prosím přineste svoje, nebude možné si je zapůjčit. Není potřeba se předem registrovat. Stačí když přijdete k registraci v den konání akce. Registrace proběhne mezi 9.00 a 11.00 hodinou 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. V Šatově u sídla firmy je možné zaparkovat auto nebo autobus. Na trasu můžete vyrazit individuálně v kterýkoliv čas po registraci. **Pokud v sobotu 18. 4., v neděli 19. 4. nebo v pondělí 20. 4. odevzdáte degustační skleničku, kterou jste**

obdrželi, v prodejně lahvových vín v Louckém klášteře ve Znojmě, získáte jednorázovou 10 % slevu na nákup vína.

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



Festival vína VOC Znojmo, 9. 5. 2026, Znojmo

Ochutnejte nově certifikovaná vína VOC Znojmo odrůd Sauvignon, Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené.

Stejně jako v minulých letech bude i letos připravena ochutnávka všech vín VOC Znojmo. Jediněčnou atmosféru doplní hudební vystoupení a cimbálová muzika. VOC vína zapojených vinařů můžete ochutnávat na Horním náměstí, u rotundy sv. Kateřiny a na odrůdových uličích.

www.vocznojmo.cz



Pozvánka na Jarní putování po vinicích Znojemska 2026



Zveme vás na 24. ročník Jarního putování po vinicích Znojemska. Akce letos bude probíhat **v těchto termínech:**

- 14.–16. května 2026
- 21.–23. května 2026
- 29. a 30. května 2026
- 5. a 6. června 2026

Pozvánky obdrží všichni aktivní odběratelé, kteří mají u nás evidovaný odběr vín alespoň v hodnotě 6 000 Kč vč. DPH, a to od 1. 4. 2025 do 1. 4. 2026.

Pozvánky rozešleme v první polovině dubna a přihlašovat se na Jarní putování budete moci od 28. dubna prostřednictvím našich webových stránek na základě přiděleného unikátního registračního kódu. Přihlašování proběhne opět ve dvou časových vlnách. (1. část uvolníme 28. 4. v 10.00 hod., 2. část ve stejný den v 18.00 hod.). Pokud vám pozvánka nebude doručena do 21. 4. a předpokládáte, že splňujete podmínky pro její zaslání, kontaktujte nás prosím na tel.: 515 266 620, info@znovin.cz.

Nově pro vás připravujeme možnost zakoupit si vstup na neomezený raut v době večere v nových prostorách Jízdárny v Louckém klášteře.

Veškeré bližší organizační informace vám upřesníme v pozvánce, kterou vám zašleme poštou nebo e-mailem.

Ozvěny Jarního putování po vinicích

Pravidelně pro vás připravujeme řízené ochutnávky vín, která se prezentovala na Jarním putování po vinicích. Degustace je určena našim zákazníkům, kteří se

nemohli zúčastnit Jarního putování po vinicích nebo si vína chtějí ochutnat znovu.

Praha

Řízená ochutnávka vín z Jarního putování a možnost jejich přímého nákupu či objednání za „putovací“ ceny ve dnech 19. 5.–5. 6. 2026 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 uskutečneme dne 1. 6. 2026 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: 8. 6., 9. 6., 10. 6., 15. 6. a 16. 6. 2026 od 17.30 hod. Zaregistrujte si volné místo do 30. 5. na e-mailu: humpolik@znovin.cz nebo na tel.: 722 963 614.

Na kole z vinice do vinice s lechovickými víny, 13. 6. a 11. 7. 2026

Vydejte se s námi na kole za vínem do míst, která nejsou běžně dostupná. Otevřeme pro vás brány několika vinic v okolí Lechovic, Borotic a Božic. Náročnosti se nemusíte obávat, trasa je prověřena spokojenými účastníky předchozích ročníků. Na zhruba dvaceti kilometrech vás čeká pět příjemných zastávek s ochutnávku vín z místních vinic a komentářem našeho průvodce o víně a vinohradnictví. Nebojte se vzít i své děti (vhodné od 10 let), pro které je připravený hroznový mošt.

Začátek cesty je v Boroticích č. p. 76 a končí v Lechovicích ve vinotéce. Trasa měří přibližně 20 km.

Cena za dospělou osobu je 400 Kč. Děti 10–18 let **150 Kč**. Přihlašovat se můžete na lechovice@vslechovice.cz nebo na tel.: 725 545 049. Bližší informace na webu www.vslechovice.cz/z-vinice-do-vinice



Letní degustace v Louckém klášteře, 3. 7.–28. 8. 2026



V Louckém klášteře ve Znojmě budou během letních prázdnin probíhat řízené ochutnávky vín. Degustace se uskuteční venku na nádvoří Louckého klášteře (před prodejnu lahvových vín a Návštěvnickým centrem). V případě nepříznivého počasí, nebo konání jiné akce na nádvoří, bude ochutnávka přesunuta do „Galerie U svatých“ v klášteře.

Termíny vždy v pátek: 3. 7., 10. 7., 17. 7., 24. 7., 31. 7., 7. 8., 14. 8., 21. 8., 28. 8. 2026.

Začátek je vždy v 19.00. Posedět na nádvoří můžete do 21.30. Cena je 350 Kč za osobu. Řízení degustace se ujmou naši kolegové. Představíme vám 10 vzorků vín po 0,5 dcl z produkce Znovínu. Na stole bude připraven chléb a voda. Na ochutnávku je nutné se zaregistrovat. Registrační formulář zveřejníme na našem webu v druhé polovině června. Přijďte si příjemnit letní prázdninový večer do Louckého klášteře.

Výlov sektu z Vranovské přehrady 1. 8. 2026



Vranov nad Dyjí se stává každoročně v srpnu svědkem zajímavé události, při které se na zdejší přehradě provádí slavnostní výlov. Neloví se však ryby, nýbrž dochází k vy-zdvižení Lechovického sektu, který vždy zraje 10 měsíců v hloubce čtyřiceti metrů na dně Vranovské přehrady. Příjemná událost sejít se u sklenky dobrého vína a sledovat, jak potápěči slavnostně vyzdvihnou ze dna Vranovské přehrady ocelové klece, ve kterých je uložen všemi očekávaný Vranov sekt. Vstup je zdarma. K ochutnání budou vína a sekty z Vinných sklepů Lechovice.

Blíží informace na: p.sobotkova@vslechovice.cz.

Noc svatého Vavřince na vinici Peklo v Šatově 14. 8. 2026



Svatovavřínecké, případně i můžete zakoupit další vína z naší produkce ve stánku. Připraveno bude i drobné občerstvení. Vstupné je zdarma a není potřeba se předem registrovat. Doporučujeme si vzít vlastní deku na sezení ve vinici. Akce se bude konat od 19.00 do 23.30 hod.



Zveme vás na akci Noc svatého Vavřince na vinici Peklo, která se letos koná 14. srpna.

Připravili jsme pro vás posezení u ochutnávkového stánku na vinici Peklo v Šatově při příležitosti padání hvězd (perseid). První zmínka o padajících hvězdách pochází z poloviny 3. století našeho letopočtu. Objevily se v souvislosti s umučením svatého Vavřince, který odmítl vydat císaři bohatství církve po popravě papeže Sixta II. Tvrdil, že největší bohatství církve jsou chudí, nemocní a trpící lidé. Majetek rozdál a za to ho císař odsoudil k popravě. Byl upálen na železném roštu nad horkým uhlím. Několik dní po jeho popravě, 10. srpna 258, z noční oblohy padaly třpytivé hvězdy, od té doby se jim lidově říká slzy svatého Vavřince nebo Vavřincovy slzy.

Vinice Peklo v Šatově nabízí krásný výhled na noční oblohu a je tedy ideálním místem k pozorování hvězd.

Zdarma budete moci ochutnat některá naše vína odrůdy

Připraven bude také svozový autobus, který bude jezdit zdarma. Přijet můžete i autem nebo případně vlakem, či linkovým autobusem.

Přijďte si užít kouzelnou atmosféru letní noci s našimi skvělými víny. Akce se koná za příznivého počasí.

Konání Putování po hustopečských vinicích bylo v letošním roce zrušeno.

Znovínský vinařský turistický program v roce 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 znoviných 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–Videň

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 Ota se svou matkou Marií. Díky mimořádně příznivému duchovnímu klimatu v Louckém klášteře vznikaly – a v průběhu staletí též přestavbami zanikaly – nevšední ukázky architektury, doplněné řadou dalších uměleckých artefaktů. Připomeňme si například jedinečnou klášterní knihovnu, která se po zrušení kláštera v rámci josefínských reforem přestěhovala do premonstrátského kláštera na pražském Strahově.

Současně dění v Louckém klášteře je úzce propojeno se jménem společnosti Znovín Znojmo. Čeká tu na vás Návrstěvnícké centrum, obrazová galerie, expozice bednářství a vinařství, 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 se nachází v Louckém klášteře ve Znojmě, na nádvoří, hned vedle prodejny lahvových vín Znovínu. V Návštěvnickém centru nabízíme ochutnávky vybraných vín, které jsou aktuálně v prodeji. Vína si můžete vychutnat při posezení před Návštěvnickým centrem a prodejnou lahvových vín nebo přímo ve sklepe. Začínají zde také organizované prohlídky komplexu Louckého kláštera (viz. níže). V Louckém klášteře je také možné dobít elektrokola.

Otevírací doba, kontakty:

3. 4.–30. 4. St–Ne 9.00–18.00

1. 5.–30. 6. každý den 9.00–18.00

1. 7.–31. 8. každý den 9.00–20.00

1. 9.–30. 9. 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, expozici vinařství a bednářství, expozici Železná opona, sbírka obrazů z puzzle Muchova epopě, návštěvu štukových sálů, bývalé premonstrátské knihovny a rozsáhlého sklepení. V průběhu prohlídky ochutnáte šest vzorků znovínského vína. Každý návštěvník získá zdarma skleničku na víno. Řidičům nabízíme lahvičku vína o obsahu 0,187 l. Prohlídka trvá přibližně hodinu a půl. Vstupné: děti 100 Kč, dospělí 250 Kč/osobu včetně ochutnávky šesti vzorků vín a skleničky na víno. Pro ohlášené skupiny nad patnáct osob můžeme prohlídku přizpůsobit dle dalších požadavků.

V Návštěvnickém centru lze také zakoupit dárkový poukaz na prohlídku kláštera.

Doporučujeme před návštěvou kontaktovat Návštěvnické centrum Znovínu - 606 624 648, nc@znovin.cz.



Pravidelné časy prohlídek během otevírací doby Návštěvnického centra jsou: 10.00, 13.00 a 15.00.



Galerie uměleckých děl – Znovínský Louvre

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.

Slovanská epopěj z velkoformátového puzzle



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

Alfonse Muchy. Dvacet obrazů o velikosti v průměru 3 metry si můžete prohlédnout v rámci prohlídkového okruhu in 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 pohra-



ničních vojácích. V další části těchto prostor jsme připravili výstavu starých cihel se značkami, které se dříve vyráběly ve znojemské vinařské podoblasti. Obě expozice jsou součástí prohlídkového okruhu Louckého kláštera, která začíná v Návštěvnickém centru Znovínu.

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 250 míst.

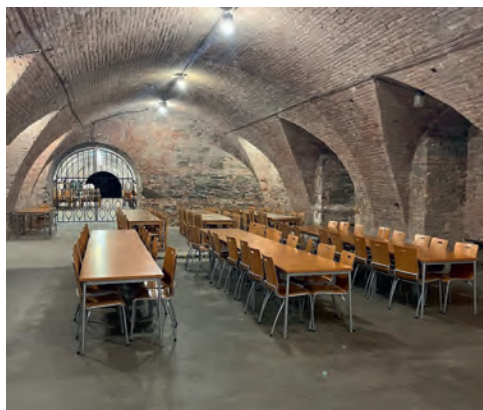
Od roku 2019 nabízíme k těmto účelům také noblesní prostory tzv. Knihovny, až pro 140 osob. Protože louckým premonstrátům kdysi patřily nejrozsáhlejší vinice na Znojemsku, vybudovali počátkem osmnáctého století pod klášteřem v Louce náležitě rozlehlé vinné sklepy. I zde vám tak můžeme uspořádat degustaci nebo připravit posezení pro vaši skupinu. Ochutnávky vín lze uspořádat až pro 250 osob najednou

přímo ve sklepe. Občerstvení nebo catering si můžete zajistit sami, případně vám poskytneme kontakt na odpovídající firmy. Zájemcům nabízíme i další služby, například ozvučení, promítání firemních prezentací, hudbu 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 naleznete prodejnu lahvových vín, která nabízí vedle kompletního sortimentu vín Znovínu Znojmo také vína, která dříve bývala v katalogových nabídkách a zbývá jich již jen malé množství. V nabídce prodejny samozřejmě nechybí ani vinařské předměty. 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.

Otevírací doba prodejen lahvových a sudových vín v Louckém klášteře:

březen–prosinec:

Po–Ne, vč. svátků 9.00–18.00.

leden–únor:

Po–Pá 9.00–18.00, So 9.00–12.00.

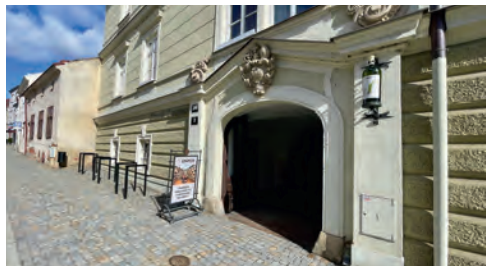
Prodejna lahvových vín Horní Česká 2, Znojmo

Ve Znojmě můžete vína z našeho sortimentu a dárkové předměty také zakoupit v prodejně v centru města, na ulici Horní Česká 2.

Otevírací doba:

Po–Pá 9.00–12.00, 12.30–18.00

So 9.00–12.00



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 Stošíkovicích na 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 středověkými uličkami i náměstími, spatříte významné stavební památky a pokocháte se pohledy na město z údolí Dyje i výhledem z historických hradeb. Nastoupit můžete na kterékoli z osmi zastávek a na kterékoli z nich můžete okružní jízdu přerušit a pak, s označeným lístkem, příštím spojem okruh dokončit. Na zastávce Městská plovárna Louka – Návštěvnické centrum Znovínu má vláček přestávku; čas lze vyplnit ochutnávkou vín a návštěvou prodejny vín nebo Návštěvnického centra Znovínu. Pro cyklisty a turisty je tato zastávka dokonalým výchozím bodem ke stezkám a cyklotrasám v Národním parku Podují a v okolí Znojma. Vláček je možno přizpůsobit i pro handicapované osoby na invalidním vozíčku.



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 vínem 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 vysázeno sedmáct odrůd révy vinné, které jsou dnes již téměř zapomenuty. Projděte se mezi řádky, v duchu se vraťte do starých časů a seznamte se s odrůdami, které kdysi rostly v českých a moravských vinicích a jejichž názvy připomínají dávné tradice. Každou odrůdu doplňuje informační tabule, která návštěvníky seznamuje s její stručnou charakteristikou. Ve vinici je vysázeno 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 těchto odrůd se odvozuje od měňavého zabarvení slupek: malé zelené bobulky brzy po odkvětu zmodrofialoví, před zráním se mění na tmavofialové a při



zrání se zabarví opět do zelenošeda. 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 pronulém 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 vyzáruje. Zkrátka navštívit Znojemsko a nevidět Šobes by byla chyba – a zvláště v letních měsících, kdy přímo na vinici otvíráme ochutnávkový stánek a vy máte jedinečnou šanci ochutnat v půvabném autentickém prostředí vína přímo z této vinice a další klenoty z naší produkce.

V Národním parku Podyjí, nedaleko Hnanic, můžete navštívit unikátní vyhlídku Devět mlynů, 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.

Otevírací doba ochutnávkového stánku:

3. 4.–31. 5. 2026 so, ne, svátek 9.00–18.00.

1. 6.–30. 9. 2026 každý den 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 Bolestné, 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 nábožně, dudci a ještěrky.

Otevírací doba ochutnávkového stánku:

3. 4.–31. 5. 2026 so, ne, svátek 9.00–18.00.

1. 6.–30. 9. 2026 každý den 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, 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:

3. 4.–31. 5. 2026 so, ne, svátek 9.00–18.00.

1. 6.–30. 9. 2026 každý den 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 znojenských vín a unikátní je i zdejší akustika. 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 znojenská 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 uslechtilé sklepní plísně *Rhacodium cellariae*, 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.

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 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 závoza Ippen a replika hraničního orientačního sloupu nebo replika elektrifikovaného drátěného zátarasu.

Otevírací doba:

Duben a říjen: sobota a neděle a státní svátky 9.00–17.00, prohlídky v 9.00, 10.00, 11.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00 (12.00–13.00 polední přestávka). Návštěvu mimo stanovené dny v uvedených měsících lze pro skupiny nad 10 osob objednat u správce.

Květen–září: středa–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).

U průvodce je možno zakoupit „Pevnostní víno“ z produkce Znovinu.

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

ZNOJMO - město plné zážitků, historie a vína

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 vřadypřítomnými vinicemi, ke kterým neodmyslitelně patří vinné sklípky. Ty jsou cílem všech milovníků vína, především pak těm, 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

Večerní prohlídky Znojmem s ochutnávkou ZNOVÍŇských vín



Společnost BALANCE coffee & wine s.r.o. pořádá ve spolupráci se Znovínem dvě prohlídky města Znojma spojených s degustací vín. V rámci prohlídek se budou degustovat vína na netradičních místech historické části Znojma, například u Radniční věže, v Hradebním příkopě se Střelniční věží, na vyhlídce v okolí Kostela sv. Mikuláše nebo u známé Rotundy sv. Kateřiny. Vše za přítomnosti certifikovaného průvodce a sommeliera. Během asi dvou hodin ochutnáte šest vzorků špičkových vín. K vínu pro vás budou přichystané domácí slané tyčinky. Při registraci můžete ochutnat vzorek filtrované kávy, která bude

připravená z naší čerstvě pražené kávy. Na místě lze zakoupit nad rámec vstupného lokální sýry k vínu.

Termíny prohlídek:

- **Čtvrtek 16. 7. 2026 od 19.00 hod.**
(sraz alespoň 5 minut před začátkem)
- **Pátek 7. 8. 2026 od 20.00 hod.**
(sraz alespoň 5 minut před začátkem)

Zároveň prohlídky města s ochutnávkou vín pořádáme pravidelně každý týden ve dnech: čtvrtek, pátek, sobota, a to v měsících červenec a srpen, dále i v květnu, červnu, září a říjnu, a to každou sobotu.

Více informací a kalendář akcí naleznete na webových stránkách. Sraz je pro oba termíny stejný – před kavárnou BALANCE coffee & wine, Velká Mikulášská 10/37, Znojmo. Cena 475 Kč/osoba (degustující), 250 Kč/osoba (nedegustující). Platba na místě hotově nebo platební kartou. V ceně není vratná záloha na skleničku.

Upozornění: Akce je z kapacitních důvodů omezena počtem max. 60 osob. Pokud máte zájem o tuto akci, tak si prosím závazně rezervujte svá místa přes naše webové stránky www.balancecoffeewine.cz. V případě zájmu pro větší skupinu jsme připraveni zajistit i soukromé prohlídky města Znojma dle Vašich požadavků i v jiné termíny.

Místa technické a první pomoci, 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 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