

### Základní rozdělení tichých vín

#### **Stolní víno**

Stolní víno je víno, které může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních a neregistrovaných. Je to nejnižší kategorie vín. Nesmí být označeno názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. Bývají vína lehčí se 7-11 % obj. alk., méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování.

#### **Zemské víno**

Zemské víno je stolní víno splňující následující požadavky:

- Je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti nebo z povolených odrůd.
- Výnos na vinici nesmí překročit 12 t/ha.
- Cukernatost hroznů musí být min. 14 °NM.
- Na rozdíl od stolního vína může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

#### **Jakostní víno**

Na výrobu mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 12 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15 °NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky a být zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI), a to buď jako:

- jakostní víno odrůdové - víno vyrobené z vinných hroznů, rmutu nebo z hroznového moštu nejvýše 3 odrůd, které musí být na seznamu odrůd pro výrobu jakostních vín,
- jakostní víno známkové - víno vyrobené ze směsi hroznů, rmutu, hroznového moštu vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín.

#### **Jakostní víno s přívlastkem**

Hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu.

Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí. Vína s přívlastkem se dále dělí na jednotlivé druhy.

#### **Kabinetní víno**

Jakostní víno s přívlastkem - kabinetní víno je kategorie vín vzniklých z moštů, které dosáhly 19-21 ° NM. Bývají to lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

## **Pozdní sběr**

Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

## **Výběr z hroznů**

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyžrály na 24-27 °NM. Bývá to víno plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

## **Výběr z bobulí**

Název přívlastkového vína vyrobeného z vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27 °NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká vína.

## **Výběr z cibéb**

Název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyžrály na vinici na min. 32 °NM. Takto vyžralé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnilly na hrozinky - cibéby. Bývá to víno velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé.

## **Ledové víno**

Stejně jako ostatní vína s přívlastkem je lze vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň - 7 °C a získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevytisována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

## **Slámové víno**

Název vína s přívlastkem, které vzniklo z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců po sklizni na slámě či rákosu, nebo byly zavěšeny v dobře větraném prostoru. Tím se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Pro takovou výrobu se musí nechat hrozny dobře vyžrát a nesmějí být poškozené. Většinou se užívá hroznů bílých odrůd. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 °NM. Slámová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

## **Rozdělení tichých vín podle obsahu zbytkového cukru**

### **Suchá**

Víno, které prokvasilo na nízký obsah zbytkového cukru, který smí obsahovat:

- max. 4 g zbytkového cukru na litr,
- max. 9 g cukru v litru, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně.

### **Polosuchá**

Vína se zbytkovým cukrem, který je větší než nejvyšší hodnota stanová pro vína suchá, ale nepřesahuje 12 g v litru vína.

## **Polosladká**

Obsah zbytkového cukru ve víně je větší než nejvyšší hodnota stanová pro vína polosuchá, ale dosahuje nejvýše 45 g na 1 litr.

## **Sladká**

Vína s vyšším obsahem zbytkového neprokvašeného cukru a to jak sensoricky tak analyticky. Zpravidla se jedná o vína speciální, určená pro dlouhé zrání. Obsah alkoholu je u našich tichých sladkých vín nižší (7-11%, toto je časté u vín slámových, ledových či bobulových výběrů). Dle legislativních předpisů se jedná o víno se zbytkovým cukrem ve výši nejméně 45 g na litr.

### **Charakteristika odrůd**

#### **VÍNA V BALENÍ 0,75 l – Vinařství U kapličky**

### **Tramín červený**

**Barva:** zelenožlutá až zlatožlutá, intenzivní

**Vůně:** kořenitě medová

**Chuť:** koncentrovaná, kořenitá

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** čajová růže, koření, med, hrozinky, exotické aroma, tropické ovoce, fialka, zázvor, skořice, liči

**Vhodnost ke skladování:** dobrá

**Stolování:** Tramín se hodí pro slavnostní příležitosti. Vína více vychlazená lze podávat jako sklenku aperitivu, ale jsou také vhodná při ukončení stolování. Často se nabízejí jako doprovod předkrmů, zejména paštiky z husích jater. Suché Tramíny se doporučují k cibulovému koláči nebo k uzeným rybám. Sladké výběry se zbytkem neprokvašeného cukru se hodí k dezertům a sýrům s modrou plísní nebo k ovčím či kozím sýrům v závěru stolování. Díky neobvyklému aroma a plnosti chuti po liči patří Tramín k těm málo vínům, které se hodí ke kořeněnému jídlu. Proto lze vína Tramínu podávat i k některým exotickým, silně kořeněným pokrmům asijské kuchyně, případně ke sladkým úpravám masa.

**Víno:** Většina vín Tramínu bývá s menší či větším zbytkem cukru, který podporuje typické aroma a chuť. Pro víno Tramínu je příznačná bohatost omamující vůně a kořenitost, která je u vyšších stupňů přívlastkových vín podbarvenou sladce medovými tóny hrozinek. Jeho základní vůni lze přirovnat k vůni čajové růže, kterou doprovázejí další odstíny vůní, jako skořice, květy pomeranče, citrusové plody, čaj a zimolez. Vína z odrůdy Tramín jsou ve vůni lehce rozpoznatelné. Někdy však mohou připomínat také Muškát. Pochází-li víno z přiměřeně velké sklizně a vyzrálých hroznů, pak chutná zcela jinak než všechna ostatní bílá vína. Jedná se o plné extraktivní víno, s nižším obsahem kyselin. Mívá hustou až vysoce viskózní strukturu. Vína Tramínu mají dlouhou dochuť a neslouží k běžnému pití. Někdy lze víno Tramínu rozpoznat již podle barvy, neboť se oproti většině ostatních vín vyznačují velmi intenzivní barvou. Tato elegantní vína vyžadují odpovídající rozpoložení mysli a dostatek času k vychutnávání všech zážitků, které mohou přinést.

## Chardonnay

**Barva:** světle žlutá, zelenožlutá až nazlátlá

**Vůně:** intenzivní, plná, harmonická

**Chuť:** plná, dlouho doznívající, jemně kořenitá, s elegantní kyselinou, minerální, křemenná

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** zelené jablko, hrušku, akát, citrusové plody, broskev, mango, banán, meloun, ananas, smetanu, máslo, med, karamel, lískový oříšek, ocelové tóny, minerály, toastování

**Vhodnost ke skladování:** dobrá

**Stolování:** Víno se hodí pro slavnostní příležitosti. Dobře doplňuje hustší polévky, pokrmy s bílým masem a smetanovou omáčkou. Dále je vhodné k paštikám a k plodům moře. Poradí si i se steakem. Vyhýbejte se tučným rybám a octu.

**Víno:** Vína Chardonnay jsou uznávanými, vyhledávanými a v současnosti nejmódnějšími víny na světě. Dokonce i pěstitelé si tuto odrůdu velmi zamilovali, hlavně kvůli jeho přizpůsobivosti. Daří se mu v mnohem širší škále klimatických a půdních podmínek než většině ostatních odrůd. Bývají často využívána také pro výrobu šumivých vín. Výraz vína se mění podle klimatických a půdních podmínek. V chladnějším klimatu bývají sice vína plná, ale úzká a často mívají ocelovou kyselinu. Na těžkých půdách mají minerální charakter a někdy zelené tóny ve vůni. K optimální zralosti takových vín dochází až po 8 až 10 letech. Chardonnay s teplých klimatických podmínek mívá tropický charakter s vůní manga, smetany, banánu, ananasu, žlutého melounu a někdy medu i karamelu. Taková vína stárnou rychleji a optimum jejich zralosti bývá dosaženo po 3 až 5 letech zrání v láhvi. Při výrobě vína v malých dubových sudech typu barrique vystupuje též aroma podle stupně vypálení vnitřních stěn sudu (toastování). Pro kvalitu vín odrůdy Chardonnay je důležité, aby se vždy zpracovávaly hrozny dobře vyzrálé na suché víno s vyšším obsahem alkoholu. Větší obsah zbytkového cukru chuť vína nepříjemně rozšiřuje.

## Cabernet Sauvignon

**Barva:** tmavě granátová barva, někdy s modravým zábleskem, stárnutím se sytost stupňuje

**Vůně:** typická černorybízová

**Chuť:** mohutná s dlouhotrvajícím dojmem, kořenitá, u mladých vín silně tříslovitá, u vyzrálých hebců sametová

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** černý rybíz, třešně, ostružiny, zelenou papriku, olivy, cedrové dřevo, marmeláda, hořkou čokoládu, eukalypt, tabák, tuhu, mentol

**Vhodnost ke skladování:** dobrá

**Stolování:** plná, aromatická vína velmi dobře doprovázejí masitá jídla, zejména jehněčí pečení, bifteky, krutí maso nebo úpravy jídel s kořenitými omáčkami

**Víno:** v nezralých ročnících a při přetížení keřů úrodou se ve víně Cabernetu objeví zelené tóny, vůně zelené papriky, hrubost. Z vyzrálých hroznů je chuť vždy černorybízová a k ní se pak druží podle polohy, půdy, sklizně a technologie vůně tmavých třešní, ostružin, tabáku, eukalyptu, anebo u velmi koncentrovaných vín ze zámoří vůně marmelády. Ve většině oblastí, kde se ve větší míře pěstuje Cabernet

Sauvignon je školení vína spojenou s používáním sudů barrique, které předávají vínům další vůně a chuť, zejména po vypalování sudů (toastování). Vína této odrůdy zrají velmi pomalu. Lahvují se po jednom až dvou letech a začínají být příjemná k pití po čtyřech až pěti letech. Svého optima dosáhnou po pěti až deseti letech i později.

## VÍNA V BALENÍ 0,75 l – Vinařství Spěvák

### **Ryzlink vlašský**

**Barva:** světle žlutozelená

**Vůně:** široká škála vůní

**Chuť:** plná, harmonická

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** červený rybíz, angrešt, kytice lučního kvítí, hrozinky, sladký citrón, medové tóny

**Vhodnost ke skladování:** dobrá

**Stolování:** vína Ryzlinku vlašského zachycují celou škálu bílých vína. Lehká, prostá, tvrdá vína stolní, která přinášejí osvěžení při namáhavé manuální práci, se hodí ke svačinám s uzeninám. Suchá vína Ryzlinku vlašského se dobře uplatní jako aperitiv ke studeným předkrmům a k celé paletě jídel jednoduché všední kuchyně. Hodí se k zeleninovým jídlům i zeleninovým polévkám a bílým sýrům, k lehké úpravě ryb či jemným paštikám. Jako vinný střík dobře uhasí žízeň.

**Víno:** Vína Ryzlinku vlašského se vyznačují vyšším obsahem kyselin, které mohou být až ocelové. Při lepší vyzrállosti hroznů a nižší sklizni jsou svěže pikantní a ve vyšších stupních přívlastkových vína působí příjemným zralým dojmem, tvoříce harmonii se zbytkovým cukrem. Tradičně dává výborná vína ledová. Ryzlink vlašský dával vždy vítanou surovinu pro šumivá vína a je stále důležitou složkou všemožných vín známkových, v nichž tvoří páteř směsi, která by se bez jeho přítomnosti mohla zbortit do měkce se rozplývající unylosti.

### **Rulandské šedé**

**Barva:** zlatožlutá

**Vůně:** neutrální, ovocné tóny

**Chuť:** plná, dlouhotrvající, hebká, s vysokým extraktem

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** pomeranč, med, botrytické tóny, jablka, hrušky, mango, květiny, někdy i kozí pysk

**Vhodnost ke skladování:** dobrá

**Stolování:** Vína Rulandského šedého doprovázejí nejčastěji hutná a kořenitá jídla nebo rybí speciality. Sladké výběry jsou vhodné k dezertům. Suchá vína se hodí k těžší úpravě drůbeže nebo k husím polévkám.

**Víno:** Od vín Rulandského šedého se očekává plnost, hebkost, vysoký extrakt, pomerančové tóny ve vůni spojené s dojmou medovosti. K dosažení typických charakteristik je nutná vyzrállost alespoň na stupeň

pozdního sběru a výše. Pak se objevuje ve vínech i vyšší obsah alkoholu a glycerolu, čímž se do jisté míry napodobuje sladký vjem, který spolu se skutečným zbytkem cukru vyrovnává převahu alkoholu nad kyselinami. Jejich obsah je nutné při vinifikaci bedlivě hlídat, podobně jako barevný tón vín, který může při nedostatečně rychlém zpracování šedomodrých hroznů vytvořit až růžový odstín. Výběry z hroznů a bobulí lze při dostatečném obsahu kyselin zařadit mezi bílá vína nejvyšší jakosti a to za předpokladu dostatečně vysokého extraktu. Naproti tomu přišli Italové s myšlenkou dobýt některé evropské trhy lehkým, svěžím a jemně aromatickým Pinot grigio z vysokých sklizní v oblasti Veneto a výborně uspěli u mladých lidí, zejména v Německu. Pinot gris se v menší míře rozšířil i do zámoří, odkud přicházejí jeho vína ovocných vůní.

## **Pálava**

**Barva:** zlatožlutá

**Vůně:** aromatické látky typu Tramínu doplněné o vanilkové tóny

**Chuť:** plná, dlouhotrvající, jemnější harmonie než u Tramínu

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** koření, muškát, vanilku

**Vhodnost ke skladování:** střední

**Stolování:** podává se podobně jako Tramín k silněji kořeněným jídlům, k paštikám, ke sladkým úpravám masa, k ovčím či kozím sýrům

**Víno:** Charakter vína je podobný vínům Tramínu, ale kořenitá plnost bývá nižší. Pro příjemnost chuti je nutné zachovat dostatečný obsah kyselin.

## **Frankovka**

**Barva:** světle i tmavě rubínová s fialovými záblesky

**Vůně:** v mladém víně je travnaté aroma, které se při zrání vína mění na ostružinové vůně

**Chuť:** tvrdší, s čerstvou kyselinkou a vyššími tříslovinami, kořenitá, ovocná

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** ostružiny, skořici

**Vhodnost ke skladování:** dobrá

**Stolování:** v závislosti na vyžrání hroznů může být víno Frankovky běžným denním vínem ke svačinám a k celé řadě obvyklých jídel všedního dne. Z dobrých ročníků se výborně hodí k pečeným masům, ke zvěřině, kachně i huse, ke guláši, k jídlům z vnitřností, ke kořeněným jídlům zeleninovým, k polentě, ke zrajícím i bílým sýrům, k těstovinám v kořenité úpravě nebo k některým druhům pizzy.

**Víno:** ve vínech Frankovky je vždy poněkud více kyselin nežli v ostatních červených vínech a na počátku jsou i třísloviny tvrdší. Tato skutečnost vede producenty kvalitních vín Frankovky k podstatnějšímu snížení sklizní probírkou hroznů, k prodloužení doby nakvášení rmutu a tím získání vyššího extraktu. Současně se ponechávají taková vína delší dobu vyžrávat na sudech. Tím je možné dosáhnout při využití jablečno-mléčného kvašení výraznější charakter červeného vína, které je kořenitě a současně plné s ovocnými tóny. Vína Frankovky se dají dobře skladovat a zrají na lahvi pomalu.

## Chardonnay

**Barva:** světle žlutá, zelenožlutá až nazlátlá

**Vůně:** intenzivní, plná, harmonická

**Chuť:** plná, dlouho doznívající, jemně kořenitá, s elegantní kyselinou, minerální, křemenná

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** zelené jablko, hrušku, akát, citrusové plody, broskev, mango, banán, meloun, ananas, smetanu, máslo, med, karamel, lískový oříšek, ocelové tóny, minerály, toastování

**Vhodnost ke skladování:** dobrá

**Stolování:** Víno se hodí pro slavnostní příležitosti. Dobře doplňuje hustší polévky, pokrmy s bílým masem a smetanovou omáčkou. Dále je vhodné k paštikám a k plodům moře. Poradí si i se steakem. Vyhýbejte se tučným rybám a octu.

**Víno:** Vína Chardonnay jsou uznávanými, vyhledávanými a v současnosti nejmódnějšími víny na světě. Dokonce i pěstitelé si tuto odrůdu velmi zamilovali, hlavně kvůli jeho přizpůsobivosti. Daří se mu v mnohem širší škále klimatických a půdních podmínek než většině ostatních odrůd. Bývají často využívána také pro výrobu šumivých vín. Výraz vína se mění podle klimatických a půdních podmínek. V chladnějším klimatu bývají sice vína plná, ale úzká a často mívají ocelovou kyselinu. Na těžkých půdách mají minerální charakter a někdy zelené tóny ve vůni. K optimální zralosti takových vín dochází až po 8 až 10 letech. Chardonnay s teplých klimatických podmínek má tropický charakter s vůní manga, smetany, banánu, ananasu, žlutého melounu a někdy medu i karamelu. Taková vína stárnou rychleji a optimum jejich zralosti bývá dosaženo po 3 až 5 letech zrání v láhvi. Při výrobě vína v malých dubových sudech typu barrique vystupuje též aroma podle stupně vypálení vnitřních stěn sudu (toastování). Pro kvalitu vín odrůdy Chardonnay je důležité, aby se vždy zpracovávaly hrozny dobře vyzrálé na suché víno s vyšším obsahem alkoholu. Větší obsah zbytkového cukru chuť vína nepříjemně rozšiřuje.

## Kerner

**Barva:** zelenožlutá až slámově žlutá

**Vůně:** svěží aromatické látky, připomínající koncentrovanější vůni Ryzlinku rýnského

**Chuť:** plné tělo, při reduktivní technologii svěží až řízný typ plného, elegantního a pro běžného konzumenta přitažlivého vína, příjemné kyseliny, máslové tóny, nahořklý závěr

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** muškát, rybíz, tmavý med, máslové tóny, kořenitost

**Vhodnost ke skladování:** při reduktivním školení dobrá

**Stolování:** Technologicky správně zvládnutá vína Kerneru jsou ozdobou slavnostních tabulí, podobně jako vína Ryzlinku rýnského. Víno se výborně hodí k různým předkrmům, včetně plodů moře, ke grilovanému telecímu masu, k rybám, i uzeným, ke chřestu a k mnoha druhům sýrů, zvláště k roztíratelným.

**Víno:** Plodnost odrůdy Kerner je pravidelná a cukernatost moštů je velmi dobrá. Při odpovídajícím způsobu pěstování keřů lze každoročně získávat víno s přívlastkem. Předností Kerneru je dobrá jakost i v horších

ročnících. Ze suchých poloh bývají jeho vína široká a hořknou, stejně jako při oxidativním školení. Ze všech novošlechtění jsou jeho vína nejpodobnější Ryzlinku rýnskému, a tak jako u něj lze i u Kerneru dosahovat vysokou jakost výběrů z hroznů i výběry z bobulí.

### **Cabernet Sauvignon**

**Barva:** tmavě granátová barva, někdy s modravým zábleskem, stárnutím se sytost stupňuje

**Vůně:** typická černorybízová

**Chuť:** mohutná s dlouhotrvajícím dojmem, kořenitá, u mladých vín silně tříslovitá, u vyzrálých hebců sametová

**Ve vůni a chuti můžeme hledat:** černý rybíz, třešně, ostružiny, zelenou papriku, olivy, cedrové dřevo, marmeláda, hořkou čokoládu, eukalypt, tabák, tuhu, mentol

**Vhodnost ke skladování:** dobrá

**Stolování:** plná, aromatická vína velmi dobře doprovázejí masitá jídla, zejména jehněčí pečení, bifteky, krůtí maso nebo úpravy jídel s kořenitými omáčkami

**Víno:** v nezralých ročnících a při přetížení keřů úrodou se ve víně Cabernetu objeví zelené tóny, vůně zelené papriky, hrubost. Z vyzrálých hroznů je chuť vždy černorybízová a k ní se pak druží podle polohy, půdy, sklizně a technologie vůně tmavých třešní, ostružin, tabáku, eukalyptu, anebo u velmi koncentrovaných vín ze zámoří vůně marmelády. Ve většině oblastí, kde se ve větší míře pěstuje Cabernet Sauvignon je školení vína spojenou s používáním sudů barrique, které předávají vínům další vůně a chuť, zejména po vypalování sudů (toastování). Vína této odrůdy zrají velmi pomalu. Lahvují se po jednom až dvou letech a začínají být příjemná k pití po čtyřech až pěti letech. Svého optima dosáhnou po pěti až deseti letech i později.

### VÍNA V BALENÍ 0,75 l – Vine de Bordeaux France

#### **Dulong Reserve Médoc**

##### **Popis**

Rékové víno - suché, červené.

Druh révy: 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Malbec a Petit Verdot.

Region: AOC/AOP Bordeaux - Francie.

\*\*\*\*

Charakter:

Tmavě červená barva s brilantními odstíny. Komplexní buket s dominantním černým ovocem. Vůně švestek a černého rybízu s vanilkovými poznámkami. Dobře strukturované víno, dostatek dochuti na patře.

Doporučujeme k červenému masu, sýrům (16-18°).

V soutěži PWT 2014 získal 86 bodů.



## **Dulong Reserve Saint-Emilion**

### **Popis**

Rékové víno - suché, červené.

Druh révy: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Region: AOC/AOP Bordeaux - Francie.

\*\*\*\*

Charakter:

Barva granátová s odrazy rubínově červené. Jemné aroma mandlí, růže, s nádechem červených bobulí. Elegantní ovocná chuť s lehkými pikantními poznámkami.

Doporučujeme k červenému masu, sýrům, ovocným koláčům (16-18°).

## **La Baume Saint-Paul Terroir**

### **Popis**

Rékové víno – suché, červené.

Druh révy:

Region: D'Oc - Jižní Francie.

Charakter:

Výrazné ovocné víno, černý rybíz, dlouhé příjemně svěží a výrazné chuti.

Doporučujeme k pečeným masům, zvěřině a k sýrové míse (16°).

Víno získalo 83 bodů v hodnocení Wine Spectator 1999, v soutěži PWT 2010 a 2011 získalo 84 bodů. Ve 3.kole ročníku PWT 2012 získal 80 bodů. Získal titul PRAGUE GOLD v soutěži PWT 2014 s 88 body. Ve 3.kole ročníku PWT 2015 získal titul Prague Silver s 85 body.