

Chardonnay Rulandské šedé VOC Ryzlink rý Sauvignon blanc

Muškat moravský Rulandské šedé Dornfelder ve Zsigeltrebe ROSÉ

Sauvignon Chardonnay Rio Albo Rulandské modré Zsigeltrebe Char

donnay Svatova vřinecké VOC Ryzlink rýnský Muškát moravský Rulandské šedé Dornfelder

**blanc** Muškát moravský Rulandské šedé Dornfelder  
ROSÉ Veltlínské červené Rulandské modré Muškát moravský  
Chardonnay Svatova vřinecké VOC Ryzlink rýnský Savign  
blanc Muškát

### Rozlévaná vína sudová:

Odrůdová vína jakostní:

**dle nabídky 0,15 l** 40,-

**dle nabídky džbánek 0,5 l** 130,-

Odrůdová vína ročníková a přívlastková:

**Rulandské bílé 0,15 l** 2007 pozdní sběr, suché 49,-

Perlivá vína:

**Prosecco 0,15 l** 59,-

**Lambrusco 0,15 l** 39,-

**Lambrusco džbánek 0,5 l** 130,-

Vinařství Jana Vaňka dosahuje hodnotných vín starostlivou péčí o vinohrad, redukováným výnosem a pozdní sklizní. Všechny odrůdy zrají 8–10 měsíců v dřevěných sudech a pak díky použití kvalitních korků i několik let po uzavření do láhve, což zvyšuje jejich jedinečnost.



### VOC – víno originální certifikace – 0,75 l

obec Vrbovec – trať U sv. Urbana

**VOC Sauvignon 2015 suché** 339,-

šarže 13/SG alk. 12 cukr 6,8 kys. 7,3

### Odrůdová vína ročníková a přívlastková – 0,75 l

Vína bílá: obec Vrbovec – trať U svatého Urbana

**Rulandské bílé 2007 pozdní sběr, suché** 229,-

šarže 08/07/14 alk. 13 cukr 1,3 kys. 6,3

**Rulandské šedé 2015 v.z hroznů, polosladké** 299,-

šarže 15/RŠ alk. 12,5 cukr 22,2 kys. 6,7

**Muškat moravský 2015 pozdní sběr, polosuché** 299,-

šarže 15/MM alk. 11,5 cukr 10,5 kys. 5,4

**Ryzlink rýnský 2010 pozdní sběr, suché** 279,-

šarže 10/20 alk. 13,5 cukr 2,4 kys. 7,2

Vína růžová: obec Chvalovice – trať Divčí hora

**Zweigeltrebe rosé 2015 kabinetní víno,** 289,-

polosuché šarže 15/N2 alk. 10,5 cukr 11,4 kys. 6,4

Vína červená: obec Znojmo – trať Kraví hora

**Dornfelder 2013 pozdní sběr, suché** 279,-

šarže 13/DOR alk. 12,0 cukr 0,2 kys. 5,6

obec Chvalovice – trať Divčí hora

**Zweigeltrebe 2013 suché** 269,-

šarže 13/ZW alk. 12,5 cukr 0,2 kys. 6,1

### Odrůdová vína ročníková - Itálie - 0,75l

Vinařství Villa Sparina (Piemonte) se rozkládá na 100ha. Podnebí spolu s vánkem od Ligurského moře a vysokou nadmořskou výškou dávají vínům jedinečný charakter.



**Montej Bianco, Monferrato DOC** 399,-

Bílé víno je směsí Sauvignon a Chardonnay, chuť je plná, delikátní a svěží

**Montej Rosso, Barbera di Monferrato DOC** 399,-

Červené víno odrůdy Barbera, výrazné rubinové barvy. Zraje z 80% v nerezových tancích a z 20% v bariku

**Gavi di Gavi, Villa Sparina DOCG** 489,-

Živé víno z odrůdy Cortese, je zářivé barvy s květnatou vůní a jemným tónem broskve.

### Champagne - Francie - 0,75l

**Moët & Chandon Brut Imperial** 1299,-



### Šumivá vína - Španělsko - 0,75 l

**Freixenet Cordon Negro Brut** 369,-



### Šumivá vína - Česko - 0,75 l

**Bohemia Sekt demi sec** 289,-

**Bohemia Sekt brut** 289,-



### Perlivá vína – Itálie - 0,75l

**Prosecco** 289,-



Všechny vína obsahují alergen č.12. (oxid siřičitý a siřičitany)

### Druhy vína:

**Jačstní** - vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 15 stupňů přírodní cukernatosti

**Kabinet** - vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 19 stupňů přírodní cukernatosti

**Pozdní sběr** - vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 21 stupňů přírodní cukernatosti

**Výběr z hroznů** - vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 24 stupňů přírodní cukernatosti

**Suché:** nejvýše 4 g zbytkového cukru / litr

**Polosuché:** 4,1–12 g zbytkového cukru / litr

**Polosladké:** 12,1–45 g zbytkového cukru / litr

**Sladké:** minimální obsah 45 g zbytkového cukru / litr

**Cuvée** - je víno ze dvou a více odrůd hroznů révy vinné. Hrozny jednotlivých odrůd jsou zpracovány odděleně, kvašení je pomalé a probíhá za nízkých teplot. Vína se scelují až na jaře. Elegance těchto vín spočívá v rovnováze mezi svěžestí, ovocností a výběru vhodných odrůd.

**VOC** - je zkratka pro vína originální certifikace. Jsou to pouze odrůdová vína Sauvignonu, Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného nebo jejich cuvée. Sběr hroznů je prováděn pouze ručně, vína smí být uzavřena pouze korkovým uzávěrem. Obsah alkoholu musí být maximálně 13,9% objemových. Vína musí vykazovat typické senzorické vlastnosti dané oblasti, hrozny musí pocházet pouze z vybraných a uznaných tratí.