

Merlot Rosé¹¹ (pozdní sběr) 270,-
polosuché | kyseliny 6,2 g/l | zbytkový cukr 10,0 g/l | 12,0 %

Frankovka¹¹ (morav. zemské) 210,-
suché | kyseliny 6,2 g/l | zbytkový cukr 0,2 g/l | 13,0 %

Modrý Portugal¹¹ (morav. zemské) 210,-
suché | kyseliny 4,8 g/l | zbytkový cukr 0,2 g/l | 12 %

Sekty

Bohemia Sekt Brut 230,-
suchý | cuvée Cardonnay | 12,5 %

Freixenet Premium CAVA* Semi Seco 345,-
polosuchý | Macabeo, Xarel-lo, Parellada | 12,0 %

*) Cava je tradiční metoda sekundárního zrání v láhvi.

Vinný lístek

Víno je nalahvováno v lahvích o objemu 0,7 l.

K A B A R E T

Špaček

Vinařství

Elisabeth

Unterretzbach

www.elisabeth-wein.at

„Kvalita vzniká vždy na svazích, ale já mohu víno dotvářet a formovat.“

Dominance mužů ve vinařství je už dávnou minulostí. Dnes ženy běžně přebírají provoz rodinných podniků. Elisabeth Rücker si během svého působení ve Wine & Co uvědomila, že ji baví vše, co se týká vína, chce vyrábět osobitá vína, a že se chce intenzivněji podílet na hospodaření na vinicích se svými rodiči. Těžká práce ve vinici, která ji v dětství nebavila, je pro ni dnes radostí a naplněním.

„Každý rok se snažím, aby se moje víno lišilo od ostatních vín v regionu. Nevytvářím zaměnitelná mezinárodní módní vína, ale vína nejvyšší kvality, typicky rakouská, ve kterých zůstává otisk mé osobnosti. Vinice nechávám přirozenému vývoji a nikdy se nesnažím jít proti přírodě,“ říká Elisabeth.

Každodenní práce s vínem rozvíjí jeho chuť nejen v myslí, ale i na patře. Z této vášně vznikla samostatná řada vín, která se vyznačuje exkluzivní směsí ovocitosti, jemnosti a síly.

„Za kvalitu svých vín ručím svým jménem i svou značkou – ,Elisabeth.““

Grüner Veltliner 3 Lagen¹¹ 475,-
Suché | 13,5 % | *Veltlínské zelené s lehkou vůní po bílém pepři, má bylinkovou chuť na patře a dlouhotrvající dozvuk.*

Riesling¹¹ 320,-
Suché | 13,0 % | *Komplexní víno, voní po zralých meruňkách, na patře dokonalá kyselost ryzlinku se silným hřejivým dozvukem.*

Riesling Alte Reben⁰⁹ 395,-
Suché | 13,5 % | *Víno dozrává na sprašové půdě na úpatí Manhartsbergu. Několik metrů hluboké kořeny révy, které se vyvíjely v posledních 45 letech, dodávají Rieslingu komplexní chuť a vůni vyzrálých meruněk a příjemným dozvukem kyseliny na patře.*

Chardonnay¹¹ 340,-
Suché | 14,5 % | *Klasika z nerezových tanků má krémovou texturu a hladkou jemnost na patře.*

Zweigelt⁰⁹ 330,-
Suché | 12,5 % | *Podle kvality Zweigeltu posuzují v Rakousku kvalitu vinaře. Zweigelt z vinic Elisabeth má krátkou macerační dobu (7-9 dnů), během které se vyvíjí výrazný ovocný bouquet. Lehké víno se silným tělem.*

Vinařství

Eric a Edith Nebenführ

Retzbach

www.nebenfuehr.com

Retzbach leží v nadmořské výšce 250 metrů a je největší severozápadní vinařskou oblastí v Rakousku. Rodina Nebenführů je v zemských deskách Retzu zapsána od roku 1643. Vinařství Eric a Edith Nebenführ bylo založeno v roce 1985. Od roku 2000 se na pokračování tradice rodinného vinařství podílí také syn Alex.

Mezi nejdůležitější viniční tratě vinařství patří Eisenköpfen, Mitterpointen, Kappenhaiden a Eben. Všechny vinice se nacházejí na skalnatých a sprašových podhorských půdách – Manhartsberg u Mitter- a Oberretzbachu.

Láska k přírodě, radost z práce a pečlivá péče o vinice jsou základními kameny přístupu rodiny Nebenführů k vínu. Vinařství podporuje a propaguje místní druhy révy.

Welschriesling¹² 275,-

suché | kyseliny 6,7g/l | zbytkový cukr 2,2 g/l | 11,8 %

Víno s lehkou vůní zeleného jablka, na patře osvěžující.

Gemischter Satz¹² 255,-

suché | kyseliny 6,4g/l | zbytkový cukr 6,3 g/l | 12,2 %

Vyvážené a harmonické víno s delikátní chutí peckovin.

Cuvé z hroznů odrůd Veltlínské zelené, Müller Thurgau,

Ryzlink rýnský a Tramín červený.

Weinviertel¹¹ **DAC** 280,-

suché | kyseliny 5,8 g/l | zbytkový cukr 2,5 g/l | 12,5 %

Příjemná vůně zralých jablek, osvěžující na patře.

Veltlínské zelené ze skalního podloží.

Veltlínské zelené¹⁰ 260,-

suché | kyseliny 5,8 g/l | zbytkový cukr 9,9 g/l | 13,0 %

Vůně zralého ovoce, plný a aromatický veltlín.

Komplexní, dlouhý závěr.

Sauvignon Blanc¹¹ 290,-

suché | kyseliny 6,3 g/l | zbytkový cukr 5,6 g/l | 13,0 %

K vůni černého rybízu se na patře přidá chuť angreštu.

Plný a dlouhý závěr.

Chardonnay¹¹ 275,-

polosuché | kyseliny 6,5 g/l | zbytkový cukr 18,0 g/l | 14,3 %

Chardonnay s vůní exotického ovoce. V chuti bohaté,

lehce nasládlé.

Gewürztraminer¹¹ 260,-

suché | kyseliny 5,8 g/l | zbytkový cukr 37,1 g/l | 13,5 %

Příjemně elegantní odrůdová traminová vůně.

Výrazná sladkost s dlouhým závěrem.

Encanto¹⁰ (rosé) 280,-

suché | kyseliny 6,1 g/l | zbytkový cukr 7,3 g/l | 12,5 %

Plné, harmonicky bohaté víno. V jemných tónech zaznívá

vůně jahod.

Zweigelt¹¹ **Retzbacher Bergen** 280,-

suché | kyseliny 4,4 g/l | zbytkový cukr 1,3 g/l | 12,8 %

Voňavý, jemný a mladistvý Zweigelt s jemnou třešňovou

chutí, plné a dlouhé doznění.

Zweigelt¹¹ **Retzbacher Mitterpointen** 290,-

suché | kyseliny 4,5 g/l | zbytkový cukr 1,4 g/l | 13,6 %

Temně rudé víno s fialovými odlesky, vůní lesních plodů

a bohatou ovocnou dochutí.

Zweigelt⁰⁹ **Retzbacher Eisenköpfen** 320,-

suché | kyseliny 4,4 g/l | zbytkový cukr 1,1 g/l | 13,0 %

Temně červené, uzavřené kompaktní víno s vůní višně.

Zweigelt z prehistorického podloží s příjemnou tříslovinou.

Zweigelt⁰⁹ **Retzbacher Eben** 320,-

suché | kyseliny 4,5 g/l | zbytkový cukr 1,0 g/l | 12,9 %

Temně rubínové víno s čokoládovou-třešňovou vůní

pro Vás zrál 30 měsíců v dubových sudech.

Merlot⁰⁹ 330,-

suché | kyseliny 4,4 g/l | zbytkový cukr 1,0 g/l | 13,3 %

Plné víno s paprikovými podtóny, v dochuti jemné

čokoládové nuance.

Syrah⁰⁹ 420,-

suché | kyseliny 4,5 g/l | zbytkový cukr 1,1 g/l | 12,8 %

Plné, extraktivní víno vyvážené chutí a vůně.

Zrál po dobu tří let v dubových sudech.

Vinařství Trpělka a Oulehla

Regina Coeli

Nových Bránice

<http://www.reginacoeli.cz/>

„Dobré víno rozveseluje srdce člověka.“

Starý zákon, Žalmy 104,15

Každý vinař, který pěstuje révu vinnou a vyrábí z ní víno, musí mít k této ušlechtilé plodině vztah. Čeká jej dlouhá, namáhavá a přitom krásná cesta všemi ročními obdobími. Cokoliv na této cestě ošidí nebo zanedbá, bude poznat.

Vinařství v roce 1991 založil Václav Trpělka a společně s Lubošem Oulehlou se pustili do poctivé práce. Věří, že když se k dílu přistupuje s péčí a láskou, projeví se to v hroznech a nakonec i ve víně.

Obec Nové Bránice se nachází 1 km od vinařského města Dolní Kounice, které se pyšní tradicí pěstování vína již od 12. století. Vše souvisí se zdejším klášterem Rosa Coeli a hlavně s výbornými půdními a klimatickými podmínkami. Zdejší šterkopisky dávají nenapodobitelnou identitu i vyhlášené Frankovce. V posledních letech se dostává velkému uznání i zdejším vínům odrůdy Sauvignon a Chardonnay.

Veltlínské zelené¹⁰ (morav. zemské) 210,-

suché | kyseliny 5,8 g/l | zbytkový cukr 1,9 g/l | 12,5 %

Pálava¹² (morav. zemské) 210,-

suché | kyseliny 6,0g/l | zbytkový cukr 4,5 g/l | 14,0 %

Müller Thurgau¹¹ (morav. zemské) 210,-

suché | kyseliny 6,1g/l | zbytkový cukr 3,8 g/l | 12,0 %

Rulandské šedé¹⁰ (pozdní sběr) 270,-

polosuché | kyseliny 7,5 g/l | zbytkový cukr 11,3 g/l | 13,0 %

Chardonnay¹¹ (morav. zemské) 210,-

suché | kyseliny 8,0 g/l | zbytkový cukr 3,5 g/l | 13,0 %

Sauvignon¹¹ (pozdní sběr) 270,-

suché | kyseliny 6,3 g/l | zbytkový cukr 3,0 g/l | 13,0 %

Pálava¹¹ (výběr z bobulí 0,5 l) 340,-

sladké | kyseliny 6,4 g/l | zbytkový cukr 59,0 g/l | 12,5 %

Frankovka Rosé¹¹ (morav. zemské) 210,-

suché | kyseliny 6,9 g/l | zbytkový cukr 2,6 g/l | 12,0 %