ZNOVÍN

VINNÉ SKLEPY
LECHOVICE

# katalog

***vín, služeb a informací***
*Platný od 1. 4. 2024 do 31. 8. 2024*

# Šetříme přírodu!

V rámci šetření životního prostředí chceme do budoucna omezit zasílání všech pozvánek, letáčků a katalogů fyzicky poštou.
Prosíme, zkontrolujte si ve své internetové registraci, zda máte správně uvedenou e-mailovou adresu a udělili jste nám souhlas se zasíláním těchto materiálů.
Případně nás kontaktujte e-mailem na info@znovin.cz nebo na tel.: 515 266 620.

# Vážení příznivci znovínských a lechovických vín,

podzimní a zimní půlrok utekl jako voda a vy máte v rukou další vydání našeho Katalogu vín, služeb a informací. V předchozím katalogu jsme se rozloučili těsně před vypuknutím sklizně hroznů ročníku 2023, tak mi dovolte tento ročník, sklizeň i samotná vína zhodnotit.

Ročník 2023 si budeme pamatovat, skloňovat jej a zároveň v podobě skvělých a bohatých vín užívat řadu let. Úvod vinohradnického roku byl ve znamení obvyklých termínů. V období před kvetením dostaly vinice v ideální chvíli vláhu a současně i teplo. Růst letorostů byl tedy rychlý a množství založených květenství nadprůměrné. O přirozenou redukci násady se ale postarala plíseň révová, která měla ideální podmínky a dosáhla na toto období nebývalého tlaku a rozšíření. Došlo tak k zaschnutí 30–50% založených květenství. Zdravá květenství pěkně odkvetla a tento stav dával předpoklad vysoké vyzrálosti a kvalitě budoucích hroznů. V období růstu a zaměkání bobulí přicházely srážky v době a dávkách, na které dokázala réva reagovat dostatečným růstem bobulí bez praskání slupky. K tomu teplé a slunečné počasí umožnilo ideální vývoj hroznů a současně skvělý zdravotní stav porostů. Celé září i říjen bylo prakticky beze srážek a panovaly nebývale vysoké teploty, tedy skvělé podmínky pro zrání hroznů i jejich sklizeň. Z ročníku 2023 jsme tak sklidili a zpracovali nádhernou, kvalitní a zdravou surovinu, v ideální škále vyzrálostí od kategorie jakostních vín až po výběry z bobulí. Při zpracování hroznů a práci ve sklepích jsme udělali maximum pro to, aby byl využit veškerý potenciál suroviny, při současném zachování ideální harmonie cukrů, kyselin i obsahu alkoholu. Můžete se tak těšit na aromaticky i chuťově bohatá, mohutná a komplexní vína s velkým potenciálem k nazrávání. Nezapomenutelným bude ročník 2023 jistě v kategorii červených vín.

První vína z ročníku 2023 jsme představili tradičně již na podzimním putování po archivních sklepích, u kterého jsme se po dvou letech vrátili ke tradičnímu konceptu, tedy chutnání vín na různých místech regionu spojených se Znovínem i Vinnými sklepy Lechovice. Představili jsme vám při této příležitosti i dvě nová místa, která příjemně zatraktivnila celé putování.

Další novinkou spojenou s podzimním putováním, tedy možností potkat se s mnohými z vás a téma s vámi nálažitě rozvykládat, bylo představení nové, modernější podoby znovínského loga, etiket a dalších marketingových a vizuálních prvků a materiálů. Nové etikety jsme odprezentovali napříč několika výrobkovými řadami na šestnácti ochutnávaných vínech. Některá z nich a mnoho dalších nových šarží objevíte i v nabídce tohoto katalogu. Vína jsme pro vás seřadili a rozdělili do čtyř základních skupin tak, abyste své oblíbené výrobky jednoduše našli a zároveň abychom navázali na vše funkční z minulosti.

Rodinu ročníkových vín, která díky nově zařazeným šroubovým uzávěrům, hovorovým označením odrůdy i vyobrazením běžných lučních květin našeho regionu, zaznamenala největších vizuálních změn, jsme pojmenovali „Jakostní vína – rozkvetlá louka" a najdete v ní kompletní sortiment bílých, růžových i červený jakostních vín. Další širokou skupinou jsou vína přívlastková, zemská a VOC Znojmo, u kterých i nadále klademe velký důraz na původ hroznů a viniční trať. Proto vyobrazení vinice, stejně jako v minulosti, najdete na každé etiketě nově zařazených šarží vín této kategorie. Nazvali jsme ji pro vás „Terroir – toulky vinicemi". Velmi oblíbená jsou vína, která jsou postavena na příběhu. A že jich máme pro vás bohatě. Jsou to naše tři „zvířátka", Kulaté pinoty, voňavé Sauvignony, Pozdravy ze Znojma i Jubilejní vína. I z tohoto „menu" dostanete k ochutnání několik šarží s novou tváří. Jednotlivé příběhy najdete seřazené pěkně za sebou, jako v knize pojmenované „Vína s příběhem". Pamatujeme i na sběratele a milovníky specialit, kteří si mohou užít „Naše klenoty". Zde objevíte ikonická vína ze Šobesu, luxusní Robinii i Robus, oblíbené Duely, bohatá vína z dubových sudů a do budoucna určitě i „pekelnou milerku". A na závěr znovínského menu najdete jako tradičně naše sekty. Tak neváhejte a vydejte se společně s námi poznávat krásy a radosti, které jsou s vínem, vinicemi a vším kolem tohoto ušlechtilého řemesla spojené.

Věřím, že se vám vína, katalog i naše chystané akce a aktivity budou líbit.

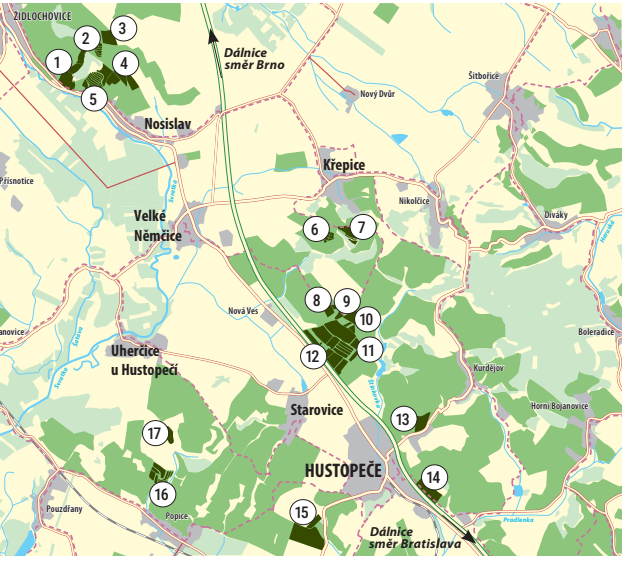
Moc se na vás těšíme a mějte se pěkně.

Karel Matula

# Viniční tratě na Znojemsku

1. Podmolí › **Šobes**
2. Znojmo-Konice › **Kraví hora**
3. Šatov › **Peklo, Skalky, Na vinici**
4. Vrbovec › **Šáč, Lampelberg, Vinná hora**
5. Tasovice › **Kamenný vrch, Staré vinohrady**
6. Dyjákovice › **Vinohrady**
7. Miroslav › **Weinperky**
8. Hostěradice › **Volné pole**
9. Hnanice › **U kapličky, Knížecí vrch, Fládnická, U Chlupa**
10. Kyjovice › **Špičák**
11. Chvalovice › **Dívčí hora**
12. Strachotice, Slup › **Dívčí vrch**
13. Stošíkovice na Louce › **U tří dubů**
14. Havraníky › **Staré vinice**
15. Havraníky › **Skalky**
16. Miroslavské Knínice › **Stará hora**
17. Petrovice › **Kokusové hory**
18. Slup › **Dolní vinohrady, Kacperky**
19. Znojmo › **Načeratický kopec**
20. Tvořihráz › **Na vinici**
21. Krhovice › **Vinohrady-Skalka**
22. Lechovice › **U zámku**
23. Oleksovice › **U lipky**
24. Borotice › **Nad Kolářovým sklepem, U Auerového kříže**
25. Božice › **Stará hora**
26. Božice › **Nová hora**
27. Božice › **Pustina**

Převažující půdní podloží:
- horniny
- spraše
- písky




# Viničních tratě Znovínu na Hustopečsku

**Převažující půdní podloží:** jílovité břidlice

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

Křepice
6. **Staré hory**
7. **Achtele**

Velké Němčice
8. **Punty**
9. **Růžová hora-Kolébky**
10. **Růžová hora-Pindule**

Starovice
11. **Středohoří**
12. **Podhoří**

Hustopeče
13. **Stará hora**
14. **Růženy**
15. **Na Výsluní**

Uherčice u Hustopečí
16. **Kolby-Strossberg**
17. **Bílá hora**

# Znovín Znojmo


Jakostní vína – rozkvetlá louka ..... 4
Terroir – toulky vinicemi ..... 9
Vína s příběhem
- Ještěrka zelená ..... 20
- Ledňáček říční ..... 21
- Rosnička zelená ..... 21
- Kulaté πnoty ..... 22
- Explozivní Sauvignony ..... 24
- Pozdrav ze Znojma ..... 24
- Jubilejní vína ..... 25

Naše klenoty ..... 26
Sekty ..... 29


# Vinné sklepy Lechovice


Moravská zemská vína bílá ..... 32
Moravská zemská vína červená ..... 33
Vína přívlastková bílá i červená ..... 34
Vína řady Blue line ..... 38
Vína VOC Znojmo ..... 41
Růžová vína ..... 42
Vína ledová a slámová ..... 42
Frizzante ..... 44
Sekty – vyrobené tradiční metodou kvašením v lahvi ..... 44


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

## Legenda

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

novinka **Nové víno v nabídce**

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

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

# JAKOSTNÍ VÍNA – 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 1376 novinka | **Chardonnay 2021, jakostní víno, polosuché** Hustopečsko, 0,75 l | 1376 | ano | **130 Kč** |
| Z 3311 novinka | **Irsai Oliver 2023, jakostní víno, polosladké** Hustopečsko, 0,75 l | 3311 | ano | **150 Kč** |
| Z 2338 novinka | **Müller Thurgau 2022, jakostní víno, suché** Znojemsko, 0,75 l | 2338 | ano | **120 Kč** |
| Z 2333 novinka | **Muškát moravský 2022, jakostní víno, polosuché** Znojemsko, 0,75 l | 2333 | ano | **130 Kč** |
| Z 1356 novinka | **Pálava 2021, jakostní víno, polosuché** Znojemsko, 0,75 l | 1356 | ano | **130 Kč** |
| Z 1382 | **Rulandské šedé 2021, jakostní víno, polosuché** Znojemsko, 0,75 l | 1382 | ano | **130 Kč** |
| Z 1449 novinka | **Ryzlink vlašský 2021, jakostní víno, polosuché** Hustopečsko, 0,75 l | 1449 | ano | **120 Kč** |
| Z 1393 novinka | **Ryzlink rýnský 2021, jakostní víno, suché** Znojemsko, 0,75 l | 1393 | ano | **130 Kč** |
| Z 1437 | **Sauvignon 2021, jakostní víno, suché** Znojemsko, 0,75 l | 1437 | ano | **130 Kč** |
| Z 2353 novinka | **Tramín červený 2022, jakostní víno, polosladké** Znojemsko, 0,75 l | 2353 | ano | **140 Kč** |
| Z 0339 | **Veltlínské červené rané 2020, jakostní víno, suché** Znojemsko, Hostěradice, Volné pole, 0,75 l | 0339 | ano | **120 Kč** |
| Z 1455 novinka | **Veltlínské zelené 2021, jakostní víno, suché** Hustopečsko, 0,75 l | 1455 | ano | **120 Kč** |
| Z 2363 novinka | **Rulandské modré klaret 2022, jakostní víno, polosuché** Hustopečsko, 0,75 l | 2363 | ne | **120 Kč** |
| Z 1426 | **Cabernet Sauvignon rosé 2021, jakostní víno, polosuché** Morava, 0,75 l | 1426 | ne | **120 Kč** |
| Z 2336 | **Frankovka rosé 2022, jakostní víno, polosuché** Znojemsko, 0,75 l | 2336 | ne | **120 Kč** |
| Z 1424 | **Rulandské modré rosé 2021, jakostní víno, suché** Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l | 1424 | ne | **120 Kč** |
| Z 2337 | **Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní víno, polosuché** Hustopečsko, 0,75 l | 2337 | ne | **120 Kč** |
| Z 8390 | **Svatovavřinecké 2018, jakostní víno, suché** Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l | 8390 | ano | **110 Kč** |
| Z 1413 | **Dornfelder 2021, jakostní víno, suché** Znojemsko, Miroslav, U vinohradu, 0,75 l | 1413 | ano | **130 Kč** |
| Z 9383 | **Frankovka 2019, jakostní víno, suché** Hustopečsko, Uherčice, Kolby–Strossberg, 0,75 l | 9383 | ano | **110 Kč** |
| Z 2332 novinka | **Modrý Portugal 2022, jakostní víno, suché** Znojemsko, 0,75 l | 2332 | ano | **110 Kč** |
| Z 0425 novinka | **Rulandské modré 2020, moravské zemské víno, sladké** Morava, 0,75 l | 0425 | ano | **140 Kč** |
| Z 1421 novinka | **Zweigeltrebe 2021, jakostní víno, suché** Hustopečsko, 0,75 l | 1421 | ano | **110 Kč** |

## Z 1376. Chardonnay 2021, jakostní víno, č. šarže 1376

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 10,6 g/l | 6,5 g/l | 12,5 % | 22,2 g/l |

Ochutnejte okouzlující Chardonnay, které pochází z našich vinic na Hustopečsku. Ve vůni vás potěší příjemné tóny zralého zahradního ovoce a vypečená chlebová kůrka. V ústech zaznamenáte příchuť po rynglích, žlutém melounu a másle. Toto polosuché víno je dokonale hladké, plné, harmonické, neodolatelné. Doporučujeme snoubit s pokrmy z kuřecího masa nebo s tučnými sýry. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3311. Irsai Oliver 2023, jakostní víno, č. šarže 3311

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 16,2 g/l | 6,0 g/l | 11,5 % | 22,6 g/l |

Vychutnejte si víno z populární aromatické odrůdy Irsai Oliver. Víno je krásně šťavnaté, hravé a plné rozmanitých vůní a chutí. Můžete objevit rozkvetlou jarní louku, kiwi nebo citrusy. V ústech je lehce nasládlý a skvěle vyvážený jemnou kyselinkou. Dobře se bude hodit například k ovocným salátům a lehkým dezertům. Víno lze krátkodobě archivovat.

## Z 2338. Müller Thurgau 2022, jakostní víno, č. šarže 2338

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 5,1 g/l | 6,6 g/l | 12,0 % | 18,9 g/l |

Všechny milovníky odrůdy Müller Thurgau jistě potěší atraktivní víno z ročníku 2022, které vzešlo z krásných vinic na Znojemsku. Při prvním přivonění vás překvapí plejáda ovocných a květinových tónů. Víno je krásně svěží, líbivé a vybízí k dalšímu a dalšímu napití. V ústech hledejte příchuť zahradního ovoce, jako jsou broskve, meruňky, nektarinky i zelené letní jablíčko. Toto svěží víno se bude dobře hodit například k zeleninovým salátům s kuřecím masem.

## Z 2333. Muškát moravský 2022, jakostní víno, č. šarže 2333

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 9,5 g/l | 6,0 g/l | 12,0 % | 19,9 g/l |

Milovníky aromatických vín potěší tento polosuchý Muškát moravský. Typický projev květinovo-ovocných tónu vás zaujme ve vůni i v chuti. Můžete hledat například narcisy, ryngle nebo kompotované mandarinky. Víno je harmonické a díky jemné nasládlosti, která je vyvážená svěží kyselinkou, je příjemně pitelné. Dobře se bude hodit ke kuřecímu masu a tučným sýrům. Lze jej krátkodobě archivovat.

## Z 1356. Pálava 2021, jakostní víno, č. šarže 1356

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 8,9 g/l | 6,6 g/l | 12,0 % | 24,7 g/l |

Ucítíte příjemné květinovo-kořenité tóny. V ústech se poté rozezní bohatá, čistá a harmonická chuť připomínající citrusy a tropické ovoce, jako jsou pomeranče, grepy nebo pomelo. Tento zážitek potěší milovníky aromatických odrůd s nižším zbytkovým cukrem. Víno má předpoklad ke krátkodobé archivaci.

## Z 1382. Rulandské šedé 2021, jakostní víno, č. šarže 1382

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

**Zbytkový cukr:** 8,2 g/l | **Kyseliny:** 6,6 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,1 g/l

Potěšte se ročníkovým Rulandským šedým ze Znojemska, které vzešlo z vybraných viničních tratí U tří dubů, Waldberg, Skalky a Stará hora. Po přivonění oceníte vůni po medu i atraktivní ovocný projev po vyzrálých broskvích. Chuť je plná, čistá, s typickou chlebovinkou i pomerančovými tóny. Jemnou nasládlost zbytkovému cukru příjemně harmonizuje svěže pikantní kyselinka ročníku 2021. Tento „šeďák" se jistě stane skvělým parťákem pro jakoukoliv příležitost. Vychutnejte si jej například s kuřecím masem, těstovinovým salátem nebo kvalitním sýrem. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Z 1437. Sauvignon 2021, jakostní víno, č. šarže 1437

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

**Zbytkový cukr:** 3,6 g/l | **Kyseliny:** 6,9 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,3 g/l

Vychutnejte si bohatý Sauvignon, který vás okouzlí svou svěžestí a příjemnými citrusovými tóny. Ve vůni objevíte limetku, hluchavku nebo křupavý angrešt. V ústech zaujme čistotou, harmonií a atraktivním ovocným projevem. V každém doušku se vám vybaví zelený banán, vyzrálé pomelo či letní jablko. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo pizze. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2353. Tramín červený 2022, jakostní víno, č. šarže 2353

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

**Zbytkový cukr:** 20,8 g/l | **Kyseliny:** 6,3 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,4 g/l

Vychutnejte si svěží Tramín červený ze Znojemska. Ve vůni hledejte čajovou růži, jemnou vanilku, či med. Víno je harmonické a jemnou nasládlost vyvažuje pikantní kyselinka. Po napití objevíte kompotované ovoce, jako liči nebo ananas a koktejlovou třešeň. Užijte si jej při příjemných večerech s přáteli, či ke grilování. Má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 0339. Veltlínské červené rané 2020, jakostní víno, č. šarže 0339

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 6,1 g/l | 6,0 g/l | 12,0 % | 23,6 g/l |

Veltlínské červené rané, které pochází z Hostěradic z viniční tratě Volné pole, vás ve vůni zaujme vůně po rozinkách, pražených oříšcích a másle, kterou doplní typická zaprášenost. Chuť působí nasládle a můžete v ní objevit mandle zalité medem, marcipán a příjemnou kořenitost. Víno je čisté, hladké s dlouhou dochutí. Skvěle se hodí k tradiční české kuchyni. Vino má dobré předpoklady k archivaci.

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 6,3 g/l | 6,6 g/l | 12,5 % | 25,0 g/l |

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

## Z 2363. Rulandské modré klaret 2022, jakostní víno, č. šarže 2363

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 16,9 g/l | 7,0 g/l | 12,0 % | 21,6 g/l |

Užijte si atraktivní Rulandské modré, které jsme pro vás zpracovali jako klaret, tedy bílé víno z modrých hroznů. Potěší vás jeho svěží projev, čistota a harmonie zbytkového cukru a kyselinky. Po přivonění vás zaujmou tóny zralého zahradního ovoce, například broskve či nektarinky. V ústech ucítíte plejádu ovocných tónů od zralých rynglí až po křupavé červené jablíčko. Víno bude dobrým společníkem ke kuřecímu masu nebo lehkým úpravám ryb. Vychutnávejte jako mladé a svěží.

## Z 1426. Cabernet Sauvignon rosé 2021, jakostní víno, č. šarže 1426

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 10,3 g/l | 6,9 g/l | 12,5 % | 24,3 g/l |

Nechte se okouzlit atraktivním rosé z odrůdy Cabernet Sauvignon. Víno vás na první přivonění zaujme podmanivou vůní po malinách a lesních jahodách. Na jazyku ucítíte svěží a harmonický projev tropického ovoce, nektarinek a kompotovaných jahod. Doporučujeme náležitě vychladit a následně si vychutnat například s ovocným dezertem, jemným sýrem nebo lehkou rybou. Rosé je krásné i svou svěžestí, kterou si díky šroubovému uzávěru podrží několik let.

## Z 2336. Frankovka rosé 2022, jakostní víno, č. šarže 2336

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 14,1 g/l | 6,4 g/l | 11,5 % | 19,8 g/l |

Nechte se unést růžovým vínem z odrůdy Frankovka z ročníku 2022. Na první přivonění vás zaujme opojná vůně lesních jahod. Chuť je plná malin a jahod přelitých smetanou. Víno je krásně plné, harmonické, svěží a hladké. Ideálně vychlazené se bude hodit k posezení při letních večerech a grilování. Pod šroubovým uzávěrem si víno déle zachová příjemnou svěžest.

## Z 1424. Rulandské modré rosé 2021, jakostní víno, č. šarže 1424

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 6,5 g/l | 6,7 g/l | 12,5 % | 22,9 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 12,2 g/l | 6,4 g/l | 12,5 % | 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 8390. Svatovavřinecké 2018, jakostní víno, č. šarže 8390

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **5–7 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 2,6 g/l | 4,9 g/l | 12,5 % | 26,8 g/l |

Pohlaďte své smysly a ochutnejte toto hladké Svatovavřinecké z naší krásné viniční tratě Dívčí vrch. Po přivonění zaznamenáte líbivé tóny po domácích švestkových povidlech, kvalitní čokoládě a skořici. V ústech oceníte čistotu a harmonii chuťového projevu, příjemnou třískovinu a dlouhou dochuť s tóny po kvalitní kávě, modrém ovoci a karamelu. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo jemným sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1413. Dornfelder 2021, jakostní víno, č. šarže 1413

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,2 g/l | 5,1 g/l | 13,0 % | 31,1 g/l |

Potěšte se atraktivním vínem odrůdy Dornfelder z ročníku 2021, které má krásnou temně červenou barvu s fialovými odlesky. Ve vůni zaujmou ostružiny, višně a smetanové tóny. Chuť je plná, lze v ní najít jahody v hořké čokoládě i švestková povidla. Celkový projev vína je sametově hladký a svádí k dalšímu napití. Výborně se bude hodit ke zvěřině nebo k husím játrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 9383. Frankovka 2019, jakostní víno, č. šarže 9383

★ ocenění

**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**
Archivace: **5–7 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,4 g/l | 4,6 g/l | 12,5 % | 28,0 g/l |

Příznivce tradičních odrůd jistě zaujme tato Frankovka, která pochází ze znovínské viniční trati Kolby – Strossberg na Hustopečsku, s překrásným výhledem na Pálavské vrchy. Po přivonění objevíte mohutnou vůni po přezrálých třešních, sušených švestkách a skořici. V chuti výrazný ovocný projev ještě doplňují podmanivé tóny perníkového koření, karamelu a mátového lístku. Doporučujeme vyzkoušet se švestkovými knedlíky s makovou zmrzlinou a strouhaným perníkem. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

## Z 2332. Modrý Portugal 2022, jakostní víno, č. šarže 2332

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,2 g/l | 4,7 g/l | 12,0 % | 30,0 g/l |

Nechte se potěšit Modrým Portugalem z ročníku 2022. Ve vůni naleznete přezrálé třešně, višně nebo karamel. Po napití vás zaujme příchuť po modrém ovoci ale i po kvalitních pralinkách s višňovým likérem. Víno je dokonale hladké s jemnou třísloviną. Skvěle se bude hodit například k hovězímu masu nebo čokoládovým dortům. Víno má 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: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 58,6 g/l | 4,8 g/l | 12,0 % | 33,1 g/l |

Již řadu let můžete z naší produkce nakupovat a vychutnávat červené víno, u kterého si můžete z každého doušku užívat příjemnou nasládlost vyššího zbytkového cukru. Představitele 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 třísloviná a sametově hladká dochuť. Lákavá je příchuť po vyzrálých ostružinách a borůvkách. Doporučujeme podávat náležitě vychlazené například k čokoládovému dezertu nebo zvěřině. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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

**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**
Archivace: **5–7 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 1,5 g/l | 4,9 g/l | 13,0 % | 31,3 g/l |

Potěšte se typicky odrůdovým vínem Zweigeltrebe z ročníku 2021. Víno je sametově hladké s jemnou třísloviną. Objevíte 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<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 1338 | **Hibernal 2021, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Božice, Pustina, 0,75 l | 1338 | ano | **180 Kč** |
| Z 1339<br>novinka | **Hibernal 2021, výběr z hroznů, polosladké**<br>Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l | 1339 | ano | **180 Kč** |
| Z 9332 | **Hibernal 2019, výběr z bobulí, sladké**<br>Znojemsko, Vrbovec, U sv. Urbana, 0,5 l | 9332 | ano | **195 Kč** |
| Z 1438 | **Chardonnay 2021, pozdní sběr, suché**<br>Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l | 1438 | ano | **180 Kč** |
| Z 1335 | **Johanniter 2021, pozdní sběr, polosuché**<br>Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l | 1335 | ano | **180 Kč** |
| Z 2323 | **Modrý Janek 2022, moravské zemské víno, suché**<br>Znojemsko, Hostěradice, Kokusové hory, 0,75 l | 2323 | ano | **170 Kč** |
| Z 1332 | **Müller Thurgau 2021, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l | 1332 | ano | **180 Kč** |
| Z 1357 | **Muškát moravský 2021, pozdní sběr, polosladké**<br>Znojemsko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l | 1357 | ano | **180 Kč** |

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 0380 | **Muškát Ottonel 2020, moravské zemské víno, polosladké**<br>Znojemsko, Hrádek, Pustina, 0,75 l | 0380 | ano | **180 Kč** |
| Z 1326 | **Neuburské 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l | 1326 | ano | **190 Kč** |
| Z 1327<br>novinka | **Neuburské 2021, pozdní sběr, suché**<br>Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l | 1327 | ano | **180 Kč** |
| Z 1443<br>novinka | **Pálava 2021, výběr z hroznů, polosuché**<br>Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l | 1443 | ano | **180 Kč** |
| Z 0368<br>novinka | **Pálava 2020, výběr z hroznů, polosladké**<br>Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,5 l | 0368 | ano | **160 Kč** |
| Z 1379 | **Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, polosladké**<br>Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l | 1379 | ano | **230 Kč** |
| Z 1380 | **Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, polosladké**<br>Znojemsko, Hnanice, U kapličky, 0,75 l | 1380 | ano | **180 Kč** |
| Z 2365<br>novinka | **Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l | 2365 | ano | **180 Kč** |
| Z 1386 | **Ryzlink rýnský 2021, výběr z hroznů, polosladké**<br>Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l | 1386 | ano | **230 Kč** |
| Z 1388 | **Ryzlink rýnský 2021, výběr z hroznů, polosladké**<br>Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l | 1388 | ano | **190 Kč** |
| Z 2320 | **Sauvignon 2022, VOC Znojmo, suché**<br>Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l | 2320 | ano | **190 Kč** |
| Z 1343<br>novinka | **Sauvignon 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l | 1343 | ano | **180 Kč** |
| Z 8361 | **Sauvignon šedý 2018, výběr z bobulí, sladké**<br>Znojemsko, Havraníky, Staré vinice, 0,5 l | 8361 | ano | **195 Kč** |
| Z 1311 | **Solaris 2021, výběr z hroznů, sladké**<br>Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l | 1311 | ano | **180 Kč** |
| Z 1334<br>novinka | **Sylvánské zelené 2021, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l | 1334 | ano | **180 Kč** |
| Z 1362 | **Tramín červený 2021, výběr z hroznů, polosladké**<br>Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l | 1362 | ano | **190 Kč** |
| Z 9352 | **Tramín červený 2019, výběr z hroznů, polosladké**<br>Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,5 l | 9352 | ano | **160 Kč** |
| Z 3313<br>novinka | **Veltlínské červené rané 2023, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l | 3313 | ano | **190 Kč** |
| Z 2321 | **Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, suché**<br>Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l | 2321 | ano | **190 Kč** |
| Z 1324 | **Veltlínské zelené 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l | 1324 | ano | **190 Kč** |
| Z 0325 | **Veltlínské zelené 2020, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l | 0325 | ano | **180 Kč** |
| Z 8321 | **Veltlínské zelené 2018, výběr z bobulí, sladké**<br>Hustopečsko, Velké Němčice, Punty, 0,5 l | 8321 | ano | **195 Kč** |
| Z 1342 | **Veritas 2021, výběr z hroznů, polosuché**<br>Znojemsko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l | 1342 | ano | **190 Kč** |
| Z 2325 | **Viognier 2022, moravské zemské víno, polosuché**<br>Znojemsko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l | 2325 | ano | **170 Kč** |

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 2335<br>novinka | **Cabernet Sauvignon rosé 2022, pozdní sběr, polosladké**<br>Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l | 2335 | ano | **170 Kč** |
| Z 1445 | **Rulandské modré rosé 2021, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l | 1445 | ne | **170 Kč** |
| Z 0410 | **André 2020, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l | 0410 | ano | **180 Kč** |
| Z 0402 | **Blauburger 2020, moravské zemské víno, polosladké**<br>Znojemsko, Hostěradice, Volné pole, 0,75 l | 0402 | ano | **130 Kč** |
| Z 1434<br>novinka | **Cabernet Sauvignon 2021, výběr z hroznů, suché**<br>Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l | 1434 | ano | **180 Kč** |
| Z 1412 | **Dornfelder 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l | 1412 | ano | **190 Kč** |
| Z 8400 | **Frankovka 2018, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Hnanice, Fládnická, 0,75 l | 8400 | ano | **180 Kč** |
| Z 0407<br>novinka | **Rulandské modré 2020, výběr z hroznů, suché**<br>Znojemsko, Miroslavské Knínice, Stará hora, 0,75 l | 0407 | ano | **180 Kč** |
| Z 2368<br>novinka | **Zweigeltrebe 2022, výběr z hroznů, suché**<br>Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l | 2368 | ano | **180 Kč** |

## Z 1338. Hibernal 2021, pozdní sběr, č. šarže 1338

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 8,1 g/l | **Kyseliny:** 7,3 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 20,0 g/l

Hibernal v pozdním sběru z ročníku 2021 potěší všechny milovníky této odrůdy svým typickým projevem. Vůně je květinovo-ovocná a může připomínat například černý bez. Na jazyku vás potěší svěžest a jemnost toho vína, v chuti můžete hledat tropické ovoce, jako je ananas nebo mango. Zaujme vás i jemná kořenitost a pikantní kyselinka. Skvěle se bude hodit k rybám, kuřecímu masu nebo k salátům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1339. Hibernal 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1339

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 34,6 g/l | **Kyseliny:** 7,4 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,6 g/l

Po přivonění ucítíte list černého rybízu, citrusové plody a jemnou kořenitost. Chuť je nasládlá se šťavnatou kyselinkou a jistě oceníte tóny tropického ovoce, jakou jsou mango, ananas, liči nebo červený grep. Bude dobrým společníkem k ovocným dezertům a těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 9332. Hibernal 2019, výběr z bobulí, č. šarže 9332

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 63,8 g/l | **Kyseliny:** 7,7 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 30,3 g/l

Nechte se unést sladkým a krásně harmonickým Hibernalem ve vysokém přívlastku z nádherných vinic viniční trati U sv. Urbana. Po přivonění zaujme typicky kořenitý a celkově extraktivní projev s vůní černého rybízu a vyzrálých meruněk. V chuti příjemně ohromí medový zbytkový cukr vyvážený svěží kyselinou s příchutí kompotovaného ananasu a broskve. Víno si nejlépe vychutnáte ve chvílích pohody k dezertům nebo i samotné. Má výborné předpoklady k archivaci.

## Z 1438. Chardonnay 2021, pozdní sběr, č. šarže 1438

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 6,5 g/l | **Kyseliny:** 6,7 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,5 g/l

Poznejte ušlechtilé Chardonnay z ročníku 2021. Po přivonění objevíte citrusové plody, zejména pomeranč nebo pomelo. Chuť je svěží, čistá a doplňuje ji jemná mineralita. V ústech vás zaujme chlebovinka, vyzrálé zahradní ovoce a vše podtrhuje pikantní kyselinka. Dobře se bude hodit k přírodním úpravám vepřového masa s gratinovanými bramborami. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 10,8 g/l | **Kyseliny:** 6,0 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 19,7 g/l

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

## Z 2323. Modrý Janek 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2323, panenské víno

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

**Zbytkový cukr:** 5,3 g/l | **Kyseliny:** 6,5 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,6 g/l

Vína odrůdy Modrý Janek se již stala stálicí i ozdobou našich nabídek. Odrůda je zajímavá tím, že barva bobulí přechází v červenci ze zelené na modrou a v srpnu zpět na zelenou, proto se o ní říká, že „jankovatí". Představitel ročníku 2022 vzešel z panenské sklizně této odrůdy na naší vinici na Kokusových horách. Po přivonění zaujme příjemnými kořenitými tóny a vůni po broskvích a citrusových plodech. V ústech potěší čistotou, svěžestí a příchutí po křupavém letním jablíčku. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo rybám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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

★ ocenění

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

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

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

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

★ ocenění

**Polosladké / Znojemsko / 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 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,2 g/l

Ochutnejte atraktivní Muškát moravský, který ve skvělém ročníku 2021 vyzrál do přívlastku pozdní sběr. Jistě vás okouzlí. Vůně je pestrá, typicky muškátová a připomíná narcisy, citrusové plody nebo broskve. V ústech prožijete přímo explozi květinových a ovocných tónů. Objevíte 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 0380. Muškát Ottonel 2020, moravské zemské víno, č. šarže 0380

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 22,6 g/l | **Kyseliny:** 6,5 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,1 g/l

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

## Z 1326. Neuburské 2021, pozdní sběr, č. šarže 1326

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 5,9 g/l | **Kyseliny:** 6,5 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 24,1 g/l

Poznejte další krásné Neuburské z viniční trati Peklo, tentokrát z ročníku 2021. Jistě potěší nejenom milovníky suchých vín, neboť nabízí atraktivní vůni po citrusových plodech, kompotovaných rynglích a zelených hruškách. V ústech je dokonale hladké, příjemně svěží, jemně minerální a dlouhé v dochuti. Zaujme příchutí po křupavém angreštu, letních jablkách a vyzrálém pomelu. Toto Neuburské svádí ke kombinování s kuřecím i vepřovým masem, italskou kuchyní, rybami i kvalitními sýry. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1327. Neuburské 2021, pozdní sběr, č. šarže 1327, panenské víno

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 5,5 g/l | **Kyseliny:** 6,5 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,5 g/l

Vychutnejte si Neuburské z viniční tratě Podhoří ve Starovicích. Jde o panenské víno, tedy neopakovatelný zážitek. Při přivonění vás zaujme pražená mandle a pekanové oříšky zalité medem. V chuti objevíte tropické ovoce, jako je mango, liči nebo vyzrálý ananas. Víno je krásně svěží, plné a harmonické. Můžete vychutnávat například ke kuřecímu masu, rybám i těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1443. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1443

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 15,3 g/l | **Kyseliny:** 6,9 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,8 g/l

Pálava z ikonické vinice U tří dubů jistě potěší všechny milovníky této populární aromatické odrůdy. Víno je čisté, svěží a atraktivní. Po přivonění objevíte květinové tóny, jako je narcis, šeřík a typickou kořenitost. V ústech ucítíte krásnou souhru zbytkového cukru a kyselinky. Zaznamenáte příchuť po vyzrálých broskvích, nektarinkách a zeleném letním jablku. Doporučujeme k drůbežímu masu, ovocným salátům a sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 0368. Pálava 2020, výběr z hroznů, č. šarže 0368

★ ocenění

**Polosladké / Znojemsko / 0,5 l**
Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**

**Zbytkový cukr:** 30,3 g/l | **Kyseliny:** 6,7 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,3 g/l

Tato Pálava potěší každého milovníka aromatických polosladkých vín. Vůně je bohatá a plná. Ucítíte výrazné květinové tóny, čajovou růži, lilii a šeřík, společně s vůní vyzrálých broskví. V ústech vás pohladí svůdný a medový zbytkový cukr vyvážený svěží kyselinou. Velmi příjemná je příchuť po banánech, vanilce či kompotovaných meruňkách. Toto víno se skvěle hodí ke kuřecímu masu, jemným sýrům nebo ovocným dezertům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1379. Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1379

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 30,2 g/l | **Kyseliny:** 7,3 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 27,2 g/l

Zažijte blaho s tímto úžasným Rulandským šedým z krásných vinic na Dívčím vrchu a oddejte se jeho dokonalosti. Hned při prvním přivonění si vás získá svůdnou vůní po medu, vyzrálých meruňkách a opojném narcisu. V ústech pohladí nasládlostí zbytkového cukru vyváženou svěžestí vzletných kyselin. Oceníte atraktivní příchuť po banánech, rozinkách a marcipánu i nekonečně dlouhou a čistou dochutí. Toto ušlechtilé víno si zamilujete po prvním doušku a stane se láskou na celý život. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1380. Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1380

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 26,0 g/l | **Kyseliny:** 7,8 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 36,6 g/l

Užijte si toto atraktivní víno v podobě svůdného Rulandského šedého ze samotného jihu znojemského vinařského regionu. Přivoňte, ochutnejte a objevte aromatické tóny meruněk, nektarinek, vanilky nebo medové plástve. Víno má krásný ovocný projev se svěží kyselinkou, který nabádá k dalšímu napití. V ústech vás zaujme svou plností, čistotou a harmonií. Velmi dobře se bude hodit k ovocným salátům a ke kuřecímu masu. Toto Rulandské šedé má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

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

**Zbytkový cukr:** 9,4 g/l | **Kyseliny:** 6,9 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 24,2 g/l

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

## Z 1386. Ryzlink rýnský 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1386

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 31,1 g/l | **Kyseliny:** 7,9 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 29,4 g/l

Nechte se ohromit fantastickým Ryzlinkem rýnským, který vzešel z našich vinic vysázených na dokonale osluněných jižních svazích hustopečského regionu. Hned první přivonění i ochutnání jednoznačně zařazuje tento ryzlink mezi velká vína, ve kterých se zrcadlí ušlechtilost a krása ideálně vyzrálých hroznů. Ve vůni i chuti objevíte tóny po medu, rozinkách a domácím vyzrálém ovoci. Tento dokonalý polosladký Ryzlink rýnský je úžasný již dnes jako mladý a s každým dalším rokem budce získávat na kráse a noblese. Má k dlouhému a ušlechtilému nazrávání všechny potřebné předpoklady.

## Z 1388. Ryzlink rýnský 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1388

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 24,4 g/l | **Kyseliny:** 7,3 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 32,0 g/l

Milovníky vyzrálých Ryzlinků rýnských jistě potěší toto víno z ročníku 2021. Projev terroir je umocněn využitím kvasinek, které byly v minulosti získány přímo z vinice U tří dubů. Po přivonění oceníte atraktivní tóny po akátovém květu a sušené pomerančové kůře. V ústech potěší příchuť po tropickém ovoci i příjemná nasládlost, kterou vyvažuje svěží kyselinka. Celkový projev vína je harmonický, čistý a plný. Dobře se bude hodit k pokrmům z ryb a ke kuřecímu masu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2320. Sauvignon 2022, VOC Znojmo, č. šarže 2320

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 5,6 g/l | **Kyseliny:** 6,5 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. 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. Nechte se okouzlit Sauvignonem z vinice Kamenný vrch v Tasovicích. Po přivonění ucítíte typickou vůni angreštu přecházející do tónů tropického ovoce. V ústech je čisté, svěží, s příchutí po citrusových plodech, jako jsou grep, pomelo či limetka. Vychutnejte si jej s krémovými omáčkami, či kuřecím masem. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1343. Sauvignon 2021, pozdní sběr, č. šarže 1343

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 7,4 g/l | **Kyseliny:** 6,9 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,7 g/l

Komplexní, minerální a ovocný Sauvignon, jenž okouzlí svou důstojností. Při přivonění zaujme vůní pazourku, která je doprovázena plejádou ovocných tónů černého rybízu, bílé broskve či čerstvého, dozrávajícího tropického ovoce. V chuti potěší svou plností, vyvážeností i pevnou strukturou. Najdete v ní světlé peckové ovoce, nektarinky či meloun kantalupe. Vyzkoušet jej můžete v kombinaci s rybím masem či čerstvým kozím sýrem. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 8361. Sauvignon šedý 2018, výběr z bobulí, č. šarže 8361

★ ocenění

**Sladké / Znojemsko / 0,5 l**
Archivace: **9–11 let**, Teplota: **10–12°C**

**Zbytkový cukr:** 71,0 g/l | **Kyseliny:** 7,5 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 26,2 g/l

Nechte se hýčkat výjimečným vínem, které vzešlo z vyzrálých hroznů netradiční odrůdy Sauvignon šedý. Vyzrálosti výběr z bobulí dosáhla poprvé od své výsadby v roce 2004. Ve vůni zaznamenáte ušlechtilé tóny po šťavnatých broskvích, kompotovaných hruškách, černém rybízu nebo medu. V ústech je svůdně sladké, zároveň svěží a bohaté, čisté, s tóny po rozinkách, angreštu, mandarinkách a ananasu. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Vino má výborné předpoklady k archivaci.

## Z 1311. Solaris 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1311

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 47,6 g/l | 6,9 g/l | 13,0 % | 24,4 g/l |

Poznejte Solaris ve výběru z hroznů, který ihned zaujme vůní po ananasu, banánech a tropickém ovoci. „Ovocnou bombu" pak v chuti doplňují zvláště mangové a pomelové tóny. Šťavnatá kyselinka krásně vyvažuje vyšší zbytkový cukr. Víno má svůdný projev a povzbuzuje k dalšímu napití. Můžete podávat například k světlému masu, kvalitním sýrům i ovocným dezertům. Víno má velký potenciál příjemně nazrávat.

## Z 1334. Sylvánské zelené 2021, pozdní sběr, č. šarže 1334

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 10,3 g/l | 7,1 g/l | 12,5 % | 26,9 g/l |

Navštívit vinohrady zdobené mohutnými stromy, střežící zvlněnou krajinu u Stošíkovic. Místo, kde ohlašují kostelní zvony, že Sylvánské dozrává v srdci zdejších vinic. Starobylá odrůda a citlivá péče vinohradníků i vinařů, to vše dalo vzniknout jedinečnému vínu. Ve vůni hledejte sušené luční květiny či zahradní ovoce. V ústech potěší příchuť po tropických plodech jako je pomelo, ananas nebo liči a na závěr pohladí jemná nasládlost. Toto víno se bude dobře hodit ke kvalitním sýrům, vepřovému masu nebo pokrmům z asijské kuchyně. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1362. Tramín červený 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1362

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 28,0 g/l | 6,9 g/l | 12,5 % | 27,9 g/l |

Výjimečná vinice Peklo zrodila z ročníku 2021 další pokušení v podobě svůdného tramínu, byl by hřích ho neochutnat. Po přivonění oceníte bohatou vůni po tropickém ovoci, růžích, fialkách i kosatcích. V ústech pohladí svou čistotou, harmonií i opojností zbytkového cukru a jarních kyselin. Zaznamenáte příchuť po marcipánu, banánech a vyzrálých broskvích. Můžete podávat například ke kuřecímu masu, ovocným dezertům i kvalitním sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 9352. Tramín červený 2019, výběr z hroznů, č. šarže 9352

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 31,1 g/l | 7,1 g/l | 12,5 % | 25,8 g/l |

Nechte se hýčkat atraktivním polosladkým tramínem z Dívčího vrchu a oddejte se jeho kráse, ušlechtilosti, mohutnosti a komplexnosti. Po přivonění nabídne paletu vůní po kompotovaném ovoci, opojných květinách, vánočním koření i medu. V ústech nabudí vaše chuťové pohárky svůdným zbytkovým cukrem, svěží kyselinou i příchutí po broskvích, ananasu a rozinkách. Tomuto vínu nelze odolat. Můžete vychutnávat například k ovocným dezertům, drůbežímu masu a kvalitním sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3313. Veltlínské červené rané 2023, pozdní sběr, č. šarže 3313

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 8,4 g/l | 6,5 g/l | 13,0 % | 23,9 g/l |

Užijte si víno z odrůdy Veltlínské červené rané, které vyzrálo do přívlastku pozdní sběr v Tasovicích na Kamenném vrchu. Potěší vás hned při prvním doušku jeho plnost, kulatost, ovocnost a harmonie chutí. Naleznete vyzrálé broskve, medovost, kořenitost a lehký dotek vanilky. Ve vůni objevíte sušené meruňky i narcis. Skvěle doplní krémové omáčky a tučné sýry. Má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2321. Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, č. šarže 2321

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 4,4 g/l | 6,6 g/l | 12,0 % | 21,7 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. Poznejte Veltlínské zelené z ročníku 2022, které vzešlo z ikonické vinice Weinperky. Jistě vás potěší jeho typický odrůdový charakter projevující se pepřnatou vůní, která přechází do akátového květu. Po napití na jazyku objevíte praženou mandli, kořenitost a šťavnaté broskve. Dobře se bude hodit ke kuřecímu masu, rybám a tučným sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1324. Veltlínské zelené 2021, pozdní sběr, č. šarže 1324, panenské víno

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 7,1 g/l | 6,7 g/l | 12,0 % | 19,2 g/l |

Nechte se unést Veltlínským zeleným, které vzešlo z panenské sklizně z Kokusových hor. Při prvním ochutnání vás zaujme jeho plnost, harmonie a čistota. Ve vůni objevíte sušené meruňky a jemnou kořenitost. Chuť je svěží, příjemně kulatá a ovocná. Můžete hledat i med, kandované ovoce a pražené mandle. Vyvážený poměr zbytkového cukru a kyselin dělá víno svůdné a láká k dalšímu napití. Skvěle se bude hodit například k vepřové panence s pepřovou omáčkou nebo těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 0325. Veltlínské zelené 2020, pozdní sběr, č. šarže 0325

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 5,6 g/l | 6,4 g/l | 12,0 % | 21,8 g/l |

Propojení tradiční odrůdy Veltlínské zelené a moderního přístupu na vinici U tří dubů se vám díky loňskému panenskému vínu jistě dostalo pod kůži. Poznejte další veltlín z této malebné lokality a oceňte pestrou květinovo-ovocnou vůni po letních jablkách, citrusových plodech i květech akátu. V ústech zaujme svou svěžestí, hravostí, čistotou a harmonií. Objevíte šťavnaté broskve, granátové jablko i čerstvý ananas. Tento veltlín vás bude bavit k jemným sýrům, kuřecímu masu i těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 8321. Veltlínské zelené 2018, výběr z bobulí, č. šarže 8321

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 61,2 g/l | 7,8 g/l | 11,5 % | 29,2 g/l |

Nechte se hýčkat jedinečným vínem, které vzešlo z velmi vyzrálých hroznů odrůdy Veltlínské zelené. Cukernatost a kvalita suroviny byla výjimečná a to předurčilo i charakter samotného vína. Ve vůni i chuti je medové, rozinkové, ovocné, sametově hladké a čisté, líbivě nasládlé a zároveň hravé díky svěží kyselině. Ušlechtilost a svůdnost vína láká k dalšímu a dalšímu doušku. Můžete podávat například k drůbeži nebo jemným sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1342. Veritas 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1342

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 7,9 g/l | 6,6 g/l | 13,0 % | 21,8 g/l |

Potěšte se atraktivním polosuchým vínem odrůdy Veritas, která vznikla křížením odrůd Ryzlink červený x Bouvierův hrozen v roce 1963 na Šlechtitelské stanici vinařské ve Znojmě. Ideálně vyzrálé hrozny ročníku 2021 daly vzniknout bohatému, komplexnímu vínu s pevným tělem a dokonalou harmonií chuťového projevu. Po přivonění zaujmou ovocné tóny připomínajícími meruňky, broskve a další peckové ovoce. V ústech je příjemná ovocnost doplněna i líbivou medovostí a vanilkou. Můžete podávat například k rybám, kuřecímu masu i jemným sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

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

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

Objevte víno ze starobylé odrůdy Viognier, které vzešlo z hroznů vypěstovaných na viniční trati Staré vinice v Havraníkách. 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 příchuť po rybízu i tropickém ovoci. Dobře se bude hodit například k rybám, kuřecímu masu i kvalitním sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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

★ ocenění

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **8–10°C**

**Zbytkový cukr:** 22,2 g/l | **Kyseliny:** 6,8 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,7 g/l

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

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

**Polosuché / Znojemsko / 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 % | **Bezcuker. extrakt:** 24,1 g/l

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

## Z 0410. André 2020, pozdní sběr, č. šarže 0410

★ ocenění

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **6–8 let**, Teplota: **16–18°C**

**Zbytkový cukr:** 2,3 g/l | **Kyseliny:** 4,7 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 31,6 g/l

Ochutnejte ušlechtilé a mohutné André, které vzešlo z vinic vysazených na Kamenném vrchu v Tasovicích nad hlubokým údolím řeky Dyje. Po přivonění objevíte tóny po švestkách, ostružinách a borové větvičce. V ústech oceníte bohatost a vyváženost chuťového projevu, doplněnou o podtóny orientálního koření se sametovou tříslovinu. Doporučujeme podávat například k jemným úpravám tmavého masa nebo k roastbeefu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 0402. Blauburger 2020, moravské zemské víno, č. šarže 0402

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C**

**Zbytkový cukr:** 16,8 g/l | **Kyseliny:** 5,3 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,2 g/l

Sametově hladký Blauburger z Hostěradic z Volného pole s příjemným zbytkovým cukrem je ideálním partnerem pro milovníky kulatých, svůdně nasládlých červených vín. Ve vůni oceníte tóny po kvalitní čokoládě, tmavých třešních a povidlech. Líbivý zbytkový cukr vyhladil třísloviny a vyzdvihl atraktivní příchuť po vyzrálých malinách, jahodách či ostružinách. Po polknutí doušku se na patře "rozvoní" sladký karamel. Toto výjimečné víno můžete vychutnávat k čokoládovým dezertům, zrajícím sýrům i zvěřině. Víno bude i příjemně nazrávat.

## Z 1434. Cabernet Sauvignon 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1434

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,6 g/l | 5,3 g/l | 14,0 % | 34,0 g/l |

Nádherný Cabernet Sauvignon z Dívčího vrchu ve vysokém přívlastku výběr z hroznů vás jistě osloví. Při přivonění hledejte tóny kvalitního kakaa či zralých višní. V ústech zaujme jeho plnost, hebkost a komplexnost chuťového projevu. Chuť působí nasládle a objevíte v ní sušené švestky, či višně v hořké čokoládě. Celkový dojem podtrhuje hladká tříslovina. Dobře se snoubí s pokrmy z hovězího masa, či ze zvěřiny. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1412. Dornfelder 2021, pozdní sběr, č. šarže 1412

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,3 g/l | 4,9 g/l | 13,0 % | 31,5 g/l |

Dornfelder z ročníku 2021, který vzešel z viniční trati Weinperky v Miroslavi, vás jistě potěší a na první pohled zaujme krásnou temně fialovou barvou. Ve vůni objevíte černé ostružiny, švestkový kompot nebo kvalitní mléčnou čokoládu. Víno doslova pohladí na jazyku svou sametovostí a jemnou tříslovinou. Chuť je plná, harmonická a naleznete v ní tmavé třešně, vyzrálé višně, sušené švestky, borůvky nebo lékořici. Tento Dornfelder má veliký potenciál krásně a dlouho nazrávat. Můžete jej vychutnávat například ke zvěřině nebo čokoládovým dezertům.

## Z 8400. Frankovka 2018, pozdní sběr, č. šarže 8400

★ ocenění

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **6–8 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 1,7 g/l | 5,2 g/l | 12,5 % | 30,3 g/l |

Poznejte atraktivní Frankovku 2018 z jižní části znojemského regionu a užijte si její ušlechtilost, bohatost a svěžest. Po přivonění objevíte tóny po tabáku, kávě a kvalitní čokoládě. V ústech oceníte příjemnou tříslovinu, která tvoří strukturu vína, svěží kyseliny a líbivou příchuť po vyzrálých ostružinách, černých višních a karamelu. Můžete podávat například k hovězímu nebo zvěřině. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 0407. Rulandské modré 2020, výběr z hroznů, č. šarže 0407

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **6–8 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 1,3 g/l | 4,4 g/l | 13,0 % | 28,1 g/l |

Poznejte atraktivní Rulandské modré z ročníku 2020, které jistě pohladí vaše smysly. Po přivonění víno navnadí ušlechtilou vůní po karamelu, černých třešních a lesních jahodách. V ústech oceníte dokonalou harmonii, čistotu a hladkost chuťového projevu i líbivou příchuť po lékořici, kvalitní čokoládě a kávě. Jemná tříslovina završuje zážitek z tohoto krásného vína. Můžete podávat například ke zvěřině a hovězímu masu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **6–8 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,4 g/l | 4,2 g/l | 13,5 % | 30,1 g/l |

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

# VÍNA S PŘÍBĚHEM

## Ještěrka zelená

**• Vína s obrázkem ještěrky zelené, jsou vyráběna z hroznů sklízených na viničních tratích situovaných v ekologicky velmi čisté krajině. Některé lokality v blízkosti vinic jsou na Znojemsku přímo i přirozeným teritoriem této vzácné a velmi krásné ještěrky zelené a můžeme ji tak považovat za symbol místní zdravé přírody.**

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 2362<br>novinka | **Rulandské bílé 2022, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Šatov, Na vinici, 0,75 l | 2362 | ano | **180 Kč** |
| Z 1347 | **Sauvignon 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Hnanice, Knížecí vrch, 0,75 l | 1347 | ano | **180 Kč** |
| Z 1361<br>novinka | **Tramín červený 2021, pozdní sběr, polosladké**<br>Znojemsko, Hnanice, Fládnická, 0,75 l | 1361 | ano | **180 Kč** |

### Z 2362. Rulandské bílé 2022, pozdní sběr, č. šarže 2362

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

**Zbytkový cukr:** 4,9 g/l | **Kyseliny:** 6,4 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,2 g/l

Odrůdově charakteristické víno nadchne bohatým aromatickým i chuťovým projevem po máslových hruškách, vanilce, kompotovaném ananasu a sušených meruňkách. Je nádherně svěží, komplexní a harmonické. Má dobrý potenciál nazrávat.

### Z 1347. Sauvignon 2021, pozdní sběr, č. šarže 1347

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

**Zbytkový cukr:** 5,8 g/l | **Kyseliny:** 7,8 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,7 g/l

Poznejte Sauvignon z ročníku 2021. Ve vůni i chuti se projevují příjemné ovocné i oblíbené zelené tóny. Můžete najít například hluchavku, posečenou trávu, limetku i křupavý angrešt. Víno je svěží a velmi dobře pitelné. Bude dobrým společníkem ke kuřecímu masu a rybím specialitám. Má dobré předpoklady k archivaci.

### Z 1361. Tramín červený 2021, pozdní sběr, č. šarže 1361

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

**Zbytkový cukr:** 23,1 g/l | **Kyseliny:** 6,4 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 24,7 g/l

Užijte se skvělý Tramín červený, u kterého oceníte atraktivní aromatiku i příjemnou svůdnost chuťového projevu, danou lehkým zbytkovým cukrem a svěží kyselinou. Jistě vás bude bavit vůně po květinách a vyzrálém ovoci. V chuti naleznete jemnou kořenitost, meruňky a vanilku. Toto víno bude dobrým společníkem k ovocným salátům a lehkým úpravám ryb. Má i dobré předpoklady k archivaci.

## Ledňáček říční

**• ledňáček jako symbol věrnosti, chladu ale i ryzí čistoty vod, objevíte na vínech vyrobených velmi studenou, čistou a dlouhou metodou, při které nejprve zchladíme rmut na teplotu přibližně 4 °C. Následně 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<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 3325<br>novinka | **Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l | 3325 | ne | **180 Kč** |
| Z 1333 | **Sylvánské zelené 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l | 1333 | ne | **180 Kč** |

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 1398<br>novinka | **Semillon 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l | 1398 | ne | **180 Kč** |

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

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

**Zbytkový cukr:** 5,6 g/l | **Kyseliny:** 7,1 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,2 g/l

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

## Z 1333. Sylvánské zelené 2021, pozdní sběr, č. šarže 1333

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 6,0 g/l | **Kyseliny:** 6,8 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,2 g/l

Víno je krásně čisté, harmonické a zároveň svěží. Ve vůni hledejte zelené křupavé jablíčko a rozkvetlý akát. V ústech zaujme chuť nektarinek, bílých broskví a angreštu. Můžete vychutnávat například ke kuřecímu masu, rybám i jemným sýrům.

## Z 1398. Semillon 2021, pozdní sběr, č. šarže 1398

★ ocenění

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **10–12°C**

**Zbytkový cukr:** 5,4 g/l | **Kyseliny:** 6,7 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,3 g/l

Tento Semillon z ročníku 2021 je krásně svěží, šťavnatý, příjemně aromatický a harmonický. Ve vůni hledejte citrusové plody i list černého bezu, který přechází také do chuti. Doplňuje jej příchuť po tropickém ovoci nebo křupavém zeleném jablku. Dobře se bude hodit například ke grilovanému masu.

## Rosnička zelená

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

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 2356<br>novinka | **Ryzlink vlašský 2022, pozdní sběr, suché**<br>Hustopečsko, Hustopeče, Růženy, 0,75 l | 2356 | ano | **180 Kč** |
| Z 2345<br>novinka | **Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, suché**<br>Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l | 2345 | ano | **180 Kč** |
| Z 2354<br>novinka | **Kerner 2022, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l | 2354 | ano | **180 Kč** |

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

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

**Zbytkový cukr:** 4,6 g/l | **Kyseliny:** 6,7 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,5 g/l

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

## Z 2345. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2345

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

Zbytkový cukr: **3,8 g/l** | Kyseliny: **7,1 g/l** | Alkohol: **12,5 %** | Bezcukerný extrakt: **22,3 g/l**

Vychutnejte si krásný Ryzlink rýnský z ročníku 2022. Víno vás zaujme svou svěžestí i čistotou chuťového projevu. Ve vůni objevíte tóny zahradního peckového ovoce a lučních květin. Chuť je plná ovocných tónů, od zeleného jablíčka přes ryngle, až po nektarinky. Velmi dobře se bude hodit k pokrmům z kuřecího masa nebo k rybám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2354. Kerner 2022, pozdní sběr, č. šarže 2354

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

Zbytkový cukr: **14,0 g/l** | Kyseliny: **6,7 g/l** | Alkohol: **13,0 %** | Bezcukerný extrakt: **24,0 g/l**

Ucítíte akátový květ, kompotované meruňky a lehký dotek vanilky. V ústech vás nadchne jeho plnost a nasládlost vyvážená svěží kyselinkou. Na jazyku oceníte škálu ovocných tónů od nektarinek a broskví až po tropické ovoce, jako jsou červený grep nebo pomelo. Dobře se bude hodit k tučným sýrům a těstovinám s krémovou omáčkou. Má velmi dobré předpoklady k 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<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 3317<br>novinka | **Rulandské šedé 2023, výběr z hroznů, polosuché**<br>Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l | 3317 | ano | **195 Kč** |
| Z 3318<br>novinka | **Rulandské modré klaret 2023, výběr z hroznů, polosuché**<br>Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l | 3318 | ano | **195 Kč** |
| Z 2317 | **Rulandské modré rosé 2022, pozdní sběr, polosuché**<br>Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l | 2317 | ano | **195 Kč** |
| Z 3319<br>novinka | **Rulandské modré rosé 2023, výběr z hroznů, polosuché**<br>Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l | 3319 | ano | **195 Kč** |
| Z 2316 | **Rulandské modré 2022, výběr z hroznů, suché**<br>Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l | 2316 | ano | **195 Kč** |
| Z 3320<br>novinka | **Rulandské modré 2023, výběr z hroznů, suché**<br>Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l | 3320 | ano | **195 Kč** |

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

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

Zbytkový cukr: **14,6 g/l** | Kyseliny: **6,6 g/l** | Alkohol: **13,0 %** | Bezcukerný extrakt: **24,2 g/l**

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 13,9 g/l | 7,4 g/l | 13,0 % | 24,6 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 10,2 g/l | 6,7 g/l | 12,5 % | 24,4 g/l |

Růžové víno z modrých hroznů Rulandské modré označené dle vinařského zákona jako „rosé" zaujme ušlechtilou vůní po citrusových plodech, lesních jahodách nebo malinách. V ústech oceníte harmonii, čistotu a délku chuťového projevu i příjemnou ovocnou příchuť po šťavnatých broskvích. Víno můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3319. Rulandské modré rosé 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3319

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 14,3 g/l | 7,3 g/l | 12,0 % | 23,7 g/l |

Nádherně kulaté Rulandské modré rosé při přivonění zaujme tóny lesních jahod a malin. V ústech vás nadchne jeho smetanový projev i šťavnatá kyselinka. Objevíte jahodovou marmeládu nebo tropické ovoce. Dobře se bude hodit k salátům a ke grilovanému masu.

## Z 2316. Rulandské modré 2022, výběr z hroznů, č. šarže 2316

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 1,4 g/l | 4,5 g/l | 13,5 % | 33,0 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,5 g/l | 4,5 g/l | 14,0 % | 28,9 g/l |

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

# Explozivní Sauvignony

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

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 2328 novinka | **Sauvignon Green 2022, pozdní sběr, suché** Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l | 2328 | ano | **195 Kč** |
| Z 2327 novinka | **Sauvginon Tropical 2022, pozdní sběr, suché** Znojemsko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l | 2327 | ano | **195 Kč** |
| Z 2312 | **Cabernet Sauvignon rosé Rouge 2022, pozdní sběr, polosladké** Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l | 2312 | ano | **195 Kč** |

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

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

**Zbytkový cukr:** 6,7 g/l | **Kyseliny:** 6,6 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,5 g/l

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

## Z 2327. Sauvginon Tropical 2022, pozdní sběr, č. šarže 2327

**Suché / Znojemsko / 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 % | **Bezcuker. extrakt:** 19,3 g/l

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

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

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **4–6 let**, Teplota: **8–10°C**

**Zbytkový cukr:** 27,0 g/l | **Kyseliny:** 7,3 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,4 g/l

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

# Pozdrav ze Znojma

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

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 2366<br>novinka | **Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l | 2366 | ano | **195 Kč** |
| Z 2367<br>novinka | **Sauvignon 2022, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Šatov, Na vinici, 0,75 l | 2367 | ano | **195 Kč** |

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

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

**Zbytkový cukr:** 6,7 g/l | **Kyseliny:** 6,6 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,5 g/l

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

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

**Polosuché / Znojemsko / 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 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,5 g/l

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

# Jubilejní vína

**• Znovín vyrábí Jubilejní vína již od roku 2013 a připomínají výročí založení kláštera na Starém Brně královnou Eliškou 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<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 0330 | **Ryzlink vlašský 2020, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Havraníky, Skalky, 0,75 l | 0330 | ano | **195 Kč** |
| Z 9350 | **Tramín červený 2019, výběr z hroznů, polosladké**<br>Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l | 9350 | ano | **195 Kč** |
| Z 0405 | **Rulandské modré 2020, výběr z hroznů, suché**<br>Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l | 0405 | ano | **195 Kč** |

## Z 0330. Ryzlink vlašský 2020, pozdní sběr, č. šarže 0330, panenské víno

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 4,7 g/l | 6,6 g/l | 11,5 % | 29,7 g/l |

Užijte si vznešený a ušlechtilý Ryzlink vlašský, který vzešel z panenské sklizně na viniční trati Skalky v obci Havraníky. Ve vůni vás osloví svůdné sluncem vyzrálé žluté letní ovoce s tóny nazrálé hrušky. V ústech zaujme harmonie zbytkového cukru a kyselinky s dlouhou dochutí v závěru. V chuti oceníte pestrost s nádechem angreštu a meruněk. Víno si vychutnáte například k vepřovému masu nebo těstovinám. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 9350. Tramín červený 2019, výběr z hroznů, č. šarže 9350

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 25,3 g/l | 7,4 g/l | 12,5 % | 25,9 g/l |

Kdo hledá něco výjimečného z kategorie aromatických odrůd, jistě nemine bez povšimnutí tento nádherný Tramín červený ze Stošíkovic. Aromatická i chuťová stránka vína je doslova nabitá atraktivními tóny po vyzrálém a šťavnatém ovoci, omamných květech šeříků a růží, rozinkách a vánočním koření. Je to víno s mohutným tělem, dokonalou harmonií a čistotou, víno, které vás bude těšit do posledního doušku. Můžete vychutnávat k dezertu nebo ke specialitám z kuřecího masa. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

## Z 0405. Rulandské modré 2020, výběr z hroznů, č. šarže 0405

**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**
Archivace: **6–8 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 1,8 g/l | 4,56 g/l | 13,0 % | 29,2 g/l |

Všechny milovníky odrůdy Rulandské modré jistě potěší toto víno z vinice Bílá hora v Uherčicích. Při prvním přivonění ucítíte švestková povidla a vyzrálé třešně. V chuti objevíte kvalitní kakao, ostružiny nebo borůvky. Víno je harmonické s hladkou tříslovinou a nabádá k dalšímu napití. Velmi dobře se bude hodit k vepřovému masu a tučným sýrům. Víno má dobré předpoklady 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<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 1328 novinka | **Ryzlink vlašský 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l | 1328 | ano | **280 Kč** |
| Z 2369 novinka | **Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l | 2369 | ano | **280 Kč** |
| Z 0318 | **Rulandské bílé 2020, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l | 0318 | ano | **280 Kč** |
| Z 1383 novinka | **Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, polosuché**<br>Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l | 1383 | ano | **280 Kč** |
| Z 8424 | **Rulandské šedé 2018, výběr z cibéb, sladké**<br>Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,2 l | 8424 | ano | **460 Kč** |
| Z 9388 | **Rulandské modré 2019 ROBUS, výběr z hroznů, suché**<br>Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l | 9388 | ano | **380 Kč** |
| Z 9355 | **Ryzlink rýnský 2019 ROBINIA, pozdní sběr, suché**<br>Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l | 9355 | ano | **380 Kč** |

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| Z 9406 | **Chardonnay 2019 DUEL DUB, pozdní sběr, suché**<br>Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l | 9406 | ano | **260 Kč** |
| Z 9407 | **Chardonnay 2019 DUEL AKÁT, pozdní sběr, suché**<br>Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l | 9407 | ano | **260 Kč** |
| Z 8338<br>novinka | **Sauvignon 2018 Z DUBOVÝCH SUDŮ, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l | 8338 | ano | **260 Kč** |

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

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

**Zbytkový cukr:** 5,0 g/l | **Kyseliny:** 6,4 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,8 g/l

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

## Z 2369. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2369

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

**Zbytkový cukr:** 3,7 g/l | **Kyseliny:** 6,6 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,6 g/l

Užijte si příjemné chvíle s Ryzlinkem rýnským z proslulé vinice Šobes. Víno jistě potěší všechny milovníky kvalitních Ryzlinků. Ve vůni hledejte typický lipový květ, nebo kompotovaný ananas, či meruňky. Chuť je nádherně plná a doplňuje ji šťavnatá kyselinka. Naleznete v ní například zralé zahradní ovoce, citrusy a lehký dotek minerality. Víno se bude skvěle hodit k lehkým úpravám ryb, či k drůbeži. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 0318. Rulandské bílé 2020, pozdní sběr, č. šarže 0318

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

**Zbytkový cukr:** 6,4 g/l | **Kyseliny:** 6,3 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,5 g/l

Ochutnejte elegantní Rulandské bílé z ikonické vinice Šobes, kde sklízíme úrodu z velmi starých keřů vysazených v roce 1972. Po přivonění zaznamenáte příjemný odrůdový charakter: čerstvé máslo, vypečená kůrka chleba, lískové oříšky, kvetoucí kosatec. Chuť krásně doplňují ovocné podtóny broskve, mandarinkové kůry, sušeného ananasu a typický minerální projevy terroir. Můžete podávat například k rybám, drůbeži, jemným sýrům nebo ke smetanovým omáčkám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1383. Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1383

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

**Zbytkový cukr:** 11,6 g/l | **Kyseliny:** 7,2 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 24,9 g/l

Vyhlášená vinice Šobes opět dala krásné víno z odrůdy Rulandské šedé. Potěšte s tímto klenotem, který vyniká svou ušlechtilostí a minerálitou. Po přivonění objevíte luční květiny, medovou plástev nebo sušené meruňky. Po prvním doušku se vám v ústech objeví vypečená kůrka chleba, med či vanilka. Bude ideálním společníkem pro zvláštní příležitosti a gastronomické zážitky. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

★ ocenění

**Sladké / Znojemsko / 0,2 l**
Archivace: **10–12 let**, Teplota: **8–10°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 123,6 g/l | 8,4 g/l | 11,0 % | 48,5 g/l |

Pokud v ruce držíte plnou láhev a čtete popis vína na etiketě, máte jedinečnou šanci ochutnat výjimečnou šarži Rulandského šedého z viniční tratě Šobes. V ročníku 2018 zde totiž hrozny této odrůdy dozrály do nebývalé 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 příchuť 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 9388. Rulandské modré 2019, výběr z hroznů, č. šarže 9388, ROBUS

★ ocenění

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Archivace: **9–11 let**, Teplota: **16–18°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,1 g/l | 5,2 g/l | 13,5 % | 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 třísloviny 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 9355. Ryzlink rýnský 2019, pozdní sběr, č. šarže 9355, ROBINIA

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 5,9 g/l | 6,5 g/l | 12,5 % | 23,5 g/l |

Robinia je exkluzivní značka mimořádných vín Znovínu Znojmo. Vína nazrávala ve velkých dřevěných akátových sudech, které podmalovávají chuť i vůni bílých vín jemně limetkovými a květinkovými tóny a dávají vínu strukturu a komplexnost. Robinia pseudoacacia L. je latinský název pro trnovník akát. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

## 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: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 4,5 g/l | 5,7 g/l | 13,0 % | 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 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 % | **Bezcuker. extrakt:** 20,3 g/l

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

## Z 8338. Sauvignon 2018, pozdní sběr, č. šarže 8338

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 3,1 g/l | **Kyseliny:** 6,6 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,0 g/l

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

# SEKTY

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|
| Z 92 | **Znovín Classic Sekt Brut – Veltlínské zelené**<br>**jakostní šumivé víno, bílé,** Morava, 0,75 l | ne | **220 Kč** |
| Z 93 | **Znovín Classic Sekt Demi sec – Veltlínské zelené**<br>**jakostní šumivé víno, bílé,** Morava, 0,75 l | ne | **220 Kč** |
| Z 151 | **Znovín Classic Sekt Demi sec – Svatovavřinecké**<br>**jakostní šumivé víno, červené,** Morava, 0,75 l | ne | **220 Kč** |
| Z 90 | **Znovín de Lux Brut – Rulandské bílé a Ryzlink vlašský**<br>**jakostní šumivé víno, bílé,** Morava, 0,75 l | ne | **250 Kč** |
| Z 91 | **Znovín de Lux Demi sec – Rulandské bílé a Ryzlink vlašský**<br>**jakostní šumivé víno, bílé,** Morava, 0,75 l | ne | **250 Kč** |
| Z 116 | **Znovín De Luxe Rosé Demi sec – Cabernet Sauvignon**<br>**jakostní šumivé víno, růžové,** Morava, 0,75 l | ne | **250 Kč** |

## Z 92. Znovín Classic Sekt Brut, jakostní šumivé víno

Moderní, svěží, sušší sekt s typickou pikantností a vůní odrůdy Veltlínské zelené, ze kterého je vyroben. 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 93. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno

Moderní, svěží, sladší sekt s typickou pikantností a vůní odrůdy Veltlínské zelené, ze kterého je vyroben. 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 151. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno červené

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

## Z 90. Znovín de Lux Brut, jakostní šumivé víno

Tento sušší exkluzivní sekt je vyroben z vybraných odrůdových vín Rulandské bílé a Ryzlink vlašský. Pikantní kyselinka a vynikající aroma těchto vín dává vzniknout tzv. „velkým sektům". Je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i jako příjemný společník pro běžné chvíle pohody. Vyrobeno kvašením v lahvi podle tradiční metody.

## Z 91. Znovín de Lux Demi sec, jakostní šumivé víno

Tento sladší exkluzivní sekt je vyroben z vybraných odrůdových vín Rulandské bílé a Ryzlink vlašský. Pikantní kyselinka, která je pro tuto oblast typická a vynikající aroma těchto vín dává vzniknout tzv. „velkým sektům". Je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i jako příjemný společník pro běžné chvíle pohody. Vyrobeno kvašením v lahvi podle tradiční metody.

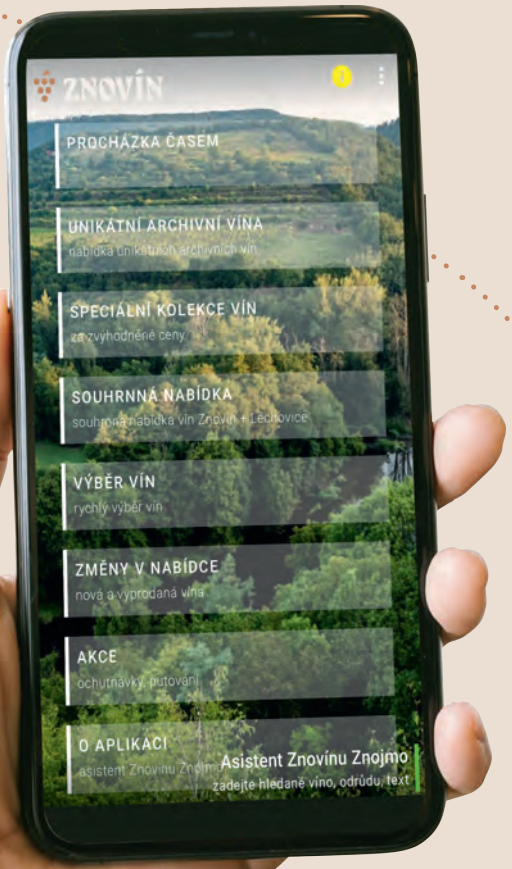
## Z 116. Znovín De Luxe Rosé Demi sec, jakostní šumivé víno

Sladší, svěží, růžový sekt s bohatou višňovo-malinovou barvou vyrobený klasickou metodou kvašením v lahvi rozšiřuje chuťové spektrum šumivých vín o zajímavé vjemy. Tento exkluzivní sekt je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i k poklidnému odpolednímu posezení při zákusku.

# ZNOVÍN

Připravili jsme pro vás
webovou aplikaci,
která umožní:

- **Hodnotit vína během degustace a psát si k nim poznámky, vína lze i jednoduše vyhledat podle čísla šarží na příkazovém řádku ve spodní části obrazovky**
- **kdykoli se ke svým poznámkám vracet**
- **přímo odesílat objednávky.**




asistent.znovin.cz

# Moravská zemská vína bílá

| 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 2227 | **Ryzlink rýnský 2022, moravské zemské víno, suché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2227 | ne | **120 Kč** |
| L 2238<br>novinka | **Sauvignon 2022, moravské zemské víno, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, 0,75 l | 2238 | ne | **120 Kč** |
| L 2220 | **Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, suché**<br>Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l | 2220 | ne | **120 Kč** |
| L 2207 | **Chardonnay 2022, moravské zemské víno, polosuché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2207 | ne | **130 Kč** |
| L 2237<br>novinka | **Rulandské bílé 2022, moravské zemské víno, polosuché**<br>Znojemsko, Borotice, 0,75 l | 2237 | ne | **120 Kč** |
| L 2122 | **Rulandské šedé 2021, moravské zemské víno, suché**<br>Znojemsko, Borotice, U Auerového kříže, 0,75 l | 2122 | ne | **130 Kč** |
| L 2283<br>novinka | **Tramín červený 2022, moravské zemské víno, polosuché**<br>Znojemsko, Borotice, 0,75 l | 2283 | ne | **130 Kč** |
| L 2143 | **Pálava 2021, moravské zemské víno, polosuché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2143 | ne | **130 Kč** |

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

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

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

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

## L 2238. Sauvignon 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2238

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

**Zbytkový cukr:** 5,8 g/l | **Kyseliny:** 6,3 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcukerný extrakt:** 21,6 g/l

Zlatavá barva se zelenkavými odlesky. Vůně je pestrou paletou tónů černého rybízu, angreštu a kopřivy žahavky. Chuť příjemně svěží, ovocná, s tóny žlutého melounu a šťavnatou kyselinkou. Doporučujeme k těstovinám a bílým masům.

## L 2220. Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2220

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

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

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

## L 2207. Chardonnay 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2207

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

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

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

## L 2237. Rulandské bílé 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2237

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 12,5 g/l | 7,6 g/l | 12,5 % | 27,3 g/l |

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

## L 2122. Rulandské šedé 2021, moravské zemské víno, č. šarže 2122

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 6,1 g/l | 6,8 g/l | 12,5 % | 23,2 g/l |

Víno zlatavé barvy, s ovocně květinovou vůní, tóny kompotované hrušky, doplněné vůní oroseného révového keře, při jarní procházce vinicí. Ten úžasný pocit čerstvosti a svěžesti se plně rozvíjí v nádherné šťavnaté chuti, s lehkým náznakem minerality. Doporučujeme k hutným a kořeněným jídlům nebo rybím specialitám, těžším úpravám drůbeže či hustším polévkám.

## L 2283. Tramín červený 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2283

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 14,9 g/l | 5,8 g/l | 12,0 % | 24,9 g/l |

Víno zlatožluté barvy, s vůní zralého pomela, cizokrajného koření a meruňkového kompotu. S intenzivní a jemně kořenitou chutí, jež tomuto vínu přidává na velmi příjemné pitelnosti. Doporučujeme ke kořeněným jídlům a asijské kuchyni.

## L 2143. Pálava 2021, moravské zemské víno, č. šarže 2143

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 16,0 g/l | 7,0 g/l | 12,5 % | 23,5 g/l |

Víno zlatožluté barvy, s vůní růží, muškátu, vanilky a mandarinek. V chuti ovocné, svěží, s jemnou kořenitostí a příjemnou kyselinkou, jež je se zbytkovým cukrem v krásné harmonii. Doporučujeme k silněji kořeněným jídlům, k ovčím nebo kozím sýrům.

# Moravská zemská vína červená

| 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 2334 novinka | **Frankovka 2023, moravské zemské víno, suché** Znojemsko, Borotice, 0,75 l | 2334 | ne | **120 Kč** |
| L 2229 | **Cabernet Moravia 2022, moravské zemské víno, suché** Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2229 | ne | **120 Kč** |
| L 2029 | **Cabernet Sauvignon 2020, moravské zemské víno, suché** Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l | 2029 | ne | **120 Kč** |
| L 2228 | **Modrý Portugal 2022, moravské zemské víno, suché** Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2228 | ne | **120 Kč** |

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

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

**Zbytkový cukr:** 2,2 g/l | **Kyseliny:** 5,6 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 30,6 g/l

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

## L 2229. Cabernet Moravia 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2229

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

**Zbytkový cukr:** 2,1 g/l | **Kyseliny:** 5,0 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,2 g/l

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

## L 2029. Cabernet Sauvignon 2020, moravské zemské víno, č. šarže 2029

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

**Zbytkový cukr:** 3,2 g/l | **Kyseliny:** 4,7 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 24,6 g/l

Víno tmavě granátové barvy, v jehož vůni se snoubí dvě hlavní vůně, jež se vzájemně přetlačují, aby v zápětí úzce spolupracovaly, divoká višeň a černá moruše. V chuti naleznete typickou třídlovinku, která však nic neubírá na svěží a příjemně pitelné mocnosti tohoto cabernetu. Doporučujeme k hovězímu masu, jehněčí pečeni, ke krůtě.

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

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

**Zbytkový cukr:** 2,4 g/l | **Kyseliny:** 5,9 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,6 g/l

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

# Vína přívlastková bílá i červená

| 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 2144 | **Veltlínské zelené 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l | 2144 | ano | **170 Kč** |
| L 2320<br>novinka | **Ryzlink vlašský 2023, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l | 2320 | ano | **170 Kč** |
| L 2224 | **Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l | 2224 | ano | **170 Kč** |
| L 2209 | **Sauvignon 2022, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l | 2209 | ano | **170 Kč** |
| L 2208<br>novinka | **Sylvánské zelené 2022, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2208 | ano | **170 Kč** |
| L 2236<br>novinka | **Chardonnay 2022, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2236 | ano | **190 Kč** |

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| L 2131 | **Rulandské bílé 2021, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l | 2131 | ano | **170 Kč** |
| L 2210<br>novinka | **Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2210 | ano | **190 Kč** |
| L 2137 | **Tramín červený 2021, výběr z hroznů, sladké**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l | 2137 | ano | **190 Kč** |
| L 2142 | **Pálava 2021, výběr z bobulí, sladké**<br>Znojemsko, Borotice, U Auerového kříže, 0,5 l | 2142 | ano | **195 Kč** |
| L 2139 | **Pálava 2021, výběr z hroznů, polosladké**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2139 | ano | **190 Kč** |
| L 2306<br>novinka | **Irsai Oliver 2023, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2306 | ano | **190 Kč** |
| L 1818 | **Rulandské modré 2018, výběr z hroznů, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l | 1818 | ano | **190 Kč** |
| L 2148 | **Cabernet Moravia 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l | 2148 | ano | **170 Kč** |
| L 1834 | **Cabernet Sauvignon 2018, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l | 1834 | ano | **170 Kč** |
| L 2145 | **Zweigeltrebe 2021, výběr z hroznů, suché**<br>Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l | 2145 | ano | **190 Kč** |
| L 2147 | **Modrý Portugal 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2147 | ano | **170 Kč** |

## L 2144. Veltlínské zelené 2021, pozdní sběr, č. šarže 2144

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

**Zbytkový cukr:** 4,3 g/l | **Kyseliny:** 6,2 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 20,3 g/l

Víno zlatavé barvy s vůní včelího vosku, bílého pepře a medu, v chuti připomínající čerstvě oloupané červené jablko, s tóny zelené limetky, doplněné o lehkou minerálitu a příjemnou kořenitost v plné a bohaté chuti. Doporučujeme ke krůtímu masu, filé z mořských ryb, neutrálním omáčkám.

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

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

**Zbytkový cukr:** 10,2 g/l | **Kyseliny:** 7,5 g/l | **Alkohol:** 13,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,1 g/l

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

## L 2224. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2224

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 7,2 g/l | **Kyseliny:** 6,4 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,3 g/l

Víno zlatavě žluté barvy, s vůní lipového květu, která odkazuje na místo svého původu, vinici U lipky. V krásné harmonii s vůní právě rozkvetlých a včeličkami obletovaných, nektarem vonících jarních květů, zvolna přecházející do chuti čerstvě nastrouhané citronové kůry s medem a limetkou. Dochuť je lehce minerální, evokující na slunci se bělající oblázky křemene této viniční trati. Doporučujeme k tučnějším pokrmům, šunce a drůbeži.

## L 2209. Sauvignon 2022, pozdní sběr, č. šarže 2209

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 5,0 g/l | 6,5 g/l | 12,0 % | 20,0 g/l |

Víno zlatavé barvy, s výrazným aromatickým projevem, vůní bezového květu, černého rybízu a kopřiv, které dominují chuti a projevují se zde v čerstvě pokoseném stavu. Tóny bezu a rybízu je jemně doplňují. Čerstvá, pro lipku tak typická, svěží kyselinka nádherně dotváří osobitý charakter tohoto nezaměnitelného Sauvignonu. Doporučujeme ke chřestu, šunce a bílým masům.

## L 2208. Sylvánské zelené 2022, pozdní sběr, č. šarže 2208

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 7,7 g/l | 6,4 g/l | 12,0 % | 20,7 g/l |

Sylvánské, jinde poměrně vzácné, je z naší vinice Nad Kolářovým sklepem jistota, že zde každoročně dozraje do noblesní krásy. Zlatavě zelenožlutá barva, ve vůni jemné nuance ovocných tónů bílé broskve, citronové trávy a květu akátu, jež v chuti, společně s lehkou kořenitostí doplňují plnost vína a bohatou strukturu, již dotváří tak typická kyselinka. Doporučujeme k dietní drůbeži a smetanovým omáčkám.

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

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

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

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

## L 2131. Rulandské bílé 2021, pozdní sběr, č. šarže 2131

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 11,0 g/l | 7,7 g/l | 12,5 % | 25,3 g/l |

Víno zlatavě zelenožluté barvy, s vůní máslových hrušek, lipového květu, vanilky, v kombinaci s jemnými květinovými tóny. Chuť vína je plná, elegantní, se svěží kyselinkou, dlouhotrvající. Doporučujeme k pečeným masům, k sýrům s ušlechtilými plísněmi, případně samotné jako aperitiv.

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 10,9 g/l | 6,8 g/l | 12,5 % | 24,8 g/l |

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

## L 2137. Tramín červený 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2137

★ ocenění

**Sladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **10–12°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 56,8 g/l | 6,5 g/l | 13,0 % | 31,0 g/l |

Nádherná zlatožlutá barva, s nezaměnitelným tramínovým projevem, jež v sobě skrývá širokou paletu vůní čerstvého i kompotovaného ovoce, čajové růže, či zralých mandarinek, které zvolna přecházejí do stejně rozmanité chuti, jež s vysokým zbytkem cukru a typickou kořenitostí, tvoří mohutnou strukturu tohoto výjimečného tramínu. Doporučujeme k sýrům s modrou plísní, či smetanovým zmrzlinám s ovocem.

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

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 64,6 g/l | 7,0 g/l | 12,0 % | 30,3 g/l |

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

## L 2139. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2139

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 43,5 g/l | 6,6 g/l | 12,5 % | 30,8 g/l |

Nádherná zlatožlutá barva, jež napovídá, že vás ve sklenici čeká nevšední zážitek. Bohatá vůně vanilkového parfému, kompotovaných mandarinek, skořice a medu. Chuť všechny aromatické projevy ještě rozvíjí. Víno je plné, jemně kořenité, s lahodným zbytkem cukru, s dlouhotrvající dochutí. Doporučujeme k sladkým dezertům, k sýrům s modrou plísní.

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 13,0 g/l | 6,3 g/l | 11,5 % | 28,3 g/l |

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

## L 1818. Rulandské modré 2018, výběr z hroznů, č. šarže 1818

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 3,0 g/l | 4,8 g/l | 13,0 % | 31,6 g/l |

Víno nádherné rubínové barvy s typickým zlatavým okrajem u sklenky. Vůně je kombinací tónů ostružin, černých třešní, fialek a čokolády, s lehkou kořenitostí. Chuť vína je plná, intenzivní, s jemnou třísloviníkou, s hebkým, sametovým závěrem. Doporučujeme k jemným úpravám zvěřiny, pečeným masům, k pokrmům z hub, sýrům s bílou plísní.

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 3,3 g/l | 5,8 g/l | 12,0 % | 28,6 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 2,4 g/l | 5,3 g/l | 12,0 % | 27,7 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 0,7 g/l | 4,6 g/l | 14,5 % | 31,6 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 2,3 g/l | 5,8 g/l | 13,0 % | 32,6 g/l |

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

# Vína řady Blue line

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| L 2128 | **Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, polosuché**<br>Znojemsko, Božice, Pustina, 0,75 l | 2128 | ano | **220 Kč** |
| L 2119 | **Rulandské šedé 2021, pozdní sběr, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l | 2119 | ano | **220 Kč** |

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| L 2136 | **Pálava 2021, výběr z hroznů, sladké**<br>Znojemsko, Oleksovice, Rusteny, 0,75 l | 2136 | ano | **220 Kč** |
| L 2133 | **Chardonnay 2021, výběr z hroznů, sladké**<br>Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l | 2133 | ano | **220 Kč** |
| L 2126 | **Rulandské bílé 2021, výběr z hroznů, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, Rusteny, 0,75 l | 2126 | ano | **220 Kč** |
| L 2330<br>novinka | **Cabernet Moravia 2023, výběr z hroznů, suché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2330 | ano | **220 Kč** |
| L 2317<br>novinka | **Rulandské modré 2023, výběr z bobulí, polosuché**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lípky, 0,75 l | 2317 | ano | **270 Kč** |
| L 2332<br>novinka | **Zweigeltrebe 2023, výběr z hroznů, suché**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l | 2332 | ano | **220 Kč** |
| L 2318<br>novinka | **Ryzlink rýnský 2023, výběr z bobulí, sladké**<br>Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,5 l | 2318 | ano | **220 Kč** |

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

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

**Zbytkový cukr:** 9,4 g/l | **Kyseliny:** 7,8 g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. 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. Dotek sudu poznáte jako vanilku, vonící ve sklenici při prvním zatočení s ní, následována zeleným jablkem, jež se, společně s elegantní třídlovinkou, 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 2119. Rulandské šedé 2021, pozdní sběr, č. šarže 2119

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

**Zbytkový cukr:** 5,4 g/l | **Kyseliny:** 5,6 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,2 g/l

Toto víno je vyrobené tradiční metodou batonnage, tedy pravidelným mícháním na jemných kvasničních kalech, jež se následně projevuje nejen ryzostí v barvě, ale i ve vůni a chuti. Právě proto jsme jej zařadili do výjimečné řady Blue line. Přivoňte, ochutnejte a objevte aromatické tóny ranní pekárny, plné rozličného čerstvého pečiva, v kombinaci s jemnými tóny medu, včelího vosku, či máslových hrušek. Vychutnejte si plnou, hebkou chuť, nádhernou harmonii jemné třídlovinky s příjemnou kyselinkou v nekonečném závěru. Doporučujeme k hutným kořeněným jídlům, k těžším úpravám drůbeže, k zrajícím sýrům.

## L 2136. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2136

**Sladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **10–12°C**

**Zbytkový cukr:** 69,7 g/l | **Kyseliny:** 6,5 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 35,0 g/l

Víno z první, tedy panenské sklizně, z viniční trati Rusteny, jež při prvním přivonění a následném prvním doušku naznačuje, jak výjimečný a nevšední zážitek vás v případě téhle Pálavy čeká. Světle zlatožlutá barva, vůně okvětních růžových lístků, kompotovaných mandarinek, přecházejících do intenzivní, plné, až dech beroucí harmonie vysokého zbytkového cukru s čerstvou kyselinkou, příjemná pitelnost, umocňují výjimečnost této panenky. Doporučujeme ke kořeněným jídlům, k sýrům s modrou plísní, k sladkým dezertům. Tato Pálava byla zařazena do výjimečné řady Blue line právě kvůli unikátnosti panenského vína.

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

★ ocenění

**Sladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **10–12°C**

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 51,3 g/l | 7,4 g/l | 11,5 % | 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. Přivoňte a ucítíte vůni sladkého citronu, v kombinaci s vůní vlašských ořechů v lučním medu. Nepřipomíná vám ta vůně charakter ledových vín? A co chuť? Ta je plná, mohutná a extraktivní, podobně, jako vůně. Doporučujeme ke karamelovým, či vanilkovým dezertům, k sýrům s modrou plísní.

## L 2126. Rulandské bílé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2126

★ ocenění

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 8,0 g/l | 6,6 g/l | 13,0 % | 26,9 g/l |

První, tedy panenská, sklizeň z mladé vinice, díky čemuž bylo víno zařazeno do výjimečné řady Blue line. Nádherná zlatá barva, jež nenechá nikoho na pochybách, že víno vyzrálo do vysoké cukernatosti, která je zárukou vysoké kvality této odrůdy. Ve vůni cibéby, lesní med, v chuti máslová sušenka posypaná sušeným banánem. To vše v nádherné plnosti a mohutnosti a považte, ta krásná mohutnost chuti jen s malým zbytkem cukru. Doporučujeme k hustším polévkám, ne příliš výrazným úpravám hovězího i vepřového masa, k paštikám.

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 3,0 g/l | 5,0 g/l | 13,5 % | 35,0 g/l |

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

## L 2317. Rulandské modré 2023, výběr z bobulí, č. šarže 2317

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 7,4 g/l | 4,6 g/l | 14,5 % | 38,8 g/l |

Výjimečnost tohoto vznešeného vína spočívá ve vysoké vyzrálosti sklizených hroznů, jež jim umožňují se ve víně projevit tak intenzivně a v celé své kráse. Rubínová barva s typickým zlatavým okrajem u sklenky. Vůně je kombinací tónů přezrálých moruší, fialek a kvalitní čokolády, s lehkou kořenitostí. Chuť vína je mohutná, velmi intenzivní, s tóny jahodového džemu a černých ostružin, s noblesní třísloninou, jež doplňuje jemný zbytkový cukr a hebce sametový závěr. Doporučujeme k jemným úpravám zvěřiny, k pokrmům s lesními houbami a sýrům s bílou plísní.

## L 2332. Zweigeltrebe 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2332

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 2,3 g/l | 5,7 g/l | 14,5 % | 36,5 g/l |

Ochutnejte hrdého „vlajkonoše" našich červených výběrů, Zweigeltrebe. Tmavě granátová barva, vůně černých kompotovaných višní, doplněná tóny usušených tabákových listů. Chuť vás při prvním doušku nenechá na pochybách, že toto

víno se zrodilo z těch nejvyzrálejších hroznů. Mohutnost, plnost a úžasná ovocnost, robustní a velmi elegantní třísloviнka, 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

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

**Zbytkový cukr:** 111,8 g/l | **Kyseliny:** 7,2 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 34,7 g/l

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

# Vína VOC Znojmo

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| L 2294 | **Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, suché**<br>Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l | 2294 | ano | **190 Kč** |
| L 2296 | **Sauvignon 2022, VOC Znojmo, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lípky, 0,75 l | 2296 | ano | **190 Kč** |
| L 2156 | **Sauvignon 2021, VOC Znojmo, suché**<br>Znojemsko, Oleksovice, U lípky, 0,75 l | 2156 | ano | **190 Kč** |

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

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

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

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

## L 2296. Sauvignon 2022, VOC Znojmo, č. šarže 2296

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 5,0 g/l | **Kyseliny:** 6,1 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 20,0 g/l

Víno světležluté barvy s odlesky jarních slunečních paprsků. S nádhernou vůní ovocné mísy čerstvě rozkrojených ananasů a broskví. V chuti se k nim přidávají intenzivní tóny čerstvě nasekaných kopřiv, jež společně se svěží kyselinkou přispívají ke svěží komplexnosti vína. Doporučujeme k mořským plodům a rybám, k bílým masům se smetanovými omáčkami.

## L 2156. Sauvignon 2021, VOC Znojmo, č. šarže 2156

★ ocenění

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

**Zbytkový cukr:** 6,0 g/l | **Kyseliny:** 7,1 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,3 g/l

Víno zelenožluté barvy s nádhernou vůní čerstvě nasekaných kopřiv a černého rybízu. Chuť je ovocná, šťavnatá s tóny tropického ovoce a zelených broskví. Doporučujeme k mořským plodům, bílým masům, ke kozímu sýru.

# Růžová vína

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru<br>vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| L 2214<br>novinka | **Frankovka rosé 2022, moravské zemské víno, polosladké**<br>Znojemsko, Božice, 0,75 l | 2214 | ne | **120 Kč** |
| L 2213<br>novinka | **Zweigeltrebe rosé 2022, moravské zemské víno, polosladké**<br>Znojemsko, Božice, 0,75 l | 2213 | ne | **120 Kč** |
| L 2217 | **Cabernet Moravia rosé 2022, moravské zemské víno, polosuché**<br>Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l | 2217 | ne | **120 Kč** |

## L 2214. Frankovka rosé 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2214

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **6–8°C**

**Zbytkový cukr:** 31,3 g/l | **Kyseliny:** 6,2 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,2 g/l

Růžové víno s meruňkovými odlesk a vůní čerstvých jahod se smetanou. V chuti tóny ostružin a čerstvě natrhaných třešní. Příjemně svěží, kulaté a velmi dobře pitelné. Doporučujeme ke šťavnatým úpravám ovocných salátů.

## L 2213. Zweigeltrebe rosé 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2213

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **6–8°C**

**Zbytkový cukr:** 32,3 g/l | **Kyseliny:** 6,6 g/l | **Alkohol:** 11,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,5 g/l

Elegantní růžové víno s vůní červeného bobulového ovoce, s tóny zralých višní v nádherně šťavnaté a svěží chuti. Ona svěžest přímo vybízí k osvěžení nejen v horkých dnech. Doporučujeme k lehkým, nadýchaným dezertům.

## L 2217. Cabernet Moravia rosé 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2217

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **6–8°C**

**Zbytkový cukr:** 16,0 g/l | **Kyseliny:** 6,8 g/l | **Alkohol:** 11,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 22,7 g/l

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

# Vína ledová a slámová

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 180,1 g/l | 6,7 g/l | 11,0 % | 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, moučníkům, husím játrům na medu.

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 174,0 g/l | 7,3 g/l | 10,0 % | 75,1 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 206,8 g/l | 8,9 g/l | 9,0 % | 47,9 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 205,6 g/l | 7,6 g/l | 8,5 % | 39,3 g/l |

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

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

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

| Zbytkový cukr: | Kyseliny: | Alkohol: | Bezcuker. extrakt: |
|---|---|---|---|
| 268,0 g/l | 9,0 g/l | 9,0 % | 57,9 g/l |

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

# Frizzante

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| L 2193 | **Frizzante Sauvignon 2021, moravské zemské víno, polosladké** Znojemsko, 0,75 l | 2193 | ne | **130 Kč** |
| L 2192 | **Frizzante Zweigeltrebe rosé 2021, moravské zemské víno, polosuché** Znojemsko, 0,75 l | 2192 | ne | **130 Kč** |
| L 2191 | **Frizzante Frankovka 2021, moravské zemské víno, sladké** Znojemsko, 0,75 l | 2191 | ne | **130 Kč** |

## L 2193. Sauvignon 2021, moravské zemské víno, č. šarže 2193

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **6–8°C**

**Zbytkový cukr:** 30,0 g/l | **Kyseliny:** 7,0 g/l | **Alkohol:** 12,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,9 g/l

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

## L 2192. Zweigeltrebe rosé 2021, moravské zemské víno, č. šarže 2192

**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **6–8°C**

**Zbytkový cukr:** 17,0 g/l | **Kyseliny:** 7,2 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,6 g/l

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

## L 2191. Frankovka 2021, moravské zemské víno, č. šarže 2191

**Sladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **6–8°C**

**Zbytkový cukr:** 56,0 g/l | **Kyseliny:** 5,2 g/l | **Alkohol:** 11,5 % | **Bezcuker. extrakt:** 25,1 g/l

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

# Sekty

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

| Katalogové číslo | Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve | Číslo šarže | Archivace | Cena lahve vč. DPH |
|---|---|---|---|---|
| L 2153 | **Sekt Lechovice Brut Sauvignon 2021, bílý, suchý jakostní šumivé víno**, 0,75 l | 2153 | ne | **250 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 |
|---|---|---|---|---|
| L 2190 | **Sekt Lechovice Demi sec Chardonnay 2021, bílý, nasládlý jakostní šumivé víno,** 0,75 l | 2190 | ne | **250 Kč** |
| L 2081 | **Sekt Lechovice Rosé Demi sec Zweigeltrebe 2020, růžový, nasládlý jakostní šumivé víno,** 0,75 l | 2081 | ne | **250 Kč** |
| L 2094 | **Sekt Vranov Brut Chardonnay Zrálo na dně Vranovské přehrady, bílý, suchý jakostní šumivé víno,** 0,75 l | 2094 | ne | **900 Kč** |

## L 2153. Sauvignon 2021, jakostní šumivé víno, č. šarže 2153

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **8–10°C**

**Zbytkový cukr:** 8,7 g/l | **Kyseliny:** 7,7 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. 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 2190. Chardonnay 2021, jakostní šumivé víno, č. šarže 2190

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **8–10°C**

**Zbytkový cukr:** 33,4 g/l | **Kyseliny:** 6,3 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 23,6 g/l

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

## L 2081. Zweigeltrebe rosé 2020, jakostní šumivé víno, č. šarže 2081

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **8–10°C**

**Zbytkový cukr:** 34,0 g/l | **Kyseliny:** 6,8 g/l | **Alkohol:** 12,0 % | **Bezcuker. extrakt:** 21,2 g/l

Jemné, svěží šumivé víno, vyrobené z odrůdy Zweigeltrebe, jež vínu dodává krásnou ovocnost a sametovost a v kombinaci s jemným perlením, činí sekt velmi příjemně pitelným a vhodným pro každou příležitost.

## L 2094. Chardonnay, jakostní šumivé víno, č. šarže 2094

**Suché / Znojemsko / 0,75 l**
Teplota: **8–10°C**

**Zbytkový cukr:** g/l | **Kyseliny:** g/l | **Alkohol:** 13,0 % | **Bezcuker. extrakt:** g/l

Sekt vyrobený klasickou metodou kvašením v láhvi z vína odrůdy Chardonnay. Na dnu Vranovské přehrady téměř 10 měsíců zrál na kvasnicích pod korunkovým uzávěrem. Sekt vyrobený klasickou metodou druhotného kvašení se zráním na kvasnicích v láhvi pod vodní hladinou. Víno zlatavé barvy s jemným elegantním perlením, vůní s tóny vanilky, bílého ovoce, máslových sušenek a včelího vosku, jež plynule přechází do komplexní chuti s náznakem minerality a dlouhou perzistencí.

# Nabídka vinařských předmětů

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

Nabízíme vám vinařské a dárkové předměty, které ulehčí a zpříjemní servis vín. Všechny uvedené ceny jsou včetně DPH. Zájemci z vinoték a specializovaných prodejen se mohou na cenové podmínky a možnosti nákupu informovat na tel.: 515 266 622.

Vinařské předměty si můžete nechat zaslat přes kurýrní službu Messenger, rozvážkovou službou nebo nechat doručit do distribučního centra. Můžete je také osobně zakoupit v našich prodejnách ve Znojmě, v Louckém klášteře a na Horní České 2.

## Magnetky

Edice magnetek s našimi „zvířátky". Na magnetkách jsou díla autorů, která máme v naší obrazové galerii v Louckém klášteře. Jedná se o dekorační magnetky o velikosti 48 × 68 mm.

**Cena: 20 Kč/1 ks.**
**Objednávkové číslo magnetka „ještěrka": P53.**
**Objednávkové číslo magnetka „ledňáček": P54.**
**Objednávkové číslo magnetka „rosnička": P67.**

## Štítky na lahve

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

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

## Skleněný pilník na nehty s motivem Ještěrky zelené

V roce 1997 byl v České republice vyroben první skleněný pilník na světě. Pilníky dekorované kamínky od firmy Swarovski jsou, se souhlasem této firmy, opatřeny etiketou, která dokladuje použití těchto originálních kamínků a jsou zasunuty v černém semišovém pouzdře se starým logem Znovínu a s nápisem lacerta viridis.

**Cena: 160 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P51.**

## Vývrtka na víno

Praktická vývrtka v zelené barvě s širokým závitem na principu dvojité páčky. Ta umožní snadnější vytažení zátky z láhve. Vývrtka je uložena v koženém pouzdře. Vývrtku lze také použít jako otvírák na láhve a nůž na řezání záklopek. Vývrtka je opatřena starým logem Znovínu.

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

## Vakuová pumpička

Pokud se vám stane, že nedopijete celou lahev a chcete si víno vychutnat později, můžete ji zavřít vakuovým uzávěrem a speciální pumpičkou z ní odčerpat vzduch. Bez přístupu vzduchu zůstane zachována chuť i vůně. Uzávěr s opakovaným použitím je vhodný na všechny běžné typy lahví na víno. Balení obsahuje vakuovou pumpičku a dvě vakuové zátky.
**Cena: pumpička + 2 ks zátek (včetně obalu): 440 Kč/1 ks.**
Možnost dokoupení náhradních zátek.
**Objednávkové číslo – pumpička: P11.**
**Objednávkové číslo – náhradní zátky: P13, cena: 100 Kč.**

## Vinná nálevka

Jednoduchým způsobem se perfektně nalije víno do sklenice. S nálevkou nedochází k plýtvání – žádné kapky na stole, či stékání vína po láhvi. Mezi prsty nálevku stočíte a vsunete do láhve. Po použití opláchněte vodou a osušte.
**Cena: 35 Kč/2 ks. Objednávkové číslo: P70.**

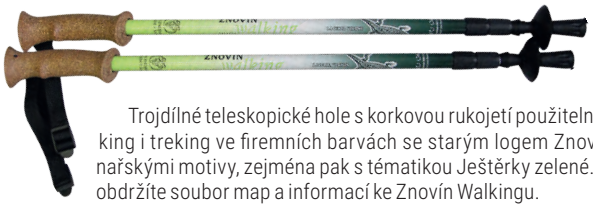
## Stojánek na víno s chladicí vložkou

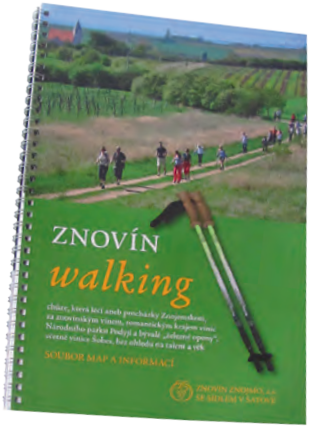
Tento praktický stojánek se vám jistě osvědčí při posezení u vína a elegantně doplní i slavnostně nazdobený stůl. Vložku před použitím vychlaďte na požadovanou teplotu v mrazáku a potom ji zasuňte do stojánku. Vložka udrží nízkou teplotu vína po dlouhou dobu. Stojánek lze použít na vystavení láhve i bez chladicí vložky. Chladič je opatřen starým logem Znovínu.
**Cena: 700 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P49.**
Ke chladiči je možné zakoupit i náhradní chladící vložku.
**Cena: 330 Kč/ks. Objednávkové číslo: P64.**

## Skleničky s logem Znovínu Znojmo a Vinných sklepů Lechovice

Nabízíme vám nové skleničky s logem Znovínu a Vinných sklepů Lechovice. Skleničky jsou vhodné na bílé a červené víno a jsou o objemu 350 ml. Na podstavci každé skleničky jsou uvedena loga obou vinařství.
**Sklenička s logem Znovínu a VSL, objem 350 ml**
**Cena 100 Kč. Objednávkové číslo: P63**

## Znovínské walkingové hole ze tří nastavitelných částí + zdarma soubor map






Trojdílné teleskopické hole s korkovou rukojetí použitelné na walking i treking ve firemních barvách se starým logem Znovínu a vinařskými motivy, zejména pak s tématikou Ještěrky zelené. K holím obdržíte soubor map a informací ke Znovín Walkingu.
**Cena za sadu: 590 Kč/1 ks.**
**Objednávkové číslo: P44.**

## Olej z hroznových jader

Při výrobě vína vznikají po vylisování hroznů tzv. matoliny, ze kterých lze šetrným mechanickým způsobem oddělit hroznová jadérka, která obsahují mnoho cenných látek. Z usušených, vyčištěných a rozdrcených jadérek se za studena pod vysokým tlakem lisuje hroznový olej. Je vyroben bez jakýchkoliv příměsí a konzervantů, aby v něm zůstaly zachovány cenné polyfenoly, vitamíny, lecitin a další bioaktivní látky. Odborné studie prokázaly jeho příznivý vliv na náš organizmus. Je to silný antioxidant, velmi účinný v prevenci srdečních onemocnění, má preventivní protirakovinné účinky a zpomaluje degenerativní onemocnění, jako je Alzheimerova choroba, ovlivňuje množství cholesterolu v krvi, příznivě působí na alergiky, ovlivňuje průběh diabetu, u mužů ovlivňuje prostatu i potenci, u žen zmírňuje nepříjemné pocity při menopauze. Doporučuje se užívat olej 2× denně 1–2 lžičky. Obsah balení: 0,187 l.
**Cena: 130 Kč/1 ks.**
**Objednávkové číslo: P50.**

## Parfémy s vůněmi Tramínu, Muškátu a vinice Šobes

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

**Složení parfému**
**Traminer Tones**
Hlava: meruňka, malina
Srdce: anglická růže, vodní orchidej
Tělo: vanilka, benzoe
Objem: 50 ml
**Objedn. číslo: P58**
**Cena: 720 Kč**

**Složení parfému**
**Moscatel Tones**
Hlava: mandarinka, citron
Srdce: yuzu, fialka
Tělo: vanilka
Objem: 50 ml
**Objedn. číslo: P59**
**Cena: 720 Kč**

**Složení parfému**
**Old Vineyard Šobes**
Hlava: červený pomeranč, bergamot
Srdce: ylang-ylang, zázvor
Tělo: růžové dřevo
Objem: 50 ml
**Objedn. číslo: P60**
**Cena: 720 Kč**

## Popisovací tužka na lahve

Při archivování, ukládání a následném hledání určitých vín oceníte zlatou popisovací tužku. Doporučujeme popisovat zejména dna ležících lahví. Její písmo nepodléhá vlhkosti a je odolné vůči plísním.
**Cena: 100 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P28.**

## Tričko Rosnička zelená

K naší výrobkové řadě jsme připravili tričko s obrázkem rosničky v antracitové barvě nejen v pánském, ale i v dámském (projmutém) provedení.
**Velikosti: dámské – S, M, L, XL, pánské – M, L, XL, XXL.**
**Cena: 240 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P61.**

## Polokošile Ještěrka zelená

Polokošile trávově zelené barvy s obrázkem Ještěrky zelené, který ladí s naší výrobkovou řadou. Na levém rukávu je staré logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (projmutém) provedení. Polokošile je vyrobená z bavlny a polyesteru, je příjemná na nošení a po vyprání neztrácí barvu ani tvar.
**Velikosti: dámské – M, L, XL, XXL, pánské – M, XL, XXL.**
**Cena: 370 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P46.**

## Polokošile Ledňáček říční

Luxusní černá polokošile s obrázkem Ledňáčka říčního doplňuje naši stejnojmennou výrobkovou řadu. Na rukávu je natištěné staré logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (projmutém) provedení. Polokošile je vyrobená z bavlny a polyesteru, je příjemná na nošení a po vyprání neztrácí barvu ani tvar.
**Velikosti: dámské – M, L, XL, XXL, pánské – M, L, XL, XXL.**
**Cena: 700 Kč/1 ks.**
**Objednávkové číslo: P52.**

## Polokošile πnot noir ~ 3,14

Luxusní polokošile v tmavě modré barvě s výrazným stříbrným logem πnot noir ~ 3,14 doplňuje naši stejnojmennou výrobkovou řadu. Na rukávu je natištěné staré logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (projmutém) provedení. Polokošile je vyrobená z bavlny a polyesteru, je příjemná na nošení a po vyprání neztrácí barvu ani tvar.
**Velikosti: dámské – M, L, XL, XXL, pánské – M, L, XL, XXL.**
**Cena: 700 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P57.**

## Polokošile Vinum Infernum

Pro všechny milovníky vín (nejen) z viniční tratě Peklo jsme vytvořili novou polokošili s logem Vinum Infernum (víno z Pekla). Polokošili můžete zakoupit i v degustačním stánku v Pekle.

**Velikosti: dámské – S, M, L, XL, XXL, pánské – S, M, L, XL, XXL.**
**Cena 700 Kč/1ks.**
**Objednávkové číslo: P62.**

## Tričko s logem Vinné sklepy Lechovice

Díky naší sesterské společnosti Vinné sklepy Lechovice jsme pro vás rozšířili sortiment o další výrobek. Tričko má výraznou zelenou barvu a je na něm vyšité logo Vinné sklepy Lechovice.

**Velikosti: unisex – S, M, L, XXL**
**Cena: 390 Kč/1 ks.**
**Objednávkové číslo: P66.**

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

# Způsoby doručení a nákupů

## Kurýrní služba Messenger

Poštovné se odvíjí od počtu objednaných kartonů, tedy čím více jich objednáte, tím výhodněji vychází. Víno je možné doručit na jakékoli místo v ČR. Kurýr zákazníky kontaktuje před doručením, které probíhá v pracovních dnech mezi 8–17 hodinou.

**Platbu za zboží můžete provést online při dokončení objednávky na e-shopu nebo hotově, či kartou kurýrovi při doručení.**

Doba dodání jsou max. čtyři pracovní dny od objednání. Při zasílání bonusových, či jiných vinařských předmětů, je účtován jednotný poplatek 100 Kč, který se přičítá k poštovnému.

Počet lahví, který se vejde do jednoho kartonu: 0,75 l – 6 lahví, 0,5 l – 9 lahví, 0,187 l – 25 lahví, ledové a slámové 0,2 l – 12 lahví. Ceník platí i pro kombinace výše jmenovaných typů lahví v jednom kartonu.

Kontakt: tel.: 515 266 622, messenger@znovin.cz.

| Ceník přepravy vína<br>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, rozvazkova@znovin.cz.
Vaše objednávka bude vyřízena do čtrnácti dnů s výjimkou 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 regionálního obchodního zástupce.

# Firemní prodejny ve Znojmě a v Lechovicích

Naše vína a další produkty zakoupíte ve firemních prodejnách, které se nachází ve Znojmě a v Lechovicích. V prodejnách můžete nakupovat osobně, nebo si můžete zboží objednat přes naše webové stránky a jen si je na těchto místech vyzvednout.

# Firemní prodejny Znovínu Znojmo

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

**515 220 700**

**prodejna.ceska@znovin.cz**

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

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

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

**515 267 237, 602 380 650**

**prodejna.louka@znovin.cz**

**5. 1.–29. 2. 2024:**
**Po–Pá: 9.00–12.30, 13.00–18.00, So: 9.00–12.00**
**1. 3–31. 12. 2024:**
**Po–Ne: 9.00–12.30, 13.00–18.00**

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

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

602 721 134

kladivo@znovin.cz

**4. 1.–29. 2. 2024:**
**Po–Pá: 9.00–12.30, 13.00–18.00, So: 9.00–12.00**
**1. 3–31. 12. 2024:**
**Po–Ne: 9.00–12.30, 13.00–18.00**

Zakoupíte zde i různé typy sýrů a jiné pochutiny. Prodej sazenic rezistentních stolních odrůd vinné révy v plastových květináčích od května do září. Sazenice nedistribuujeme. **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 (areál Louckého kláštera ve Znojmě)

721 952 180

znojmo@vslechovice.cz

**1. 10. 2023–30. 4. 2024:**
**Po–Ne: 9.00–19.00.**
**1. 5.–30. 9. 2024**
**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

**1. 10. 2023–30. 4. 2024:**
**Po–Ne: 9.00–19.00**
**1. 5.–30. 9. 2024:**
**Po–Ne: 8.00–20.00**

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

## Distribuční centra v České republice pro vyzvednutí vín

Vaše objednávky si můžete nechat doručit do distribučních center po celé ČR. Objednávku pohodlně vytvoříte přes e-shop www.znovin.cz. Doručení do distribučních center je zdarma. Vína budou na vámi vybraném distribučním centru připravena do 14 dní od objednání. Jakmile budou vína připravena k vyzvednutí, budeme vás kontaktovat e-mailem. Úložní doba pro vyzvednutí je 14 dní. Minimální objednávka je jeden karton, tj. 6 lahví 0,75 l nebo 9 lahví 0,5 l. Tento způsob doručení doporučujeme u objednávek vín do celkové hodnoty objednávky 5 000 Kč. Nad tuto hodnotu doporučujeme zvolit způsob doručení rozvážkovou službou přímo na vaši adresu. Kontakt pro více informací k objednávkám a doručení: distribucnicentra@znovin.cz, tel.: 515 266 633, 702 214 145.

# Seznam distribučních center v České republice

## 1 Brno-Slatina Distribuční centrum Vinotéka Slatina

**Jihomoravské nám. 1098/1, Brno-Slatina**

**Po–Pá 13.00–22.00**
**So 15.00–22.00**
**Ne 15.00–21.00**

| | |
|---|---|
| **604 525 920** | **marekhubel@seznam.cz** |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. | Termín závozu každý čtvrtek. |

Vybraná nabídka vín včetně stáčených, parkoviště, bezbariérový přístup. Vinotéka přemístěna o patro níže ve stejném areálu vyhrazené parkoviště pro zákazníky u rampy vinotéky. **Platba možná i kartou.**

## 2 Brno U Královny Elišky

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

**Út–So 16.00–23.00**
vhodná telefonická domluva, možný i jiný termín

| | |
|---|---|
| **733 182 834** | **info@ukralovnyelisky.cz** |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu čtvrtek – lichý týden. |

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

## 3 České Budějovice Distribuční centrum „Malá scéna“

**Senovážné nám. 248/2, České Budějovice**

**Po 9.00–11.00, 15.30–17.00**
**Út 15.30–17.00**
**Čt 15.30–17.00**

| | |
|---|---|
| **792 775 258** | **malascena3@seznam.cz** |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu čtvrtek – lichý týden. |

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

## 4 Frýdek- Místek SUDOVKARNA.CZ

**Bezručova 2449, Frýdek-Místek**

**Po–Pá 9.00–19.00**
**So 9.00–13.00**

| | |
|---|---|
| **739 731 744** | **mistek@sudovkarna.cz** |
| Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu středa – lichý týden. |

Kompletní nabídka lahvových vín i stáčené víno, bezplatné parkoviště, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.**

## 5 Hořovice Zahradní centrum Cílkovi s.r.o.

**Na Cintlovce 1654/3, Hořovice**

**Po–Ne 8.00–18.00**
odběr možný po tel. domluvě
Od 24.12.do 15.1. je obvykle zavřeno.

| **607 109 000** | **info@zacen.cz** |
|---|---|
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu čtvrtek – sudý týden. |

Parkoviště, bezbariérový přístup, nabídka lahvových vín. **Preferujeme platby kartou.**

## 6 Hradec Králové Distribuční centrum Dr. Müller Pharma s.r.o.

**U Mostku 182, Hradec Králové-Pouchov**

**Po–St, Pá 7.00–15.00**
**Čt 7.00–17.00**

| **495 809 147** | **distribuce@muller-pharma.cz** |
|---|---|
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu čtvrtek – sudý týden. |

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

## 7 Cheb Distribuční centrum Sklípek Cimca

**Javorová 2116/18, 350 02 Cheb 2**

**Po 10.00–17.00**
**St 10.00–17.00**
**Pá 9.00–17.00**

| **737 980 453** | **sklipekcimca@gmail.com** |
|---|---|
| Příjem objednávek do středy do 14.00– sudý týden. | Termín závozu pátek– sudý týden. |

Vybraná nabídka vín Znovínu a Vinných sklepů Lechovice možnost ubytování, řízené degustace, parkování před domem. **Patba možná i kartou**

## 8 Chomutov Distribuční centrum Pluto CV s.r.o.

**Lipská 4884, Chomutov**

**Po–Pá 8.00–15.30**
**So 9.00–12.00**

| **725 955 686** | **oplutocv@seznam.cz** |
|---|---|
| Příjem objednávek do středy do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu pátek – lichý týden. |

Vybraná nabídka lahvových vín Znovínu a Lechovic. Bezplatné parkoviště před prodejnou. **Platba možná i kartou.**

## 9 Jablonné nad Orlicí Vinotéka Adlerka

**Nám. 5. května 24, Jablonné nad Orlicí**

**Po–Pá 9.00–17.00**
V jinou dobu lze víno vyzvednout v přilehlé restauraci po předchozí dohodě do 20.00. V tomto případě platba jen hotově.

| **724 001 860, 602 694 111** | **adlerka@filipinum.cz** |
|---|---|
| Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu středa – sudý týden. |

Lahvová vína, bezbarierový přístup, v blízkosti hotelu U Černého medvěda, parkoviště, možnost zajištění degustace znovínských vín pro skupiny ve stylové vinárně. **Platba možná i kartou.**

## 10 Jaroměřice nad Rokytnou Vinotéka Rosnička, s.r.o.

**Komenského 996, Jaroměřice nad Rokytnou**

**Po–So 8.30–19.00**

| **725 937 597** | **info@vinotekarosnicka.cz** |
|---|---|
| Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu středa – sudý týden. |

Kompletní sortiment lahvových a stáčených vín, dárkové balení, vinařské předměty, prodej sýrů, doutníků, prémiových rumů, parkoviště, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.**

## 11 Jihlava U Adélky

**Žižkova 56, Jihlava**

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

| **733 736 661** | **objednavky@rcpecivo.cz** |
|---|---|
| Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu úterý – lichý týden. |

Vybraná nabídka lahvových vín, parkování v ul. Štefánikovo nám. 14, zastávka MHD přímo před obchodem. **Platba možná i kartou.**

## 12 Karlovy Vary Distribuční centrum a prodej vybraných vín v provozovně „Flora centrum“

**Jáchymovská 49, Karlovy Vary**

**Po–Pá 8.00–18.00**
**So 8.00–14.00**
**Ne 9.00–14.00**

| | |
|---|---|
| **353 225 752, 602 154 850** | **info@flora-centrum.cz** |
| Příjem objednávek do středy do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu pátek – sudý týden. |

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

## 13 Kolín Distribuční centrum Euphoria

**V Opletkách 828, Kolín 4**

**Po–Pá 8.00–12.00, 13.00–17.00**
**So 9.00–11.00**
V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě

| | |
|---|---|
| **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. |

Vybraná nabídka lahvových vín, bezbariérový přístup, parkoviště (DC se nachází v areálu firmy CT Servis). **Platba možná i kartou.**

## 14 Kuřim Distribuční centrum Michl Motorsport

**Tyršova 1263/7A, Kuřim**

**Po–Pá 7.30–17.00**

| | |
|---|---|
| **541 424 344** | **sklad@michl-motorsport.cz**<br>**jmichl@michl-motorsport.cz** |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu čtvrtek – lichý týden. |

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

## 15 Liberec Distribuční centrum a prodejna vín ART

**Vrchlického 1005/57, Liberec**

**Po–Čt 8.30–16.00**
v jinou dobu po předchozí telefonické domluvě

| | |
|---|---|
| **771 202 001** | **vino@artscale.cz** |
| Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu úterý – lichý týden. |

Vybraná nabídka vín, možnost objednávky z celé nabídky znovínských vín. Bezplatné parkoviště před prodejnou. **Platba možná i kartou.**

## 16 Mladá Boleslav JABLUM CZECH – KÁVOVÉ CENTRUM

**Bezděčín 113, Mladá Boleslav**

**Po–Pá 9.00–17.00**
v jinou dobu po předchozí telefonické domluvě

| | |
|---|---|
| **602 457 368, 312 312 077** | **znovin@jablum.cz** |
| Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu úterý – lichý týden. |

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

## 17 Olomouc Vinotéka Drexler

**Dobnerova 1366/25b, Olomouc**

**Po–Pá 9.00–18.00**
**So 9.00–12.00**

| | |
|---|---|
| **608 879 193** | **miroslavdrexler@gmail.com** |
| Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu středa – sudý týden. |

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

## 18 Ostrava – Moravská Ostrava Centrum vína ze Znovína

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

**St–Pá 15.00–19.00**
v jinou dobu po předchozí telefonické domluvě

| | |
|---|---|
| **732 718 334** | **centrum@vinazeznovina.cz** |
| Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu středa – lichý týden. |

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

## 19 Pardubice Distribuční centrum Eliher s.r.o.

| | | |
|---|---|---|
| **Fáblovka 403, Pardubice-Staré Hradiště** | | **Po–Pá 7.00–18.00**<br>**So–Ne 9.00–18.00** |
| **466 799 440, 724 022 362** | **eliher@eliher.cz** | |
| 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.**

## 20 Písek Holidays s.r.o.

| | | |
|---|---|---|
| **U Hřebčince 2538, Písek** | | **Po–Pá 8.00–17.00**<br>**So 9.00–12.00** |
| **731 002 952, 382 216 884** | **holidays@iol.cz** | |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu čtvrtek – lichý týden. | |

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

## 21 Plzeň-Doubravka Znojemská vinotéka

| | | |
|---|---|---|
| **Staniční 32, Plzeň-Doubravka** | | **St 15.00–19.00**<br>**Čt–Pá 13.00–19.00**<br>**So 10.00–14.00** |
| **602 453 067, 607 941 714** | **b.ebenlendr@seznam.cz** | |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu čtvrtek – sudý týden. | |

Distribuční centrum znojemských a lechovických vín, prodejna stáčených vín a Bag-in-boxů. Široká nabídka lahvových vín za příznivé ceny. Po předběžné dohodě nabízíme degustace pro menší skupiny (cca 10 os.). **Platba možná i kartou.**

## 22 Praha 4 Distribuční centrum a vzorková prodejna znovínských vín na Proutěné

| | | |
|---|---|---|
| **Proutěná 408, Praha 4-Újezd** | | **Po zavřeno**<br>**Út–Pá 15.00–19.00**<br>So po předchozí telefonické domluvě od 9.00–11.00 |
| **602 193 637** | **slama@znovin.cz** | |
| Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. | Termín závozu každou středu. | |

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

## 23 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 znovínskych vín včetně šesti stáčených, parkování před vinotékou. **Platba možná i kartou.**

## 24 Praha 8 Klub U Poutníka Hrocha

| | | |
|---|---|---|
| **Zenklova 1236/173, Praha 8-Libeň** | | **Po–Pá 16.00–20.00**<br>v jinou dobu po předchozí domluvě, vchod z ulice Gabčíkova |
| **777 293 392** | **putovanihrocha@seznam.cz** | |
| 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**.

## 25 Sušice BLOHMANN spol. s r.o.

| | | |
|---|---|---|
| **Nádražní 284, Sušice I** | | **Po–Pá 8.00–16.00**<br>v jinou dobu po předchozí telefonické domluvě |
| **731 482 242** | **info.susice@blohmann.cz** | |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu čtvrtek – lichý týden. | |

Nově nabídka vybraných znovínských a lechovických vín za katalogové ceny. Parkování přímo u DC. Po domluvě možné soukromé degustace. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodeje.**

### 26 Třeboň Vinotéka Radka Distribuční centrum a prodejna znovínských vín na Novohradské

| | | |
|---|---|---|
| **Novohradská 223, Třeboň** | | **Út–Pá 16.00–19.00** v jinou dobu po předchozí telefonické domluvě |
| **736 185 263, 602 408 993** | **r.vondruskova@seznam.cz** | |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu čtvrtek – lichý týden. | |

Znovínská i lechovická vína za katalogové ceny; vína lahvová, archivní, stáčená; reklamní předměty; odborný servis; venkovní i vnitřní posezení, bezbariérový přístup. **Platba kartou pro distribuční odběratele**.

### 27 Třinec LIKOP, s.r.o.

| | | |
|---|---|---|
| **Dolní Líštná 60, Třinec** | | **Po–Pá 7.30–15.30** |
| **735 171 636, 558 335 709** | **vinoteka@likop.cz** | |
| Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu středa – lichý týden. | |

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

### 28 Turnov Distribuční centrum Večerka Klaus

| | | |
|---|---|---|
| **Husova 643, Turnov** | | **Po–Čt 7.00–20.00**<br>**Pá 7.00–22.00**<br>**So 10.00–22.00**<br>**Ne 13.00–20.00** |
| **607 705 653** | **klaus.vecerka@gmail.com** | |
| Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. – sudý týden. | Termín závozu úterý – lichý týden. | |

Prodej lahvových vín. Krátkodobé parkování před vchodem. **Platba možná i kartou.**

### 29 Ústí nad Labem Café Maryša

| | | |
|---|---|---|
| **Velká hradební 49, Ústí nad Labem** | | **Po–Pá 8.30–18.30**<br>**So zavřeno**<br>**Ne 13.00–18.00** |
| **721 945 653** | **cafe.marysa@gmail.com** | |
| Příjem objednávek do středy do 14.00 – lichý týden. | Termín závozu pátek – lichý týden. | |

Vybraná nabídka znovínských i lechovických vín, možná konzumace vín přímo v Café Maryša, venkovní i vnitřní posezení, parkoviště v areálu knihovny. **Platba možná i kartou.**

### 30 Valašské Meziříčí Life consulting s.r.o.

| | | |
|---|---|---|
| **Křižná 32/2, Valašské Meziříčí** | | **Po–Pá 8.00–15.00** v jinou dobu po předchozí telefonické domluvě |
| **604 926 781, 604 400 317** | **info@lifeconsulting.cz** | |
| Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden. | Termín závozu středa – lichý týden. | |

Široká nabídka znovínských i lechovických lahvových vín. **Platba možná i kartou.**

### 31 Zlín-Prštné Obchůdek na Návsi, prodej a distribuční centrum vín firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

| | | |
|---|---|---|
| **Náves 36, Zlín-Prštné** | | **Po 11.00–12.00, 13.00–18.00**<br>**Út–Čt 10.00–12.00, 13.00–18.00**<br>**Pá 10.00–12.00, 13.00–16.00**<br>v jinou dobu po předchozí telefonické domluvě |
| **603 223 177** | **vino@ck-ra.cz** | |
| Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. | Termín závozu každý čtvrtek. | |

Současná i archivní znovínská vína a stáčená vína. **Platba možná i kartou.**

# Služby pro vás

## Privátní archiv vín v Moravském sklípku v Šatově

Nabízíme možnost pronajmout si privátní box v Moravském sklípku v Šatově a ukládat si do něj vína k archivaci. Privátní boxy nabízí ideální podmínky ke zrání vín. Zákazníci, kteří mají pronajatý privátní box, mají možnost bezplatně využívat sklepní prostory s posezením k degustaci. Uskladňovat lze pouze vína z produkce firmy Znovín Znojmo, a.s. a Vinné sklepy Lechovice spol. s r.o.

Boxy mají svého správce (p. Benc, tel.: 602 126 361). Návštěvu privátních boxů je nutno předem nahlásit (nejlépe dva dny předem). Můžete využit 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 naskladňovaní a vybírání vína z boxů máte dvě možnosti. Buď vlastníte klíče od boxu pouze vy – pak si tyto činnosti provádíte sami, nebo má klíče správce boxů, který vína (bez vaší přítomnosti) naskladňuje a vede evidenci stavu vín na skladových kartách. Je možné využít aplikaci na stránkách Znovínu, na které zjistíte stav zásob ve vašem boxu. Bez přítomnosti správce boxů není vstup do prostoru privátních boxů možný. Minimální množství vín k ležení by mělo být 50 lahví.

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

**Cena ročního nájmu:**

| | |
|---|---|
| **kapacita do 100 lahví** | **600 Kč** |
| **do 150 lahví** | **1 300 Kč** |
| **do 200 lahví** | **1 500 Kč** |
| **nad 200 lahví** | **2 000 Kč.** |

Doprovodné služby a benefity:

1. Pronájem je možné uhradit za nasbírané bonusové body za vaše nákupy.
2. Do každého obsazeného a zaplaceného privátního boxu, vždy k termínu 31. 8., bude uložen každoročně dárek v podobě výjimečného přívlastkového vína, typického pro daný ročník.
3. Pro majitele privátních boxů funguje na našich webových stránkách evidenční a informační systém, který zajistí dostatečný přehled o stavu a pohybu uložených vín.
4. Víno z vašeho boxu si můžete nechat doručit k vám domů, podle následujících podmínek:

a. Závoz vína z privátního boxu bude realizován v rámci ČR.
b. Poplatek je stanoven na jednu láhev o objemu 0,2 l, 0,5 l a 0,75 l ve výši 10 Kč (s DPH).
c. Minimální poplatek však činí 300 Kč (s DPH).
d. Doručení vína budeme avizovat do 14 dnů od přijetí vašeho požadavku na závoz.
e. Požadavek na závoz můžete nárokovat u správce boxů nebo u paní Sigmundové, tel.: 515 266 632.
f. Úhradu za tuto službu provedete řidiči proti vystavenému dokladu nebo převodním příkazem oproti faktuře před doručením vín k vám domů.
g. Poplatek za dovoz vína z privátního boxu se týká i závozu do distribučních center.

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

## Pozornosti našim zákazníkům

Znovín si váží svých stálých zákazníků a odběratelů. Na důkaz toho jim poskytujeme následující pozornost. Oslavíte-li v letošním roce 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 a více let nebo uzavřete sňatek, popř. úspěšně zakončíte studium na vysoké škole, dostanete od nás jako dárek dvě láhve exkluzivního sektu Znovín Classic Sekt. Podmínkou pro získání dárku je kromě významného data také ve firmě evidovaný odběr vín v hodnotě minimálně 5 000 Kč za posledních šest po sobě jdoucích měsíců. Výročí či svatbu je nutné doložit kopií občanského průkazu, oddacího listu nebo vysokoškolského diplomu. Při dosažení více výročí v daném roce máte vždy nárok na svůj dárek.

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

O tuto službu si můžete zažádat pomocí formuláře na našem webu v sekci Služby – Pozornost našim zákazníkům. Pro více informací volejte na tel.: 515 266 622.

## Zaslání dárku

Jestliže jste se rozhodli obdarovat někoho z vašich blízkých, či z obchodních přátel našim vínem, nabízíme vám možnost doručení vín na vámi zadanou adresu. Víno zaplatíte předem na náš účet na základě zaslané 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, 515 266 622.

## Dolepka nebo visačka s logem vaší firmy na znovínské víno

Firmám i fyzickým osobám zajistíme zavěšení vlastní visačky na znovínské i lechovické víno zdarma. Ceník dotisků, potisků na kartony a dalších služeb vám rádi zašleme. Z důvodů přípravy a výroby, které pro nás realizuje externí dodavatel, žádejte o tuto službu minimálně **čtyři týdny před požadovaným termínem dodání.** Informace o této službě vám poskytne paní Sigmundová z odbytového oddělení, odbyt@znovin.cz, tel.: 515 266 632.

## Bonusy pro aktivní zákazníky

Pro věrné a pravidelné zákazníky funguje bonusový systém za realizované nákupy vín. Celková částka, kterou vynaložíte na nákup našich vín bude automaticky převedena na bodovou hodnotu, a to v poměru 100 Kč = 1 bod. V tabulce je seznam bonusů, které můžete získat za určitý počet nasbíraných bodů. Body mohou sbírat všichni stávající zákazníci zaregistrovaní v naší databázi za nákupy v Šatově, v Louckém klášteře, na Horní České ve Znojmě a v Lechovicích. Dále při zaslání na distribuční centra, doručení Messengerem, rozvážkovou službou a při uložení vína do privátního boxu. **Body se udělují jen pokud nevyužíváte slevy na nákup.** Při každém osobním nákupu vín si můžete ověřit, kolik již máte nasbíráno bodů a případně si bonus, který odpovídá této hodnotě, nechat vydat.

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

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

| Získané body | Bonus |
|---|---|
| 5 | Vinná nálevka (2 ks v balení) |
| 10 | Sauvignon 0,187 l (1 ks) |
| 15 | Folie pro zachování etiket (1 sada) |
| 20 | Puzzle Lacerta viridis (1 ks) |
| 20 | Puzzle Ledňáček říční (1 ks) |
| 22 | Denis d' Or (1 ks) |
| 25 | Müller Thurgau 0,75 l (1 ks) |
| 25 | Ryzlink rýnský, moravské zemské, Lechovice 0,75 l (1 ks) |
| 30 | Pálava, výběr z hroznů 0,5 l (1 ks) |
| 30 | Rulandské modré, moravské zemské, sladké 0,75 l (1 ks) |
| 35 | Neuburské, pozdní sběr 0,75 l (1 ks) |
| 35 | Sauvignon, pozdní sběr, Lechovice 0,75 l (1 ks) |
| 37 | 1 láhev dle výběru z řady Ještěrka zelená, Ledňáček říční nebo Rosnička zelená (1 ks) |
| 40 | Rulandské modré, πnot noir – klaret 0,75 l (1 ks) |
| 40 | Tramín červený, výběr z hroznů, Lechovice 0,75 l (1 ks) |
| 45 | 1 láhev dle výběru z řady Blue Line, Lechovice (1 ks) |
| 45 | Znovín Classic Sekt Demi sec (1 ks) |
| 50 | Sekt Sauvignon Brut, Lechovice (1 ks) |
| 50 | Vývrtka + kožené pouzdro (1 ks) |
| 102 | Skleničky 350 ml s logem Znovínu a Vinných sklepů Lechovice na podstavci (6 ks) |
| 110 | Walkingové hole (1 pár) |
| 140 | Polokošile Vinum Infernum (1 ks) |
| 150 | Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 100 lahví (1 ks) |

| Získané body | Bonus |
|---|---|
| 325 | Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 150 lahví |
| 375 | Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 200 lahví |
| 500 | Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou nad 200 lahví |

# ZNOVÍNKY – degustační vinné předplatné

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

1. Pravidelné měsíční zasílání kartonu se sadou šesti lahví různých druhů vín, která se neopakují (bílá, růžová, červená vína v lahvích 0,75 l i 0,5 l). V sadě se může objevit i láhev z Vinných sklepů Lechovice.
2. Všechny způsoby dopravy jsou zdarma.
3. Každý měsíc ochutnáte šest vzorků vždy jiných vín, která jsou vybrána a okomentována našimi kolegy. Při ročním předplatném tak během 12 měsíců zdegustujete 72 různých druhů vín.
4. Předplatné lze objednat na 1, 3, 6 nebo 12 měsíců.
5. Jedna ze šesti lahví bude vždy speciální víno z řady Znovín Gallery – tedy vín vyrobených v řádově stovkách lahví, které nejsou běžně v prodeji.
6. Odběr degustačního vinného předplatného se načítá do bonusového systému, budete tedy sbírat i bonusové body.
7. Degustační vinné předplatné je vhodné jako dárek pro kohokoliv. Udejte jen adresu, kam předplacené víno chcete zasílat.
8. Předplacením sady vína na více než jeden měsíc získáte výhodnější ceny (viz. níže tabulka). Při ročním předplatném navíc v prvním kartonu získáte malý dárek.
9. 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.
10. Pokud máte zájem o více informací, nebo o zaslání objednávkového formuláře na „Znovínky", kontaktuje nás na: znovinky@znovin.cz nebo na tel.: 602 756 158.

Čím delší období, tím větší sleva:

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

# Dárkové poukazy na nákup zboží v prodejnách ve Znojmě

Dárkové poukazy na nákup zboží v našich prodejnách ve Znojmě v hodnotě 500 Kč, 1 000 Kč a 2 000 Kč si můžete osobně zakoupit v našich prodejnách v areálu Louckého kláštera (pouze prodejna lahvových vín) či na ulici Horní Česká ve Znojmě. Registrovaní zákazníci získají nákupem poukazu bonusové body.
**Poukaz je možno uplatnit výhradně v podnikových prodejnách ZNOVÍNU ZNOJMO, a.s. v areálu Louckého kláštera (prodejna lahvových vín, prodejna sudových vín) či na ulici Horní Česká ve Znojmě, a to do 6 měsíců od jeho zakoupení.** Upozorňujeme zákazníky, že na poukázky se nevrací, proto je nutno odebrat zboží minimálně v hodnotě zakoupeného dárkového poukazu. Více informací získáte na tel.: 515 267 237.

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

Poukazy lze zakoupit v hodnotě 500 Kč, 1 000 Kč a 2 000 Kč. Poukaz zakoupíte v e-shopu v sekci Dárkové poukazy a rovnou jej zaplatíte online kartou, nebo převodním příkazem. Po přičtení platby vám na e-mail přijde elektronický poukaz s unikátním kódem. Pokud budete chtít poukaz na e-shopu uplatnit, stačí při platbě zadat tento kód a částka bude z nákupu odečtena. Poukaz nelze uplatnit na Vinné předplatné Znovínky. **Tento dárkový poukaz nelze využít na našich prodejnách, pouze při nákupu v e-shopu.**
Více informací na: iva.kelova@znovin.cz, nebo tel.: 702 214 145, 515 266 633.

# Plánované akce na rok 2024

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

## Kalendář vybraných akcí v roce 2024

| Datum konání akce | Název akce |
|---|---|
| **29. 3. 2024** | Otevření sezony Vinařského turistického programu |
| **20. 4. 2024** | Den Znovín Walkingu |
| **4. 5. 2024** | Festival vín VOC Znojmo |
| **4. 5. 2024** | Plavba „Na vlnách růžového vína“ v Praze |
| **9.–11. 5. 2024** | Putování po vinicích Znojemska |
| **16.–18. 5. 2024** | Putování po vinicích Znojemska |
| **24. a 25. 5. 2024** | Putování po vinicích Znojemska |
| **31. 5. a 1. 6. 2024** | Putování po vinicích Znojemska |
| **15. 6. 2024** | Na kole z vinice do vinice (pořádají Vinné sklepy Lechovice) |
| **22. 6. 2024** | Noční prohlídky Znojma se znovínským vínem (BALANCE coffee & wine) |
| **5. 7.–23. 8. 2024** | Letní degustace v Louckém klášteře ve Znojmě (vždy v pátek) |
| **10.–28. 7. 2024** | Hudební festival Znojmo |
| **13. 7. 2024** | Na kole z vinice do vinice (pořádají Vinné sklepy Lechovice) |
| **3. 8. 2024** | Výlov sektu z Vranovské přehrady (pořádají Vinné sklepy Lechovice) |
| **10. 8. 2024** | Noc svatého Vavřince na vinici Peklo v Šatově |
| **15. 8. 2024** | Noční prohlídky Znojma se znovínským vínem (BALANCE coffee & wine) |
| **30. a 31. 8. 2024** | Putování po hustopečských vinicích |
| **2. 9. 2024** | Festival znojemských vín |
| **7. a 8. 9. 2024** | Kolo pro život Znojmo Burčák Tour |
| **13.–15. 9. 2024** | Znojemské historické vinobraní, Znojmo |
| **21. 9. 2024** | Tour de burčák po vinařských stezkách Znojemska |
| **27. a 28. 9. 2024** | Burčákfest |
| **1. 10. 2024** | Konec sezony Vinařského turistického programu |
| **24.–26. 10. 2024** | Putování po archivních sklepích Znovínu |
| **31. 10.–2. 11. 2024** | Putování po archivních sklepích Znovínu |
| **8. a 9. 11. 2024** | Putování po archivních sklepích Znovínu |
| **15. a 16. 11. 2024** | Putování po archivních sklepích Znovínu |

**Postupně budeme omezovat zasílání pozvánek na akce poštou a budeme je posílat pouze na e-mail. Prosíme, zkontrolujte si, zda máte v naší databázi uvedenou správnou e-mailovou adresu a případně zda máte udělen souhlas se zasíláním propagačních materiálů. Více informací na znovin@znovin.cz nebo tel. č.: 515 266 620.**

## Den Znovín Walkingu – sobota 20. 4. 2024 procházka s holemi a vínem

Den Znovín Walkingu se letos uskuteční 20. dubna 2024. Přijeďte k nám a zúčastněte se této oblíbené outdoorové akce, která si rok od roku získává stále více příznivců. Během vycházky, jejíž náročnost si sami zvolíte, ochutnáte na stanovištích osm různých vzorků vín. Není podmínkou účastnit se akce s walkingovými holemi, ale určitě je doporučujeme.

Zájemce prosíme, aby se z organizačních důvodů hlásili do 16. 4. 2024 na e-mailu: info@znovin.cz nebo na tel. čísle 515 266 620, 606 772 373 od 7.00 do 15.00 hod. Registrace proběhne mezi 9.00 a 11.00 hodinou na fotbalovém hřišti v Hnanicích (naproti hotelu Happy Star). Po zaplacení registračního poplatku 200 Kč na osobu za jednu trasu získáte: bločky na ochutnávku osmi vzorků

vín, „startovací" lahvičku vína 0,187 l, mapku a skleničku. Další vzorky vín si také můžete dokoupit na ochutnávkových stáncích na Šobesu, v Havraníkách nebo v Šatově na Pekle. Na fotbalovém hřišti v Hnanicích je zdarma k dispozici velké parkoviště.

Na vycházkové okruhy můžete vyrazit individuálně v kterýkoliv čas po registraci. Ti, kdo se neodvažují absolvovat okruh samostatně, se mohou připojit k našim průvodcům, kteří budou odcházet z fotbalového hřiště v Hnanicích v 10.00 hod.

**Pokud v sobotu 20. dubna nebo v neděli 21. dubna odevzdáte degustační skleničku, kterou jste obdrželi, v prodejně lahvových vín v Louckém klášteře ve Znojmě, získáte jednorázovou 10 % slevu na nákup vína.**

Mapy a další podrobnosti ke Dni Znovín Walkingu naleznete na našich internetových stránkách a při registraci na fotbalovém hřišti v Hnanicích naproti hotelu Happy Star. Pokud nemáte hole, lze je zapůjčit

u registrace za poplatek 50 Kč a vratnou zálohu 200 Kč, anebo zakoupit sadu s logem Znovínu Znojmo za 590 Kč v prodejně v Louckém klášteře ve Znojmě, která je ten den otevřena od 9.00 hodin.

## Festival vína VOC Znojmo – 4. 5. 2024, Znojmo

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

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

www.vocznojmo.cz

## XII. ročník plavby „Na vlnách růžového vína" v Praze na Vltavě, sobota 4. 5. 2024

Po loňské odmlce letos proběhne již 12. ročník velmi oblíbené plavby „Na vlnách růžového vína", v Praze na Vltavě. Účastníci plavby si tak budou moci opět vychutnat krásný jarní den ve společnosti přátel, dobrého vína a gastronomie. Tentokrát v sobotu 4. května 2024.

Tak jako v minulých letech uspořádá agentura Vranov Agency, dvě mimořádné plavby moderní lodí po Vltavě zaměřené na růžová vína. Plavidlo, stylově vyzdobeno do růžové barvy, vás uvítá jak jinak než růžovým znovínským sektem, po kterém bude následovat řízená degustace vybraných vzorků vín a představení nového ročníku vín VOC Znojmo. K zábavě bude hrát živá hudba.

Více informací od 20. 3. 2024 na www.ruzovky.cz. Detailní program obdržíte s pozvánkou na jarní putování.

## Pozvánka na XXII. Putování po vinicích Znojemska 2024

Zveme vás na 22. ročník Putování po vinicích Znojemska. Putování letos bude probíhat **v těchto termínech:**

- **9.–11. května 2024**
- **16.–18. května 2024**
- **24. a 25. května 2024**
- **31. května a 1. června 2024**

Pozvánky obdrží všichni aktivní odběratelé, kteří mají u nás evidovaný odběr vín alespoň v hodnotě 6 000 Kč vč. DPH, a to od 1. 4. 2023 do 1. 4. 2024.

Pozvánky rozešleme v první polovině dubna a přihlašovat se na putování budete moci od 23. dubna prostřednictvím našich webových stránek na základě přiděleného aktu-

álního unikátního registračního kódu. Přihlašování proběhne opět ve dvou časových vlnách. (1. část uvolníme 23. 4. v 10.00 hod., 2. část ve stejný den v 18.00 hod.). Pokud vám pozvánka nebude doručena do 17. 4. a předpokládáte, že splňujete podmínky pro její zaslání, kontaktujte prosím naše informační centrum, tel.: 515 266 620, info@znovin.cz. Těšíme se na setkání s vámi.
Veškeré bližší organizační informace vám upřesníme v pozvánce, kterou vám zašleme poštou nebo e-mailem.

## Ozvěny putování po vinicích Znojemska v Plzni

Pro naše zákazníky z Plzně, kteří se nemohli zúčastnit Putování, nebo případně si chtějí znovu vína ochutnat, pořádáme řízené ochutnávky v hotelu Baštírna Green Gondola, Pallova ulice 12, Plzeň v termínech **4. 6., 6. 6., 18. 6. a 20. 6. 2024** vždy od 17.00 hod. Přihlášky na některý z termínů zašlete do 24. 5. 2024 na e-mail: humpolik@znovin.cz, nebo na tel. 722 963 614.

## Ozvěny putování po vinicích Znojemska v Praze

Vám, kteří nestihnete letošní Putování po vinicích, si dovolujeme nabídnout možnost **individuálního ochutnání nových vín z putování** i možnost jejich přímého nákupu či objednání za „putovací" ceny v Distribučním centru a vzorkové prodejně v Proutěné 408, Praha 4, ve dnech 21. 5–31. 5. 2024 vždy v otvíracích hodinách Út–Pá 15.00–19.00 hod. Řízenou ochutnávku pro max. 20 osob uskutečníme dne 3. 6. od 19.00 hodin tamtéž.
Vaší návštěvu je nutno objednat předem na telefonu 602 193 637 či e-mailu: slama@znovin.cz.

## Na kole z vinice do vinice s lechovickými víny, 15. 6. a 13. 7. 2024

Vydejte se s námi na kole za vínem do míst, která nejsou běžně dostupná. Otevřeme pro vás brány několika vinic v okolí Lechovic, Borotic a Božic. Náročnosti se nemusíte obávat, trasa je prověřena spokojenými účastníky předchozích ročníků. Na zhruba dvaceti kilometrech vás čeká pět příjemných zastávek s ochutnávkou vín z místních vinic a komentářem našeho průvodce o víně a vinohradnictví. Nebojte se vzít i své děti, pro které je připravený hroznový mošt.
Začátek cesty je v Boroticích č. p. 76 a končí v Lechovicích ve vinotéce. Trasa měří přibližně 20 km.
Cena za dospělou osobu je 350 Kč. Děti 10–18 let 150 Kč.
Přihlašovat se můžete na lechovice@vslechovice.cz nebo na tel.: 725 545 049. Bližší informace na webu www.vslechovice.cz/z-vinice-do-vinice

## Letní degustace v Loucké klášteře, 5. 7.–23. 8. 2024

V Loucké klášteře ve Znojmě budou během letních prázdnin probíhat řízené ochutnávky vín. Degustace se uskuteční venku na nádvoří Loucké kláštera (před prodejnou lahvových vín a Návštěvnickým centrem). V případě nepříznivého počasí, nebo konání jiné akce na nádvoří, bude ochutnávka přesunuta do „Galerie U svatých" v klášteře.
**Termíny vždy v pátek:**
**5. 7., 12. 7., 19. 7., 26. 7., 2. 8., 9. 8., 16. 8. a 23. 8. 2024**
Začátek je vždy v 19.00. Posedět na nádvoří můžete do 21.30. Cena je 220 Kč za osobu. Řízení degustace se ujmou naši kolegové. Představíme vám 10 vzorků

vín po 0,5 dcl z produkce Znovínu Znojmo a Vinných sklepů Lechovice. Na stole bude připraven chléb a voda. Na ochutnávku je nutné se zaregistrovat na našem webu koncem června, nebo na tel.: 515 266 620. Přijďte si zpříjemnit letní prázdninový večer do Louckého kláštera.

## Noc svatého Vavřince na vinici Peklo v Šatově 10. 8. 2024

Zveme vás na akci Noc svatého Vavřince na vinici Peklo, která se koná v sobotu 10. 8. 2024.
Připravili jsme pro vás posezení u ochutnávkového stánku na vinici Peklo v Šatově při příležitosti padání hvězd (perseid). První zmínka o padajících hvězdách pochází z poloviny 3. století našeho letopočtu. Objevily se v souvislosti s umučením svatého Vavřince, který odmítl vydat císaři bohatství církve po popravě papeže Sixta II. Tvrdil, že největší bohatství církve jsou chudí, nemocní a trpící lidé. Majetek rozdal a za to ho císař odsoudil k popravě. Byl upálen na železném roštu nad horkým uhlím. Několik dní po jeho popravě, 10. srpna 258, z noční oblohy padaly třpytivé hvězdy, od té doby se jim lidově říká slzy svatého Vavřince nebo Vavřincovy slzy.
Vinice Peklo v Šatově nabízí krásný výhled na noční oblohu a je tedy ideálním místem k pozorování hvězd.
Zdarma budete moci ochutnat některá naše vína odrůdy Svatovavřinecké, případně i můžete zakoupit další vína z naší produkce ve stánku. Připraveno bude i drobné občerstvení.
Vstupné je zdarma a není potřeba se předem registrovat.
Doporučujeme si vzít vlastní deku na sezení ve vinici.
Akce bude trvat od 19.00 do 23.30 hod.
Připraven bude také svozový autobus, který bude jezdit zdarma. Přijet můžete i autem (parkování bude zajištěno u Pěchotního srubu Zahrada v Šatově), nebo případně vlakem, či linkovým autobusem.
Přijďte si užít kouzelnou atmosféru letní noci s našimi skvělými víny. Akce se koná za příznivého počasí.

## Putování po hustopečských vinicích v době zrání hroznů

V termínu **30. a 31. srpna 2024** jsme si pro vás připravíme již jedenáctý ročník Putování po hustopečských vinicích. Putování proběhne v pátek a v sobotu vždy se stejným programem.
Začátek akce bude v Louckém klášteře ve Znojmě, kde proběhne od 12.00 prezence a ve 14.00 se autobusy odjede na Hustopečsko. Cesta trvá přibližně hodinu. Po krátké procházce ke každé vinici ochutnáme na třech stanovištích s nádhernými výhledy celkem 15 vzorků vín. Navštívíme Nosislav – viniční trať Kozí hory, Starovice – viniční trať Růžová hora a Uherčice – viniční trať Kolby–Strossberg. Večerní program bude pokračovat

na nádvoří Louckého kláštera ve Znojmě, v případě deště ve sklepení kláštera. Na nádvoří bude možno posedět až do 22.00. Atmosféru zpříjemní živá hudba. Pro putovníky bude otevřeno v přízemí Louckého kláštera Návštěvnické centrum, kde lze ochutnat další vzorky vín. Akce je určena všem, tedy jak pro zkušené putovníky, tak i pro zcela nové návštěvníky našich Putování.

Při registraci v Louckém klášteře v pátek i v sobotu, budeme vybírat poplatek 300 Kč, který zahrnuje dopravu autobusy, skleničku, vzorky vín a degustační soustonaa každém stanovišti. Poplatek nezahrnuje večerní konzumaci vína. Prosíme, abyste s ohledem na ostatní účastníky putování nebrali s sebou své psí mazlíčky. Z důvodu omezené kapacity je nutné se dopředu zaregistrovat. Přihlašování bude spuštěno od 6. srpna na našem webu.

# Salon vín 2024: Mezi 100 nejlepšími víny České republiky pro rok 2024 jsou čtyři vína ze Znovínu a jedno z Vinných sklepů Lechovice!

Národní soutěž vín je největší oficiální soutěží vín v ČR, která probíhá vždy v druhé polovině roku a vrcholí slavnostním vyhlášením výsledků a otevřením nového ročníku Salonu vín ČR ve Valticích. Výběr těch nejlepších vín probíhá v několika kolech, vždy senzorickým hodnocením certifikovanými degustátory v profesionálním prostředí Národního vinařského centra ve Valticích. V základním kole mezi sebou soutěží vždy jen vína z daných vinařských podoblastí a oblastí. V rámci prvního kola se ohodnotilo rekordních 2628 vzorků. Úkolem komise finálního kola bylo vybrat 100 nejlepších vín, která budou jeden rok součástí expozice Národního salonu vín ČR a přidělit stříbrné medaile dalším špičkovým vínům. Do Salonu vín 2024, tedy mezi 100 nejlepších vín se dostala čtyři vína ze Znovínu a jedno z Vinných sklepů Lechovice.

| Odrůda | Ročník | Číslo šarže | Přívlastek | Vinařská obec | Viniční trať | Ocenění v soutěži | Dostupnost vína |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ZNOVÍN** | | | | | | | |
| Veltlínské zelené | 2021 | 1316 | VOC Znojmo | Krhovice | Skalka | Zlatá medaile | V prodeji |
| Neburské | 2020 | 0333 | pozdní sběr | Havraníky | Skalky | Zlatá medaile | V prodeji |
| Müller Thurgau | 2022 | 2310 | pozdní sběr | Šatov | Peklo | Zlatá medaile | Vyprodáno |
| Hibernal | 2021 | 1338 | pozdní sběr | Božice | Pustina | Zlatá medaile | V prodeji |
| Veltlínské zelené | 2020 | 0325 | pozdní sběr | Stošíkovice na Louce | U tří dubů | Stříbrná medaile | V prodeji |
| Sylvánské zelené | 2020 | 0332 | pozdní sběr | Stošíkovice na Louce | U tří dubů | Stříbrná medaile | Vyprodáno |
| André | 2020 | 0410 | pozdní sběr | Tasovice | Kamenný vrch | Stříbrná medaile | V prodeji |
| **VINNÉ SKLEPY LECHOVICE** | | | | | | | |
| Ryzlink rýnský | 2022 | 2295 | VOC Znojmo | Oleksovice | U lipky | Zlatá medaile | V prodeji |
| Cabernet Sauvignon | 2021 | 2150 | slámové víno | Oleksovice | U lipky | Stříbrná medaile | V prodeji |
| Chardonnay | 2021 | 2133 | výběr z hroznů | Božice | Nová hora | Stříbrná medaile | V prodeji |
| Cabernet Moravia | 2021 | 2146 | výběr z hroznů | Borotice | Nad Kolářovým sklepem | Stříbrná medaile | V prodeji |
| Pálava | 2022 | 2234 | ledové víno | Borotice | U Auerového kříže | Stříbrná medaile | V prodeji |

# Znovínský vinařský turistický program v roce 2024

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

## Orientační mapa Znojemska pro milovníky vína i cykloturistiky

**Místa s možností degustace znovínských vín:**

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

**Nezapomeňte navštívit:**

6. Vojenský bunkr Šatov
7. Prodejna Znovínu v centru Znojma

doporučené cyklotrasy
ŠATOV vinařská obec
Peklo viniční trať
vlakové spojení Znojmo–Šatov–Vídeň

# 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 v Evropě a dnes je hlavním turistickým střediskem Znovínu Znojmo.

Klášter založil roku 1190 znojemský kníže Konrád Otta se svou matkou Marií. Díky mimořádně příznivému duchovnímu klimatu v Loucké klášteře vznikaly – a v průběhu staletí též přestavbami zanikaly – nevšední ukázky architektury, doplněné řadou dalších uměleckých artefaktů. Připomeňme si například jedinečnou klášterní knihovnu, která se po zrušení kláštera v rámci josefinských reforem přestěhovala do premonstrátského kláštera na pražském Strahově.

Současné dění v Loucké klášteře je úzce propojeno se jménem společnosti Znovín Znojmo. Čeká tu na vás Návštěvnické centrum, obrazová galerie, bednářské a vinařské muzeum, prodejna vín a řada dalších zajímavostí. Cesta za znojemskými víny proto začíná právě tady.

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

## Návštěvnické centrum a ochutnávky vín v Louckém klášteře

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

**Otevírací doba, kontakty:**
**29. 3.–31. 5. 2024 každý den 9.00–18.00**
**1. 6.–30. 9. 2024 každý den 9.00–20.00**
e-mail: nc@znovin.cz, tel.: 515 267 458, 606 624 648

## Prohlídky Louckého kláštera

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

## Galerie uměleckých děl – Znovínský Louvre a románská krypta

Ve starobylém klášteře se dnes minulost prolíná s přítomností a historické budovy dávají specifický výraz soudobému umění. Navštivte uměleckou galerii v Louckém klášteře, kde jsou vedle historických vinařských artefaktů vystaveny obrazy, grafické listy a sochy předních českých sochařů, malířů a ilustrátorů zejména s vinnou tématikou. Jednou z historicky nejcennějších památek Louckého kláštera i České republiky je unikátní románsko-gotická krypta, skrytá v podzemí klášterního kostela Nanebevzetí Panny Marie a sv. Václava. Několikrát ztracený a pokaždé znovuobjevený poklad nyní oslňuje návštěvníky svou staletou krásou. Návštěva krypty je součástí pravidelných prohlídek klášterního komplexu.

## 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. Vyobrazují celou Slovanskou epopej od autora původní předlohy Alfonse Muchy. Dvacet obrazů o velikosti v průměru 3 metry si můžete prohlédnout v rámci prohlídkového okruhu v tzv. „Dřevěném salonku". Autorkou této sbírky je paní Anna Počarovská z Miroslavi.

## Expozice Železná opona a výstava historických cihel

Ve vojenských prostorách v prvním patře kláštera jsme ve spolupráci s Technickým muzeem v Brně nainstalovali část takzvané „železné opony", tedy zátaras, který byl v minulém století na hranicích a bránil v přechodu státní hranice. Uvidíte zde i dobové fotky a krátký film o pohraničních vojácích. V další části těchto prostor jsme připravili výstavu starých cihel se značkami, které se dříve vyráběly ve znojemské vinařské podoblasti.

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

Přímo v Louckém klášteře nabízíme komplexní servis pro pořádání konferencí, firemních prezentací, školení nebo kurzů s doprovodným vinařským programem, rautů, řízených degustací, přednášek a naučných ochutnávek. Veškeré prostory nebo jejich části, které spravujeme, pronajímáme i pro rodinné oslavy, promoce, svatby a další slavnostní příležitosti. Pro větší akce jsou ideálním

místem barokní štukové sály s kapacitou až 350 míst, kde je k dispozici 75 stolů a 350 židlí. Od roku 2019 nabízíme k těmto účelům také noblesní prostory dalšího, nově zrekonstruovaného patra, tzv. Knihovnu.
Protože louckým premonstrátům kdysi patřily nejrozsáhlejší vinice na Znojemsku, vybudovali počátkem osmnáctého století pod klášterem 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 120 osob najednou přímo v klenutých klášterních sklepech anebo v prostorách obrazové galerie. Občerstvení nebo catering si můžete zajistit sami, případně vám poskytneme kontakt na odpovídající firmy. Zájemcům nabízíme i další služby, například ozvučení, promítání firemních prezentací, hudbu a další.

## Ceník pronájmu prostor – Loucký klášter ve Znojmě

Ceny v tabulce jsou vč. DPH (21 %) a představují denní sazbu za pronájem prostoru. Případná příprava prostorů jeden den před akcí a likvidace jeden den po akci se do pronájmu nepočítá. V případě volných prostor před akcí lze využít na přípravu a zdobení až tři dny před akcí.
Letní provoz je počítán od 1. 5. do 31. 10., zimní provoz od 1. 11. do 30. 4.
Sazba nájemného obsahuje nájem za prostory, využití sociálního zařízení, využívání stálého vybavení a nábytku, zapůjčení nápojového skla na konzumaci vína, běžnou spotřebu elektrické energie.
Pronájem prostor se uskutečňuje na základě předem podepsané dohody a protokolu o předání a převzetí prostor. Bližší informace získáte u správce Louckého kláštera, tel.: 602 193 492, e-mail: spravce@znovin.cz.
Při pořádání organizačně náročnějších akcích (svatba apod.) doporučujeme využít svatební agenturu weWedd, tel.: 604 828 991, e-mail: monika@wewedd.cz, která vám i nezávazně poradí.

| Prostor za den | Letní provoz | Letní provoz vícedenní (cena za 1 den) | Zimní provoz | Zimní provoz vícedenní (cena za 1 den) | Max. možná kapacita míst k sezení |
|---|---|---|---|---|---|
| **Malý štukový sál** | 3 000 Kč | 1 900 Kč | 8 500 Kč | 5 500 Kč | 100 |
| **Velký štukový sál** | 5 000 Kč | 3 200 Kč | 8 500 Kč | 6 500 Kč | 250 |
| **Oba štukové sály** | 7 000 Kč | 4 500 Kč | 15 500 Kč | 10 000 Kč | 350 |
| **Dřevěný salonek** | 3 000 Kč | 1 900 Kč | 7 500 Kč | 4 700 Kč | 70 |
| **Velká galerie „U svatých“** | 4 000 Kč | 2 500 Kč | 6 500 Kč | 4 000 Kč | 100 |
| **Degustační místnost** | 2 000 Kč | 1 300 Kč | 5 500 Kč | 3 500 Kč | 30 |
| **Sklep** | 5 000 Kč (prohlídka nebo ochutnávka v rámci objednaného pronájmu uvedených sálů zdarma) | | | | 250 |
| **Knihovna – všechny prostory** | 15 000 Kč | 8 000 Kč | 20 000 Kč | 12 000 Kč | 140 |

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

V Louckém klášteře naleznete prodejnu lahvových vín, která nabízí vedle kompletního sortimentu vín Znovínu Znojmo také vína, která dříve bývala v katalogových nabídkách a zbývá jich již jen malé množství. V nabídce prodejny samozřejmě nechybí ani vinařské předměty. V neposlední řadě je právě před touto prodejnou dostatek parkovacích míst, kde můžete svůj nákup pohodlně naložit.
Naproti Návštěvnickému centru v Louckém klášteře se nachází prodejna sudových vín a sýrů. Zakoupit zde také můžete rezistentní sazenice révy vinné.

## Farma U Tří Dubů – prodejna ovoce a zeleniny

V areálu Louckého kláštera je otevřena prodejna ovoce a zeleniny. Ovocnářská firma Farma U Tří Dubů zde celoročně nabízí čerstvé ovoce, zeleninu, mošty a džemy z vlastní produkce, které pochází ze znojemské oblasti a z okolí vyhlášené viniční tratě U tří dubů ve Stošíkovicích na Louce. Produkty lze nakoupit i na e-shopu: www.triduby.cz
**Otevírací doba:** ***březen–prosinec:***
Po–Ne 9.00–13.00, 13.30–18.00.
***leden–únor:***
Po–Pa 9.00–13.00, 13.30–18.00, So 9.00–12.00.
Kontakt:
odpovědný vedoucí Michael Kahoun
tel.: 731 520 098, m.kahoun@triduby.cz
facebook: www.facebook.com/triduby

FARMA U TŘÍ DUBŮ

## Okružní jízda turistickým vyhlídkovým vláčkem městem Znojmem, od 1. 5. do 30. 9. 2024 vyjíždí 5× denně od Louckého kláštera

Vydejte se na okružní jízdu turistickým vláčkem, který vás během devadesáti minut proveze nejzajímavějšími částmi královského města Znojma. Projedete středověkými uličkami i náměstími, spatříte významné stavební památky a pokocháte se pohledy na město z údolí Dyje i výhledem z historických hradeb. K tomu si můžete vychutnat znovínské víno. Nastoupit můžete na kterékoli z osmi zastávek a na kterékoli z nich můžete okružní jízdu přerušit a pak, s označeným lístkem, příštím spojem okruh dokončit. Na zastávce Městská plovárna Louka – Návštěvnické centrum Znovínu má vláček přestávku; čas lze vyplnit ochutnávkou vín a návštěvou speciální prodejny vín Znovínu, k dispozici je i sociální zařízení a úschovna kol, je tu také velké parkoviště i pro autobusy. Pro cyklisty a turisty je tato zastávka dokonalým výchozím bodem ke stezkám a cyklotrasám v Národním parku Podyjí a v okolí Znojma. Vláček je možno přizpůsobit i pro handicapované osoby na invalidním vozíčku.

## Moravský sklípek v Šatově

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

Sezónní otevírací dobu a aktuální menu sledujte na facebookové stránce Restaurace Moravský sklípek v Šatově.
Kontakt: 725 429 494
moravskysklipek@znovin.cz
Provoz privátních boxů funguje v nezměněném režimu.

## Naučná vinice starých odrůd za Moravským sklípkem v Šatově

Za Moravským sklípkem v Šatově se nachází speciální vinice, kde bylo vysázeno sedmnáct odrůd révy vinné, které jsou dnes již téměř zapomenuty. Projděte se mezi řádky, v duchu se vraťte do starých časů a seznamte se s odrůdami, které kdysi rostly v českých a moravských vinicích a jejichž názvy připomínají dávné tradice.
Každou odrůdu doplňuje informační tabule, která návštěvníky seznamuje s její stručnou charakteristikou. Ve vinici je 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 na úbočí skalního ostrohu v meandru řeky jedna z nejstarších a patrně nejlepších vinic evropských vinařských poloh – Šobes. Za své vynikající vlastnosti vděčí šobeské víno právě ideální poloze vinice, ležící v nižší nadmořské výšce na prosluněném jižním svahu, chráněném ze severozápadu i severovýchodu proti větrům. Zvláštní význam má i řeka Dyje, která vinici obtéká, teplé dny a chladnější noci, mlhy a nakonec i kamenitá, kyselá hlína na rulovém podkladě, která přes den nasává sluneční teplo a v noci jej zase intenzivně vyzařuje. Zkrátka navštívit Znojemsko a nevidět Šobes by byla chyba – a zvlášť v letních měsících, kdy přímo na vinici otvíráme ochutnávkový stánek a vy máte jedinečnou šanci ochutnat v půvabném autentickém prostředí některá šobeská vína, někdejší klenoty z naší produkce.
V Národním parku Podyjí, nedaleko Hnanic, můžete navštívit unikátní vyhlídku Devět mlýnů, která nabízí úchvatný pohled na řeku Dyji a vinici Šobes. Od nedalekého hotelu v Hnanicích, kde je parkoviště, se na ni dostanete po zelené

trase, stejně tak se na vyhlídku dostanete i z druhé strany od obce Havraníky – Havranického vřesoviště po zelené trase, kterou nově vyznačil Klub českých turistů.
**Otevírací doba ochutnávkového stánku:**
29. 3.–31. 5. 2024 so, ne, svátek 9.00–18.00.
1. 6.–30. 9. 2024 každý den 9.00–18.00.
Tel.: 602 437 967.

## Ochutnávkový stánek Staré vinice, Havraníky

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

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

Ochutnávkový stánek Znovínu se se nachází uprostřed Havranického vřesoviště, které je součástí NP Podyjí. Na suchém a teplém místě, které patří k evropským unikátům a zároveň k největším vřesovištím na jižní Moravě, rostou kostřavy, vřes obecný, kručinky, koniklece, divizny i janovce, suchomilnou faunu zastupují kudlanky nábožné, dudci a ještěrky.

**Otevírací doba ochutnávkového stánku:**
29. 3.–31. 5. 2024 so, ne, svátek 9.00–18.00.
1. 6.–30. 9. 2024 každý den 9.00–18.00.
Tel.: 602 437 967.

## Ochutnávkový stánek na vinici Peklo, Šatov

Navštivte degustační stánek na viniční trati Peklo, která se nachází v obci Šatov, přímo na „železné oponě", na hranici s Rakouskem. Ochutnat zde můžete vína, která byla na této krásné vinici vypěstována, z nichž nejvyhlášenější je tzv. „pekelná müllerka". Vinice Peklo je terasovitá a má tvar „pekelného" kotle. Hrozny, které zrají v údolí jsou doslova vypečené sluncem. Kolem Pekla jsme pro vás připravili dva okruhy s Pohádkovou stezkou, které se dají projít jak pěšky, tak na kole. Vychutnejte si skleničku vína při fascinujících výhledech na krásnou krajinu kolem Šatova, s pohledem na rakouské a moravské obce, na šatovskou šibenici nebo na pohoří Pálava a Alpy. Peklo se nachází kousek od železniční stanice v Šatově, můžete sem tedy pohodlně přijet i vlakem.

**Otevírací doba ochutnávkového stánku:**
29. 3.–31. 5. 2024 so, ne, svátek 9.00–18.00.
1. 6.–30. 9. 2024 každý den 9.00–18.00.
Tel.: 602 437 967.

## Křížový sklep Přímětice

Přímětický vinný sklep si na své konto může připsat několik nej: patří k největším křížovým sklepům na světě, zrají v něm jedny z nejlepších znojemských vín a unikátní je i zdejší akustika, na jejíž adresu nešetřil chválou dokonce slavný dirigent Rafael Kubelík. Raritou je zejména takzvaný jezuitský telefon – když potichu promluvíte do zdi, váš hlas se po klenbě donese na opačnou stranu chodby.

Křížový sklep v Příměticích si nechala postavit znojemská jezuitská kolej v letech 1740–1756 na půdorysu ve tvaru kříže. Svými rozměry sklep představuje světovou raritu: hlavní chodba s obrovskými sudy po obou stranách je 110 metrů dlouhá a necelých deset metrů široká, rameno kříže pak měří 56 metrů, klenby jsou šest a půl metru vysoké, v kopuli ještě o jeden a půl metru vyšší. Jedinečné je i zdejší klima; stěny a stropy Křížového sklepa totiž pokrývá silná vrstva ušlechtilé sklepní plísně Rhacodium cellarae, která je tak dokonalým regulátorem vlhkosti, že není potřeba žádné klimatizační zařízení.
V přímětickém sklepním hospodářství 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 nového degustačního stánku na Pekle.
Areál čs. opevnění a železné opony **s pěchotním srubem MJ–S 3 Zahrada** se nachází na jižním okraji městyse Šatov. Veřejnosti přístupný objekt stálého těžkého opevnění je unikátní svým plánovaným využitím československou armádou po druhé světové válce při předpokládaném vypuknutí tzv. studené války.
Stavba srubu začala 15. 6. 1938 a betonáž proběhla ve dnech 22. až 30. 8. 1938. Od roku 1960 se stal novou zbraní srubu upravený tankový kanón ráže 85 mm vz. 44 ze středního tanku T-34/85. Armáda objekt využívala až do konce roku 1999.

Rekonstruovaný srub je uveden do podoby z osmdesátých let 20. století. Ve srubu je instalována pevnostní výzbroj – dva pevnostní kanóny, těžké a lehké kulomety a další výbava. Volně přístupná venkovní expozice zahrnuje 9 m vysokou strážní věž Pohraniční stráže, 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, květen a říjen:** sobota a neděle a státní svátky 9.00–17.00, prohlídky v 9.00, 10.00, 11.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00 (12.00–13.00 polední přestávka) poslední prohlídka v 16.00 hod.! Návštěvu mimo stanovené dny v uvedených měsících lze pro skupiny nad 10 osob objednat u správce.
**Červen, červenec, srpen a září:** úterý–neděle 9.00–17.00, prohlídky v 9.00, 10.00, 11.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00 (12.00–13.00 polední přestávka) poslední prohlídka v 16.00 hod. U průvodce je možno zakoupit „Pevnostní víno" z produkce Znovínu.
**Provozovatel:** Technické muzeum v Brně
www.technicalmuseum.cz, tel.: 602 438 637,
e-mail: satovsrub@technicalmuseum.cz

## ZNOJMO – město plné zážitků, historie a vína

Znojmo je druhé největší město Jihomoravského kraje s impozantní polohou nad řekou Dyjí. První písemná zmínka o městě pochází z 11. století. V roce 1226 bylo Přemyslem Otakarem I. povýšeno na královské město.

Na každém rohu na vás dýchne trocha historie a to jak z domů, které dohromady tvoří ukázkovou učebnici všech stavební slohů, tak z památek, kterým svou výškou dominuje Radniční věž.

Krásu města podtrhuje okolní úrodný kraj v čele s všudypřítomnými vinicemi, ke kterým neodmyslitelně patří vinné sklípky. Ty jsou cílem všech milovníků vína, především pak těm, kteří neodolají ovocnému Sauvignonu, pepřnatému Veltlínu a Ryzlinku po vůni lipového květu.
Město Znojmo se jako srdce Znojemské vinařské podoblasti může pyšnit zavedením prvního apelačního systému v České republice – vína originální certifikace VOC Znojmo. Šikovnost a srdečnost místních vinařů oslavují každoročně desítky tisíc návštěvníků Znojemského historického vinobraní. Tato největší akce svého druhu u nás má zde tradici již od roku 1966. Město ožívá historickými tržišti, dobovými kostýmy, rytířskými souboji, hudebním i divadelním programem na třinácti scénách, vínem a burčákem.
#znojmochutna

## Noční prohlídky Znojmem s ochutnávkou znovínských vín

Společnost BALANCE coffee & wine s.r.o. pořádá ve spolupráci se Znovínem Znojmo, a.s. dvě prohlídky města Znojma spojených s degustací vín. V rámci prohlídek se budou degustovat vína na netradičních místech historické části Znojma, například u Radniční věže, v Hradebním příkopě se Střelniční věží, na vyhlídce v okolí Kostela sv. Mikuláše nebo u známé Rotundy sv. Kateřiny. Vše za přítomnosti průvodce a sommeliera.
Ochutnáte celkem 6 vzorků špičkových vín, trvání asi dvě hodiny. K vínu pro vás budou přichystané domácí slané tyčinky. V průběhu prohlídky se zastavíme před kavárnou BALANCE coffee & wine, kde ochutnáme vzorek filtrované kávy s výkladem, která bude připravená z naší čerstvě pražené kávy. Na místě lze zakoupit nad rámec vstupného místní sýry k vínu.

**Termíny prohlídek:**

• Sobota 22.06.2024, začátek od 20.00 hod.
• Čtvrtek 15.08.2024, začátek od 20.00 hod.

Zároveň prohlídky města s ochutnávkou vín pořádáme pravidelně každý týden ve dnech: čtvrtek, pátek, sobota, a to v měsících červenec a srpen, dále i v červenci, září a říjnu ve vybraných termínech. Více informací a kalendář akcí naleznete na webových stránkách.
Sraz je pro oba termíny stejný – před kavárnou BALANCE coffee & wine, Velká Mikulášská 10/37, Znojmo. Cena 420 Kč/osoba (degustující), 210 Kč/osoba (nedegutující).
**Upozornění:** Akce je z kapacitních důvodů omezena počtem max. 60 osob. Pokud máte zájem o tuto akci, tak si prosím závazně rezervujte svá místa přes naše webové stránky www.balancecoffeewine.cz
V případě zájmu pro větší skupinu jsme připraveni zajistit i soukromé prohlídky města Znojma dle vašich požadavků i v jiné termíny.

## Místa technické a první pomoci, systém „Cyklisté vítáni“ na všech turistických zařízeních Znovínu

Cyklisté vítáni 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 vítáni 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 Loucké klášteře, na vinici Šobes, Staré vinice v Havraníkách a vinice Peklo. Na Znojemsku jsou tyto certifikované subjekty navíc vybaveny zdravotnickým batohem pro poskytování laické první pomoci přímo v terénu. Kontaktní bod v projektu „Místa technické a první pomoci“ – SELF – SERVICE je dále doplněn o technický kufr, ve kterém je výbava pro základní opravy a seřízení kol. Tento projekt od roku 2003 realizuje spolek Cyklo Klub Znojmo. V Evropě jediný ucelený systém bezplatné pomoci nyní provozuje na 30 místech v regionu. Cyklisté, kteří se při svých vyjížďkách dostali do technických potíží anebo mají zdravotní problém, mohou využít technický kufr a zdravotnický batoh.
Cyklisté mohou využít v případě nouze služeb „Žlutého anděla pro cyklisty“ na tel. 608 736 135 a další informace na www.cykloklubznojmo.cz.

# Vína hrdá na svůj původ

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

Katalog vín, služeb a informací, vydavatel: ZNOVÍN ZNOJMO, a. s., Šatov 404, 671 22 Šatov, IČ: 46900144;
četnost: dvě vydání ročně; Vychází 1. 4. 2024; Vydání: 1.; Místo vydávání: Šatov 404;
Evidováno Ministerstvem kultury ČR pod evidenčním číslem MK ČR E 21532

ZNOVÍN

VINNÉ SKLEPY
LECHOVICE

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

***www.znovin.cz***