

ZÁMECKÁ  
RESTAURACE



AUSTERLITZ

# GALERIE VÍN

## GALERIE VÍN

---

Naše galerie vín je výkladní skříní vinařů z oblasti Čejkovic. Jsou to lidé z Moravy, kteří svou tvrdou prací přispívají ke kultuře vyznavačů skvělých vín, dobrého jídla, muzikanti a nositelé dobré nálady. Spolek, který plní naši galerii těmi nejlepšími skvosty, nese jméno Čtvrtečníci. Skoro všechny členy tohoto spolku spojuje jediné, a to, že žijí v jedné z největších, nejteplejších a zároveň nejkrásnějších vinařských obcí Čejkovice. Tuto krásnou lokalitu pro ně vybrali dlouhé generace před nimi a v neposlední řadě jejich otcové. Vinařství je pro ně posláním a každodenní výzvou. Věnují se mu s plným nasazením a jen ty nejlepší hrozny, které jim příroda dovolí sklídit, přetváří ve víno, se kterým se vám dostává do rukou ztělesnění práce ve vinici a sklepech. Vychutnejme si vzácný okamžik souznění s vinaři, vinicemi a vinařskou tradicí Čejkovic. Při sklence těchto dobrých vín zahodíte všední starosti a necháte víno ať Vás pohlítí.

## O GALERII VÍN

---

Přehlídkou naší galerie jsou vína tradičních odrůd jako je Cabernet Sauvignon, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Tramín, Pálava, Frankovka. Dále je galerie doplněna novými odrůdami jako jsou Muškát Ottonel, Alibernet, Sylvánské zelené, různá cuvée, Zweigeltrebe, Rubinet, Dornfelder, Hibernál, Agni, Chardonnay, Neronet a Grand Cuvée. V naší galerii samozřejmě nechybí ani vína ledová, slámová a výběr z cibéb. Všechna tato vína jsou pozdní sběry a výběry z hroznů. Pro obohacení galerie jsme ji doplnili výběrem světových vín z oblastí Chablis, Languedoc, Bordeaux a Val de Loire z Francie. Oblast Toskánsko z Itálie. Oblast Rioja ze Španělska. Oblast Rapel Halley z Chile. Oblast Mendoza z Argentiny. Oblast Western Cape a Stellenbosch z jižní Afriky. Oblast Marlborough z Nového Zélandu.

## ČTVRTEČNÍCI

### Sdružení vinařů Čejkovice

---

Vinaři se rádi setkávají a diskutují nad svými víny. Tak vzniklo i naše sdružení po několika letech občasného a poté pravidelného setkávání nad sklenkou dobrého vína. Čtvrtečníci se scházejí vždy ve čtvrtek, a to pokaždé v jiném vinařství. Zakládajících členů je osm, nebráníme se však přivítat mezi sebou i další čejkovické vinaře při našich pověstných degustacích v jednotlivých sklepech, kde velmi přísně hodnotíme předkládaná vína. Dalším důvodem pro vznik sdružení bylo i organizační zajištění Čejkovických vinných trhů v květnu, Dne otevřených sklepů v září a Vinařského plesu v únoru.

Naším cílem je prezentovat obec Čejkovice a její vinaře, zastupovat je a hlavně bedlivě střežit kvalitu vín a dobré jméno naší obce.

Nezapomeňte, vína z Čejkovic si můžete vychutnat každý den, čtvrtek bez nich by ale nebyl čtvrtekem.

Sdružení vinařů  
Čejkovice



ČTVRTEČNÍCI

## DODAVATEL VÍN

**ING. JAKUB ŠAMŠULA**

**ŠAMŠULA**  
Č E J K O V I C E

Plocha jeho vinic dosahuje rozměrů až 1 ha. Roční produkce je 7000 láhví a mezi pěstované odrůdy patří: Pálava, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Sauvignon, Rulandské modré, Frankovka a Alibernet.

Jeho vinařství, které celou svou produkci lahvuje, se specializuje na výrobu limitovaných partií přívlastkových, převážně bílých vín exkluzivní kvality pocházejících z přísně redukované sklizně hroznů z vlastní vinice. Hlavní důraz je kladen na přípravu suchých vín, jež vynikají jemností a čistotou chutě. Při vinifikaci jsou u něj kombinovány tradiční výrobní postupy (šetrné zpracování hroznů a minimalizace zásahů do vína během zrání) a moderní metody (používání čistých kultur kvasinek, nerezových nádob a řízeného kvašení), které propůjčují vínům nezaměnitelný charakter.

Všechna vína nesou značku C.O.S. (color. odor. sapor. – barva, vůně a chuť), která již ve starém Římě označovala jen vína té nejvyšší kvality. A podpis na každé láhvi vám zaručuje, že každá kapka vína byla připravena s láskou a precizností.

**ING. LUKÁŠ HRADIL**



Plocha jeho vinic dosahuje rozlohy až 3 ha. Roční produkce je 20 000 láhví a mezi pěstované odrůdy bílé patří: Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Neuburské, Tramín červený, Rulandské šedé, Rulandské bílé a další. Červené odrůdy: André, Cabernet Moravia, Dornfelder, Frankovka, Rulandské modré, Rubinet a další. Dále nabízí slámové víno a rosé.

Pochází z malé rodinné firmy. Svá vína začali oficiálně prodávat až od roku 2002, ale ozdobou privátních archivů se stala již od roku 1985.

Na 3 ha vinic každoročně provádí redukci hroznů z důvodů vyšší cukernatosti. Takto vyzrálé hrozny jsou pak zpracovány velmi šetrnou metodou mletí, odstopkování a lisování. Po odkalení putují bílá vína do interních nerezových nádrží, kde za přispění chlazení prodělávají kvas, školí se a následně zrají. Červená vína se školí převážně v dřevěných sudech nebo v keramických nádobách, kde se zároveň odbourává jablečná kyselina, což vede ke zjemnění a celkovému zkrášlení vína. Tyto moderní způsoby zpracování vám umožní ochutnat buketní, ovocná a jemná vína, která pro vás připravili.

Na vína byla získána již řada ocenění – TOP 77 na Ryzlink rýnský – VH r. 2005 a Rulandské šedé r. 2005, ná výstavě Vinium Juvenale Brno 2007 – zlatá medaile na odrůdu Dornfelder – PS – barrique a Rubinet r. 2006.

## VÍNO ŠKROBÁK

---



Plocha jejich vinic dosahuje rozlohy až 9 ha. Roční produkce je 30 000 láhví.

Vyrábí vína stolní, jakostní, přívlastková, speciální a sekty.

Pro výrobu stolních vín nakupuje hrozny od stálých dodavatelů, pro výrobu přívlastkových a speciálních používá pouze vlastní hrozny, u kterých má zaručenou vysokou kvalitu díky komplexu unikátních půdních a klimatických podmínek, nízkou zátěží révových keřů, precizním zeleným pracím, probírkou hroznů a pozdní sklizní. Z těchto hroznů vytváří v nové moderní výrobní hale šetrným zpracováním za pomoci moderních postupů (řízené kvašení, karborická macerace, jablečno-mléčné kvašení, metoda barrique, skladování vín pod dusíkem) aromatická, ovocná a svěží vína se zachováním terroiru a s nezaměnitelným projevem rukopisu vinaře.

S výrobou ledových vín začali již v roce 1995 a v roce 1999 vyrobili první ledové červené víno z odrůdy Alibernet v České republice!

Jejich vína pravidelně získávají ocenění na prestižních vinařských soutěžích jako jsou Valtické vinné trhy (zlatá, stříbrná a bronzová medaile), Vinoforum (stříbrná medaile), Forum Moravium (zlatá a bronzová medaile), Vinum Juvenale (vítěz kategorie a zlatá medaile).

## VINAŘSTVÍ BÍZA

---



Plocha jejich vinic dosahuje rozlohy až 3,5 ha. Roční produkce je 35 000 láhví.

Mezi pěstované odrůdy patří: Sauvignon, Chardonnay, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Muškát moravský, Müller Thurgau, Tramín, Cabernet Sauvignon, Rulandské modré, Frankovka, Neronet, Svatovavřínecké, André a Agni.

Vlajkovou lodí vinařství je Grand Cuvée Bizé a Grand Cuvée Caberner. Cuvée jsou vyrobeny z vysoce vyzrálých hroznů, které byly dlouhodobě macerovány na slupkách a následně zrály 12–18 měsíců ve francouzských dubových sudech barrique. Obě vína jsou vhodná pro dlouhodobou archivaci, kde se rozvine jejich velký potenciál.

Specialitou vinařství je výroba unikátního slámového vína a sektu kvašeného přímo v láhvi. Slámové víno z odrůdy Neronet vyrábí firma jako jediná v ČR.

# ROZLÉVANÁ VÍNA

---

## BÍLÉ

Chardonnay, pozdní sběr  
Čejkovice (2 dcl)

49 Kč

## ČERVENÉ

Frankovka, pozdní sběr  
Čejkovice (2 dcl)

49 Kč

# VINNÝ LÍSTEK

---

## BÍLÁ VÍNA

**Chardonnay, pozdní sběr, 2008** (vinařství Bíza) 319 Kč  
*Suché*

Víno má slunečně zlatavou barvu. Bohaté aroma manga a žlutého melounu, přechází do vůně vyzrálých nektarinek a ananasu. Chuť zralých plodů kiwi a citrusových plodů je snoubena s lahodnou šťavnatou kyselinkou.

*Cukr 5,9 g/l; kyselina 7,9 g/l; alkohol 12 %*

**Sauvignon, pozdní sběr, 2008** (vinařství Bíza) 339 Kč  
*Suché*

Víno má zelenožlutou barvu se třpytivými odlesky a jemnou perličkou. Bohatá ovocná vůně červeného rybízu a nektarinek je snoubena s jemnými tóny černého bezu. Chuť je plná, harmonická, s příjemným projevem broskví, angreštu a s lahodnou dochutí meruněk a grepu.

*Cukr 5,6 g/l; kyselina 8,0 g/l; alkohol 12 %*

**Rulandské šedé, výběr z hroznů, 2008** (vinařství Bíza) 339 Kč  
*Polosuché*

Víno má slunečně zlatavou barvu. Bohatá vůně tropických plodů a zralých pomerančů je snoubena s aroma cibébových rozinek. Víno plné chlebnaté chuti, s jemným ananasovo-grepovým nádechem a dlouhotrvající dochutí mandarinek.

*Cukr 12 g/l; kyselina 8,0 g/l; alkohol 12,5 %*

**Ryzlink rýnský 2008, pozdní sběr** (vinařství Hradil) 319 Kč  
*Polosuché*

Víno bylo macerováno 24 hodin na slupkách pro získání mohutnější medové chuti a výraznější žluté barvy. Ve vůni lze odhalit lipový květ s medovinu. Doporučujeme k rybám k vepřovému a kuřecímu masu. Teplota podávání 13–15 °C.

*Cukr 13 g/l; kyselina 8 g/l; alkohol 12,6 %*

**Rulandské šedé 2008, pozdní sběr** (vinařství Hradil) 319 Kč  
*Polosuché*

Víno má jemně nažloutlou barvu s chutí a vůní meruňkového kompotu a jemné vanilky, která se utvořila dvou měsíčním ležením vína na barikovém sudu. Příjemná kyselinka dává vínu osvěžující nádech. Doporučujeme ke kuřecímu masu. Teplota podávání 13–15 °C.

*Cukr 10 g/l; kyselina 7,2 g/l; alkohol 13 %*

**Rulandské bílé 2008, pozdní sběr** (vinařství Hradil) 309 Kč  
*Polosuché*

Má žlutavou barvu, chuť je příjemně nasládlá, obohacena jemnou kyselinkou. Ve vůni vás osloví přezrálé rozinky a tropické ovoce. Doporučujeme k jemným sýrům, vepřovým steakům rybám, dezertům. Teplota podávání 13–15 °C.

*Cukr 12 g/l; kyselina 7,0 g/l; alkohol 13 %*

**Tramín červený 2008, pozdní sběr** (vinařství Hradil) 329 Kč  
*Suché*

Víno bylo macerováno 24 hodin na slupkách pro získání nasládlého chuťového taninu. Ve vůni lze odhalit rozkvetlou červenou růži, kterou doplňuje květnatá medová jemně kořenitá chuť. Doporučujeme k dezertům. Teplota podávání 13–15 °C.

*Cukr 4 g/l; kyselina 6,8 g/l; alkohol 12 %*

- Ryzlink rýnský 2008, pozdní sběr** (vinařství Šamšula) 319 Kč  
Barva bílého zlata se zelenkavým podtónem nás přivádí k netradičně delikátní vůni bílých květů s dotekem sušené meruňky a tropikou v závěru. V přímé chuti se zharmonizovanou a zakulacenou kyselinkou převládá dojem žlutého ovoce a kompotované broskve.  
*Cukr 7,4 g/l; kyselina 7,6 g/l; alkohol 12 %*
- Pálava 2008 výběr z hroznů** (vinařství Šamšula) 329 Kč  
Toto víno panenské sklizně se zlatožlutou zvýrazňující se barvou nás nadchne hutnou širokou vůní přežralých bobulek s medovým dozvukem. Chuť je nečekaně pitelná evokující nám výraz hroznů právě utržených ve vinici s nekončící sladkou dochutí.  
*Cukr 43,6 g/l; kyselina 7,5 g/l; alkohol 11,5 %*
- Hibernal 2008 pozdní sběr** (vinařství Šamšula) 349 Kč  
Vůně středomořského trhu s ovocem, která nás nepřestává překvapovat nepřebornou druhovou rozmanitostí vůní je podpořena až hravostí zelených cukrovinek. Tento výraz je umocněn elixírem mládí čišícím se zelenkavých odlesků barvy při protočení vína ve sklenice. Chuť nás přinutí k hlubokému rozjímání o harmonii mladistvé svěžesti, plnosti, výrazu a lahodné nasládlosti.  
*Cukr 28,1 g/l; kyselina 7,9 g/l; alkohol 12 %*
- Sylvánské zelené 2007** (vinařství Škrobák) 319 Kč  
*Kabinetní víno*  
Barva vína je jemně zelenkavě žlutá. Ve vůni najdeme přežralé jablko, čerstvě posečené seno a jemný lískový oříšek. Chuť je harmonická, extraktivní s dlouhým dozníváním a s pikantní kyselinkou. Podáváme s pokrmy z kuřecího masa, krůty a králíka.  
*Cukr 11 g/l; kyselina 6,8 g/l; alkohol 11 %*
- Chablis Petit AOC** (Francie, vinařská oblast Chablis) 599 Kč  
Toto 100% Chardonnay jde ve stopách známějších a větších Chablis vín. Barva je světlejší se zelenými odlesky. Ve vůni je výrazně minerální a krásně čitelné. Díky svěžesti a ovocnosti je vhodné k servírování „by the glass“. Svěží a minerální chuť je podpořena citrusovými a trávovými tóny. Právě mineralita dělá z tohoto vína velice vhodného společníka, který vhodně podpoří lehčí pokrmy, nebo jej můžeme pít pro radost.
- El Meson Blanco** (Španělsko, vinařská oblast Rioja) 399 Kč  
100 % odrůdy Viura, která je nejrozšířenější bílou odrůdou v Rioja. Barva vína je světle žlutá se zelenými odlesky. Živá, letní, ovocná vůně s dominantními tóny grapefruitů. Lehká, nekomplikovaná a osvěžující chuť, která je podpořena příjemnou kyselinou a doteky tropického ovoce. Toto středně plné víno ze severu Španělska vhodně doprovodí korýše, sladkovodní ryby a lehké letní pokrmy.
- Château Los Boldos Chardonnay** (Chile, vinařská oblast Rapel Valley) 449 Kč  
Jiskrné, zlatavé, lahodné Chardonnay s bohatou vůní jižního ovoce, másla a minerálů. Dobře vybalancované a elegantní víno. Jemná kyselina spojená s nasládlým závěrem. Toto víno bude velmi chutnat českým zákazníkům. Skvělá hodnota za příznivou cenu. Ideální k rybě s omáčkou, k mořským plodům, pro zábavu, nebo jen jako sklenka po jídle.

**Sauvignon Blanc Marlborough** (Nový Zéland, vinařská oblast Marlborough) 699 Kč  
100 % Sauvignon Blanc světlé slámově-žluté barvy. Výrazná, ovocná a odrůdově typická vůně s tóny zralých citrusů, trávy a zralého angreštu. V chuti je mladé, svěží a suché. Řízný, ovocný a odrůdový charakter. Ideálně doprovodí čerstvé mořské plody, krabí maso nebo zeleninové pokrmy. Hezký zástupce odrůdy Sauvignon Blanc, který je ve své třídě dobrou hodnotou za peníze. Ochutnejte a budete vědět, proč jsou vína z Nového Zélandu stále více populární.

## ČERVENÁ VÍNA

**Neronet, pozdní sběr 2008** (vinařství Bíza) 349 Kč

*Suché*

Víno inkoustově tmavé barvy. Vůně je výrazně ovocná s intenzivními tóny jahod, ostružin, černého rybízu, kávy a perníku v čokoládě. Chuť je plná, s bohatou strukturou vlastních tříslovin, s příjemným projevem mléčné čokolády, skořice a lahodnými tóny lesních malin. Vyrobeno technologií bílého vína – bez nakvášení rmutu a studenou fermentací moštu, s následným odbouráním kyseliny jablečné.

*Cukr 2,6 g/l; kyselina 4,9 g/l; alkohol 12 %*

**Frankovka 2008, pozdní sběr** (vinařství Hradil) 299 Kč

*Suché*

Víno je jemně sametové, ve vůni po kandovaných švestkách a višních v čokoládě. Chuť je prodloužena jemným tříslem. Doporučujeme k vepřovým pečeným masům a masovým směsím. Teplota podávání 17 °C.

*Cukr 2 g/l; kyselina 5,2 g/l; alkohol 13 %*

**Rubinet 2008, zemské víno 2008** (vinařství Hradil) 349 Kč

*Polosuché*

Rubinet byl vypěstován na jižní Moravě křížením odrůd (Revolty, Alibernetu a André) je sytě rubínové barvy, ve vůni i v chuti jsou překrásné tony mléčné čokolády (Milky) s černým ovocem. Tato odrůda je méně známá, ale velmi zajímavá. Je zpracována technologií bílého vína bez macerace na slupkách i přesto má silně rubínovou barvu. Tak proč to nezkusit? Víno se skvěle hodí ke svatebním hostinám – hovězí svičková s brusinkami. Teplota podávání 17 °C.

*Cukr 8 g/l; kyselina 6,2 g/l; alkohol 12 %*

**Dornfelder 2008, pozdní sběr** (vinařství Hradil) 339 Kč

*Suché*

Původem německá odrůda, která má rubínovou barvu, je vysoce extraktivní, ve vůni po černých lesních plodech a vanilce. Chuť je plná, ovocná s nižším podílem kyselin s dochutí kávy. Doporučujeme k tmavým masům, biftekům a přezrálým sýrům. Teplota podávání 17 °C.

*Cukr 3 g/l; kyselina 4,8 g/l; alkohol 13 %*

**Cabernet Sauvignon 2008, pozdní sběr** (vinařství Hradil) 329 Kč

*Suché*

Bohatá ovocná vůně černého rybízu a perníku. V chuti je víno nazrálé s lehkým marmeládovým dozvukem obohaceno příjemným tříslem. Doporučujeme k vepřovému masu, roštěnkám a jiným pochutinám. Teplota podávání 17 °C.

*Cukr 3 g/l; kyselina 5,2 g/l; alkohol 13 %*

**Grand Cuvée Bizé, výběr z hroznů 2006** (vinařství Bíza) 899 Kč  
*Suché*

Grand Cuvée Bizé vzniklo kupáží odrůd Rulandské modré 85 %, Zweigeltrebe 15 %. Macerace hroznů trvající 22 dnů na slupkách ve spojení se zráním ve francouzských dubových sudech barrique po dobu 12 měsíců, dodala vínu intenzivní granátovou barvu s cihlovými okraji.

Ovocná vůně sušených švestek, třešní a fíků je harmonicky doplněna jemnými tóny vanilky v kombinaci s nugátem, likérem a mléčnou čokoládou s oříšky. V chuti je víno nazrálé, bohaté extraktem, s příjemně vyváženými sametovými tříslovinami a s lahodnou dochutí čokolády a kávy. Víno je vhodné pro delší zrání na láhvi, která rozvine jeho velký potenciál.

*Cukr 3,3 g/l; kyselina 4,9 g/l; alkohol 13,5 %*

**Grand Cuvée Caberner, výběr z hroznů 2006** (vinařství Bíza) 999 Kč  
*Suché*

Grand Cuvée Caberner vzniklo kupáží odrůd Cabernet Sauvignon 85 %, Neronet 15 %. Macerace hroznů trvající 22 dnů na slupkách ve spojení se zráním ve francouzských dubových sudech barrique po dobu 14 měsíců, dodala vínu intenzivní rubínovou barvu. Bohatá ovocná vůně přezrálých třešní, ostružin, borůvek, sušených švestek a datlí je harmonicky doplněna jemnými tóny perníku se strouhanou čokoládou v kombinaci s likérem a nugátem. V chuti je víno nazrálé s hřejivými tóny čerstvé marmelády, bohaté extraktem s výraznými tříslovinami a harmonickou dochutí černých jeřabin, pepře a hořké čokolády. Víno je vhodné pro delší zrání v láhvi, která rozvine jeho velký potenciál.

**Agni 2008 pozdní sběr** (vinařství Šamšula) 339 Kč

Světlá barva rubínu s krvavými odlesky dává tušit nečekaný projev tohoto vína vzniklého křížením odrůd Irsai Oliver a André. Vůně je podobná bílému vínu s květnatým a muškátovým projevem a chuť je lehčí, ovocná a nenáročná, přinutí vás ale opět se napít.

*Cukr 2,6 g/l; kyselina 5,4 g/l; alkohol 11,5 %*

**Château Pech-Céleyran La Clape** 499 Kč  
(Francie, vinařská oblast Languedoc-Roussillon)

Velmi tmavá barva, výrazná, plná vůně připomínající marmeládu, a lehce i tóny kůže, lesa, podhoubí a kapradí. Středně plné víno s pevnou tříslovinou v závěru. Je pěkným reprezentantem AOC vín z Languedocu a za danou cenu nezkłame. Vhodné k tmavým pečeným masům, k jednoduchým úpravám zvěřiny.

**Château Rozier, Grand Cru** (Francie, vinařská oblast Bordeaux) 1099 Kč

Jméno chateau vzniklé na začátku devatenáctého století je právě tak hodnověrné jako zde vyráběné víno. Je ze 75 % z odrůdy Merlot, má překrásnou tmavou barvu, intenzivní vůni třešní a peckovitého ovoce, ušlechtilou a vábnou chuť. Aroma lehce zvýrazňující dřevo, ostružiny, borůvky, višně, švestky ale i tabák a kůži. Prezentuje se vyzrálým taninem a nabízí dobrý potenciál k uložení. Hodí se k pernaté zvěřině nebo například k roštěnci na houbách.

**Chianti Classico, Tenuta di Péppoli** (Itálie, vinařská oblast Toscana) 899 Kč  
Péppoli prezentuje moderní styl Chianti Classico. Je založeno z 90 % na odrůdě Sangiovese a doplněno 10 % směsí odrůd Merlot a Syrah. Jsou použity nejlepší hrozny z oblasti Péppoli. Zraje v tradičních 55 hl dubových sudech minimálně 9 měsíců. 10 % vína zraje v sudech z amerického dubu. Víno má velmi tmavou barvu a komplexní, bohaté aroma květin, ovoce a vanilky s dotekem dřeva. Je skvěle vyrovnané s pevnou strukturou, harmonickým průběhem a ovocným závěrem.

**El Meson Crianza Tinto** (Španělsko, vinařská oblast Rioja) 499 Kč  
100 % Tempranillo. Zraje 12 měsíců v sudech z amerického a francouzského dubu. Víno má tmavou rubínovou barvu se světlými okraji. Intenzivní a elegantní vůně vyztáhlého červeného peckovitého ovoce až povidel. Harmonická, sametová, teplá chuť navazuje na vůni. Dostatek pevné třísliviny podporuje sladké, vyztáhlé tóny ovoce a višní v čokoládě. Hodnota za peníze.

**Château Los Boldos Merlot** (Chile, vinařská oblast Rapel Valley) 499 Kč  
Intenzivní, komplexní vůně s tóny čokolády, lékořice a lehounce i mandlí. Jemné víno s pěknou strukturou taninu, vyrovnanou kyselostí a hezkým závěrem. Zraje v tancích. Vhodný doplněk hovězích pečení, marinovaných žebírek a grilovaných mas.

**Malbec** (Argentina, vinařská oblast Mendoza) 499 Kč  
Nejtypičtější argentinská odrůda. Povedené, velmi tmavé, purpurově červené víno bohatě naplněné vůněmi lesních bobulí, tmavého peckovitého ovoce, švestek a s lehkým tónem pryskyřice. Velmi přizpůsobivá chuť, kořenitost a vyrovnaný tanin umožňuje vychutnat toto víno s velmi kořeněnými pokrmy. Zráním se víno ještě vylepší.

**Pinotage** (Jižní Afrika, vinařská oblast Western Cape) 599 Kč  
Pinotage je specialita jižní Afriky. Toto víno vyniká purpurovou barvou a pro Pinotage typickým kouřem a vůní dřeva. V chuti je výrazné s dominancí červeného ovoce, v závěru opět kouřové aroma a nasládlé třísliviny. Ideální kombinace s černou zvěřinou nebo divokou kachnou.

**Kadette** (Jižní Afrika, vinařská oblast Stellenbosch) 599 Kč  
Cuvée z odrůd Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot a Cabernet Franc. Poměr zaleží na ročníku. Víno zraje 16 měsíců v dubových sudech. Tmavá barva s hnědými okraji. Intenzivní a komplexní vůně s tóny vyztáhlých jahod, dřeva, černého rybízu, marmelád a dotekem zakouřenosti. Chuť navazuje na vůni - je ovocná, čerstvá s dotekem kořenitosti a pražené kávy. Intenzita Pinotage je dobře zjemněná dalšími odrůdami. Zdařilé víno vyšší střední třídy ze slavného vinařství. Dekantace!

## RŮŽOVÁ VÍNA

**Cuvée Hradil – rosé 2008, pozdní sběr** (vinařství Hradil) 269 Kč  
*Polosuché (60 % Zweigeltrebe x 40 % Cabernet Sauvignon)*

Netradiční rosé s cihlovým odstínem a krásnou ovocnou vůní černého rybízu vás v chuti zaujme snoubením pikantní kyselinky a zbytkového cukru – prostě víno určené k mileneckým radovánkám. Doporučujeme ke všem druhům ovocných salátů. Teplota podávání 13–15 °C.

*Cukr 10 g/l; kyselina 7,2 g/l; alkohol 12 %*

**SOHO 2008, kabinetní víno, SV&MP&CS** (vinařství Hradil) 269 Kč  
*Suché*

Starorůžová barva se záblesky cibulové slupky na okraji vyústí v jemnou vůni košíku plného zahradního ovoce se smetanou v závěru a s aroma rybízového sirupu. Chuť je příjemně lahodná, plná a ovocná se zapracovanou kyselinkou. Toto ojedinělé růžové cule připravené z odrůd Svatovavříneckého, Modrý Portugal a Cabernet Sauvignon je osvěžujícím společníkem pro letní posezení. Název je odvozen od londýnské čtvrti Soho, která je mladistvá, svěží a živá stejně jako naše víno. Teplota podávání 13–15 °C.

*Cukr 10 g/l; kyselina 7,2 g/l; alkohol 12 %*

**Rosé d'Anjou** (Francie, vinařská oblast Val de Loire) 449 Kč

Rosé d'Anjou je legendárním růžovým vínem z oblasti Loire. Je to lososově zbarvené, středně plné a nasládlé až lehce sladké víno ze 100 % odrůdy Grolleau. Vůně jahod a jeho příjemná, lahodná a ovocná chuť jej činí dobrým aperitivem nebo vínem ke grilovaným rybám, salátům, desertům a sýrům s modrou plísní. Pro zájemce o nasládlá vína.

## VÍNA LEDOVÁ A SLÁMOVÁ

**Muškat Ottonel 2007** (vinařství Škrobák)

499 Kč

*Ledové víno*

Vzácné víno se vyznačuje nádhernou zlatěslámovou barvou, výraznou vůní po pomerančové kůře, lipovém medu a sušené meruňce. V plné a bohaté chuti na nás čeká extrakt exotiky korunovaný sušeným ovocem. Víno lze kombinovat se sladkými dezerty a speciálními husími játry.

*Cukr 135 g/l; kyselina 5,9 g/l; alkohol 9 %*

**Ryzlink vlašský 2005** (vinařství Škrobák)

499 Kč

*Výběr z cibéb*

Barva vína je čistě žlutá se zlatými odlesky. Ve vůni převládá přezrálé tropické ovoce s převahou grapefruitu a ananasu s jemným dozvukem aromat rozinek. Chuť je neskutečně dlouhá se svěží kyselinkou, která příjemně vyrovnává vysoký zbytkový cukr. Doporučujeme podávat k ovocným a krémovým moučnickům.

*Cukr 130 g/l; kyselina 7 g/l; alkohol 8,5 %*

**Alibernet 2007** (vinařství Škrobák)

499 Kč

*Slámové víno*

Mimořádné víno s cihlovorubínovou barvou, krásnou vůní černého rybízu, černých třešní a hořkomléčné čokolády s dochutí kyselého rybízového bonbonu. Doporučujeme podávat jako digestiv nebo s vyzrálými sýry s modrou plísní.

*Cukr 88 g/l; kyselina 6,6 g/l; alkohol 8 %*

## PORTSKÉ VÍNO

**Quinta das Carvalhas** (Portugalsko)

699 Kč/99 Kč dcl

*Tawny 7 years Old*

Portské Quinta das Carvalhas je příjemné sametové Tawny ze samého srdce údolí Douro. Zraje po dobu 7 let v dubových sudech, dokud nezíská svou charakteristickou barvu páleného topasu. Toto portské je skvělé samo o sobě, ale doporučuje se podávat také k zákuskům, sladkému a mandlovému pečivu, ovocným nákypům a čokoládě.

## SEKTY A CHAMPAGNE

Pro milovníky těchto produktů jsme připravili širokou nabídku sektů a Champagne. Produkty jsou z oblasti Champagne z Francie, oblast Veneto z Itálie, oblast Penedés ze Španělska a oblast Čejkovice, jižní Morava z České republiky.

### Lanson Black Label Brut

1799 Kč

(Francie, vinařská oblast Champagne)

Nadprůměrné, neročníkové cuvée, které je tvořeno 35 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir a 15 % Pinot Meunier. Toto elegantní šampaňské zraje 3 roky na kvasných kalech. Víno světlé, zlatavé barvy s jemným perlením. Komplexní, harmonická a svěží vůně s tóny medu, lučních květů a dotekem toustovosti, který je charakteristickým pro vína vyráběna klasickou metodou. Suchá, čerstvá, ovocná a minerální chuť je podpořena tóny čerstvých citrusů a komplexní strukturou s pevným závěrem.



### Lanson Rosé Label Brut

1999 Kč

(Francie, vinařská oblast Champagne)

Šampaňský dům Lanson byl jedním z prvních, kdo v 50. letech přišli na trh s růžovým šampaňským. Toto originální rosé je vyráběno z klasických odrůd Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Z části odrůdy Pinot Noir je vytvořeno červené víno, které se po první fermentaci přidá do výsledného cuvée. Tento postup při výrobě růžových vín je povolen pouze v Champagne. Světlá, lososová barva s růžovými okraji. Delikátní, svěží vůně, která je podpořena tóny červeného ovoce zejména granátových jablek a růží. Jemná, ušlechtilá a delikátní chuť s dlouhým ovocným závěrem. Opět objevujeme tóny růží, mandlí a minerálnosti. Doporučujeme jako aperitiv.



### Lanson Ivory Label Demi Sec

1899 Kč

(Francie, vinařská oblast Champagne)

Přestože z celkové produkce šampaňských vín tvoří brut 97,5 %, vyrábí se zde nezapomenutelné Demi sec, které v 19. století proslavilo region Champagne. Slámová barva se zlatými odlesky. Elegantní, sladká, přesto svěží vůně s tóny ananasu, citrusů, skořice a medu. Jemná, pevná, nasládlá a ovocně zakulacená chuť s vyrovnanou kyselinou. Objevují se tóny medu, karamelu a vyzrálých meruněk. Doporučujeme servírovat k dezertům, ideálně v kombinaci s vanilkovou zmrzlinou.



### Marzemino Frizante Rosso IGT

449 Kč

(Itálie, vinařská oblast Veneto)

100 % odrůdy Marzemino. Hrozny pocházejí z regionu Triveneto. Má jasně rubínovou barvu. Příjemná, svěží a ovocná vůně s tóny fialek a divokého lesního ovoce. Lahodně sladké, červené, perlivé víno vyrobené Charmatovou metodou, které si stále zachovává ovocnost a svěžest. Výborný aperitiv, ale vhodně doplní také těstoviny nebo jen pro potěšení. Doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C.



### **Prosecco Frizzante IGT „Colli Trevigiana“**

499 Kč

(Itálie, vinařská oblast Veneto)

Ukázkové Prosecco ze svahů (Colli-pahorek) oblasti Trevigiana. Dokonalé, čerstvé, suché a jemně šumivé s decentní kyselostí. Nádherná ovocnost je okořeněna minerální strukturou. Snadno slastně potěší všechny chuťové smysly. Nádherný design láhve ladí oku a přímo vyzývá vzít jej jako prezent na návštěvu k přátelům.



### **Prosecco di Conegliano, DOC**

599 Kč

(Itálie, vinařská oblast Veneto)

Nádherné, ovocné a svěží Prosecco vyšší třídy.

Světlá barva a jemné perlení. Ve vůni se objevují tóny žlutého ovoce, melounů, pomerančů a citrusového ovoce. Víno je suché, lahodné, s pestrou paletou ovocných tónů a svěžestí limetek v závěru. Krásný zážitek a ideální start příjemného večera. Sklenička Prosecca je také výborným aperitivem.



### **Prosecco Spumante Brut AOC**

699 Kč

(Itálie, vinařská oblast Veneto)

Toto Prosecco patří do kategorie Spumante, což znamená oproti Frizante vyšší tlak v láhvi podobně jako u běžných sektů a klasický sektový uzávěr. Zlatavá barva a nasládlá, sametová vůně vyzrálého bílého ovoce. Příjemná, svěží, ovocná a zakulacená chuť s tóny čerstvých hroznů. Lahodné a bohaté víno s ostatkem svěžesti. Vhodné jako aperitiv nebo k jednoduchým úpravám ryb. Doporučujeme podávat vychlazené na 7–9 °C.



### **Freixenet Reserva Real Brut**

1699 Kč

(Španělsko, vinařská oblast Penedés)

Označení Real v názvu znamená, že tato Cava má certifikát „Královské víno“ a může být dodávána královskému dvoru. Skládá se z 80 % Macabeo, Parellada a Xarel-lo (ve stejném poměru) a 20 % vín typu reserva. Zlatožlutá barva a jemné perlení. Komplexní, sametová a vyzrálá vůně s dotekem vanilky. Odkalování a doplnění dosage se u tohoto vína provádí ručně. Směs použitých ročníků dává možnost vyrobit komplexní víno. Cava vyšší třídy, která svoji kvalitou nabízí zajímavou alternativu k vínům Champagne. Pro náročné. Podávejte při teplotě 6–7 °C.



### **3Sekt 2006 Brut**

499 Kč

Sekt vyrobený klasickou technologií kvašením v láhvi.

Cuvée tří odrůd: 33 % Ryzlink rýnský, 33 % Chardonnay, 33 % Rulandské modré. Ušlechtilý elegantní sekt se zelenkavě zlatavou barvou a jemným a harmonickým perlením. Svěží květnatá vůně s dotekem čerstvého ovoce, citrusů a oříšků. Živá chuť opřená o ovocný základ se obloukem harmonicky vrací k citrusovému charakteru počátečního dojmu. Dlouhá dochuť vybízí k dalšímu doušku. Chardonnay propůjčilo sektu bohatou ovocnou vůni a tělo, Rulandské modré plnost a eleganci, Ryzlink rýnský bohatou květnatostí a živý buket. Doporučujeme podávat k lahůdkám studené kuchyně, uzenému lososu, sýrovým variacím a k plodům moře.



## POKLAD Z NAŠÍ GALERIE VÍN

**Zweigeltrebe 2003** (vinařství Hradil)

999 Kč

*Ledové víno*

Celá produkce byla zakoupena pro Zámeckou restauraci Austerlitz, která byla naplněna do 250 láhví, a je možné ji zakoupit výhradně v naší Galerii vín.

Sběr hroznů proběhl 22. prosince 2003 ve 3 hodiny při teplotě -12 °C.

Teplota podávání 17 °C.





Palackého náměstí 1, 684 01 Slavkov u Brna  
tel.: +420 606 637 666, +420 605 512 657, +420 608 710 597  
tel.: +420 544 212 166, fax: +420 544 212 116  
e-mail: [info@restauracezamek.cz](mailto:info@restauracezamek.cz)  
[www.zameckarestauraceslavkov.cz](http://www.zameckarestauraceslavkov.cz)