



Katalog

vín, služeb a informací platný od 1. 9. 2026–31. 3. 2027

Vážení přátelé a příznivci Znovínu i našich vín,

dostává se vám do rukou další vydání Katalogu vín, služeb a informací, který vám, věřím, bude dobrým průvodcem při výběru vín i plánování zážitků s nimi spojených. A že je naše nabídka opravdu bohatá, nenechá nikoho na pochybách hned při prvním prolistování.

Úspěšnou řadu čtyř tichých vín Lehké jako pírkó s přirozeně nižším obsahem alkoholu příjemně rozšiřuje také varianta šumivá, kterou jste jistě zaznamenali hned na úvodní stránce katalogu.

S „bublinkami“ souvisí i další novinky tohoto vydání. Tradiční sekty, které si pod značkou Znovín vychutnáváte už desítky let, i novější šumivé víno vyráběné metodou charmat, nově doplňují tři perlivá vína Frizzante a také dvě trendové novinky v podobě bílého a růžového jemně perlivého vína v atraktivních plechovkách o objemu 250 ml.

V podzimních měsících roku 2026 nainstalujeme v zrekonstruovaných prostorách bývalé lahvací linky v Šatově zařízení pro plnění našich vín do takzvaných bag-in-boxů – plastových vaků s výpustným kohoutem, uložených v praktickém kartonu. Získáte tak další možnost, jak si naše vína zakoupit, pohodlně je uchovat a především si je vychutnat. Od tohoto vydání Katalogu budete mít možnost zakoupit pod značkou Znovín také hroznový mošt, a to jak v tiché,



tak v perlivé variantě. Další šarže našich tichých i šumivých vín v lahvích s novými či inovovanými etiketami již objevujete, nebo brzy začnete objevovat, také na širším trhu – ve vybraných gastronomických zařízeních a obchodních řetězcích.

U všech našich výrobků je samozřejmostí špičková kvalita a pečlivý výběr vín. Věřím, že až ušáhnete po kterémkoliv víně značky Znovín, budete vždy spokojeni a rádi se k němu budete vracet.

Děkuji vám za vaši přízeň a důvěru a přeji vám pevně zdraví, mnoho příjemných zážitků a pohodové dny.

Karel Matula

Vážení přátelé, věrní zákazníci znovínských vín,



držíte v rukou nový Katalog, který pro vás otevírá další kapitolu našeho společného příběhu. Když jsem se před necelým rokem stal součástí znovínského týmu, přistupoval jsem k této legendě s obrovským respektem a se závazkem pokračovat v odkazu, který se budoval od vzniku vinařství. Dnes, s odstupem času a v barvách silné vinařské rodiny holdingu ZWG.WINE, mohu s hrdostí říct, že naše spojení je stabilitou, která nám umožňuje

dělat vína ještě lépe, a zároveň invencí, která nám dává odvahu zkoušet nové cesty.

Od mého příchodu uplynula doba, během níž se naše vize postupně přetavují v realitu. Spojení sil s holdingem ZWG.WINE na konci roku 2025 nebylo jen administrativním krokem, bylo to rozhodnutí vydat se cestou progresivního růstu, aniž bychom slevili z nároků na kvalitu, která je pro vás se značkou Znovín synonymem.

Zaměřili jsme se i na to, aby naše portfolio lépe reflektovalo dynamiku moderního trhu a potřeby vás, našich zákazníků. Ne proto, abychom měnili vaši oblíbenou chuť znojenských vín, ale proto, abychom ji podpořili moderním a silným zázemím a veškerými plány naší tuzemské vinařské skupiny. Cílem bylo obohatit nabídku o produkty, které odrážejí moderní dobu a potřeby aktivního životního stylu, aniž bychom opustili tradici, která nás definuje.

Děkuji vám za důvěru, kterou nám projevujete každou otevřenou lahví.

Přeji vám, aby vás vína z tohoto Katalogu provázela všemi vašimi podzimními i zimními okamžiky a stala se součástí vašich nejkrásnějších chvil.

Na zdraví a na vše, co nás společně čeká!

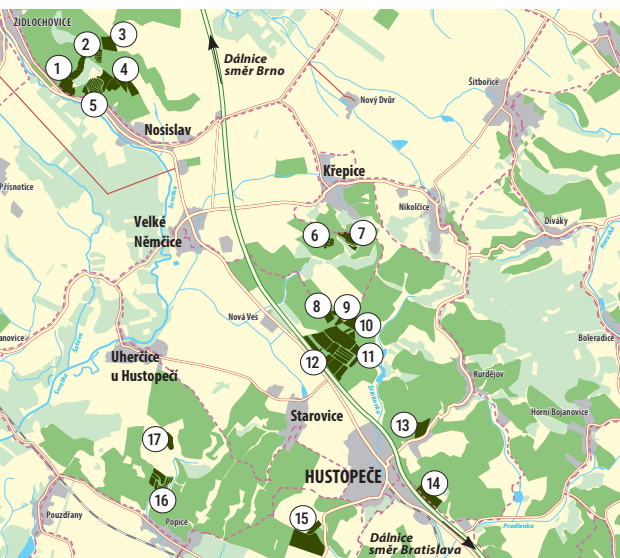
Miroslav Majer

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 Křovice › Vinohrady-Skalka
- 22 Lechovice › U Zámku
- 23 Oleksovice › U Lipky
- 24 Oleksovice › Rusteny
- 25 Borotice › Nad Kolářovým sklepem, U Auerového kříže
- 26 Božice › Stará hora
- 27 Božice › Nová hora
- 28 Božice › Pustina

Převažující půdní podloží:

- horniny
- spraše
- písky



Viniční tratě Znovínu na Hustopečsku

Převažující půdní podloží: jílovité břidlice

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

Znovín Znojmo

Lehké jako pírko	4
Jakostní vína – rozkvetlá louka	5
Terroir – toulky vinicemi	10
Vína s příběhem	
Ještěrka zelená	20
Ledňáček říční	21
Rosnička zelená	22
Kulaté ptnoty	23
Explozivní Sauvignony	24
Pozdrav ze Znojma	25
Jubilejní vína	25
Naše klenoty	26
Sekty a šumivá vína	30
Frizzante	32
Plechovky	33
Nealkoholické nápoje	34

Vinné sklepy Lechovice

Moravská zemská vína	36
Vína přívlásková	38
Vína řady Blue line	42
Vína VOC Znojmo	45
Vína ledová a slámová	46
Fresh & Easy	47
Frizzante	48
Sekty – vyrobené tradiční metodou kvašením v lahvi	49

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 takto označených vín naleznete na našem webu

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

VÍNA LEHKÁ JAKO PÍRKO

Moderní, svěží a lehká jako pírko 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 pírko, 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 pírko. Ve vůni i chuti si užijete širokou škálu ovocných tónů, která vás rozhodně bude bavit. Hledejte vyzrálé meruňky, kompotovaný ananas, mango nebo žlutý meloun. Okouzlí vás jeho příjemná nasládllost, která je vyvážená šťavnatou kyselinkou. Krátkodobě se dá archivovat, ale věříme, že díky své světlé 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 pírko. 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 – ROZKVETLÁ 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 5359	Chardonnay 2025, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	5359	ano	130 Kč
Z 5310	Irsai Oliver 2025, jakostní víno, polosladké Znojensko, 0,75 l	5310	ano	140 Kč
Z 5383	Müller Thurgau 2025, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	5383	ano	120 Kč
Z 5372	Muškat moravský 2025, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	5372	ano	130 Kč
Z 5391	Pálava 2025, jakostní víno, polosuché Znojensko, 0,75 l	5391	ano	130 Kč
Z 5369	Rulandské šedé 2025, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	5369	ano	130 Kč
Z 5358	Ryzlink vlašský 2025, jakostní víno, polosuché Hustopečsko, 0,75 l	5358	ano	120 Kč
Z 4340	Ryzlink rýnský 2024, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	4340	ano	130 Kč
Z 5371	Sauvignon 2025, jakostní víno, suché Znojensko, 0,75 l	5371	ano	130 Kč
Z 5370	Tramín červený 2025, jakostní víno, polosladké Znojensko, 0,75 l	5370	ano	140 Kč
Z 5385	Veltlínské červené rané 2025, jakostní víno, suché Hustopečsko, 0,75 l	5385	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	ne	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 5359. Chardonnay 2025, jakostní víno, č. šarže 5359

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



Zbytkový cukr: 10,5 g/l	Kyseliny: 6,7 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 23,6 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------

Užijte si elegantní Chardonnay s vůní, která připomíná lískové oříšky a zralé peckové ovoce. Chuť je bohatá, typicky odrůdová a najdete v ní tóny nektarinek, rynglí, letních jablek, med a lehký dotek vanilky. Zbytkový cukr a svěží kyselinka jsou v dokonale vyváženém poměru. Bude se velmi dobře hodit ke krémovým omáčkám, drůbežímu masu a těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

Z 5310. Irsai Oliver 2025, jakostní víno, č. šarže 5310

Polosladké / Znojmsko / 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 šeríku. 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 5383. Müller Thurgau 2025, jakostní víno, č. šarže 5383

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



Zbytkový cukr: 6,1 g/l	Kyseliny: 6,7 g/l	Alkohol: 12,0 %	Bezcukerný extrakt: 20,5 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------------

Müller Thurgau z ročníku 2025 zaujme svým typickým odrůdovým charakterem a příjemně ovocným projevem. Víno má skvěle vyvážený poměr zbytkového cukru a kyselinky, proto je velmi dobře pitelné a vybízí k dalšímu doušku. Chuť je lehce nasládlá a připomíná tropické ovoce jako je mango, žlutý meloun nebo limetky. Ve vůni najdete narcisy a další luční květy. Výborně se hodí k pokrmům se smetanovými omáčkami nebo k vepřovému masu. Má dobrý potenciál k archivaci.

Z 5372. Muškát moravský 2025, jakostní víno, č. šarže 5372

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



Zbytkový cukr: 15,9 g/l	Kyseliny: 6,4 g/l	% Alkohol: 11,5 %	Bezcukerný extrakt: 20,0 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------

Svěží a nádherně aromatický Muškát moravský z ročníku 2025 vás osloví tóny citrusů a typického muškátového květu. Šťavnatá chuť připomíná kompotovaný ananas, hrušky nebo limety. Příjemná harmonie a jemný zbytkový cukr dělají z tohoto vína perfektního společníka pro chvíle pohody. Skvěle doplní svěží dezerty a ovocné saláty. Nejlépe vynikne mladé, ale můžete jej i krátce archivovat.

Z 5391. Pálava 2025, jakostní víno, č. šarže 5391

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



Zbytkový cukr: 14,2 g/l	Kyseliny: 6,8 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 25,9 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------------

Pálava z ročníku 2025 zaujme výraznou vůní, plností a harmonickým poměrem zbytkového cukru a svěží kyselinky. Ve vůni i chuti najdete typické květinové tóny a sušené ovoce, jako je mango nebo ananas. Chuť podtrhuje jemná kořenitost a medové tóny. Příjemně dlouhá dochuť vybízí k dalšímu doušku. Skvěle se hodí k posezení s přáteli, lehkým dezertům i ovocným salátům. Má velmi dobrý potenciál k dalšímu nazrávání v lahvi.

Z 5369. Rulandské šedé 2025, jakostní víno, č. šarže 5369



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



 Zbytkový cukr: **8,9 g/l**  Kyseliny: **6,2 g/l**  Alkohol: **12,5 %**  Bezukerný extrakt: **21,8 g/l**

Elegantní Rulandské šedé zaujme svou vyvážeností a příjemně svěžím charakterem. Ve vůni se prolínají tóny pražených mandlí a čerstvého chleba s máslem a medem. Chuť je čistá, harmonická a bohatá. Připomíná peckové zahradní ovoce, vanilku a v závěru najdete lehkou mineralitu. Výborně se hodí například k těstovinám se smetanovými omáčkami nebo k sýrům s ušlechtilou plísni. Má velmi dobrý potenciál pro zrání na lahvi.

Z 5358. Ryzlink vlašský 2025, jakostní víno, č. šarže 5358



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



 Zbytkový cukr: **10,7 g/l**  Kyseliny: **6,2 g/l**  Alkohol: **12,5 %**  Bezukerný extrakt: **21,1 g/l**

Tento Ryzlink vlašský se vyznačuje typickým odrůdovým jemně minerální projevem a to díky ideálnímu podloží na Hustopečsku. Ve vůni i chuti objevíte tóny pražených mandlí v medu, lískové oříšky, zahradní peckové ovoce a lehkou slanost. Víno je krásně čisté, komplexní a vyvážené. Doporučujeme ho kombinovat s těstovinami, kvalitními sýry či vepřovým masem. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 4340. Ryzlink rýnský 2024, jakostní víno, č. šarže 4340



Suché / Znojmo / 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 meruněk, 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 lehčí úpravy drůbeže. Díky svému charakteru má také velmi dobrý potenciál k archivaci.

Z 5371. Sauvignon 2025, jakostní víno, č. šarže 5371



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



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

Objevte Sauvignon plný podmanivé ovocnosti. Vůně i chuť jsou nabitě šťavnatými tóny nektarinek, broskví, kompotovaných rynglí a angreštu. Víno je krásně čisté, harmonické a chuť podtrhuje šťavnatá kyselinka. Jistě potěší všechny milovníky této odrůdy a velmi dobře doplní lehké úpravy kuřecího masa a ryb. Má dobrý předpoklad k archivaci.

Z 5370. Tramín červený 2025, jakostní víno, č. šarže 5370



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



 Zbytkový cukr: **24,3 g/l**  Kyseliny: **6,7 g/l**  Alkohol: **12,0 %**  Bezukerný extrakt: **21,4 g/l**

Objevte plný a harmonický Tramín červený ze Znojemska. Víno vás na první přivonění zaujme atraktivním aroma čajových růží, narcisů a zralých broskví. Chuť je bohatá a připomíná nektarinky, ananas, mango nebo koktejlové třešně. Celkový dojem podtrhuje typická kořenitost a příjemná kyselinka. Dobře se bude hodit k asijské kuchyni nebo lehkým dezertům. Víno má potenciál k dlouhodobé archivaci.

Z 5385. Veltlínské červené rané 2025, jakostní víno, č. šarže 5385



Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 2–4 roky, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
6,1 g/l



Kyseliny:
6,4 g/l



Alkohol:
11,5 %



Bezcukerný
extrakt: 19,7 g/l

Veltlínské červené rané ročníku 2025 si vás získá už při prvním přivonění svou jemnou květinovou vůní. V ústech objevíte med, lehkou kořenitost a tropické ovoce, jako je pomelo nebo limetka. Víno je svěží, krásně vyvážené a podtrhuje jej příjemná kyselinka. Velmi dobře se bude hodit k těstovinám a smetanovým omáčkám. Můžete krátkodobě archivovat.

Z 4358. Veltlínské zelené 2024, jakostní víno, č. šarže 4358



Suché / Znojmo / 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



★ ocenění

Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 1–2 roky, Teplota: 8–10°C



Zbytkový cukr:
15,3 g/l



Kyseliny:
6,8 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný
extrakt: 21,7 g/l

Vychutnejte si Rulandské modré, které jsme pro vás zpracovali jako klaret, tedy bílé víno z modrých hroznů. Hned po prvním přivonění objevíte kompotované jahody nebo malinovou marmeládu. Chuť je krásně hladká, kulatá a připomíná lesní jahody, maliny a vyzrálé třešně. 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



★ ocenění

Polosuché / Znojmo / 0,75 l

Archivace: 1–2 roky, Teplota: 8–10°C



Zbytkový cukr:
13,0 g/l



Kyseliny:
6,8 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný
extrakt: 21,9 g/l

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

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



Polosuché / Znojmo / 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



★ ocenění

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



★ ocenění

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



★ ocenění

Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 16–18 °C



Zbytkový cukr:
0,1 g/l



Kyseliny:
5,0 g/l



Alkohol:
13,5 %



Bezcukerný
extrakt: 31,9 g/l

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



★ ocenění

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



★ ocenění

Suché / Hustopečko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr:
0,1 g/lKyseliny:
4,8 g/lAlkohol:
12,0 %Bezcukerný
extrakt: 26,0 g/l

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

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



★ ocenění

Suché / Hustopečko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr:
1,5 g/lKyseliny:
4,9 g/lAlkohol:
13,0 %Bezcukerný
extrakt: 31,3 g/l

Potěšte se typicky odrudovým 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 vlnařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 5312	Hibernal 2025, výběr z hroznů, polosuché Hustopečko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	5312	ano	180 Kč
Z 3350	Hibernal 2023, výběr z hroznů, polosladké Hustopečko, 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 5349	Chardonnay 2025, výběr z hroznů, polosuché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	5349	ano	180 Kč
Z 4332	Chardonnay 2024, pozdní sběr, suché Hustopečko, 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	Muškát moravský 2021, pozdní sběr, polosladké Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	1357	ano	180 Kč
Z 3349	Neuburské 2023, pozdní sběr, suché Hustopečko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	3349	ano	180 Kč
Z 5353	Pálava 2025, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Vémyslice, Kokusové hory, 0,75 l	5353	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, Stošíkovice 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, Dívčí vrch, 0,5 l	3359	ano	180 Kč
Z 2373	Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2373	ano	180 Kč
Z 5339	Ryzlink rýnský 2025, VOC Znojmo, suché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	5339	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 3321	Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, suché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	3321	ano	190 Kč
Z 5334	Sauvignon 2025, VOC Znojmo, suché Znojensko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l	5334	ano	190 Kč
Z 4323	Sauvignon 2024, VOC Znojmo, suché Znojensko, Petrovice, Kokusové hory, 0,75 l	4323	ano	190 Kč
Z 4324	Sauvignon 2024, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	3324	ano	180 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	4324	ano	180 Kč
Z 5348	Sauvignon šedý 2025, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	5348	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 5337	Veltlínské zelené 2025, VOC Znojmo, suché Znojensko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l	5337	ano	190 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	190 Kč
Z 4335	Veritas 2024, pozdní sběr, suché Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	4335	ano	180 Kč
Z 2325	Viognier 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	2325	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 5373	Dornfelder 2025, pozdní sběr, suché Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	5373	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. Hibernál 2025, výběr z hroznů, č. šarže 5312

★ ocenění

Polosuché / Hustopečko / 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 %**Bezcukerný extrakt:** 22,6 g/l

Užijte si Hibernál 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 3350. Hibernál 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3350

★ ocenění

Polosladké / Hustopečko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C

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

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

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

★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,5 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

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

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

Z 5349. Chardonnay 2025, výběr z hroznů, č. šarže 5349

★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
15,2 g/l**Kyseliny:**
6,8 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 25,4 g/l

Objevte eleganci a ušlechtilost Chardonnay, které dozrálo na skvělé vinici na trati Diví vrch. Toto víno vás na první pohled zaujme svou zlatavou barvou a po přívonění ucítíte nejen minerální tóny, ale i pražené mandle, lískové ořechy a med. Chuť je krásně plná díky zbytkovému cukru a šťavnatá kyselinka dodává skvělou harmonii. V ústech objevíte tropické mango, vyzrálý ananas nebo žlutý meloun. Velmi dobře se hodí k vyzrálým měkkým sýrům, lehčím úpravám vepřového masa a krémovým omáčkám. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

★ ocenění

Suché / Hustopečko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C

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

Víno inspirované odkazem našich vinařských předků, vytvořené tradiční metodou batonnage – tedy pravidelným promícháváním jemných kvasničných kalů. Tato technika vínu propůjčuje osobitý charakter, plnější tělo, výraznější aromatu a komplexnější chuťový projev. Ve vůni potěší tóny zralého žlutého ovoce, jemného toastu a 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 výborné předpoklady k archivaci.

Z 3351. Chenin blanc 2023, pozdní sběr, č. šarže 3351



★ ocenění

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 %

Bezcukerný 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 květů a zahradního ovoce. V ústech ucítíte bohaté spektrum ovocných chutí, například vyzrálé broskve, šťavnaté nektarinky a kompotované ryngle. Skvěle se hodí k pokrmům z kuřecího masa nebo k ovocným salátům a díky svému potenciálu je vhodné i k archivaci.

Z 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 %

Bezcukerný extrakt: 22,9 g/l


Ochutnejte atraktivní Muškát moravský, který ve skvělém ročníku 2021 vyzrál do přívlastku pozdní sběr. Jistě vás okouzlí. Vůně je pestrá, typicky muškátová a připomíná narcisy, citrusové plody nebo broskve. V ústech prožijete přímo explozi květinových a ovocných tónů. Objevte například mandarinkový kompot, vyzrálé meruňky nebo vanilku. Víno je 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 / Hustopečko / 0,75 l
Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12 °C

Zbytkový cukr:
2,7 g/l

Kyseliny:
6,8 g/l

Alkohol:
12,5 %

Bezcukerný extrakt: 22,1 g/l


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

Z 5353. Pálava 2025, výběr z hroznů, č. šarže 5353


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

Zbytkový cukr:
24,7 g/l

Kyseliny:
6,6 g/l

Alkohol:
12,0 %

Bezcukerný extrakt: 22,8 g/l


Potěšte se svůdným charakterem Pálavy, která vyzrála do výběru z hroznů na Kokusových horách. Oslní vás svou intenzivní a opojnou vůní, v níž se prolínají tóny rozkvetlých čajových růží, exotického liči a sladkého koření. V ústech objevíte medové tóny, rozinky a vyzrálé zahradní peckové ovoce. Nasládlá chuť je skvěle vyváжена šťavnatou kyselinkou, která dělá víno velmi dobře pitelným. Víno se bude skvěle hodit k asijské kuchyni, kořeněným úpravám masa nebo k dezertům s ovocem. Má velmi dobrý potenciál 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 %

Bezcukerný extrakt: 23,9 g/l


Užijte si polosuchou Pálavu z Kokusových hor. Hned po prvním přivonění ucítíte pomerančovou kůru, limetku i jemné květinové tóny. Chuť je krásně čistá a harmonická, kdy je jarně svěží kyselinka příjemně vyváжена 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:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
27,1 g/l	7,1 g/l	12,5 %	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:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
17,5 g/l	7,4 g/l	14,0 %	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:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
87,0 g/l	7,7 g/l	10,5 %	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, svůdná 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:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
13,8 g/l	6,6 g/l	13,0 %	24,1 g/l

Mohutné Rulandské šedé z viniční trati Na vinici si vás získá svým plným, ovocným projevem. Ve vůni hledejte vyzrálé ryngle, kompotovaný angršt a sušené bylinky. Chuť připomíná zahrada 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 5339. Ryzlink rýnský 2025, VOC Znojmo, č. šarže 5339



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:	Kyseliny:	Alkohol:	Bezcukerný extrakt:
6,5 g/l	7,7 g/l	12,5 %	27,1 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. Ušlechtilý charakter tohoto Ryzlinku rýnského pocítíte již při prvním přivonění, kdy se rozvine vůně lipového medu a zralých meruněk. V ústech je víno bohaté a dokonale vybalancované. Potěší vás širokou škálou tónů zralého peckového ovoce v čele s broskvemi, nektarinkami nebo kompotovaným rynglem. Dlouhá dochuť a svěží kyselinka podtrhují jeho výjimečnost. Doporučujeme ke krémovým omáčkám nebo těstovinám. Má vynikající potenciál k archivaci.

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



Suché / Znojmo / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
7,1 g/l



Kyseliny:
6,9 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný
extrakt: 22,6 g/l

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

Z 5334. Sauvignon 2025, VOC Znojmo, č. šarže 5334



★ ocenění

Suché / Znojmo / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
7,2 g/l



Kyseliny:
6,8 g/l



Alkohol:
12,0 %



Bezcukerný
extrakt: 21,5 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. Odrůdový Sauvignon z ročníku 2025 je charakteristický svým bohatým ovocným profilem. V aromaticce dominuje klasický projev černého rybízu, angreštu a čerstvě posekané trávy. Chuť je svěží, lehece nasládlá a bohatá. Objevte širokou škálu tropických tónů jako mango, kompotovaný ananas nebo limetka. Výborně se bude hodit k ovocným salátům, svěžím dezertům a k asijské kuchyni. Je vhodný na archivaci.

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



★ ocenění

Suché / Znojmo / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
4,8 g/l



Kyseliny:
6,8 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný
extrakt: 23,3 g/l

Výjimečně aromatická vybraná vína, při jejichž výběru se upřednostňuje originalita a původ vína, tedy Terroir. VOC Znojmo je prvním apelačním systémem v České republice. Tento odrůdový Sauvignon vás zaujme svěžím ovocným profilem a bohatou paletou chutí. Ve vůni objevíte list černého bezu, křupavý angrešt i čerstvě posekanou travu. Po napití hledíte šatnaté 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 4324. Sauvignon 2024, pozdní sběr, č. šarže 4324



★ ocenění

Polosuché / Znojmo / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
10,2 g/l



Kyseliny:
6,5 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný
extrakt: 22,6 g/l

Představujeme vám typický Sauvignon z vinice Divčí vrch ve Strachotovicích. Ve vůni se nejprve projevuje typický angrešt, který přechází do citrusových tónů. V chuti najdete čistou, svěží kyselinku s tóny tropického ovoce, jako je kiwi, žlutý meloun a limetka. Víno je díky harmonii lehkého zbytkového cukru a kyselinky velmi dobře pitelné. Skvěle se bude hodit k jemným krémovým omáčkám i pokrmům z ryb. Díky svému charakteru má také vynikající archivní potenciál.

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



★ ocenění

Suché / Znojmo / 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 / Znojensko / 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 % Bezukerný 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. Objevíte 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 / Znojensko / 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 % Bezukerný 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 5348. Sauvignon šedý 2025, pozdní sběr, č. šarže 5348



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



Zbytkový cukr: 10,5 g/l Kyseliny: 6,8 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezukerný extrakt: 23,1 g/l

Dopřejte si výjimečný Sauvignon šedý ze Starých vinic v Havraníkách. Tato málo rozšířená pupenová mutace Sauvignonu blanc vás nadchne svou svěžestí a intenzivní ovocností. Ve vůni objevíte zelené tóny, které připomínají čerstvě posekanou travu, angrešt a zelené letní jablka. Chuť je nasládlá, ale přesto osvěžující a připomíná kompotované broskve a nektarinky. Velmi dobře se bude hodit k asijským sladko-kyselým polévkám, kuřecímu masu a sýrům. Má dobré předpoklady 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 % Bezukerný 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 grape. Toto víno skvěle doplní pokrm s jemnou smetanovou omáčkou nebo tučné sýry. Má dobré předpoklady k archivaci.

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



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 % Bezukerný 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 lehký úpravu 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 kyselinou. 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 plástek. V chuti je mohutné, plné a krásně vyvážené svěží kyselinou. 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 kyseliny 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 5337. Veltlínské zelené 2025, VOC Znojmo, č. šarže 5337



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C


Zbytkový cukr:
0,6 g/l

Kyseliny:
6,3 g/l

Alkohol:
11,5 %

Bezcukerný
extrakt: 20,5 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. Veltlínské zelené z ročníku 2025, které vyzrálo na Kokusových horách, je typickým zástupcem své odrůdy – v vůni dominuje bílý pepř a květinové tóny, které připomínají rozkvetlou jarní louku. V ústech vás potěší svěžest a výrazný ovocný projev. Hledejte broskve, zelené jablka nebo máslové hrušky. Skvěle doprovází lehké úpravy ryb nebo kuřecí speciality. Díky svému charakteru má vynikající předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

Suché / Znojensko / 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 a lahvi.

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

★ ocenění

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

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

★ ocenění

Polosladké / Znojmsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
39,4 g/l**Kyseliny:**
7,5 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**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 plástev a v závěru najdete lehký dotek zeleného pepře. V chuti se nádherně snoubí kyselinka se zbytkovým cukrem a připomíná luční med, vanilku a kompotované zahradní ovoce. Výborně se bude hodit ke krémovým omáčkám nebo sýrům s ušlechtilou plisní. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

★ ocenění

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 hroznu 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 rynglů. 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 / Znojmsko / 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 %**Bezcukerný extrakt:** 22,6 g/l

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 1445. Rulandské modré rosé 2021, pozdní sběr, č. šarže 1445**Polosuché / Znojmsko / 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 vyzrálý 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



★ ocenění

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 Tasovících. Ve vůni se snoubí elegantní tóny kvalitního kaka, výběrové kávy a zralých višní. Na patře vás okouzlí plná chuť s jemnou tříslovinou a svůdné tóny hořké čokolády, lesních jahod, ostružin a lékořice. Toto víno je ideální volbou k hovězím specialitám nebo pokrmům ze zvěřiny a má skvělý potenciál k archivaci.

Z 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 %



Bezcukerný extrakt: 31,1 g/l

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 rybízu. 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 hledejte 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 5373. Dornfelder 2025, pozdní sběr, č. šarže 5373



Suché / Znojensko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
0,4 g/l



Kyseliny:
4,8 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 32,2 g/l

Dornfelder ze skvělé trati Weinperky potěší milovníky mohutných červených vín. Ve vůni dominují švestky, borůvky a mák, zatímco v chuti objevíte harmonickou sladkost jahodové marmelády a višní v hořké čokoládě. Víno potěší hladkou tříslovinou a velmi dlouhou dochutí. Užijte si ho například ke zvěřině nebo k čokoládovým dezertům. Má výborný předpoklad 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 %

Bezucukrný
extrakt: 33,1 g/l

Již řadu let můžete z naší produkce nakupovat a vychutnávat červené víno, u kterého si můžete z každého doušku užít příjemnou nasládllost 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 příchut' 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 %

Bezucukrný
extrakt: 30,1 g/l

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

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:
19,0 g/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, čisté a harmonicky. Chuť připomíná třešňovou marmeládu, kompotované jahody a mléčnou čokoládu. Skvěle se hodí k čokoládovému 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 tratích situovaných v ekologicky velmi čisté krajině. Některé lokality v blízkosti vinic jsou na Znojemsku přímo i přírodním teritoriím 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 5352	Tramín červený 2025, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	5352	ano	180 Kč

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



★ ocenění

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 aromatickou, ale i bohatou chutí, která nabízí celou škálu svůdných vjemů. Na prvním místě se objeví tóny máslových hrušek a jarních květů s jemným minerálním projevem. K tomu se přidává nádech kompotovaného 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



★ ocenění

Suché / Znojensko / 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 %

Bezcukrný extrakt: 25,0 g/l

Sauvignon z ročníku 2025 zaujme bohatou aromatickou i chutí. Najdete tóny křupavého angrštu, 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 5352. Tramín červený 2025, pozdní sběr, č. šarže 5352



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 24,6 g/l

Kyseliny: 7,2 g/l

%

Alkohol: 12,0 %

Bezcukrný extrakt: 26,1 g/l

Dopřejte si Tramín červený, jehož kvalitu potvrzuje i chráněná ještěrka zelená, která je nejen na etiketě, ale vyskytuje se i na Dívěm vrchu, odkud toto víno pochází. Ještěrky zelené žijí pouze v ekologicky velmi čisté přírodě. Vůně Tramínu z ročníku 2025 vás okouzlí ovocno-květinovými tóny, které připomínají narcisy, šťavnatě zralé rýngle a sladké koření. V každém doušku oceníte harmonii, čistotu a krásnou souhru zbytkového cukru a kyselinky. V chuti objevíte tropické mango, ananas nebo vyzrálý banán. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo specialitám z asijské kuchyně. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Ledňáček říční • ledňáček jako symbol věrnosti, chladu ale i ryzí čistoty vod, objevíte na věnech vyrobených velmi studenou, čistou a dlouhou metodou, při které nejprve zchládíme rmut na teplotu přibližně 4 °C. Následně zchlazený 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 %

Bezcukrný 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. Nejvíce potěší mladý a svěží.

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



Suché / Znojemsko / 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 %

Bezukerný extrakt: 22,3 g/l

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

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



Suché / Znojemsko / 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 %

Bezukerný 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.

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 vlnářský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 4347	Kerner 2024, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, 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 5351	Ryzlink vlašský 2025, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Růženy, 0,75 l	5351	ano	180 Kč

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



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 10–12 °C

Zbytkový cukr: 14,7 g/l

Kyseliny: 6,5 g/l

%

Alkohol: 12,5 %

Bezukerný 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 ryngle, merunek a broskví. Ve vůni vás potěší tóny lučních květin a lehká kořenitost. Víno je velmi dobře pitelné a ohromí vás jeho dlouhý dochuť. 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/l

Kyseliny: 6,4 g/l

%

Alkohol: 12,5 %

Bezukerný extrakt: 23,7 g/l

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

Z 5351. Ryzlink vlašský 2025, pozdní sběr, č. šarže 5351



Suché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12 °C



Zbytkový cukr:
5,9 g/l



Kyseliny:
6,0 g/l

%

Alkohol:
12,0 %



Bezcukrný
extrakt: 22,0 g/l







Vychutnejte si tento typický Ryzlink vlašský, jehož hrozny vyžrály na hustopečské vinici Růženy. Rosnička zelená na etiketě značí důležitost počasí při zrání hroznů této odrůdy a zde bylo sbíráno v pěkném pozdním sběru. Okouzlí vás bohatou aromatickou vyžralých broskví a ušlechtilými tóny mandlí v medu, které jemně dokresluje elegantní mineralita. V chuti objevíte limetky, angrešt, lehkou slanosť a osvěžující kyselinku. Víno je krásně čisté, vyvážené a velmi dobře se hodí k pokrmům z kuřecího masa a rybám. Má dobrý potenciál na archivaci.

Kulaté πnoty • Ludolfovo číslo (π≈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 vlnářský region, vinařská obec, viniční 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 klaret 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 5330. Rulandské šedé 2025, pozdní sběr, č. šarže 5330



Polosuché / Hustopečsko / 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 %



Bezcukrný
extrakt: 23,6 g/l







Harmonické Rulandské šedé s příjemnou nasládlostí a osvěžující kyselinkou vás jistě 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 / Hustopečsko / 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 %



Bezcukrný
extrakt: 21,9 g/l







Bílé víno vyrobené z modrých hroznů odrůdy Rulandské modré vás okouzlí už při prvním přivonění. Jeho aroma připomíná šťavnatá zahradní ovoce, jako jsou meruňky či broskve. V ústech objevíte tóny lesních jahod, zralých rynglejů 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 k dlouhodobé archivaci.

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



Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 8–10 °C



Zbytkový cukr:
13,1 g/l



Kyseliny:
6,5 g/l

%

Alkohol:
12,5 %



Bezcukrný
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. Objevte například jahodovou marmeládu, kompotované liči nebo zralé višně. Skvěle doplní lehké saláty i grilované maso.

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 třesně, 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.

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

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
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, angréšt, 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, brokev, 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 Znojemsko velmi typických, ale i díky několika vybraným dominantám našeho krásného města Znojma vyobrazeným na etiketách.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2367	Sauvignon 2022, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2367	ano	195 Kč

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



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


Zbytkový cukr:
11,4 g/l


Kyseliny:
6,2 g/l

% Alkohol:
12,5 %


Bezcukerný extrakt: 22,5 g/l






Sauvignon je jednou ze tří netypičtějších odrůd pro Znojemsko. Představujeme vám zástupce ovocného typu Sauvignonů. Ve vůni hledejte černý bez, angrešt, ryngle a rybíz. Díky skvělé souhře kyselinky a zbytkového cukru je víno krásně svěží, lehké 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 Rejčkou 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1321	Veltlínské zelené 2021, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1321	ano	190 Kč
Z 1352	Pálava 2021, výběr z hroznů, polosladké Hustopečsko, Hustopeče, Stará hora, 0,5 l	1352	ano	160 Kč
Z 1400	Rulandské modré 2021, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1400	ano	190 Kč

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



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


Zbytkový cukr:
3,9 g/l


Kyseliny:
6,6 g/l

% Alkohol:
13,0 %


Bezcukerný extrakt: 22,7 g/l




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

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



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


Zbytkový cukr:
29,0 g/l


Kyseliny:
7,0 g/l

% Alkohol:
12,0 %


Bezcukerný extrakt: 24,5 g/l






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

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



★ ocenění

Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 16–18 °C

Zbytkový cukr:
0,2 g/lKyseliny:
4,9 g/lAlkohol:
14,5 %Bez cukerný
extrakt: 33,1 g/l

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

NAŠE KLENOTY

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

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 5390	Ryzlink rýnský 2025, pozdní sběr, suché Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	5390	ano	280 Kč
Z 3364	Ryzlink vlašský 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	3364	ano	280 Kč
Z 3352	Rulandské bílé 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	3352	ano	280 Kč
Z 2372	Rulandské šedé 2022, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	2372	ano	280 Kč
Z 8424	Rulandské šedé 2018, výběr z cibéb, sladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,2 l	8424	ano	460 Kč
Z 5355	Neuburské 2025, pozdní sběr, suché Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	5355	ano	230 Kč
Z 5366	Modrý Janek 2025, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	5366	ano	230 Kč
Z 5377	Müller Thurgau 2025, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	5377	ano	230 Kč
Z 5388	Tramín červený 2025, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	5388	ano	230 Kč
Z 1396	Ryzlink rýnský 2021 ROBINIA, pozdní sběr, suché Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	1396	ano	380 Kč
Z 9388	Rulandské modré 2019 ROBUS, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	9388	ano	380 Kč
Z 9407	Chardonnay 2019 DUEL AKÁT, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9407	ano	260 Kč
Z 9406	Chardonnay 2019 DUEL DUB, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9406	ano	260 Kč
Z 1459	Cabernet Sauvignon 2021 DUEL AKÁT, výběr z bobulí, suché Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1459	ano	260 Kč
Z 9339	Rulandské bílé 2019 Z DUBOVÝCH SUDŮ, pozdní sběr, suché Znojemsko, Dyjákovičky, Ořechový vrch, 0,75 l	9339	ano	260 Kč
Z 8338	Sauvignon 2018 Z DUBOVÝCH SUDŮ, pozdní sběr, suché Znojemsko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	8338	ano	260 Kč

Z 5390. Ryzlink rýnský 2025, pozdní sběr, č. šarže 5390



Suché / Znojensko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
6,2 g/l



Kyseliny:
7,2 g/l



Alkohol:
12,5 %



Bezcukerný extrakt: 24,1 g/l

Ryzlink rýnský z ikonické vinice Šobes zaujme svou podmanivou vůní, ve které najdete ovocné a jemné květinové tóny, jako jsou zralé ryngle, sušené meruňky nebo lipový květ. V chuti je víno plné, šťavnaté a harmonické, s příjemnou kyselinkou. Chuť připomíná vyzrálé nektarinky, kompotované broskve nebo sušený ananas a celkový dojem podtrhuje typická mineralita. Výborně se hodí k pokrmům z vepřového masa nebo k těstovinám s krémovými omáčkami. Má velmi dobrý potenciál k archivaci.

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: 9 g/l

Objevte noblesní Ryzlink vlašský z vyhlášené vinice Šobes. Zaujme svěžestí 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 v ní také lehkou mineralitu. Doporučujeme jej podávat například k ovocným dezertům nebo vyzrálým plísňovým sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



★ 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 plisní a dezertům s mascarpone. Lze dlouhodobě archivovat.

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



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,2 l

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



Zbytkový cukr:
123,6 g/l



Kyseliny:
8,4 g/l



Alkohol:
11,0 %



Bezcukerný extrakt: 48,5 g/l

Pokud v ruce držíte plnou láhev a čtete popis vína na etiketě, máte jedinečnou šanci ochutnat výjimečnou šarži Rulandského šedého z viniční tratě Šobes. V ročníku 2018 zde totiž hrozny této odrůdy dozrály do nebyvalé cukernatosti, v historii šobeských vín doposud nedosaženou. Bohatá vůně i chuť směřují k projevům, který známe z ledových a slámových vín, tedy mohutnost, ušlechtilost, ohromující cukr a extrakt, svěží kyselina a svůdná příchutí po medu, rozinkách 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 5355. Neuburské 2025, pozdní sběr, č. šarže 5355**Suché / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**
5,3 g/l**Kyseliny:**
6,4 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 21,5 g/l

Neuburské z ročníku 2025 z vyhlášené viniční trati Peklo je typickým zástupcem své odrůdy a potěší všechny, kteří si chtějí užít příjemné chvíle při posezení s blízkými. Těšte se na atraktivní vůni připomínající pražené mandle v medu a kandované ovoce. V ústech ucítíte skvělý balanc zbytkového cukru a kyselinky. Chuť připomíná kompotovaný ananas, tropické liči nebo vyzrálé nektarinky. Výborně se hodí k těstovinám a k lehkým úpravám vepřového masa. Má výborný archivační potenciál.

Z 5366. Modrý Janek 2025, pozdní sběr, č. šarže 5366**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**
11,5 g/l**Kyseliny:**
6,3 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 23,9 g/l

Vychutnejte si málo známou odrůdu Modrý Janek, která vyzrála na jedinečné vinici Peklo v Šatově. Toto víno vás již při prvním přičichnutí okouzlí svou bohatou vůní, která připomíná šťavnaté zahradní ovoce a lehkou pepřnatost a kořenitost. V ústech působí plně a svěží kyselinka krásně balancuje s lehkým zbytkovým cukrem. Objevíte meruňkový kompot, vyzrálé nektarinky a ryngle. Skvěle se bude hodit k lehkým úpravám vepřového masa a těstovinám s krémovou omáčkou. Má velmi dobrý potenciál na archivaci.

Z 5377. Müller Thurgau 2025, pozdní sběr, č. šarže 5377**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**
16,7 g/l**Kyseliny:**
7,0 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 28,2 g/l

Müller Thurgau z vyhlášené viniční trati Peklo vás hned při prvním přivonění a napití ohromí svým výrazným ovocným projevem. Nasládlá chuť tohoto vína připomíná širokou plejádu tónů připomínajících například žlutý meloun, ananas, kompotované liči nebo meruňkovou marmeládu. Skvěle vybalancovaná svěží kyselinka a velmi dlouhá dochuť doplňují výjimečnost tohoto vína. Víno si užijte například k ovocnému salátu, lehkému dezertu nebo jen tak, při příjemných chvílích s vašimi blízkými. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

Z 5388. Tramín červený 2025, výběr z hroznů, č. šarže 5388**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**
19,5 g/l**Kyseliny:**
6,9 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 27,5 g/l

Nechte se lákat Tramínem červeným z ročníku 2025 z proslulé vinice Peklo. Toto víno je skutečným požítkem pro smysly. Jeho vůně vás přenesení do rozkvetlé zahrady plné růží a narcisů. V ústech vás víno doslova pohládí svou čistotou a opojnou harmonií mezi zbytkovým cukrem a svěží kyselinkou. V bohaté chuti najdete vyzrálé meruňky, kompotované broskve a jemnou kořenitost. Bude ideálním společníkem k lehkým dezertům, ovocným salátům, nebo jen tak, jako sladká tečka za dlouhým dnem. Má velmi dobrý potenciál k archivaci.

Z 1396. Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, č. šarže 1396, ROBINIA**Suché / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**
6,4 g/l**Kyseliny:**
6,5 g/l**% Alkohol:**
13,0 %**Bezcukerný extrakt:** 25,4 g/l

Robinia je exkluzivní značka mimořádných vín Znovínu. Robinia pseudoacacia L. je latinský název pro trnovník akát. Vína nazrávala ve velkých dřevěných akátových sudech, které podmalovávají chuť i vůni bílých vín. Atraktivní Ryzlink

rýnský z ročníku 2021 vás potěší svou harmonií a plností. Ve vůni hledejte tóny tropického ovoce a akátového medu. V ústech zaznamenáte chuť připomínající kompotované meruňky, pomelo nebo červený grep. Víno má velmi dlouhou dochuť a zaujme vás jeho vyvážený poměr zbytkového cukru a šťavnaté kyselinky. Výborně se bude hodit k pizze, těstovinám s krémovou omáčkou nebo vepřovému masu. Má velmi dobrý potenciál k archivaci.

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



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
0,1 g/l



Kyseliny:
5,2 g/l



Alkohol:
13,5 %



Bezcuker. 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, vanilkovými i kouřovými tóny. Podporuje jeho přirozenou strukturu, robustnost a komplexnost. Toto velké víno je skvělým partnerem pro sváteční chvíle i ideálním typem pro snoubení s jídlem i dezerty v gastronomii. Toto víno má výborné předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

Suché / Hustopečsko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
3,9 g/l



Kyseliny:
5,8 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt:
20,3 g/l

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



★ ocenění

Suché / Hustopečsko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
4,5 g/l



Kyseliny:
5,7 g/l



Alkohol:
13,0 %



Bezcukerný extrakt:
20,0 g/l

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

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



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr:
0,3 g/l



Kyseliny:
5,1 g/l



Alkohol:
15,0 %



Bezcukerný extrakt:
36,2 g/l

Nádherný Cabernet Sauvignon s typickým projevem odrůdy a lehkým dotekem nazrávání v akátovém sudu vás nadchne. Víno vás hned po přivonění okouzlí intenzivní vůní po švestkových povidlech, perníkovém koření a vanilce.

Chuť je mohutná, intenzivní a opojná. Hledejte v ní vyzrálé višně, hořkou čokoládu a karamel. Ušlechtilý projev vína podtrhuje hladká tříslovina. Perfektně se bude hodit k čokoládovým dortům, brownies nebo zvěřině. Vychutnejte jej v příjemné společnosti, ideálně s druhým Cabernetem z této řady, které zrál v dubovém sudu a zhodnoťte, který je vítězem duelu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



Suché / 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 % Bezucerný extrakt: 20,3 g/l

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

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



Suché / 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 % Bezucerný extrakt: 23,0 g/l

Vychutnejte si Sauvignon z ročníku 2018, který nazrával ve velkých dubových sudech v Louckém klášteře. Zaujme vás jeho vůně vanilk, 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, vinická trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 5350	Šumivé víno Lehké jako pírko sec – Savilon 2025 šumivé víno, bílé, Znojensko, 0,75 l	5350	ne	180 Kč
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 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 5350. Šumivé víno Lehké jako pírko sec 2025, šumivé víno, č. šarže 5350


Sec / Znojensko / 0,75 l
Teplota: 8–10 °C

 Zbytkový cukr: 28,9 g/l	 Kyseliny: 6,8 g/l	% Alkohol: 10,5 %
---	---	-----------------------------

Šumivé víno z řady Lehké jako pírko s přirozeně nižším obsahem alkoholu okouzlí bohatým perlením a výraznou ovocnou vůní i chutí. Hned po ochutnání zjistíte, že je naprosto neodolatelné – každý doušek přirozeně vybízí k dalšímu napití. Toto šumivé víno vzniklo jediným prokvašením čerstvě vylisovaného hroznového moštu odrůdy Savilon a jistě vám bude ideálním společníkem pro chvíle, kdy si chcete dopřát lehkost, osvěžení a radost bez kompromisů.

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 dodává do 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


Brut nature / Morava / 0,75 l
Teplota: 8–10 °C

 Zbytkový cukr: 1,3 g/l	 Kyseliny: 7,5 g/l	% Alkohol: 12,5 %	 Bezcukerný extrakt: 19,3 g/l
--	---	-----------------------------	---

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

Z 4362. Znovín Classic Sekt brut, jakostní šumivé víno, č. šarže 4362


Brut / Morava / 0,75 l
Teplota: 8–10 °C

 Zbytkový cukr: 9,1 g/l	 Kyseliny: 7,4 g/l	% Alkohol: 12,5 %	 Bezcukerný extrakt: 22,4 g/l
--	---	-----------------------------	---

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

Z 4363. Znovín Classic Sekt demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 4363


Demi sec / Morava / 0,75 l
Teplota: 8–10 °C

 Zbytkový cukr: 40,6 g/l	 Kyseliny: 7,9 g/l	% Alkohol: 12,0 %	 Bezcukerný extrakt: 24,1 g/l
---	---	-----------------------------	---

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

Z 4353. Znovín Classic Sekt demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 4353**Demi sec / Morava / 0,75 l**

Teplota: 8–10°C

**Zbytkový cukr:**
37,4 g/l**Kyseliny:**
7,5 g/l**% Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný
extrakt:** 34,3 g/l

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**Brut / Morava / 0,75 l**

Teplota: 8–10°C

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

Exkluzivní suší 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**Demi sec / Morava / 0,75 l**

Teplota: 8–10°C

**Zbytkový cukr:**
39,7 g/l**Kyseliny:**
9,3 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný
extrakt:** 22,7 g/l

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:**
41,9 g/l**Kyseliny:**
8,0 g/l**% Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný
extrakt:** 24,4 g/l

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 sytě růžová barva. Sekt byl vyroben tradiční metodou kvašením v lahvi.

FRIZZANTE novinka

Moderní, svěží, aromaticky i chuťově bohatá perlivá vína, která díky jemnému nasycení oxidem uhličitým a dokonalému výběru hroznů z našich vinic nabízí skvělý prožitek.

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 5326	Znovín Frizzante bílé suché 2025 perlivé víno moravské zemské, Morava, 0,75 l	5326	ne	119 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, vinická trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 5327	Znovín Frizzante bílé polosladké 2025 perlivé víno moravské zemské, Morava, 0,75 l	5327	ne	119 Kč
Z 5328	Znovín Frizzante růžové polosuché 2025 perlivé víno moravské zemské, Morava, 0,75 l	5328	ne	119 Kč

Z 5326. Znovín Frizzante bílé suché 2025, č. šarže 5326



Suché / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10 °C**

 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	% Alkohol:
6,4 g/l	6,6 g/l	11,5 %

Atraktivní, moderní, suché, svěží, aromaticky i chuťově bohaté a pestré perlivé víno, které díky jemnému nasycení oxidem uhličitým a dokonalému výběru vín z našich vinic nabízí skvělý prožitek. Doporučujeme dobře vychladit a užít si ho ve společnosti přátel takto samotné, případně v míchaných nápojích.

Z 5327. Znovín Frizzante bílé polosladké 2025, č. šarže 5327



Polosladké / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10 °C**

 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	% Alkohol:
29,6 g/l	6,5 g/l	11,0 %

Atraktivní, moderní, příjemně nasládlé a zároveň svěží, aromaticky i chuťově bohaté a pestré perlivé víno, které díky jemnému nasycení oxidem uhličitým a dokonalému výběru vín z našich vinic nabízí skvělý prožitek. Doporučujeme dobře vychladit a užít si ho ve společnosti přátel takto samotné, případně i v míchaných nápojích.

Z 5328. Znovín Frizzante růžové polosuché 2025, č. šarže 5328



Polosuché / Morava / 0,75 l

Teplota: **8–10 °C**

 Zbytkový cukr:	 Kyseliny:	% Alkohol:
15,1 g/l	6,3 g/l	11,5 %

Toto atraktivní růžové frizzante reprezentuje moderní přístup k výrobě perlivých vín. Základem je precizní výběr hroznů z našich vinic, které vínu propůjčily jeho aromatickou bohatost a pestrou chuťovou paletu. Díky jemnému nasycení oxidem uhličitým vyniká přirozená svěžest a lehkost. V ústech objevíte třešně, višně a lesní jahody. Dobře vychlazené si ho užijte při pohodových posezeních nebo ho přidejte do míchaných drinků.

PLECHOVKY novinka

Víno, které si můžete vzít kamkoli s sebou – prakticky, jednoduše a bez kompromisů v chuti. Naše vína v plechovkách jsou ideální na výlet, piknik, festival nebo neformální posezení s přáteli.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, vinická trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 5313	Znovín plechovka cuvée bílé perlivé víno z Moravy moravské zemské víno, polosladké, Morava, 0,25 l	5313	ne	39,90 Kč
Z 5329	Znovín plechovka cuvée růžové perlivé víno z Moravy moravské zemské víno, polosladké, Morava, 0,25 l	5329	ne	39,90 Kč

Z 5313. Znovín plechovka bílé cuvée, č. šarže 5313



Polosladké / Morava / 0,25 l

Teplota: 8–10°C



Zbytkový cukr:
20,6 g/l



Kyseliny:
6,2 g/l



% Alkohol:
11,5 %

Vyzkoušejte naši novinku! Svěží vůně žlutého tropického ovoce, manga a sušených plátků ananasu je elegantně zvýrazněna jemným perlením. Orientální koření, sušená pomerančová kůra a příjemná harmonie kyselin a zbytkového cukru. To jsou hlavní znaky chuti první plechovky ze Znovínu, skvělé společnice veškerých oslav i běžných dnů.

Z 5329. Znovín plechovka růžové cuvée 2025, č. šarže 5329



Polosladké / Morava / 0,25 l

Teplota: 8–10°C



Zbytkový cukr:
20,3 g/l



Kyseliny:
6,5 g/l



% Alkohol:
11,0 %

Osvěžující vůně malin, zralých jahod, je elegantně zvýrazněna jemným perlením. V chuti dominují tóny červeného rybízu, višní s příjemnou harmonií kyselin a zbytkového cukru. To jsou hlavní znaky chuti první růžové plechovky ZNOVÍN z Moravy, skvělé společnice veškerých oslav během celého roku.

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE novinka

Dopřejte si osvěžení v podobě nealkoholických nápojů z moravských hroznů, které si zachovávají jejich přirozenou chuť a svěžest.

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 5393	Hroznový mošt 2025 Morava, 0,75 l	5393	ne	119 Kč
Z 5394	Hroznový nápoj sycený 2025 Morava, 0,75 l	5394	ne	119 Kč

Z 5393. Hroznový mošt 2025, č. šarže 5393



100% hroznový mošt z Moravy je skvělou volbou pro všechny, kteří si chtějí vychutnat přirozenou chuť hroznů bez alkoholu. Vyrábí se z kvalitních moravských hroznů a zachovává jejich příjemně ovocný charakter a přirozenou sladkost.

Z 5394. Hroznový nápoj sycený 2025, č. šarže 5394



Sycený hroznový nápoj z moravských hroznů je osvěžující nealkoholická varianta pro všechny, kteří mají rádi svěží chuť hroznů a jemné perlení. Vzniká spojením kvalitního hroznového moštu z Moravy, vody a následného sycení, díky čemuž je lehký, příjemně šťavnatý a skvěle pitelný.



ZNOVÍN

víno v bag-in boxu

Novinka!



V prodeji od podzimu 2026

Moravská zemská vína

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Č. šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2549	Ryzlink rýnský 2025, moravské zemské víno, polosladké Znojensko, Božice, 0,75 l	2549	ne	120 Kč
L 2543	Veltlínské zelené 2025, moravské zemské víno, suché Znojensko, Božice, 0,75 l	2543	ne	120 Kč
L 2575	Chardonnay 2025, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Božice, 0,75 l	2575	ne	130 Kč
L 2574	Rulandské bílé 2025, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Oleksovice, 0,75 l	2574	ne	120 Kč
L 2532	Rulandské šedé 2025, moravské zemské víno, suché Znojensko, Božice, 0,75 l	2532	ne	130 Kč
L 2573	Tramín červený 2025, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Božice, 0,75 l	2573	ne	130 Kč
L 2572	Pálava 2025, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Borotice, 0,75 l	2572	ne	130 Kč
L 2507	Frankovka rosé 2025, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Borotice, 0,75 l	2507	ne	120 Kč
L 2505	Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, polosladké Znojensko, Božice, 0,75 l	2505	ne	120 Kč
L 2334	Frankovka 2023, moravské zemské víno, suché Znojensko, Borotice, 0,75 l	2334	ne	120 Kč
L 2329	Cabernet Moravia 2023, moravské zemské víno, suché Znojensko, Borotice, 0,75 l	2329	ne	120 Kč
L 2442	Cabernet Sauvignon 2024, moravské zemské víno, suché Znojensko, Oleksovice, 0,75 l	2442	ne	120 Kč

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



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.

Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 21,0 g/l

Kyseliny: 7,7 g/l

%

Alkohol: 12,5 %

Bezukerný extrakt: 20,9 g/l

L 2543. Veltlínské zelené 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2543



Zlatavá barva se zelenkavými odlesky, vůně zelených jablek, bílého pepře a limetky. Chuť středně plná, lehce pikantní, se svěží kyselinkou v dochuti. Doporučujeme k pečené drůbeži, ke grilované zelenině, k polotvrdým sýrům s oky.

Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 7,2 g/l

Kyseliny: 5,9 g/l

%

Alkohol: 12,0 %

Bezukerný extrakt: 20,2 g/l

L 2575. Chardonnay 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2575



Zlatožlutá barva, vůně akátového květu, citronové trávy, manga a zelených banánů. Chuť tyto vjemy potvrzuje. Je robustní, plná, s dlouhou perzistencí. Doporučujeme k těstovinám se smetanovými omáčkami, k rybě na másle, ke krémovým sýrům typu brie.

Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 12,3 g/l

Kyseliny: 6,4 g/l

%

Alkohol: 11,0 %

Bezukerný extrakt: 20,5 g/l

L 2574. Rulandské bílé 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2574**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
12,5 g/l**Kyseliny:**
6,4 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 20,6 g/l

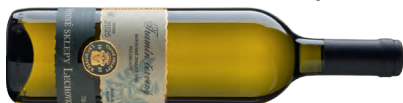
Zlatavá barva, vůně lipového květu, letních jablek, vanilky a čerstvého másla. Chuť je elegantní, harmonická, vyvážená, s dlouhou trávajícím vjemem. Doporučujeme k pečenému kuřecímu nebo králičímu masu, k těstovinám s parmazánem.

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 %**Bezcukerný extrakt:** 20,6 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 2573. Tramín červený 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2573**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
14,7 g/l**Kyseliny:**
6,2 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 21,0 g/l

Zlatožlutá barva, vůně okvětních růžových lístků, zralého manga, skořice a zázvoru. Chuť je mohutná, kulatá, kořenitá, s dlouhým medovým závěrem. Doporučujeme k asijské a kořeněné kuchyni, k sýrům s modrou plísní.

L 2572. Pálava 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2572**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
16,1 g/l**Kyseliny:**
6,5 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 21,1 g/l

Zlatožlutá barva, vůně přezrálého liči, vanilkového lusu, mandarinky a medu. Chuť je bohatá, harmonická, s tóny kompotovaného ovoce a dlouhou perzistencí. Doporučujeme k asijské kuchyni, k husím paštikám, k sýrům s modrou plísní.

L 2507. Frankovka rosé 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2507**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C

**Zbytkový cukr:**
16,4 g/l**Kyseliny:**
6,4 g/l**Alkohol:**
10,5 %**Bezcukerný extrakt:** 19,3 g/l

Víno růžové barvy s oranžovými odlesky, s vůní malin, lesních jahod a červeného pomeranče. Chuť je příjemně lehká, ovocná, s jemnou pikantností, šťavnatá. Doporučujeme k salátům s mozzarellou, ke grilovanému lososu, ke krevetám na bylinkách.

L 2505. Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2505**Polosladké / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 6–8°C

**Zbytkový cukr:**
25,2 g/l**Kyseliny:**
6,5 g/l**Alkohol:**
10,5 %**Bezcukerný extrakt:** 19,5 g/l

Korálová růžová s odleskem pivoňky, s vůní zahradních jahod, přelitých čerstvou smetanou. V chuti jahody se smetanou vkusně doplňuje příjemný zbytek cukru a šťavnatá kyselinka. Doporučujeme k ovocným salátům, pokrmům s mátou nebo bazalkou.

L 2334. Frankovka 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2334



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 plísň.

L 2329. Cabernet Moravia 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2329



Granátová barva, intenzivní vůně čokolády a sušeného ovoce. Chuť je opulentní, s krásnou tříslovinkou 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



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

Vína přívlastková

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2541	Veltlínské zelené 2025, pozdní sběr, suché Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2541	ano	170 Kč
L 2525	Ryzlink vlašský 2025, pozdní sběr, suché Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2525	ano	170 Kč
L 2438	Ryzlink rýnský 2024, pozdní sběr, suché Znojemsko, Oleksovice, Rusteny, 0,75 l	2438	ano	170 Kč
L 2304	Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Božice, Pustina, 0,75 l	2304	ano	170 Kč
L 2307	Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2307	ano	170 Kč
L 2315	Chardonnay 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2315	ano	190 Kč
L 2420	Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2420	ano	170 Kč
L 2531	Rulandské šedé 2025, pozdní sběr, polosuché Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2531	ano	190 Kč
L 2427	Tramín červený 2024, výběr z hroznů, sladké Znojemsko, Oleksovice, U Lipky, 0,75 l	2427	ano	190 Kč
L 2533	Pálava 2025, výběr z bobulí, sladké Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2533	ano	195 Kč
L 2314	Pálava 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Borotice, U Auerového kříže, 0,75 l	2314	ano	190 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2516	Irsai Oliver 2025, pozdní sběr, polosladké Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2516	ano	190 Kč
L 2536	Cabernet Moravia 2025, výběr z hroznů, suché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2536	ano	170 Kč
L 2537	Cabernet Sauvignon 2025, pozdní sběr, suché Znojensko, Oleksovice, U Lipky, 0,75 l	2537	ano	170 Kč
L 2145	Zweigeltrebe 2021, výběr z hroznů, suché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2145	ano	190 Kč

L 2541. Veltlínské zelené 2025, pozdní sběr, č. šarže 2541

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
5,7 g/l**Kyseliny:**
6,8 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukrný extrakt:** 21,7 g/l

Typický zástupce terasovité viniční trati Nová hora v Božicích. Světle žlutá barva se zelenavými odlesky, vůně je kombinací tónů lipového květu, bílého pepře a čerstvých mandlí. V chuti se mísí lehká minerálnost, odrážející ráz půdy, ve které víno vyrostlo, s příjemnou ovocností a svěží kyselinkou. Doporučujeme k chřestu, k jemným paštikám, k tvrdým sýrům.

L 2525. Ryzlink vlašský 2025, pozdní sběr, č. šarže 2525

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
2,9 g/l**Kyseliny:**
6,7 g/l**Alkohol:**
13,0 %**Bezcukrný extrakt:** 21,6 g/l

Vlašský ryzlink z naší, pro „vlašáky“, tak typické viniční trati Stará hora, jež díky vápenitému podloží skýtá ideální podmínky právě pro tuto odrůdu. Zlatavá barva, jemná vůně s nádechem lipového květu, čerstvého angreštu, v kombinaci s lehkou minerální zaprášeností. Chuti dominuje plnost, bohatá struktura a pikantní kyselinka v závěru. Doporučujeme ke sladkovodním rybám, k drůbeži na bylinkách, k paštikám.

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 %**Bezcukrný 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 zakousli 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 %**Bezcukrný extrakt:** 20,6 g/l

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

L 2307. Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, č. šarže 2307**Suché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
8,1 g/l**Kyseliny:**
7,1 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný 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 / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
23,2 g/l**Kyseliny:**
6,6 g/l**Alkohol:**
13,0 %**Bezcukerný 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 2420. Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, č. šarže 2420

★ ocenění

Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
27,1 g/l**Kyseliny:**
6,5 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný 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 2531. Rulandské šedé 2025, pozdní sběr, č. šarže 2531**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
12,8 g/l**Kyseliny:**
6,7 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 23,4 g/l

Ryzí zlato asi nejlépe vystihuje barvu této šedé rulandy, jako by se zrcadila ve vůni i chuti, jež jsou vzájemně propojené v krásné harmonii. Tóny zralých hrušek, grepového džemu, hebká krémovost, minerální podtón, krásná symfonie. Doporučujeme ke kachně s jablky, k lososovi na grilu, k polotvrdým a zrajícím sýrům.

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

★ ocenění

Sladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

**Zbytkový cukr:**
47,4 g/l**Kyseliny:**
6,2 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný 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 ničím nezadá s neméně bohatým chuťovým projevem, s dominancí kandovaného tropického ovoce, koření a medu a kořenitou pikantností v dochuti. Doporučujeme k sýrům s modrou plísní, ke kořeněným jídlům.

L 2533. Pálava 2025, výběr z bobulí, č. šarže 2533



Sladké / Znojensko / 0,5 l
Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 55,6 g/l Kyseliny: 7,1 g/l Alkohol: 11,5 % Bezcukerný extrakt: 26,8 g/l

Jak už barva naznačuje, tohle víno jsou sluneční paprsky přeměněné do tekutého stavu. Vůně je pestrou paletou tónů rozinek, kompotovaných mandarinek, liči, přezrálé broskve, vanilky a medu. V chuti spolu všechny tyto složky rozehrávají symfonii pro vaše chuťové pohárky. Doporučujeme k foie gras, sýrům s modrou plísní, k thajské nebo indické kuchyni.

L 2314. Pálava 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2314



★ ocenění

Polosladké / Znojensko / 0,75 l
Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 36,4 g/l Kyseliny: 6,4 g/l Alkohol: 12,5 % Bezcukerný 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 zakulacující, zbytek cukru. Doporučujeme k jemně pikantním pokrmům, k sýrům s modrou plísní, k sladším ovocným dezertům.

Z 2516. Irsai Oliver 2025, pozdní sběr, č. šarže 2516



Polosladké / Znojensko / 0,75 l
Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 17,7 g/l Kyseliny: 6,3 g/l Alkohol: 11,5 % Bezcukerný extrakt: 20,3 g/l

Typická světle žlutá barva, nádherná vůně, jež je nepřebornou paletou tónů muškátů, orientálního koření, růží a fialek. V chuti vás osloví výrazná chuť čerstvých hroznů a citrusů, lehkost a příjemná pitelnost. Doporučujeme k ovocným salátům, melounu s prosciuttem, k mořským plodům.

L 2536. Cabernet Moravia 2025, výběr z hroznů, č. šarže 2536



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



Zbytkový cukr: 0,4 g/l Kyseliny: 5,6 g/l Alkohol: 13,0 % Bezcukerný extrakt: 33,7 g/l

Intenzivní granátová barva s fialovými odlesky, vůně černého rybízu, višňového džemu a suchých tabákových listů, jsou jasnou předzvěstí toho, že toto víno ve vinici dosáhlo výběrových parametrů. Chuť to jen potvrzuje. Je opulentní, hebké sameťové, s harmonickou tříslovinou a dlouhým závěrem. Doporučujeme ke grilované vepřové krkovičce, jelenímu guláši, k sýrům s bílou plísní.

L 2537. Cabernet Sauvignon 2025, pozdní sběr, č. šarže 2537



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



Zbytkový cukr: 1,2 g/l Kyseliny: 5,5 g/l Alkohol: 12,5 % Bezcukerný extrakt: 28,8 g/l

Temně granátová barva, vůně zralých moruší, černých třešní, s tóny kvalitní čokolády, grafitu, s lehkým nádechem vanilky. Chuť je mohutná, robustní, díky jemné tříslovině hebká a sametová, příjemně zakulacená. Doporučujeme k hovězímu steaku, jehněčí pečení, k tvrdým vyzrálým sýrům.

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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr:
0,7 g/lKyseliny:
4,6 g/lAlkohol:
14,5 %Bezcukerný
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 tříslovinkou dotváří úžasnou sametovou plnost, jež nabádá k dalším douškům. Doporučujeme k hovězímu, vepřovému masu, steakům, pernaté zvěřině a ke kvalitním tvrdým sýrům.

Vína řady Blue line

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, vinická trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2545	Veltlínské zelené 2025, výběr z hroznů, polosladké Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2545	ano	220 Kč
L 2128	Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Božice, Pustina, 0,75 l	2128	ano	220 Kč
L 2522	Rulandské šedé 2025, zrálé na kvasnicích, pozdní sběr, suché Znojensko, Oleksovice, U Lipky, 0,75 l	2522	ano	220 Kč
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 2545. Veltlínské zelené 2025, výběr z hroznů, č. šarže 2545



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
20,9 g/lKyseliny:
7,1 g/lAlkohol:
12,0 %Bezcukerný
extrakt: 21,7 g/l

Vůbec poprvé vám představujeme Veltlínské zelené ze Staré hory. Ochutnejte panenskou sklizeň z této výjimečné vinické trati, ve zlatavé barvě, jemné vůni lipového květu, citrusů, zeleného pepře, s nádechem medové vyzrálosti. Chuť je mohutná, krásně zakulacená zbytkovým cukrem, příjemně kořenitá, pikantní. Doporučujeme k telecímu řízku, k pečenému lososu, k měkkým sýrům s bílou plísní.

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



★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

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

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

L 2522. Rulandské šedé 2025, zráló na kvasnicích, pozdní sběr, č. šarže 2522



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:
5,6 g/l



Kyseliny:
5,7 g/l



% Alkohol:
12,0 %



Bezcukerný
extrakt: 20,2 g/l

Rulandské šedé vyrobené starou francouzskou metodou Batonnage, tedy dlouhodobějšího míchání a zrání vína na kvasničných kalech, díky níž získává víno typickou krémovost, robustnost a komplexnost. To vše doplněno jemnou vůní zralé máslové hrušky, žlutého melounu, křupavé chlebové kůrky a příjemnou mineralitou v závěru. Doporučujeme ke grilovanému candátovi, ke králíčímu masu, ke krémovému houbovému rizotu.

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

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



★ ocenění

Sladké / Znojemsko / 0,5 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:
111,8 g/lKyseliny:
7,2 g/l% Alkohol:
11,5 %Bez cukerný
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 vyzálostí a nebyvalou 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/lKyseliny:
6,9 g/l% Alkohol:
12,5 %Bez cukerný
extrakt: 22,3 g/l

Že se této odrůd v našich vinicích daří, dokazuje další z lechovických bobulových Pálav, tentokrát poprvé v této kategorii z viniční trati Stará hora v Božicích. Přivoňte, ochutnejte a dáte za pravdu předchozím slovům. Ta barva, to jsou ve sklenici zrcadlící se sluneční paprsky. Vůně čerstvě oloupané mandarinky, přidané do mísy červeného pomela. Chuť, to je slunce v tekutém stavu, nektar, oplývající nádhernou vyzálostí, 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/lKyseliny:
6,5 g/l% Alkohol:
12,5 %Bez cukerný
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 vůní květů rozkvetlé louky, s příměsí angreštu, sladké limety a do chuti přecházející tóny žlutého ovoce, vkusně doplňující harmonii a vyzálost 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/lKyseliny:
5,6 g/l% Alkohol:
13,0 %Bez cukerný
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 peckovin, 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2595	VeRySgo cuvée 2025, VOC Znojmo, suché Znojmsko, 0,75 l	2595	ano	190 Kč
L 2497	Veltlínské zelené 2024, VOC Znojmo, suché Znojmsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2497	ano	190 Kč
L 2598	Ryzlink rýnský 2025, VOC Znojmo, polosuché Znojmsko, Oleksovice, Rusteny, 0,75 l	2598	ano	190 Kč
L 2498	Ryzlink rýnský 2024, VOC Znojmo, polosuché Znojmsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2498	ano	190 Kč
L 2596	Sauvignon 2025, VOC Znojmo, suché Znojmsko, Oleksovice, U Lipky, 0,75 l	2596	ano	190 Kč
L 2496	Sauvignon 2024, VOC Znojmo, suché Znojmsko, Oleksovice, U Lipky, 0,75 l	2496	ano	190 Kč

L 2595. VeRySgo cuvée 2025, VOC Znojmo, č. šarže 2595

**Suché / Znojmsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12 °C

**Zbytkový cukr:**
3,3 g/l**Kyseliny:**
6,9 g/l**Alkohol:**
12,0 %**Bezcukerný extrakt:** 21,5 g/l

Poprvé jsme pro vás připravili nevšední zážitek v podobě virtuální procházky našimi vinicemi od východu k západu, a to v několika doušcích tohoto cuvée. Přivoňte k vínu ve sklenici a učitě nezaměnitelné aroma „lipkového sauvignonu“. Ochutnejte a po chvíli se ve vašich ústech rozezná krásná symfonie chutí s kořenitou strukturou veltlínu vystavěnou na terasách nové hory a vznešenost až noblesa tělnatého ryzlinku z Oleksovických Rusten. Písmena „go“ v názvu nabádají k dalšímu napití, k dalšímu myšlenkovému putování. Doporučujeme k sušené šunce, rybám s výraznější úpravou, tvrdým sýrům.

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

**Suché / Znojmsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12 °C

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

Víno barvy letního slunce v odlescích oblázků viniční trati Nová hora v Božicích, s vůní čerstvě naloupaných mandlových jader jakoby vsazených do rosou osvěžené 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 2598. Ryzlink rýnský 2025, VOC Znojmo, č. šarže 2598

**Polosuché / Znojmsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12 °C

**Zbytkový cukr:**
11,7 g/l**Kyseliny:**
7,0 g/l**Alkohol:**
12,5 %**Bezcukerný extrakt:** 21,9 g/l

Aroma evokující vůni čerstvě oloupaného červeného pomeranče při přípravě ranního snídaňového smoothie, k dodání energie do nového dne. V chuti naleznete tóny medu a sušených meruněk. Mohutné tělo, zakulacující zbytek cukru a krásná kyselinka, to je kombinace, která dokáže odpavit starosti všedního dne a přispět k jeho nevšednosti. Doporučujeme k vepřové panence, telecím řízkům, tučnějším paštikám.

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



★ ocenění

Polosuché / Znojmsko / 0,75 l
Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 13,4 g/l Kyseliny: 7,2 g/l % Alkohol: 12,0 % Bezukerný 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 2596. Sauvignon 2025, VOC Znojmo, č. šarže 2596



Suché / Znojmsko / 0,75 l
Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 6,7 g/l Kyseliny: 7,0 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezukerný extrakt: 24,3 g/l



Sauvignon z naší typické destinace této odrůdy, z vinice U Lipky, první přivonění vás nenechá na pochybách, že tohle víno se urodilo právě tady. Pikantní vůně čerstvě utržené, zralé a šťavnaté broskve. Chuť s tóny černého rybízu a pro naše vinice tak charakteristický projev minerality v podobě prašné polní cesty v horkém letním dnu. A když polknete, po chvíli se vám v ústech rozvoní tóny čerstvých kopřiv. Doporučujeme k mořským plodům, chřestu, bylinkovým omáčkám.

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



Suché / Znojmsko / 0,75 l
Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 3,8 g/l Kyseliny: 6,8 g/l % Alkohol: 12,0 % Bezukerný 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 Znojmsko, Borotice, U Auerového kříže, 0,2 l	1526	ano	400 Kč
L 2232	Ryzlink rýnský 2022, slámové víno, sladké Znojmsko, Oleksovice, U Lipky, 0,2 l	2232	ano	500 Kč
L 2150	Cabernet Sauvignon 2021, slámové víno, sladké Znojmsko, Oleksovice, U Lipky, 0,2 l	2150	ano	400 Kč
L 2335	Ryzlink rýnský 2023, ledové víno, sladké Znojmsko, Božice, Stará hora, 0,2 l	2335	ano	500 Kč

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



★ ocenění

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

Zbytkový cukr: 180,1 g/l Kyseliny: 6,7 g/l % Alkohol: 11,0 % Bezukerný 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. Výlisnost u těchto hroznů je cca 15–20 % (průměrná výlisnost u klasického vína je pro srovnání 75–80 %). Vzniklý mošt se zakváší 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/lKyseliny:
7,3 g/lAlkohol:
10,0 %Bezcukerný
extrakt: 75,1 g/l

Intenzivní zlatožlutá barva s nezaměnitelnou vůní kandovaných datlí, papáji a pomerančové kůry. Chuť je mohutná, koncentrovaná a evokující pocit, že hrozny sesychaly na letním slunci. Střídají se v ní jednotlivé aromatické složky, jež v nádherné harmonii doplňuje chuť rozinek sultánků. 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/lKyseliny:
8,9 g/lAlkohol:
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 rybíz a švestkových povidel. Chuť jakoby se zrcadila ve vůni a v jeho odlescích ještě odhalovala perník s tóny jahodové marmelády. Doporučujeme k sladkým dezertům.

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



★ ocenění

Sladké / Znojemsko / 0,2 l

Teplota: 8–10°C

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

Okouzující zlatožlutá barva poledního slunce. Ohromující vůně lipového květu a vanilkového lusu 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 vinařský region, vinařská obec, vinická 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 2580	Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, 0,75 l	2580	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/lKyseliny:
7,3 g/lAlkohol:
9,5 %Bezcukerný
extrakt: 55,4 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.

L 2580. Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2580



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 36,0 g/l Kyseliny: 7,4 g/l Alkohol: 8,5 % Bezucerný extrakt: 19,5 g/l

Toto růžové jako by už svou barvou nabádalo k osvěžení. Tedy přesně k tomu, k čemu je předurčeno. Vůně a chuť jsou kombinací tónů bobulového ovoce a lesních jahod v sorbetu, lahodného černého rybízu. Příjemný zbytek cukru tvoří se šťavnatou kyselinkou krásnou harmonii. Nejlépe vychutnáte řádně vychlazené. Doporučujeme do míchaných nápojů, v kombinaci s červeným ovocem.

Frizzante

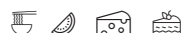
Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, vinická trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2594	Frizzante Muškát moravský 2025, moravské zemské víno, suché Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2594	ne	130 Kč
L 2593	Frizzante Sauvignon 2025, moravské zemské víno, polosladké Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2593	ne	130 Kč
L 2592	Frizzante Zweigeltrebe rosé 2025, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, 0,75 l	2592	ne	130 Kč
L 2576	Frizzante Frankovka 2025, moravské zemské víno, sladké Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2576	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 %

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 syčení 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 2593. Sauvignon 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2593



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 26,5 g/l Kyseliny: 6,5 g/l Alkohol: 11,0 %

Víno s obsahem oxidu uhličitého, jenž podporuje ovocnou chuť a svěžest. Základem je tiché víno z odrůdy Sauvignon, které určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká za pomoci technologie syčení oxidem uhličitým přímo při lahování. 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 %

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

L 2576. Frankovka 2025, moravské zemské víno, č. šarže 2576



Sladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: **6–8°C**



Zbytkový cukr:
47,8 g/l



Kyseliny:
5,2 g/l



% Alkohol:
12,0 %

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

Sekty

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

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnářský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2385	Sekt Lechovice Brut Sauvignon jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2385	ne	260 Kč
L 2271	Sekt Lechovice Demi sec Chardonnay jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2271	ne	260 Kč
L 2277	Sekt Lechovice Rosé Demi sec Zweigeltrebe jakostní šumivé víno růžové, Morava, 0,75 l	2277	ne	260 Kč
L 2384	Sekt Lechovice Brut nature Sylvánské zelené Blue line jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2384	ne	350 Kč
L 2180	Sekt Vranov Brut Chardonnay výlov 2025 Zrálo na dně Vranovské přehrady jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2180	ne	900 Kč

L 2385. Sauvignon, 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 %



Bezcukrný extrakt: 22,1 g/l

Elegantní šumivé víno zlatavě zelenkavé 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, jakostní šumivé víno, č. šarže 2271



★ ocenění

Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

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

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

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



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

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

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

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



★ ocenění

Brut nature / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
2,5 g/lKyseliny:
7,0 g/lAlkohol:
12,5 %Bezcukerný
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 2180. Chardonnay – výlov 2025, jakostní šumivé víno, č. šarže 2180

Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C

Zbytkový cukr:
7,7 g/lKyseliny:
6,7 g/lAlkohol:
12,0 %Bezcukerný
extrakt: 21,2 g/l

Sekt vyrobený klasickou metodou druhotného kvašení v láhvi, s následným zráním a ležením na kvasnicích. Dlouhé ležení na kvasničních kalech v láhvích uložených pod vodní hladinou, dodává sektu jedinečné vlastnosti v chuti a jemnost perlení. Zlatavé barva, jemné elegantní perlení, vůně 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.



Obrázek je pouze ilustrační.

Způsoby doručení a nákupů

Na našem webu zveřejňujeme aktuální informace k dopravě a době doručení. Najdete zde také poslední možné termíny objednávek pro garantované doručení do Vánoc nebo nového roku.

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 zaslání 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

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

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

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, odbyt@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. **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.**

Výdejní místa pro vyzvednutí vami objednaných vín

Vaše objednávky si můžete nechat doručit do výdejních míst po celé ČR. Objednávku pohodlně vytvoříte přes náš e-shop www.znovin.cz. Doručení do výdejního místa je zdarma. Vína budou připravena k vyzvednutí do 14 dní od objednání, podle určených závozoých 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: odbyt@znovin.cz, tel.: 515 266 633, 702 214 145.



Seznam výdejních míst v České republice

1 Brno-Židenice Golden Leaf

Zábrdovická 156/20, Brno-Židenice

☎ 775 180 941

✉ store@golden-leaf.cz

Příjem objednávek do úterý
do 14.00 hod.

Termín závozu každý čtvrtek.

Po-Pá 9.00–12.30, 13.00–17.30
So 10.00–15.00

Vybraná nabídka lahvových vín Znovínu. Zákazníci mohou pro rychlé naložení, zaparkovat na chodníku hned před obchodem, popřípadě na ulici Kuldova, která se nachází za rohem. **Preferovaná platba kartou.**

2 Brno U Královny Elišky

Mendlovo nám. 959/1b, Brno (přes parkoviště za kostelem)

☎ 733 182 834

✉ info@ukralovnyelisky.cz

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

Termín závozu čtvrtky – lichý týden.

Út-So 16.00–21.00

Vhodná telefonická domluva,
možný i jiný termín.

Restaurace, vinotéka, parkování přímo u restaurace zdarma, bezbariérový vstup, pravidelné ochutnávky vín, vybraná nabídka lahvových vín, možná domluva degustací pro skupiny ve stylovém degustačním sklepe. **Platba možná i kartou.**

3 České Budějovice Distribuční centrum „Malá scéna“

Senovážné nám. 248/2, České Budějovice

☎ 792 775 258

✉ malascena3@seznam.cz

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

Termín závozu čtvrtky – lichý týden.

Po 9.00–11.00, 15.30–17.00

Út 15.30–17.00

Čt 15.30–17.00

Café bar, pronájem prostor pro školení, akce, svatby, firmy. Bezbariérový přístup, parkoviště v místě. **Platba možná i kartou.**

4 Frýdek-Místek Staroveské Centrum Vína s.r.o.

Bezručova 2449, Frýdek-Místek

☎ 771 282 659

✉ vinotekafmbezrucova@seznam.czPříjem objednávek do pondělí
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

Po–Pá 9.00–18.00

So 9.00–13.00

Vybraná nabídka vín Znovínu, parkování před domem. **Platba na prodejně možná pouze kartou.****5 Hradec Králové Distribuční centrum Dr. Müller Pharma s.r.o.**

U Mostku 182, Hradec Králové-Pouchov

☎ 495 809 147

✉ distribuce@muller-pharma.czPříjem objednávek do úterý
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu čtvrtek – sudý týden.

Po–St, Pá 7.00–15.00

Čt 7.00–17.00

Vybraná nabídka vín, parkoviště v areálu. **Platba možná i kartou.****6 Cheb Distribuční centrum Sklípek Cimca**

Javorová 2116/18, 350 02 Cheb 2

☎ 737 980 453

✉ sklipekcimca@gmail.comPříjem objednávek do středy
do 14.00 – sudý týden.

Termín závozu pátek – sudý týden.

Po 10.00–17.00

St 10.00–17.00

Pá 9.00–17.00

Vybraná nabídka vín Znovínu a Vinných sklepů Lechovice možnost ubytování, řízené degustace, parkování před domem. **Platba možná i kartou****7 Chomutov Distribuční centrum Pluto CV s.r.o.**

Lipská 4884, Chomutov

☎ 725 955 686

✉ oplutocv@seznam.czPříjem objednávek do středy
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu pátek – lichý týden.

Po–Pá 8.00–16.00

So 9.00–12.00

Vybraná nabídka lahvových vín Znovínu a Lechovic. Bezplatné parkoviště před prodejnou. **Platba možná i kartou.****8 Jablonné nad Orlicí Vinotéka Adlerka**

Aloise Hanuše 141, Jablonné nad Orlicí

☎ 465 641 888, 602 694 111

✉ hotel@filipinum.czPříjem objednávek do pondělí
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–Pá 9.00–18.00

So–Ne 9.00–17.00

V jinou dobu lze víno vyzvednout v recepci hotelu Filipinum po předchozí dohodě do 19.00 hod.

Nabídka lahvových vín. Prodejna se přesunula do Hotelu Filipinum, parkování přímo u prodejny před hotelem, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.****9 Jaroměřice nad Rokytnou Vinotéka Rosnička, s.r.o.**

Komenského 996, Jaroměřice nad Rokytnou

☎ 725 937 597

✉ info@vinotekarosnicka.czPříjem objednávek do pondělí
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–So 8.30–19.00

Kompletní sortiment lahvových a stáčených vín za katalogové ceny, vinařské doplňky, sýry, prémiové rumy, doutníky, náramky, dárkové balíčky, pivní dorty, stáčený Spritz. Parkoviště, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.****10 Jihlava U Adély**

Žižkova 56, Jihlava

☎ 733 736 661

✉ objednavky@rcpecivo.czPříjem objednávek do neděle
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Pá 6.00–16.30

Po dobu letních prázdnin:

Po–Pá 7.00–15.30

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

Platba možná i kartou.

11 Karlovy Vary Distribuční centrum a prodej vybraných vín v provozovně „Flora centrum“**Jáchymovská 49, Karlovy Vary**

☎ 353 225 752

✉ info@flora-centrum.cz

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

Termín závozu pátek – sudý týden.

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

☎ 604 855 222, 603 891 589

✉ znovin@euphoria-kolin.cz

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

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Čt 8.00–12.00, 13.00–16.00**So 9.00–11.00**V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka lahvočných vín, bezbariérový přístup, parkoviště (DC je v areálu firmy CT Servis). **Platba možná i kartou.****13 Kuřim Distribuční centrum Michl Motorsport****Tyršova 1263/7A, Kuřim**

☎ 541 424 344

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

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

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

☎ 771 202 001

✉ info@artscale.cz

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

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Čt 8.30–16.00V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka vín, možnost objednávky z celé nabídky znovinských vín. Bezplatné parkoviště. **Platba možná i kartou.****15 Mladá Boleslav JABLUM CZECH – KÁVOVÉ CENTRUM****Bezděčín 113, Mladá Boleslav**

☎ 602 457 368, 312 312 077

✉ znovin@jablum.cz

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

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Pá 9.00–17.00V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Široká nabídka lahvočných vín, bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba možná i kartou.****16 Olomouc Vinotéka Drexler****Dobnerova 1366/25b, Olomouc**

☎ 608 879 193

✉ miroslavdrexler@gmail.com

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

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–Pá 9.00–18.00**So 9.00–12.00**Prodej lahvočných vín, bezbariérový vstup, parkoviště před vinotékou. **Platba možná i kartou.****17 Ostrava – Moravská Ostrava Centrum vína ze Znovína****Pivovarská 948/12, Ostrava – centrum (za muzeem)**

☎ 732 718 334

✉ centrum@vinazeznovina.cz

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

Termín závozu středa – lichý týden.

St–Pá 15.00–19.00V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka lahvočných vín Znovínu a Lechovic a vinařských doplňků. V Ostravě je možný po dohodě dovoz vín a degustace. **Platba možná i kartou.**

18 Pardubice Distribuční centrum Eliher s.r.o.		
Fáblovka 403, Pardubice-Staré Hradiště		Po-Pá 7.00-18.00
☎ 466 799 440, 724 022 362	✉ eliher@eliher.cz	So-Ne 9.00-18.00
Příjem 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.		
19 Písek Holidays s.r.o.		
U Hřebčince 2538, Písek		Po-Pá 8.00-17.00
☎ 731 002 952, 382 216 884	✉ obchod@holidays-napoje.eu	So 9.00-12.00
Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. - lichý týden.	Termín závozu čtvrtek - lichý týden.	
Široká nabídka znovinských i lechovických vín, parkoviště. Platba možná i kartou.		
20 Plzeň Švejk restaurant a penzion TIVOLI		
Klatovská tř. 125, Plzeň 3		Po-Pá 9.00-15.00
☎ 775 592 470	✉ restaurace@svejkpension.cz	V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.
Příjem 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 znovinských vín. Parkoviště v areálu. Preferovaná platba kartou.		
21 Praha 4 Distribuční centrum a vzorková prodejna znovinských vín na Proutěné		
Proutěná 408, Praha 4-Újezd		Po zavřeno
☎ 602 193 637	✉ slama@znovin.cz	Út-Pá 15.00-19.00
Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod.	So po předchozí telefonické domluvě od 9.00-11.00	
Celý sortiment lahvových znovinských vín, speciality i archivní vína. Prodej 4 druhů stáčených vín z produkce Znovínu. V prodeji i vybraná vína z Vinných sklepů Lechovice. Odborný servis a možnost ochutnávk. Bezbariérový přístup, parkoviště. Platba možná i kartou.		
22 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	
Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod.	Termín závozu každou středu.	
Široký sortiment znovinských vín včetně šesti stáčených, parkování před vinotékou. Platba možná i kartou.		
23 Praha 8 Klub U Poutníka Hrocha		
Zenklova 1236/173, Praha 8-Libeň		Po-Pá 16.00-20.00
☎ 777 293 392	✉ putovanihrocha@seznam.cz	V jinou dobu po předchozí domluvě, vchod z ulice Gabčíkova.
Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. - lichý týden.	Termín závozu úterý - sudý týden.	
Vinotéka, klub, společenské hry, výstavy, knihovnička. Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodeje.		
24 Příšovice (Turnov) Zahradní centrum DIKÉ		
Příšovice 224, Turnov		Po-Pá 8.00-16.00
☎ 777 794 469, 603 541 449	✉ obchod@dike-centrum.cz	So 8.00-14.00
Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. - sudý týden.	Termín závozu úterý - lichý týden.	
Vybraná nabídka znovinských i lechovických vín. Bezbariérový přístup z parkoviště. Platba možná i kartou.		

25 Sušice BLOHMANN spol. s r.o.**Nádražní 284, Sušice I**

☎ 731 482 242

✉ info.susice@blohmann.cz

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

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Po–Pá 8.00–16.00V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Nabídka vybraných znovinských a lechovických vín za katalogové ceny. Parkování přímo u DC. Po domluvě možné
soukromé degustace. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodeje.****26 Štěpánkovice (Opava) Klaret Wine s.r.o.****Petra Bezruč 207/7, Štěpánkovice**

☎ 734 617 093, 604 226 847

✉ klaret.info@gmail.com

Příjem objednávek do pondělí
14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

Po 17.00–19.30**Čt 17.00–19.30****So 9.00–12.00**V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka lahvových i stáčených vín, bezproblémové parkování, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.****27 Třinec LIKOP, s.r.o.****Dolní Líštná 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 7.30–15.30Distribuční centrum a prodejna vín ze Znovína a Lechovic – široký výběr lahvových vín i Bag-in-boxů za výhodné
ceny. Bezbariérový přístup, parkoviště a **možnost platby kartou.****28 Týn nad Vltavou Proping.cz****Ječná 819, Týn nad Vltavou**

☎ 606 652 349

✉ info@proping.cz

Příjem objednávek do úterý
14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden

Po, Čt, Pá 15.30–17.30V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Vybraná nabídka lahvových vín Znovína a Lechovic, bezplatné parkování před prodejnou, bezbariérový přístup.
Preferovaná platba kartou.**29 Ústí nad Labem Café Maryša****Velká hradební 49, Ústí nad Labem**

☎ 721 945 653

✉ cafe.marysa@gmail.com

Příjem objednávek do středy
do 14.00 – lichý týden.

Termín závozu pátek – lichý týden.

Po–Pá 8.30–18.30Vybraná nabídka znovinských i lechovických vín, možná konzumace vín přímo v Café Maryša, venkovní i vnitřní
posezení, parkoviště v areálu knihovny. **Preferujeme platbu kartou.****30 Valašské Meziříčí DAREX - dárková prodejna s vinotékou****Na Tržnici 758, Valašské Meziříčí**

☎ 608 414 743

✉ darex.valmez@centrum.cz

Příjem objednávek do pondělí
do 14.00 hod – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

Po–Pá 9.00–12.30, 13.30–16.30Vybraná nabídka znovinských vín, parkování před vinotékou. **Preferovaná platba kartou.**

31 Zbiroh Vinotéka u Humpolíků

Masarykovo náměstí 127, Zbiroh

☎ 722 963 614

✉ vinotekauhumpoliku@seznam.czPříjem objednávek do úterý
14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu čtvrtek – sudý týden.

Po 8.30–10.00

Út, St, Čt 17.00–19.00

So 9.00–11.00

Po telefonické domluvě je možnost
vyzvednout kdykoliv.Široký výběr lahvových vín ze Znovínu a Vinných sklepů Lechovic, vinařské doplňky k vínům, mošty z farmy U Tří Dubů, možnost řízených degustací, bezplatné parkování před vinotékou, bezbariérových přístup. **Preferovaná platba kartou.****32 Zlín-Pršténě Obchůdek na Návisi, prodej a distribuční centrum vín firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Náves 36, Zlín-Pršténě

☎ 603 223 177

✉ vino@ck-ra.czPříjem objednávek do úterý
do 14.00 hod.

Termín závozu každý čtvrtek.

Po 11.00–12.00, 13.30–18.00

Út–Čt 10.00–12.00, 13.30–18.00

Pá 10.00–12.00, 13.30–16.00

V jinou dobu po předchozí telefonické
domluvě.Současná i archivní znovinská 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 nabízejí ideální podmínky ke zrání vín. Zákazníci, kteří mají pronajatý privátní box, mají možnost bezplatně využívat sklepní prostory s posezením k degustaci. Uskládňovat 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 nájmů:

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:

- 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.
- Do každého obsazeného a zaplaceného privátního boxu, vždy k termínu 31. 8., bude uložen každoročně dárek v podobě výjimečného přívláskového vína, typického pro daný ročník.
- Pro majitele privátních boxů funguje na našich webových stránkách evidenční a informační systém, který zajistí dostatečný přehled o stavu a pohybu uložených vín.
- Víno z vašeho boxu si můžete nechat doručit k vám domů, podle následujících podmínek:
 - Závoz vína z privátního boxu bude realizován v rámci ČR.
 - Poplatek je stanoven na jednu láhev o objemu 0,2 l, 0,5 l a 0,75 l ve výši 10 Kč (s DPH).
 - Minimální poplatek však činí 300 Kč (s DPH).
 - Doručení vína budeme avizovat do 14 dnů od přijetí vašeho požadavku na závoz.
 - Požadavek na závoz můžete nárokovat u správce boxů nebo e-mailu: kubikova@znovin.cz.
 - Úhradu za tuto službu provedete řidiči proti vysta-

venému dokladu nebo převodním příkazem oproti faktuře před doručení vín k vám domů.
– Poplatek za dovoz vína z privátního boxu se týká i závozu do výdejních míst.

Pokud máte zájem být zařazeni do pořadníku na privátní box a uzavření smlouvy, kontaktujte nás na tel.: 515 266 638 nebo na e-mailu: kubikova@znovin.cz. Momentálně nedisponujeme boxy o kapacitě 100 lahví.

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 nebo dolepky na vybraná znovínská vína. Ceník 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, rozvážkovou službou a při uložení vína do privátního boxu. **Body se udělují jen pokud nevy-**

užíváte 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 výdejních míst 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
10	Müller Thurgau, jakostní 0,187 l
10	Svatovavřínecké, jakostní 0,187 l
20	Sauvignon, pozdní sběr 0,187 l
20	Rulandské modré, výběr z hroznů 0,187 l
22	Frankovka, jakostní 0,75 l
22	Svatovavřínecké, jakostní 0,75 l
22	Zweigeltrebe, jakostní 0,75 l
25	Veltlínské zelené, jakostní 0,75 l
25	Müller Thurgau, jakostní 0,75 l

Získané body	Bonus
25	Rulandské šedé, jakostní 0,75 l
25	Frizzante bílé, suché, moravské zemské 0,75 l
25	Frizzante bílé, polosladké, moravské zemské 0,75 l
25	Frizzante rosé, polosuché, moravské zemské 0,75 l
30	Pálava, výběr z hroznů 0,5 l
30	Rulandské modré, moravské zemské, sladké 0,75 l
35	Muškat moravský, pozdní sběr 0,75 l
35	Rulandské modré rosé, pozdní sběr 0,75 l
37	Rulandské bílé, pozdní sběr, Ještěrka zelená 0,75 l
37	Sauvignon, pozdní sběr, Ještěrka zelená 0,75 l
37	Tramín červený, pozdní sběr, Ještěrka zelená 0,75 l
37	Veltlínské zelené, pozdní sběr, Ledňáček říční 0,75 l
37	Semillon, pozdní sběr, Ledňáček říční 0,75 l
37	Sylvánské zelené, pozdní sběr, Ledňáček říční 0,75 l
37	Ryzlink vlašský, pozdní sběr, Rosnička zelená 0,75 l
37	Ryzlink rýnský, pozdní sběr, Rosnička zelená 0,75 l
37	Kerner, pozdní sběr, Rosnička zelená 0,75 l
40	Rulandské šedé, πnot gris 0,75 l
40	Rulandské bílé, výběr z hroznů, 0,75 l
45	Rulandské modré, výběr z hroznů, Jubilejní víno 0,75 l
45	Veltlínské zelené, výběr z hroznů, Jubilejní víno 0,75 l
45	Sauvignon, VOC Znojmo 0,75 l
45	Ryzlink rýnský, VOC Znojmo 0,75 l
45	Veltlínské zelené, VOC Znojmo 0,75 l
50	Sixpack plechovka Znovín, bílé perlivé víno, 0,25 l (6 ks v balení)
50	Sixpack plechovka Znovín, růžové perlivé víno, 0,25 l (6 ks v balení)
50	Znovín Classic Sekt Brut
50	Znovín Classic Sekt Demi sec
55	Sauvignon, pozdní sběr, z dubového sudu, 0,75 l
55	Rulandské bílé, pozdní sběr, z dubového sudu, 0,75 l
80	Ryzlink rýnský, pozdní sběr Robinia, 0,75 l
80	Rulandské modré, výběr z hroznů Robus, 0,75 l
80	Polokošile Vinum Infernum, Ledňáček říční nebo Pinot (1 ks)
102	Sada skleniček SANDRA 350 ml (6 ks v sadě)
102	Sada skleniček SANDRA 250 ml (6 ks v sadě)
150	Úhrada ročního pronájmu arch. boxu v Moravském sklípku do 100 lahví
275	Úhrada ročního pronájmu arch. boxu v Moravském sklípku do 150 lahví
325	Úhrada ročního pronájmu arch. boxu v Moravském sklípku do 200 lahví
375	Úhrada ročního pronájmu arch. boxu v Moravském sklípku nad 200 lahví

ZNOVÍNKY – degustační vinné předplatné

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



- Pravidelné měsíční zasílání kartonu se sadou šesti lahví různých druhů vín, která se neopakují (bílá, růžová, červená vína v lahvích 0,75 l i 0,5 l).
- Všechny způsoby dopravy jsou zdarma.
- 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.
- Předplatné lze objednat na 1, 3, 6 nebo 12 měsíců.
- Jedna ze šesti lahví bude vždy speciální víno z řady Znovín Gallery – tedy vín vyrobených v řádově stovkách lahví, které nejsou běžně v prodeji.
- Odběr degustačního vinného předplatného se načítá do bonusového systému, budete tedy sbírat i bonusové body.
- Předplacením sady vína na více než jeden měsíc získáte výhodnější ceny (viz. níže tabulka). Při ročním předplatném navíc v prvním kartonu získáte malý dárek.
- Pokud máte „Znovínky“ jako dárek, zašleme vám e-mailem dárkový poukaz.

- Předplatné je nutné uhradit do 10. dne v příslušném měsíci a od 25. dne stejného měsíce vám začnou být vína distribuována. Stačí vyplnit formulář na našich webových stránkách www.znovin.cz a my vám vystavíme zálohovou fakturu, na základě které zašlete příslušnou částku na náš účet. Následně vám každý měsíc budeme zasílat e-mailem fakturu jako daňový doklad.
- Pokud máte zájem o více informací, kontaktuje nás na: znovinky@znovin.cz nebo na tel.: 602 756 158.

Čím delší období, tím větší sleva:

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

Dárkové poukazy na nákup zboží v prodejnách ve Znojmě



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

Poukaz je možno uplatnit výhradně v podnikových prodejnách ZNOVÍNŮ 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: odbyt@znovin.cz, nebo tel.: 702 214 145, 515 266 633.



Plánované akce 2026 a 2027

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

Kalendář vybraných akcí

Datum konání akce	Název akce
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 sezóny 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
18.–20. 2. 2027	Ochutnávka Procházka časem, Loucký klášter, Znojmo
6. 3. 2027	Znovínský košt, Loucký klášter, Znojmo
26. 3. 2027	Otevření sezóny Vinařského turistického programu
17. 4. 2027	Den Znovín Walkingu
8. 5. 2027	Festival vín VOC Znojmo, Horní nám., Znojmo
13.–15. 5. 2027	Putování po vinicích Znojemska
20.–22. 5. 2027	Putování po vinicích Znojemska
28. a 29. 5. 2027	Putování po vinicích Znojemska
4. a 5. 6. 2027	Putování po vinicích Znojemska

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

Burčákové dny 2026 v Louckém klášteře ve Znojmě aneb kdy nakoupit burčák

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

Burčákové dny

Pá 28. 8. 2026	9.00–18.00 hod.
So 29. 8. 2026	9.00–18.00 hod.
Ne 30. 8. 2026	9.00–18.00 hod.

Burčákové dny

Pá 4. 9. 2026	9.00–21.00 hod.
So 5. 9. 2026	9.00–21.00 hod.
Ne 6. 9. 2026	9.00–18.00 hod.

Burčákové dny při Znojemském historickém vinobraní

Pá 11. 9. 2026	9.00–21.00 hod.
So 12. 9. 2026	9.00–21.00 hod.
Ne 13. 9. 2026	9.00–18.00 hod.

Burčákové dny

Pá 18. 9. 2026	9.00–18.00 hod.
So 19. 9. 2026	9.00–19.00 hod.
Ne 20. 9. 2026	9.00–18.00 hod.

Burčákové dny ve dnech Znovínské burčák festu

Pá 25. 9. 2026	9.00–22.00 hod.
So 26. 9. 2026	9.00–22.00 hod.
Ne 27. 9. 2026	9.00–18.00 hod.
Ne 28. 9. 2026	9.00–18.00 hod.

Znojmo Burčák Tour Kooperativy 5. a 6. 9. 2026 – seriál cyklistických závodů Kolo pro život



Zúčastněte se cyklistického závodu, který startuje v Louckém klášteře ve Znojmě. Znovín Znojmo je jedním z partnerů, který podporuje celý seriál závodů. Závod má dlouholetou tradici a je velmi oblíbený u závodníků. Připraveno je několik tras pro všechny kategorie účastníků. Trasy vedou přes vinohrady a nemají velké převýšení. V případě deště je připravena „mokrá varianta“. Více informací naleznete na webu: www.kolopro.cz/zavody.

Program Znovínu během znojemského vinobraní 11.–13. 9. 2026

1. Vinobraní v Louckém klášteře ve Znojmě 11.–13. 9. 2026 – VSTUP ZDARMA

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

Pá 11. 9. 9.00–21.00 hod.

So 12. 9. 9.00–21.00 hod.

Ne 13. 9. 9.00–18.00 hod.

Živá hudba Ryan music na nádvoří Louckého kláštera

Pá 11. 9. 16.00–21.00 hod.

So 12. 9. 14.00–21.00 hod.

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

Pá 11. 9. 14.00–23.00 hod.

So 12. 9. 12.00–23.00 hod.

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

Pá 11. 9. 9.00–18.00 hod.

So 12. 9. 9.00–18.00 hod.

Ne 13. 9. 9.00–18.00 hod.



Tour de burčák po vinařských stezkách Znojemska 19. 9. 2026

Třetí víkend v září se ve Znojmě uskuteční další díl seriálu cykloturistických akcí Krajem vína a již tradičně vás zavede do podzimních, hrozny obtěžkaných vinic.

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

Tour de burčák opět zakončíme v areálu Louckého kláštera, kde bude připraven folklorní program s nabídkou místních specialit. V závěrečném losování pak můžete



vyhrát některou z cen – třeba vína z regionu či dovolenou v certifikovaném zařízení Cyklisté vítání. Pořadatelem je Nadace Partnerství a spolupřodávatelem Znovín Znojmo.

Startovní balíček se skleničkou, nosičkou a mapou si můžete zakoupit v předprodeji za 260 Kč na webu www.vinarske.stezky.cz.

Znovínský burčák fest 26. 9. 2026, Loucký klášter



Dorazte poslední zářijovou sobotu do Louckého kláštera ve Znojmě na oblíbenou akci Znovínský burčák fest. Můžete se těšit na několik druhů burčáků, ochutnávky vín, hudbu, dobré jídlo a příjemnou atmosféru. Zahraje cimbá-

lová muzika Jožky Šmukaře, hudba Ryan a další.

Ochutnávky vín a burčáku

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

Šlapání hroznů bosýma dívčíma nohama

Tato unikátní podívaná za účelem výroby speciálního vína s názvem Šlapané víno se odehraje od 14.00 u historického kládového lisu na nádvoří Louckého kláštera. Šlapané víno je vyrobeno šlapáním hroznů, tedy lisováním bílých hroznů bosýma dívčíma i ženskýma nohama. Ženské čtyřčlenné týmy se mezi sebou utkají, kdo v časovém limitu vyšlape nejvíce moštu. Účastnice opět získají zajímavý dárek a budou uvedeny na zadní etiketě vína, které bude v prodeji na podzim 2027.

Pozvánka na Podzimní putování po sklepích 2026

Podzimní putování po sklepích Znovínu se letos uskuteční v termínech:

- 22.–24. 10. 2026
- 29.–31. 10. 2026
- 6. a 7. 11. 2026
- 13. a 14. 11. 2026

Čeká na vás bohatý program, plný ochutnávek a zajímavých informací. Veškeré bližší informace upřesníme v zaslané pozvánce. Pozvánky obdrží všichni aktivní odběratelé, kteří mají u nás evidovaný odběr vín alespoň v hodnotě 6 000 Kč vč. DPH, a to od 1. 9. 2025 do 1. 9. 2026. Pozvánky rozešleme e-mailem v půlce září a přihlašovat se budete moci **od 6. 10. 2026 od 10.00 hod.**, prostřednictvím našich webových stránek na základě přiděleného aktuálního unikátního registračního kódu. Volná místa uvolníme ve dvou časových vlnách. (1. část uvolníme 6. 10. v 10.00 hod., 2. část ve stejný den v 18.00 hod.). Pokud vám pozvánka nebude doručena



do 1. 10. a předpokládáte, že splňujete podmínky pro její zaslání, kontaktujte prosím naše informační centrum, tel. 515 266 620, info@znovin.cz. Těšíme se na vás!

Ozvěny Podzimního putování po sklepích

Pravidelně pro vás připravujeme řízené ochutnávky vín, která se prezentovala na Podzimním putování po sklepích. Degustace je určena našim zákazníkům, kteří se nemohli zúčastnit Podzimního putování po sklepích

nebo si vína chtějí ochutnat znovu.

Praha

Řízená ochutnávka vín z Podzimního putování a možnost jejich přímého nákupu či objednání za „putovací“

ceny ve dnech 20.10.–13.11. 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 uskutečníme 2. 11. od 19.00 hod. tamtéž. Vaši návštěvu je nutné rezervovat předem na tel.: 602 193 637 nebo na e-mail: slama@znovin.cz.

Plzeň

Řízené ochutnávky vín z Podzimního putování po sklepech se v Plzni uskuteční ve Švejk restaurant (Balounův salonek), pension TIVOLI, Klatovská třída 125, Plzeň. Degustace proběhnou v následujících termínech: 16., 18., 23. a 24. listopadu od 17:00 hod. Zaregistrujte si volné místo do 14. listopadu na e-mail: humpolik@znovin.cz nebo na tel.: 722 963 614.

Procházka časem 18.–20. 2. 2027, Loucký klášter



Pro milovníky starších vín a hlavně pro majitele vín v privátních boxech v Moravském sklipku v Šatově připravíme

18.–20. února 2027 ochutnávku lahově zralých vín i vín z nového ročníku. Bude se konat v Louckém klášteře ve Znojmě a každý den ochutnáme stejná vína. Ochutnávka je určena pro všechny, kteří si chtějí zdegustovat vína, která mají uložena ve svých archívech a chtějí se o nich více dovědět. Nemusí proto otvírat své lahve. Pro ty, kteří si budou chtít koupit vína ročníku 2026 do svého archivu, bude několik vín poprvé v prodeji. Samozřejmě bude otevřena prodejna vín v Louckém klášteře. Pozvánky rozešleme e-mailem na konci ledna 2027 zejména všem aktivním zákazníkům, kteří mají u nás evidovaný odběr vín v hodnotě alespoň 6 000 Kč, a to od 1. 1. 2026 do 31. 12. 2026. V případě, že nedopatřením neobdržíte pozvánku, obraťte se na naše informační centrum v Šatově: tel. 515 266 620, e-mail: info@znovin.cz.

Znovínský košť vín – 6. 3. 2027, Loucký klášter

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

Znovínský košť vín se bude konat v sobotu 6. 3. 2027 od 14.00 do 21.00 ve štukových sálech a v Galerii „U svatých“. Atmosféru zpříjemní cimbálová muzika.

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



Den Znovín Walkingu – sobota 17. 4. 2027 procházka s holemi a vínem

Další ročník oblíbené akce Den Znovín Walkingu se uskuteční 17. dubna 2027. Během procházky ochutnáte na stanovištích několik různých vzorků vín. Není podmínkou účastnit se akce s walkingovými holemi, ale určitě je doporučujeme. Registrace proběhne mezi 9.00 a 11.30 v sídle naší firmy (Šatov 404, 671 22). Po zaplacení registračního poplatku získáte: bločky na ochutnávku vín, „startovací“ Znovín plechovku, mapku a skleničku. Na některých stanovištích

si také můžete zakoupit další vzorky vín. V Šatově u sídla firmy a na fotbalovém hřišti je možné zaparkovat auto nebo autobus.

Na trasu můžete vyrazit individuálně v kterýkoliv čas po registraci.

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



Objevujte Znojemsko



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



Znovínský vinařský turistický program v roce 2026 a 2027

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

Orientační mapa Znojemska pro milovníky vína i cykloturistiky



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. Pripomeňme si například jedinečnou klášterní knihovnu, která se po zrušení kláštera v rámci josefínských reforem přestěhovala do premonstrátského kláštera na pražském Strahově.

Současné dění v Louckém klášteře je úzce propojeno se jménem společnosti Znovín Znojmo. Čeká tu na vás Návěstnické 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 sklepě. Začínají zde také organizované prohlídky komplexu Louckého kláštera (viz. níže). V Louckém klášteře je také možné dobít elektrokola.

Otevírací doba, kontakty:

- 1. 9.–30. 9. 2026 každý den 9.00–18.00**
 - 1. 10. 2026–26. 3. 2027 zavřeno, prohlídky po tel. domově**
 - 26. 3.–30. 4. 2027 St–Ne 9.00–18.00**
 - 1. 5.–30. 6. 2027 každý den 9.00–18.00**
 - 1. 7.–31. 8. 2027 každý den 9.00–20.00**
 - 1. 9.–30. 9. 2027 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, sbírku obrazů z puzzle Muchova eposu, 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 epopej z velkoformátového puzzle



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

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

Expozice Železná opona a výstava historických cihel



Ve vojenských prostorách v prvním patře kláštera jsme ve spolupráci s Technickým muzeem v Brně nainstalovali část takzvané „železné opony“, tedy zátaras, který byl v minulém století na hranicích a bránil v přechodu státní hranice. Uvidíte zde i dobové fotky a krátký film o pohraničních vojácích. V další části těchto prostor jsme při-

pravili 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.

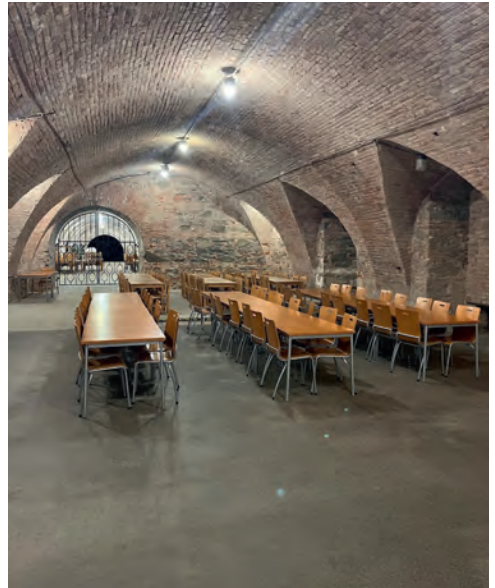
Ochutnávky vín lze uspořádat až pro 250 osob najednou přímo ve sklepech. Catering a další program zajistíme po individuální domluvě. Zájemcům nabízíme i další služby, například ozvučení, promítání firemních prezentací, hudbu a další.

Kontakt:

Manažer Louckého klášteře

tel.: 602 193 492

spravce@znovin.cz



Prodejny lahvových a sudových vín v Louckém klášteře



V Louckém klášteře naleznete prodejnu lahvových vín, která nabízí kompletní sortiment vín ze Znojnu. V nabídce prodejny samozřejmě nechybí ani vinařské předměty. V neposlední řadě je právě před touto prodej-



nou 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.

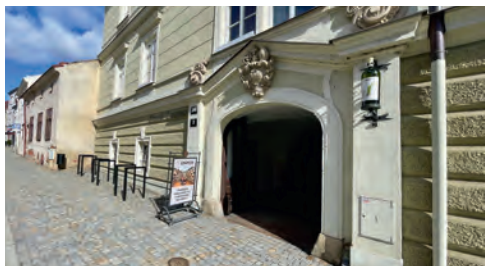
Prodejna lahvových vín Horní Česká 2, Znojmo

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 klášteřa je otevřena prodejna ovoce a zeleniny. 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 Stošíkově.

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–Pá 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. vyjíždí 5× denně od Louckého klášteřa



Vydejte se na okružní jízdu turistickým vláčkem, který vás během devadesáti minut provede nejzajímavějšími částmi královského města Znojma. Projedete středovými 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 – Návštěvnícké centrum Znovínu má vláček přestávku; čas lze vyplnit ochutnávkou vín a návštěvou prodejny vín nebo Návštěvníckého centra Znovínu. Pro cyklisty a turisty je tato zastávka dokonalým výchozím bodem ke stezkám a cyklotrasám v Národním parku Podyjí a v okolí Znojma. Vláček je možno přizpůsobit i pro handicapované osoby na invalidním vozičku.



Moravský sklípek v Šatově

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

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

Kontakt: 725 429 494

moravskysklípek@znovin.cz

Provoz privátních boxů funguje v nezměněném režimu.



Naučná vinice starých odrůd za Moravským sklípkem v Šatově



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

v duchu se vraťte do starých časů a seznámte se s odrůdami, které kdysi rostly v českých a moravských vinicích a jejichž názvy připomínají dávné tradice.

Každou odrůdu doplňuje informační tabule, která návštěvníky seznamuje s její stručnou charakteristikou. Ve vinici je vysazeno například kdysi populární Veltlínské červenobílé či Prachtraube, které stálo u zrodu moderní odrůdy Muškát moravský. Najdete tu i romantický Kamenorůžák, mystický Muškát žlutý, známý zejména ve Středomoří, či Veltlínské modré zvané Modrý Janek. Jméno téhle odrůdy se odvozuje od měňavého zabarvení slupek: malé zelené bobulky brzy po odkvětu 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 jedna z nejstarších a patrně nejlepších vinic evropských vinařských poloh – Šobes. Za své vynikající vlastnosti vděčí šobeské víno právě ideální poloze vinice,

ležící v nižší nadmořské výšce na prosluněném jižním svahu, chráněném ze severozápadu i severovýchodu proti větrům. Zvláštní význam má i řeka Dyje, která vinici obtéká, teplé dny a chladnější noci, mlhy a nakonec



i kamenitá, kyselá hlína na rulovém podkladě, která přes den nasává sluneční teplo a v noci jej zase intenzivně vyzařuje. Zkrátka navštívit Znojensko 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 mlýnů, která nabízí úchvatný

pohled na řeku Dyji a vinici Šobes. Od nedalekého hotelu v Hnanicích, kde je parkoviště, se na ni dostanete po zelené trase, stejně tak se na vyhlídku dostanete i z druhé strany od obce Havraníky – Havranického vřesoviště.

Otevírací doba ochutnávkového stánku:

1. 6.–30. 9. 2026 každý den 9.00–18.00.

26. 3.–31. 5. 2027 so, ne, svátek 9.00–18.00.

1. 6.–30. 9. 2027 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. Navštivte ochutnávkový stánek, který vznikl přímo u cyklostezky uprostřed vinic. Můžete obdivovat nádherný výhled do kraje a při tom se osvěžit několika vzorky zajímavých vín z naší produkce, včetně méně známých odrůd, které se zde pěstují – Chenin blanc, Sauvignon šedý a Viognier.

V těsném sousedství se nacházejí další pozoruhodná místa. Jedním z nich je poutní kaple Panny Marie Bolesné, kde se roku 1680 stal zázrak.

Ochutnávkový stánek Znovínu se 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, sucho-milnou faunu zastupují kudlanky nábožné, dudci a ještěrky.



Otevírací doba ochutnávkového stánku:

1. 6.–30. 9. 2026 každý den 9.00–18.00.

26. 3.–31. 5. 2027 so, ne, svátek 9.00–18.00.

1. 6.–30. 9. 2027 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. Vychutnejte si skleničku vína při fascinujících výhledech na krásnou krajinu kolem Šatova, s pohledem na rakouské a moravské obce, na šatovskou šibenici nebo na pohorí Pálava a Alpy. Peklo se nachází



kousek od železniční stanice v Šatově, můžete sem tedy pohodlně přijet i vlakem.

Otevírací doba ochutnávkového stánku:

1. 6.–30. 9. 2026 každý den 9.00–18.00.

Křížový sklep Přímětice

Přímětický vinný sklep si na své konto může připsat několik nej: patří k největším křížovým sklepům na světě, zrají v něm jedny z nejlepších znojemských vín a unikátní je i zdejší akustika. Raritou je zejména takzvaný jezuitský telefon – když potichu promluvíte do zdi, váš hlas se po klenbě donese na opačnou stranu chodby. Křížový sklep v Příměticích si nechala postavit znojemská jezuitská kolej v letech 1740–1756 na půdorysu ve tvaru kříže. Svými rozměry sklep představuje světovou raritu: hlavní chodba s obrovskými sudy po obou stranách je 110 metrů dlouhá a necelých deset metrů široká, rameno kříže pak měří 56 metrů, klenby jsou šest a půl metru vysoké, v kopuli ještě o jeden a půl metru vyšší. Jedinečné je i zdejší klima; stěny a stropy Křížového sklepa totiž pokrývá silná vrstva ušlechtilé sklepní plísně *Rhacodium cellarae*, která je tak dokonalým regulátorem vlhkosti, že není potřeba žádné klimatizační zařízení.

26. 3.–31. 5. 2027 so, ne, svátek 9.00–18.00.

1. 6.–30. 9. 2027 každý den 9.00–18.00.

Tel.: 602 437 967.



V přímětickém sklepním hospodářství Znovín 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 kulomety a další výbava. Volně přístupná venkovní expozice zahrnuje 9 m vysokou strážní věž Pohraniční stráž, repliku signální stěny z doby železné opony (1948–1989), replika domku pro celní stráž a pasovou kontrolu z roku 1938 a prvky protitankových překážek. Součástí venkovní expozice je závora 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 Znovínu.

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

stavebních slohů, tak z památek, kterým svou výškou dominuje Radniční věž.

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

Město Znojmo se jako srdce Znojemské vinařské podoblasti může pyšnit zavedením prvního apelačního systému v České republice – vína originální certifikace VOC Znojmo. Šikovnost a srdečnost místních vinařů oslavují každoročně desítky tisíc návštěvníků Znojemského historického vinobraní. Tato největší akce svého druhu u nás má zde tradici již od roku 1966. Město ožívá historickými tržišti, dobovými kostýmy, rytířskými soubory, hudebním i divadelním programem na třinácti scénách, vínem a burčákem.

#znojmochnutna

Místa technické a první pomoci, systém „Cyklisté vítáni“ 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 Havraníchách 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