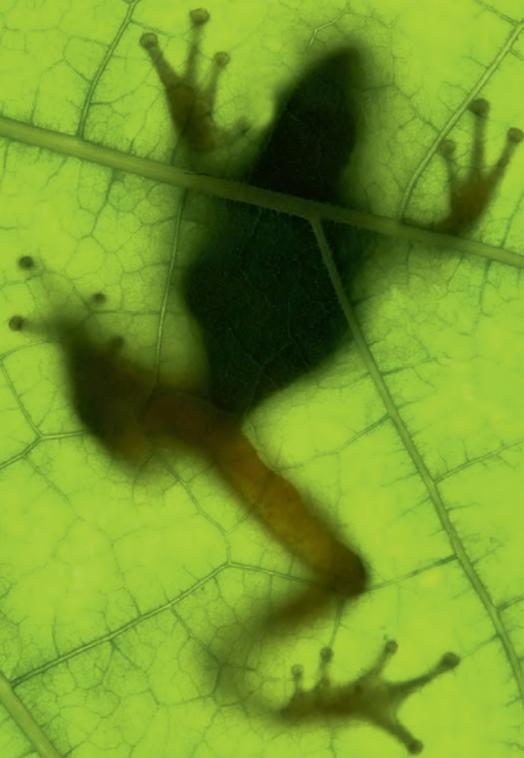


# Katalo**g**



***vín, služeb a informací***  
***Platný od 1. 4. 2025 do 31. 8. 2025***

# Šetríme 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](mailto:info@znovin.cz) nebo na tel.: 515 266 620.

## Vážení příznivci znovínských a lechovických vín,



listujete dalším vydáním Katalogu vín, služeb a informací, se kterým můžete pracovat a těšit se až do konce srpna letošního roku. Jen pro zajímavost, první výtisk materiálu, který by se dal považovat za předchůdce současného Katalogu, se skládal z několika listů A5 s fotkami a krátkými popisy vín založených ve složce. Jmenoval se Katalog výrobků a spatřil světlo světa v roce 1996, což znamená, že touto tištěnou formou spolu komunikujeme letos už 29. rok.

Vážení přátelé, pojďme se v úvodu tradičně ohlédnout za poslední sklizni hroznů. Mnozí vinohradníci i vinaři na ročník 2024 nebudou vzpomínat moc v dobrém, protože vlivem jarních mrazů, které v druhé polovině dubna poškodily rašící vinnice, sucha v průběhu vegetace i stárnoucích vinnic, sklidili o poznání méně hroznů, než bývalo zvykem v předchozích bezproblémových ročních. U nás našťastí byla situace jiná. Díky rozmístění našich vinnic po různých částech Znojemska i Hustopečska bylo poškození mrazem nevýznamné. Pokud jsme snad na Hustopečsku na některých lokalitách nějaký výpadek úrody zaznamenali, tak tuto ztrátu bohatě nahradily výnosy mladých vinnic na Znojemsku, které po posledních letech postupných obnov výsadeb naplno zaplodily. V kampani 2024 jsme tak v našich sklepích přijali a zpracovali prakticky stejné množství hroznů jako v roce 2023. Navíc oproti roku 2023, kdy hrozny skokově přežraly, jsme v roce 2024 pracovali se surovinou v ideální vyzrálosti umožňující vyrobit jak vína suchá a svěží, tak vína vyšších přívlastků a hodnot zbytkového cukru. Několik vín ze sklizně 2024 jste již mohli ochutnat a nakupit. Pokud se nebudeme omezovat jen novým ročníkem 2024, tak jsem přesvědčený, že si milovníci novinek užívali dokonale žně. Vína, která měla v uplynulém půlroce svou premiéru, bylo přehršel, takže bylo stále co objevovat a poznávat. Mnohá ze zmiňovaných vín plynule přechází právě i do nabídky tohoto Katalogu.

Dalším tématem, kterému bych se ve svém úvodním slovu chtěl věnovat, jsou etikety. Vše se vyvíjí, život

a praxe přináší nové zkušenosti, komunikujeme a nasloučáme vám a na vše náležitě reagujeme. Proto máte už u mnohých vín možnost otevírat lahve označené novými etiketami, které se v porovnání s šaržemi z úvodu tzv. nového Znovínu znatelně modifikovaly. Rozdělili jsme jednu velkou etiketu na dvě menší. U vybraných vín jsme přední pohledovou etiketu „rozsvítili“ obrázky kytek a zvířátek, takže je v regálech vinoték a obchodů ještě lépe najdete. Na zadní popisné etiketě jsme charakteristiky, rozborů a povinné údaje pootočili o 90° do horizontální polohy tak, jak jste byli zvyklí z dřívějších dob. Věříme, že vás tyto drobné úpravy označení našich vín potěší.

Podklady pro tisk tohoto Katalogu vznikají v období, ve kterém je Znovín intenzivně komunikován v médiích, a to jak tištěných, tak i v online prostoru. Důvodem jsou informace týkající se případné změny v osobě vlastníci majoritní podíl akcií naší společnosti. Dovolte mi, abych ze své pozice předsedy představenstva na toto zareagoval. Předně bych chtěl vyzvat k uklidnění emocí a pozastavení vykreslování černých až apokalyptických scénářů o budoucnosti naší firmy. Není k tomu žádný důvod. Případná změna v osobě vlastníci většinu akcií Znovínu je záležitost zcela přirozená a plně v kompetenci dosavadního majitele. Za poslední roky prošla změnou vlastníků nemalá řada firem jak v našem oboru, tak i v jiných odvětvích a Znovín by nebyl první a rozhodně ani poslední vinařskou firmou, ve které by došlo ke změnám ve vlastnických strukturách. Znovín funguje zcela normálně, celý tým vedení i pracovníků Znovínu pracuje na 100% a bude tomu tak i do budoucna. Máme pro vás pro letošní rok připravenou celou řadu tradičních a atraktivních akcií, aktivit, programů a ochutnávek, pro které máme vybranou bohatou škálu krásných nových vín.

Znovín má, na rozdíl od mnoha jiných vinařských firem, všechny předpoklady úspěšně fungovat i v dalších letech. Máme dobré jméno a dlouhou tradici, jsme surovinově soběstační, disponujeme dostatkem vína pro pokrytí potřeb všech segmentů trhu, jsme stabilní a zkušený tým pracovníků a technologů, pracujeme se špičkovou zpracovatelskou a výrobní technologií, máme propracovaný marketing a distribuční mechanismy, v obchodu nevsázíme vše jen na jednu kartu, naopak, naše zastoupení na trhu je stabilní a vyvážené rozdělené mezi všechny důležité skupiny zákazníků.

Nedovedu si představit, že by kdokoliv investoval nemalé peníze do firmy, které by nevěřil, a se kterou by do budoucna nepočítal. Proto vás prosím, abyste Znovínu nadále věřili i vy, naši nejbližší příznivci a těšili se společně s námi na zážitky a krásná vína, která nás letos i v dalších letech čekají. Máme na čem stavět a zároveň i kam růst.

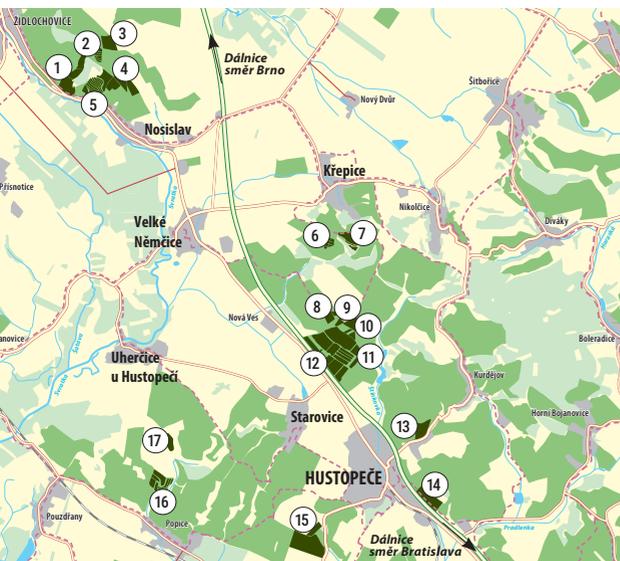
S úctou a přátelským pozdravem  
Karel Matula

## Viniční tratě na Znojemsku

- 1 Podmolí › Šobes
- 2 Znojmo-Konice › Kraví hora
- 3 Šatov › Peklo
- 4 Vrbovec › Šác, 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 Stošíkovic 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 Šatov › Na vinici, Skalky
- 21 Křhovice › 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



## Viniční tratě Znovínu na Hustopečsku

Převažující půdní podloží: jílovité břidlice

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Nosislav               | Starovice            |
| 1 Kozí hory            | 11 Středohoří        |
| 2 Staré hory           | 12 Podhoří           |
| 3 Kyndlířky            | Hustopeče            |
| 4 Přední hory          | 13 Stará hora        |
| 5 Kacířky              | 14 Růženy            |
| Křepice                | 15 Na výsluní        |
| 6 Staré hory           | Uherčice u Hustopečí |
| 7 Achtele              | 16 Kolby-Strossberg  |
| Velké Němčice          | 17 Bílá hora         |
| 8 Puntý                |                      |
| 9 Růžová hora-Kolébky  |                      |
| 10 Růžová hora-Pindule |                      |

## Znovín Znojmo

Jakostní vína – rozkvetlá louka .....	4
Terroir – toulky vinicemi .....	9
Vína s příběhem	
Ještěrka zelená .....	19
Ledňáček říční .....	20
Rosnička zelená .....	20
Kulaté ptnoty .....	21
Explozivní Sauvignony .....	23
Pozdrav ze Znojma .....	24
Jubilejní vína .....	25
Naše klenoty .....	26
Sekty .....	31

## Vinné sklepy Lechovice

Moravská zemská vína bílá .....	33
Moravská zemská vína červená .....	34
Vína přívlásková bílá i červená .....	35
Vína řady Blue line .....	40
Vína VOC Znojmo .....	42
Růžová vína .....	43
Vína ledová a slámová .....	44
Frizzante .....	45
Sekty – vyrobené tradiční metodou kvašením v lahvi .....	47

**Jak objednávat?** Všechna vína a vinařské předměty objednávejte přes náš **e-shop [www.znovin.cz](http://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

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

novinka

Nové víno v nabídce

★ ocenění

Kompletní seznam ocenění a úspěchů taktó 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 – ROZKVELTLÁ LOUKA

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, vinníční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2388	<b>Chardonnay 2022, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	2388	ano	<b>130 Kč</b>
Z 3312	<b>Irsai Oliver 2023, jakostní víno, polosladké</b> Hustopečsko, 0,75 l	3312	ano	<b>150 Kč</b>
Z 3340	<b>Müller Thurgau 2023, jakostní víno, suché</b> Hustopečsko, 0,75 l	3340	ano	<b>120 Kč</b>
Z 3344	<b>Muškat moravský 2023, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	3344	ano	<b>130 Kč</b>
Z 1448	<b>Pálava 2021, jakostní víno, polosuché</b> Znojensko, 0,75 l	1448	ano	<b>130 Kč</b>
Z 2382	<b>Rulandské šedé 2022, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	2382	ano	<b>130 Kč</b>
Z 1449	<b>Ryzlink vlašský 2021, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	1449	ano	<b>120 Kč</b>
Z 1393	<b>Ryzlink rýnský 2021, jakostní víno, suché</b> Znojensko, 0,75 l	1393	ano	<b>130 Kč</b>
Z 3338	<b>Sauvignon 2023, jakostní víno, suché</b> Znojensko, 0,75 l	3338	ano	<b>130 Kč</b>
Z 2391	<b>Tramín červený 2022, jakostní víno, polosladké</b> Znojensko, 0,75 l	2391	ano	<b>140 Kč</b>
Z 2384	<b>Veltlínské červené rané 2022, jakostní víno, suché</b> Hustopečsko, 0,75 l	2384	ano	<b>120 Kč</b>
Z 1455	<b>Veltlínské zelené 2021, jakostní víno, suché</b> Hustopečsko, 0,75 l	1455	ano	<b>120 Kč</b>
Z 3346	<b>Rulandské modré klaret 2023, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	3346	ano	<b>120 Kč</b>
Z 4312	<b>Cabernet Sauvignon rosé 2024, jakostní víno, polosuché</b> Znojensko, 0,75 l	4312	ano	<b>120 Kč</b>
Z 2336	<b>Frankovka rosé 2022, jakostní víno, polosuché</b> Znojensko, 0,75 l	2336	ano	<b>120 Kč</b>
Z 1424	<b>Rulandské modré rosé 2021, jakostní víno, suché</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1424	ano	<b>120 Kč</b>
Z 2337	<b>Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	2337	ano	<b>120 Kč</b>
Z 2389	<b>Svatovavřínecké 2022, jakostní víno, suché</b> Hustopečsko, 0,75 l	2389	ano	<b>110 Kč</b>
Z 2392	<b>Dornfelder 2022, jakostní víno, suché</b> Znojensko, 0,75 l	2392	ano	<b>130 Kč</b>
Z 9383	<b>Frankovka 2019, jakostní víno, suché</b> Hustopečsko, Uherčice, Kolby–Strossberg, 0,75 l	9383	ano	<b>110 Kč</b>
Z 3331	<b>Modrý Portugal 2023, jakostní víno, suché</b> Znojensko, 0,75 l	3331	ano	<b>110 Kč</b>
Z 1421	<b>Zweigeltrebe 2021, jakostní víno, suché</b> Hustopečsko, 0,75 l	1421	ano	<b>110 Kč</b>

## Z 2388. Chardonnay 2022, jakostní víno, č. šarže 2388



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



**Zbytkový cukr:** 11,4 g/l  
**Kyseliny:** 6,7 g/l  
 % **Alkohol:** 12,5 %  
**Bezcukerný extrakt:** 22,5 g/l

Milovníky vín z odrůdy Chardonnay jistě potěší toto víno z ročníku 2022. Nalijte si skleničku a nechte se unést vůni po vypečené kůrce chleba a vyzrálém zahradním ovoci. Víno je harmonické, komplexní s typicky odrůdovým projevem. V chuti ucítíte ryngle, broskve, jemnou medovost, chlebovinku a v závěru lehký dotek vanilky. Příjemný zbytkový cukr je dokonale vyvážen svěží kyselinkou. Vychutnejte si toto Chardonnay s krémovými omáčkami, vepřovým masem nebo s těstovinami. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3312. Irsai Oliver 2023, jakostní víno, č. šarže 3312



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



**Zbytkový cukr:** 16,5 g/l  
**Kyseliny:** 6,1 g/l  
 % **Alkohol:** 11,5 %  
**Bezcukerný extrakt:** 20,0 g/l

Užijte si víno z aromatické odrůdy Irsai Oliver. Po přivonění objevíte květinové tóny, jako například vůni okvětních lístků růže, šeríku nebo narcisu, a to vše přechází do lehkých tónů vanilky. Když víno ochutnáte, připomene vám chuť čerstvé utrženého hroznu révy. Víno vyniká svou svěžestí, která dobře balancuje se zbytkovým cukrem. Dobře se bude hodit například k ovocným salátům a lehkým dezertům. Víno lze krátkodobě archivovat.

## Z 3340. Müller Thurgau 2023, jakostní víno, č. šarže 3340



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



**Zbytkový cukr:** 7,7 g/l  
**Kyseliny:** 6,1 g/l  
 % **Alkohol:** 12,5 %  
**Bezcukerný extrakt:** 21,7 g/l

Užijte si ovocnou bombu v podání tohoto vína z odrůdy Müller Thurgau. Ve vůni i chuti čekaňte široké spektrum zahradního a tropického ovoce, od zralých rynglů, přes žlutý meloun až po papáju, mango nebo liči. Pestrost, čistota i harmonie jeho projevů vás budou lákat k dalším douškům. Je to ideální víno pro příjemné posezení s přáteli a blízkými. Dobře se bude hodit k ovocným salátům a grilovanému masu. Má předpoklady ke střednědobé archivaci.

## Z 3344. Muškát moravský 2023, jakostní víno, č. šarže 3344



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



**Zbytkový cukr:** 14,8 g/l  
**Kyseliny:** 6,6 g/l  
 % **Alkohol:** 12,5 %  
**Bezcukerný extrakt:** 21,9 g/l

Vychutnejte si svěží Muškát moravský z ročníku 2023. Po přivonění zaujme typickými muškátovými tóny a vůni po žlutém melounu. V chuti naleznete širokou plejádu tropického ovoce od citrusů až po kompotované liči. Víno je šťavnaté, harmonické s příjemným zbytkovým cukrem. Dobře se bude hodit k ovocným salátům a smetanovým dezertům. Lze krátkodobě archivovat.

## Z 1448. Pálava 2021, jakostní víno, č. šarže 1448



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



**Zbytkový cukr:** 11,5 g/l  
**Kyseliny:** 6,4 g/l  
 % **Alkohol:** 12,0 %  
**Bezcukerný extrakt:** 23,9 g/l

Užijte si víno z oblíbené odrůdy Pálava v polosuché variantě. Víno vyniká svým aromatickým projevem, ve kterém naleznete šerík, růži nebo vanilku. Chuť je plná, lehce nasládlá, pěkně vyvážená kyselinkou a hledat v ní můžete například kompotované ryngle nebo liči. Zážitek z vína umocňuje jemná kořenitost a dlouhá dochuť. Bude se hodit k těstovinám, kuřecímu masu i sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2382. Rulandské šedé 2022, jakostní víno, č. šarže 2382



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



Zbytkový cukr: 9,8 g/l  
Kyseliny: 6,4 g/l  
Alkohol: 12,0 %  
Bez cukerný extrakt: 22,0 g/l

Nechte se okouzlit Rulandským šedým pocházejícím ze zvlněných vinic v okolí Hustopeče. Ve vůni objevíte narcisy i ovocné tóny po broskvách nebo červených jablčkách. Chuť je nádherně plná, medová, s atraktivní příchutí po tropických plodech. V závěru vás potěší lehký dotek vanilky i dokonalá harmonie zbytkového cukru a vzletné kyselinky. Dobře se bude hodit k těstovinám s krémovou omáčkou a sýrům s ušlechtilou plísni. Má velmi 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 %  
Bez cukerný 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 %  
Bez cukerný 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 3338. Sauvignon 2023, jakostní víno, č. šarže 3338



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



Zbytkový cukr: 8,6 g/l  
Kyseliny: 6,7 g/l  
Alkohol: 13,5 %  
Bez cukerný extrakt: 24,2 g/l

Tento Sauvignon z ročníku 2023 jistě potěší všechny milovníky vín ovocnějších typů. Užijte si jeho atraktivní ovocný i květinový projev a objevte v něm křupavé jablčko, angrešt, ryngle i tóny hluchavky. V chuti je svěží, šťavnatý, harmonický a kořenitý. Příjemně pohladí i lehká nasládllost jemného zbytkového cukru, která nabádá k dalšímu napití. Bude skvělým společníkem k těstovinovým pokrmům nebo kuřecímu masu. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2391. Tramín červený 2022, jakostní víno, č. šarže 2391



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



Zbytkový cukr: 23,2 g/l  
Kyseliny: 6,4 g/l  
Alkohol: 12,0 %  
Bez cukerný extrakt: 21,5 g/l

Poznejte svůdný Tramín červený ze Znojemska. Ve vůni hledejte čajovou růži, šerík nebo med. Víno je harmonické a zbytkový cukr pěkně vyvažuje příjemná kyselinka. Po napití objevíte kompotované zahradní a tropické ovoce. Najdete například ryngle, nektarinky nebo liči a ananas. Dobře se bude hodit k ovocným salátům nebo grilovanému masu. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2384. Veltlínské červené rané 2022, jakostní víno, č. šarže 2384



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



Zbytkový cukr: 2,21 g/l  
Kyseliny: 6,6 g/l  
Alkohol: 11,5 %  
Bezcukerný extrakt: 19,7 g/l

Veltlínské červené rané z ročníku 2022 hned na první přivonění zaujme jeho medovo-květinovou vůní. Chuť je svěží, kořenitá a připomíná tropické ovoce a citrusové plody. Víno je čisté, komplexní a atraktivní. Dobře se bude hodit k lehkým úpravám kuřecího a vepřového masa. Má předpoklad ke krátkodobé 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: 6,3 g/l  
Kyseliny: 6,6 g/l  
Alkohol: 12,5 %  
Bezcukerný extrakt: 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 3346. Rulandské modré klaret 2023, jakostní víno, č. šarže 3346



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



Zbytkový cukr: 15,3 g/l  
Kyseliny: 6,8 g/l  
Alkohol: 12,5 %  
Bezcukerný extrakt: 21,7 g/l

Vychutnejte si Rulandské modré, které jsme pro vás zpracovali jako klaret, tedy bílé víno z modrých hroznů. Hned po prvním přivonění objevíte kompotované jahody nebo malinovou marmeládu. Chuť je krásně hladká, kulatá a připomíná lesní jahody, maliny a vyzrálé třešně. Líbivý zbytkový cukr a vyvážená kyselinka nabádá k dalšímu a dalšímu napití. Víno bude dobrým společníkem k jahodovému cheesecakeu nebo ovocným salátům. Užijte si jej jako mladé a svěží.

## Z 4312. Cabernet Sauvignon rosé 2024, jakostní víno, č. šarže 4312



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



Zbytkový cukr: 13,0 g/l  
Kyseliny: 6,8 g/l  
Alkohol: 12,5 %  
Bezcukerný extrakt: 21,9 g/l

Užijte si pěkně šťavnatý růžový Cabernet Sauvignon z našich znojemských vinic. Víno je nádherně ovocné, příjemně pitelné a lehký zbytkový cukr doplňuje svěží kyselinka. Ve vůni a chuti hledejte lesní i zahradní jahůdky, maliny, třešně a lehký dotek smetany. Vychutnávejte jej k ovocným salátům, grilovanému masu, nebo "jen tak". Víno má předpoklad ke krátkodobé archivaci.

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



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



Zbytkový cukr: 14,1 g/l  
Kyseliny: 6,4 g/l  
Alkohol: 11,5 %  
Bezcukerný extrakt: 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****Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **8–10°C**

Zbytkový cukr: 6,5 g/l	Kyseliny: 6,7 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 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: 12,2 g/l	Kyseliny: 6,4 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 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 2389. Svatovavřínecké 2022, jakostní víno, č. šarže 2389****Suché / Hustopečsko / 0,75 l**Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C**

Zbytkový cukr: 0,1 g/l	Kyseliny: 4,8 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcukerný extrakt: 26,0 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------

Hned po nalití do skleničky vás toto Svatovavřínecké z hustopečských vinic okouzlí svou tmnou barvou s fialovými odlesky. Po přivonění ucítíte tóny švestkových povidel, kvalitní čokolády a přezrálých višní. V ústech oceníte čistotu a harmonii chuťového projevu, hladkou tříslovinu a dlouhou dochuť. Chuť připomíná kvalitní kakao, zralé ostružiny a karamel. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo sýrům s ušlechtilou plísní. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Z 2392. Dornfelder 2022, jakostní víno, č. šarže 2392****Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **3–5 let**, Teplota: **16–18°C**

Zbytkový cukr: 0,0 g/l	Kyseliny: 4,7 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 26,6 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------

Potěšte své smysly tímto bohatým červeným vínem z ročníku 2022. Ve vůni vás zaujmou zralé višně, ostružiny a švestková povidla. V chuti zaznamenáte kouřové a živočišné tóny, tabák a kvalitní kávu. Jistě oceníte hladkou tříslovinu a dlouhou dochuť. Vychutnejte si jej k uzenému masu, nebo tučným sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Z 9383. Frankovka 2019, jakostní víno, č. šarže 9383****Suché / Hustopečsko / 0,75 l**Archivace: **5–7 let**, Teplota: **16–18°C**

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

Příznivce tradičních odrůd jistě zaujme tato Frankovka, která pochází ze znoviské viniční trati Kolby – Strossberg na Hustopečsku, s překrásným výhledem na Pálavské vrchy. Po přivonění objevíte mohutnou vůni po přezrálých třesních, 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 3331. Modrý Portugal 2023, jakostní víno, č. šarže 3331



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 16–18 °C



Zbytkový cukr:  
0,2 g/l



Kyseliny:  
4,7 g/l



Alkohol:  
13,0 %



Bezcukerný  
extrakt: 30,5 g/l

Užijte si ušlechtilé, hladké víno s vůní po mléčné čokoládě, třešních a borůvkách. V chuti ucítíte švestková povidla, vyzrálé ostružiny, višně v čokoládě a jemnou tříslovinu. Oceníte mohutnost a harmonii chutového projevu i dlouhou dochuť. Víno se bude skvěle hodit k čokoládovým dortům, pokrmům ze zvěřiny nebo vepřového masa. 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:  
1,5 g/l



Kyseliny:  
4,9 g/l



Alkohol:  
13,0 %



Bezcukerný  
extrakt: 31,3 g/l

Potěšte se typicky odrůdovým vínem Zweigeltrebe z ročníku 2021. Víno je sametově hladké s jemnou tříslovinou. Objevte tóny vyzrálých třešní, višni, 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1339	<b>Hibernal 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	1339	ano	180 Kč
Z 1340	<b>Hibernal 2021, výběr z bobulí, sladké</b> Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,5 l	1340	ano	180 Kč
Z 1374	<b>Chardonnay 2021, výběr z hroznů, polosuché</b> Znojensko, Strachotice, Divčí vrch, 0,75 l	1374	ano	180 Kč
Z 3351	<b>Chenin blanc 2023, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	3351	ano	180 Kč
Z 2324	<b>Chenin blanc 2022, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	2324	ano	180 Kč
Z 1335	<b>Johanniter 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	1335	ano	180 Kč
Z 1332	<b>Müller Thurgau 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	1332	ano	180 Kč
Z 1357	<b>Muškat moravský 2021, pozdní sběr, polosladké</b> Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	1357	ano	180 Kč
Z 0380	<b>Muškat Ottonel 2020, moravské zemské víno, polosladké</b> Znojensko, Hrádek, Pustina, 0,75 l	0380	ano	180 Kč
Z 3349	<b>Neuburské 2023, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	3349	ano	180 Kč
Z 3343	<b>Pálava 2023, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Hostěradice, Kokusové hory, 0,75 l	3343	ano	180 Kč
Z 2373	<b>Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2373	ano	180 Kč
Z 3322	<b>Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Slup, Divčí vrch, 0,75 l	3322	ano	190 Kč
Z 2365	<b>Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Strachotice, Divčí vrch, 0,75 l	2365	ano	180 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, vinníční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1386	<b>Ryzlink rýnský 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	1386	ano	<b>230 Kč</b>
Z 1388	<b>Ryzlink rýnský 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1388	ano	<b>190 Kč</b>
Z 3323	<b>Sauvignon 2023, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Petrovice, Kokusové hory, 0,75 l	3323	ano	<b>190 Kč</b>
Z 3324	<b>Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Petrovice, Kokusové hory, 0,75 l	3324	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2319	<b>Sauvignon 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	2319	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2377	<b>Sylvánské zelené 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	2377	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2357	<b>Tramín červený 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2357	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2346	<b>Tramín červený 2022, výběr z bobulí, sladké</b> Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,5 l	2346	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1365	<b>Tramín červený 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,5 l	1365	ano	<b>160 Kč</b>
Z 4313	<b>Veltlínské červené rané 2024, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	4313	ano	<b>180 Kč</b>
Z 3315	<b>Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l	3315	ano	<b>180 Kč</b>
Z 3316	<b>Veltlínské zelené 2023, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Krhovice, Skalka, 0,75 l	3316	ano	<b>190 Kč</b>
Z 1324	<b>Veltlínské zelené 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l	1324	ano	<b>190 Kč</b>
Z 1318	<b>Veltlínské zelené 2021, výběr z bobulí, polosladké</b> Znojensko, Krhovice, Skalka, 0,75 l	1318	ano	<b>195 Kč</b>
Z 1342	<b>Veritas 2021, výběr z hroznů, polosuché</b> Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	1342	ano	<b>190 Kč</b>
Z 2325	<b>Viognier 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	2325	ano	<b>170 Kč</b>
Z 2335	<b>Cabernet Sauvignon rosé 2022, pozdní sběr, polosladké</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	2335	ano	<b>170 Kč</b>
Z 1445	<b>Rulandské modré rosé 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	1445	ano	<b>170 Kč</b>
Z 2404	<b>André 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	2404	ano	<b>180 Kč</b>
Z 0410	<b>André 2020, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	0410	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1460	<b>Blauburger 2021, moravské zemské víno, polosladké</b> Znojensko, Hostěradice, Volné pole, 0,75 l	1460	ano	<b>130 Kč</b>
Z 3337	<b>Cabernet Sauvignon 2023, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	3337	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1434	<b>Cabernet Sauvignon 2021, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1434	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2393	<b>Dornfelder 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	2393	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1411	<b>Frankovka 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	1411	ano	<b>180 Kč</b>

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 0425	<b>Rulandské modré 2020, moravské zemské víno, sladké</b> Morava, 0,75 l	0425	ano	<b>140 Kč</b>
Z 2368	<b>Zweigeltrebe 2022, výběr z hroznů, suché</b> Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l	2368	ano	<b>180 Kč</b>

## 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 %	Bezcukerný 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 1340. Hibernal 2021, výběr z bobulí, č. šarže 1340



★ ocenění

**Sladké / Znojensko / 0,5 l**

 Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**


Zbytkový cukr: 56,4 g/l	Kyseliny: 8,5 g/l	% Alkohol: 11,5 %	Bezcukerný extrakt: 26,0 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	------------------------------

Užijte si vyzrálý Hibernal, který zaujme svou chuťovou i aromatickou bohatostí. Ve vůni hledějte angrešt, luční květiny či hluchavku. Chuť je svůdně sladká a osvěžuje ji krásná kyselinka. Na jazyku objevíte nektarinky a vyzrálé broskve. Tento vinařský dezert vás bude lákat k dalšímu a dalšímu doušku. Vychutnávejte při příjemných večerech s přáteli k dezertům, ovocným salátům i ušlechtilých sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady pro archivaci.

## Z 1374. Chardonnay 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1374



★ ocenění

**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

 Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**


Zbytkový cukr: 15,5 g/l	Kyseliny: 7,1 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 23,6 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	------------------------------

Polosuché Chardonnay z Divého vrchu ve Strachotičích z ročníku 2021 je typickým zástupcem své odrůdy. Mírně zvýšený cukr doplňuje kyselinka, která dělá z tohoto vína skvost a vybízí k dalšímu a dalšímu napití. Ve vůni naleznete vyzrálé meruňky, marcipán či vanilku. Víno je krásně hladké, má plné tělo a ovocnou chuť doplňuje jemná mineralita. Skvěle se bude hodit k tučným sýrům i těstovinám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3351. Chenin blanc 2023, pozdní sběr, č. šarže 3351



★ ocenění

**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

 Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C**


Zbytkový cukr: 16,2 g/l	Kyseliny: 6,9 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 22,9 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	------------------------------

Objevte kouzlo vína z odrůdy Chenin blanc, která je sice světově známá, ale v našich končinách vzácná. Toto víno vás zaujme svou plností a mohutností, přičemž si zachovává svěží charakter. Jemná nasládllost vytvoří na jazyku příjemný, hladký dojem. Ve vůni se objevují tóny jarních květin a zahradního ovoce. V ústech ucítíte bohaté spektrum ovocných chutí, například vyzrálé broskve, šťavnaté nektarinky a kompotované ryngle. Skvěle se hodí k pokrmům z kufecího masa nebo k ovocným salátům a díky svému potenciálu je vhodné i k archivaci.

## Z 2324. Chenin blanc 2022, výběr z hroznů, č. šarže 2324



★ ocenění

**Polosladké / Znojensko / 0,75 l**

 Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**


Zbytkový cukr: 32,1 g/l	Kyseliny: 7,4 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcuker. extrakt: 23,2 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	-----------------------------

Nechte se okouzlit vínem z celosvětově proslulé, ale u nás málo pěstované odrůdy Chenin blanc. Víno je mohutné, plné, ale přesto svěží a svou jemnou nasládlostí vás vyložené pohladí na jazyku. Po přivonění objevíte narcisy, luční květiny nebo ryngle. V ústech budete mít krásnou plejádu zahradního ovoce, z něhož nejvíce vystupují zralé nektarinky a broskve. Víno bude dobrým společníkem k pokrmům z kuřecího masa nebo k ovocným salátům. Má dobré předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

**Polosuché / Hustopeško / 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% **Bezcukerný 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 1332. Müller Thurgau 2021, pozdní sběr, č. šarže 1332



★ ocenění

**Polosuché / Znojensko / 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% **Bezcukerný 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 květů 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 / Znojensko / 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% **Bezcukerný 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 svědné, 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 / Znojensko / 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% **Bezcukerný 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 nasládllost 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 3349. Neuburské 2023, pozdní sběr, č. šarže 3349



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



Zbytkový cukr: 2,7 g/l	Kyseliny: 6,8 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 22,1 g/l
------------------------	-------------------	-----------------	------------------------------

Užijte si krásné a ušlechtilé Neuburské z viniční tratě Podhoří ve Starovicích. Hned po přivonění ucítíte lipový med, tropické ovoce a opražené mandličky. V ústech potěší svou svěžestí, harmonií a bohatou škálou chutí po zahradním peckovém ovoci, medu a rozinkách. Můžete ho vychutnávat například ke kuřecímu masu, rybám i těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3343. Pálava 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3343



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



Zbytkový cukr: 26,6g/l	Kyseliny: 6,9 g/l	Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 23,0 g/l
------------------------	-------------------	-----------------	------------------------------

Okouzující Pálava s příjemným zbytkovým cukrem a vyváženou kyselinkou vás jistě potěší. Víno je čisté, svěží, svůdné a neodolatelné. Po přivonění objevíte vánoční koření i pestré květinové tóny, jako je šerík, fialky nebo narcisy. V ústech zaznamenáte atraktivní příchuť po bezovém sirupu, kompotovaném ananasu a zralých nektarinkách. Doporučujeme k drůbežímu masu i ovocnému dezertu. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2373. Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, č. šarže 2373



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



Zbytkový cukr: 13,8 g/l	Kyseliny: 6,6 g/l	Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 24,1 g/l
-------------------------	-------------------	-----------------	------------------------------

Mohutné Rulandské šedé z viniční trati Na vinici si vás získá svým plným, ovocným projevem. Ve vůni hledějte vyzrálé ryngle, kompotovaný angrašt a sušené bylinky. Chuť připomíná zahradní peckové ovoce a svěží kyselinka podtrhuje celkový harmonický dojem vína. Bude se dobře hodit ke kuřecímu masu, tučným omáčkám i sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3322. Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, č. šarže 3322



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



Zbytkový cukr: 8,5 g/l	Kyseliny: 7,0 g/l	Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 23,3 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 Ryzlinkem rýnským, který vás zaujme svou ovocností a komplexností vůní i chutí. Po prvním doušku objevíte vyzrálé nektarinky, narcisy i akátový květ. Po přivonění ucítíte rozkvetlou jarní louku, lipový květ a lehký dotek medu. Velmi dobře se bude hodit k vepřovému masu a tučnějším sýrům. Je vhodný na dlouhodobou 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 %	Bezcukerný 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 hledějte 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 %	Bezukerný 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 zrcadí 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 bude získávat na kráse a noblesě. Má k dlouhému a ušlechtilému nazrávání všechny potřebné předpoklady.

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

★ ocenění

**Polosladké / Znojmsko / 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 %	Bezukerný 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 nasládllost, 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 3323. Sauvignon 2023, VOC Znojmo, č. šarže 3323**

★ ocenění

**Suché / Znojmsko / 0,75 l**

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 5,2 g/l	Kyseliny: 6,9 g/l	Alkohol: 13,0 %	Bezukerný extrakt: 9 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. Vychutnejte si atraktivní odrůdový Sauvignon ovocného typu. Potěší širokou škálou vůní a chutí po zahradním i tropickém ovoci. Objevíte křupavý angrešt, černý bez, sušené mango, pomelo a limetku. Oceníte harmonii, svěžest, čistotu i délku chuťového projevu. Víno se bude velmi dobře hodit ke kuřecímu masu a lehkým úpravám ryb. Má dobré předpoklady k archivaci.

**Z 3324. Sauvignon 2023, pozdní sběr, č. šarže 3324****Suché / Znojmsko / 0,75 l**

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 1,9 g/l	Kyseliny: 6,4 g/l	Alkohol: 13,0 %	Bezukerný extrakt: 22,6 g/l
------------------------	-------------------	-----------------	-----------------------------

Nádherně aromatický Sauvignon potěší všechny milovníky této odrůdy. Hned po přivonění ucítíte bohatou paletu vůní připomínajících citrusy, čerstvě posekanou travu nebo hluchavku. Na jazyku vás potěší svou svěžestí, pestrostí a plností. Objevíte příchuť po křupavém angreštu, letním jablku nebo bílé broskvi. Víno si vychutnejte k lehkým úpravám ryb nebo tučným sýrům. Má dobré předpoklady k archivaci.

**Z 2319. Sauvignon 2022, pozdní sběr, č. šarže 2319****Suché / Znojmsko / 0,75 l**

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 5,7 g/l	Kyseliny: 6,5 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezukerný extrakt: 22,64 g/l
------------------------	-------------------	-----------------	------------------------------

Užijte si ušlechtilý Sauvignon z Kamenného vrchu v Tasovících z ročníku 2022. Tento Sauvignon zaujme všechny, kteří se přiklání k ovocnějším typům vín z této odrůdy. Ve vůni hledejte zralý angrešt, nektarinky i luční květiny. Na jazyku potěší široká škála zahradního peckového ovoce, například ryngle či broskve. Víno je plné, tělnaté a krásně svěží. Dobře se bude hodit ke grilovanému kuřecímu masu či rybám. Má dobré předpoklady ke střednědobé archivaci.

## Z 2377. Sylvánské zelené 2022, pozdní sběr, č. šarže 2377



★ ocenění

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **3–5 let**, Teplota: **10–12°C**

 Zbytkový cukr: **4,1 g/l**

 Kyseliny: **6,5 g/l**

 Alkohol: **12,5 %**

 Bezcukerný extrakt: **21,7 g/l**



Skvělá viniční trať U tří dubů opět dala výborné Sylvánské zelené. Víno je nádherně čisté, plné ovocných tónů a podtrhuje jej svěží kyselinka. Ve vůni hledejte lipový med nebo kandované ovoce. Chuť připomíná citrusové plody jako pomeranč či pomelo. Svěžest tohoto vína jistě podtrhne každý pokrm se smetanovou omáčkou i tučnější masa. Víno má předpoklady k archivaci.

## Z 2357. Tramín červený 2022, pozdní sběr, č. šarže 2357



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12°C**

 Zbytkový cukr: **7,7 g/l**

 Kyseliny: **6,9 g/l**

 Alkohol: **12,0 %**

 Bezcukerný extrakt: **25,1 g/l**



Tramín červený v suché variantě potěší všechny milovníky této odrůdy, kteří preferují nižší zbytkový cukr. Ve vůni naleznete marcipán, narcisy, med. Chuť je plná, svěží, harmonická a připomíná zralé zahradní peckové ovoce, moruše nebo letní jablíčka. Závěr chuti je lehce kořenitý a dlouhý. Víno se bude dobře hodit ke grilovanému masu či k vepřové panence. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2346. Tramín červený 2022, výběr z bobulí, č. šarže 2346



★ ocenění

**Sladké / Znojensko / 0,5 l**

Archivace: **9–11 let**, Teplota: **10–12°C**

 Zbytkový cukr: **80,9 g/l**

 Kyseliny: **7,8 g/l**

 Alkohol: **10,5 %**

 Bezcukerný extrakt: **34,1 g/l**



Potěšte se nádherným Tramínem červeným, který uchvátí všechny milovníky vín s vyšším zbytkovým cukrem. Víno je nádherně ušlechtilé, plné, mohutné a zbytkový cukr je velmi dobře vybalancován kyselinkou. Uchvátí vás také jeho zlatavá barva. Ve vůni i chuti hledejte med, rozinky, vanilku, sladké koření a kandované ovoce. Užijte si jej v dobré společnosti, při svátečních událostech nebo místo dezertu. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1365. Tramín červený 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1365



★ ocenění

**Polosladké / Znojensko / 0,5 l**

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**

 Zbytkový cukr: **32,5 g/l**

 Kyseliny: **7,1 g/l**

 Alkohol: **11,5 %**

 Bezcukerný extrakt: **30,9 g/l**



Milovníky vín z vyšším zbytkovým cukrem jistě potěší tento Tramín červený z Weinperků. Ve vůni je příjemně květinový, můžete hledat narcis, okvětní lístky růže i medovou plástev. V chuti je mohutné, plné a krásně vyvážené svěží kyselinkou. Učitíte kompotované ovoce, jako jsou mandarinky, ananas nebo liči. Doporučujeme ho k ovocným salátům a krémovým dezertům. Tramín je vhodný na dlouhodobou archivaci.

## Z 4313. Veltlínské červené rané 2024, pozdní sběr, č. šarže 4313



**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**

Archivace: **3–5 let**, Teplota: **10–12°C**

 Zbytkový cukr: **3,6 g/l**

 Kyseliny: **6,3 g/l**

 Alkohol: **12,0 %**

 Bezcukerný extrakt: **21,1 g/l**



Vyzkoušejte víno z odrůdy Veltlínské červené rané, které dozrálo do pozdního sběru na viniční trati Podhoří ve Starovicích. Již první doušek vás zaujme svou plností, ovocnou chutí a harmonickým spojením svěží kyselinky se zbytkovým cukrem. V chuti najdete tóny citrusů, exotického ovoce a jemný nádech vanilky v závěru. Ve vůni vás osloví medové tóny spolu s vyzrálými broskvemi a meruňkami. Je ideální volbou k doplnění krémových omáček nebo tučných sýrů. Víno má také skvělý potenciál k archivaci.

**Z 3315. Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, č. šarže 3315****Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**  
7,0 g/l**Kyseliny:**  
6,7 g/l**Alkohol:**  
12,0 %**Bez cukerný  
extrakt: 22,2 g/l**

Na první přivonění vás Veltlínské zelené z Kokosových hor příjemně překvapí svým ovocno-květinovým projevem. Hleďte jarní květiny, zelené jablko ale i lehký dotek pepře. V chuti objevíte křupavý angrešt, citrusové plody, jako limetka nebo červený grep. Projev vína podtrhuje šťavnatá kyselinka. Víno se bude skvěle hodit k vepřové panence nebo k limetkovému cheesecake. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

**Z 3316. Veltlínské zelené 2023, VOC Znojmo, č. šarže 3316**

★ ocenění

**Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**  
8,0 g/l**Kyseliny:**  
6,3 g/l**Alkohol:**  
13,0 %**Bez cukerný  
extrakt: 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. Ochutnejte typické Veltlínské zelené z již tradiční viniční tratě Skalky v Krhovicích. Ve vůni se projevuje pražená mandle, vanilka i akátový med. Víno je skvěle pitelné díky harmonii příjemného zbytkového cukru a kyselinky. Na jazyku objevíte kořenitost, pepřatost i kompotované broskve. Tento Veltlín bude ideálním společníkem k lehkým úpravám ryb a kuřecího masa. Víno má dobrý archivační potenciál.

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

★ ocenění

**Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **4–6 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**  
7,1 g/l**Kyseliny:**  
6,7 g/l**Alkohol:**  
12,0 %**Bez cukerný  
extrakt: 19,2 g/l**

Nechte se unést Veltlínským zeleným, které vzešlo z panenské sklizeň z Kokosových hor. Při prvním ochutnání vás zaujme jeho plnost, harmonie a čistota. Ve vůni objevíte sušené meruňky a kokosové kořenitost. Chuť je svěží, příjemně kulatá a ovocná. Můžete hledat i med, kandované ovoce a pražené mandle. Vyvážený poměr zbytkového cukru a kyseliny 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 1318. Veltlínské zelené 2021, výběr z bobulí, č. šarže 1318**

★ ocenění

**Polosladké / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**  
39,4 g/l**Kyseliny:**  
7,5 g/l**Alkohol:**  
12,5 %**Bez cukerný  
extrakt: 29,2 g/l**

Nechte se hýčkat nádherně hladkým a plným Veltlínským zeleným, které dozrálo do výjimečného přívlastku výběr z bobulí. Tento skvost vás při přivonění okouzlí intenzivní vůní, která připomíná vyzrálé meruňky nebo medovou plástev a v závěru najdete lehký dotek zeleného pepře. V chuti se nádherně snoubí zbytkového cukru a kyseliny s ušlechtilou vůní med, vanilky a kompotované zahradní ovoce. Výborně se bude hodit ke krémovým omáčkám nebo sýrům s ušlechtilou plisní. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

★ ocenění

**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**  
7,9 g/l**Kyseliny:**  
6,6 g/l**Alkohol:**  
13,0 %**Bez cukerný  
extrakt: 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 / Znojensko / 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 příchut' 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



**Polosladké / Znojensko / 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 % **Bezcukerný extrakt:** 21,7 g/l

Všechny milovníky rosé vín jistě potěší toto víno z odrůdy Cabernet Sauvignon z naší vinice Divčív 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 / Znojensko / 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 % **Bezcukerný extrakt:** 24,1 g/l

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

## Z 2404. André 2022, pozdní sběr, č. šarže 2404



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



**Zbytkový cukr:** 0,4 g/l **Kyseliny:** 4,6 g/l **Alkohol:** 12,5 % **Bezcukerný extrakt:** 31,1 g/l

Milovníci moravské modré odrůdy si přijdou na své s tímto výjimečným André ročníku 2022, pocházejícím z vinic na Kamenném vrchu v Tasovicích. Ve vůni se snoubí elegantní tóny kvalitního kaka, výběrové kávy a zralých višní. Na patře vás okouzlí plná chuť s jemnou tříslovinou a svůdné tóny hořké čokolády, lesních jahod, ostružin a lékořice. Toto víno je ideální volbou k hovězím specialitám nebo pokrmům ze zvěřiny a má skvělý potenciál k archivaci.

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



**Suché / Znojensko / 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 % **Bezcukerný 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 chutového projevu, doplněnou o podtóny orientálního koření se sametovou tříslovinou. Doporučujeme podávat například k jemným úpravám tmavého masa nebo k roastbeefu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1460. Blauburger 2021, moravské zemské víno, č. šarže 1460



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



**Zbytkový cukr:** 15,3 g/l **Kyseliny:** 5,1 g/l **Alkohol:** 13,0 %

Temně fialové víno z odrůdy Blauburger se jistě stane favoritem všech milovníků červených vín lehčího typu s hladkou tříslovinou. Ve vůni hledejte kvalitní kakao, hořkou čokoládu nebo lékořici. Chuť připomíná švestkový kompot, vyzrálé ostružiny a borůvky. Víno je harmonické, jemně nasládlé a velmi dobře pitelné. Vychutnejte si jej ke zvěřině, sýru nebo k ovocným dezertům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

### Z 3337. Cabernet Sauvignon 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3337



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 0,1 g/l Kyseliny: 4,5 g/l % Alkohol: 14,5 % Bezcukerný extrakt: 31,7 g/l

Po nalití do skleničky vás tento Cabernet Sauvignon ihned ohromí svou temně rubínovou barvou. Po přivonění hledejte tóny kvalitní čokolády, přezrálých ostružin a černých višní. Chuť je nádherně plná, až smetanová, s dlouhou dochutí. Objevíte v ní například švestkový kompot, blumy nebo pražená kávová zrna. Vychutnejte si jej ke zvěřině nebo kvalitním sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 0,6 g/l Kyseliny: 5,3 g/l % Alkohol: 14,0 % Bezcukerný extrakt: 34,0 g/l

Nádherný Cabernet Sauvignon z Dívčího vrchu ve vysokém přívlasktu 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 nasládlé a objevíte v ní sušené švestky, či višně v hořké čokoládě. Celkový dojem podtrhuje hladká tříslovina. Dobře se snoubí s pokrmý z hovězího masa, či ze zvěřiny. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

### Z 2393. Dornfelder 2022, pozdní sběr, č. šarže 2393



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 0,1 g/l Kyseliny: 5,2 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezcukerný extrakt: 35,3 g/l

Užijte si atraktivní Dornfelder z kvalitní viniční trati Weinperky. Jistě potěší všechny milovníky ovocných červených vín s hladkou tříslovinou. Po přivonění objevíte kompotované švestky a třešně, mák nebo borůvky. Chuť působí lehce nasládlé a připomíná jahodovou marmeládu, kakao a mléčnou čokoládu. Celkové víno působí mohutně a harmonicky. Velmi dobře se snoubí s kynutými knedlíky se švestkami a mákem nebo čokoládovými dorty. Víno výborně předpoklady k archivaci.

### Z 1411. Frankovka 2021, pozdní sběr, č. šarže 1411



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 0,4 g/l Kyseliny: 4,9 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezcukerný extrakt: 30,3 g/l

Poznejte ušlechtilou Frankovku z ročníku 2021, která vyzrálá na viniční trati Stará hora v Božicích. Po přivonění objevíte vyzrálé švestky, povidla a lehký dotek lékořice. Po napití v ústech ucítíte višňovou marmeládu, tóny kvalitní hořké čokolády nebo kávy. Víno je krásně plné, mohutné a vyznačuje se velmi hladkou tříslovinou. Ideálně se bude hodit k pokrmům z hovězího masa nebo zvěřiny. Víno má velmi 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: 58,6 g/l Kyseliny: 4,8 g/l % Alkohol: 12,0 % Bezcukerný extrakt: 33,1 g/l

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

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



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

☀️ **Zbytkový cukr:** 0,4 g/l    ⚗️ **Kyseliny:** 4,2 g/l    % **Alkohol:** 13,5%    💧 **Bezcukerný extrakt:** 30,1 g/l

Objevte mohutné Zweigeltrebe, které vyzrálo do přívlastku výběr z hroznů. Ve vůni ucítíte prezralé 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 sklizených na viničních traťích 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2362	<b>Rulandské bílé 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojemsko, Šatov, Na viniči, 0,75 l	2362	ano	180 Kč
Z 3339	<b>Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojemsko, Šatov, Na viniči, 0,75 l	3339	ano	180 Kč
Z 1361	<b>Tramín červený 2021, pozdní sběr, polosladké</b> 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%    💧 **Bezcukerný 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 harmonická. Má dobrý potenciál nazrávat.

## Z 3339. Sauvignon 2023, pozdní sběr, č. šarže 3339



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

☀️ **Zbytkový cukr:** 8,3 g/l    ⚗️ **Kyseliny:** 6,9 g/l    % **Alkohol:** 13,5%    💧 **Bezcukerný extrakt:** 22,4 g/l

Užijte si Sauvignon z ročníku 2023. Ve vůni i chuti najdete širokou škálu ovocných tónů. Hledejte například zelené jablko, angrešt, bílý rybíz a lehký dotek hluchavky. Víno potěší příjemně vybalancovaným zbytkovým cukrem a svěží kyselinkou. 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%    💧 **Bezcukerný extrakt:** 24,7 g/l

Užijte si skvělý Tramín červený, u kterého oceníte atraktivní aromatu 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 zchladený 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 3325	<b>Veltlínské zelené 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Dobelice, Kokusové hory, 0,75 l	3325	ne	180 Kč
Z 3347	<b>Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	3347	ne	180 Kč
Z 3342	<b>Semillon 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	3342	ne	180 Kč

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



**Suché / Znojensko / 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 % Bezukerný extrakt: 21,2 g/l

Příjemně svěží a šťavnatá. Potěší pestrost a dravost vůni 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 3347. Sylvánské zelené 2023, pozdní sběr, č. šarže 3347



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 4,0 g/l Kyseliny: 6,9 g/l Alkohol: 12,5 % Bezukerný extrakt: 22,3 g/l

Víno je nádherně svěží a příjemně aromatické. Ve vůni i chuti hledejte grep, limetku, pomelo, kiwi nebo zelené letní jablíčko. Můžete vychutnávat například ke kuřecímu masu, rybám i jemným sýrům. Víno si užijte mladé a svěží.

## Z 3342. Semillon 2023, pozdní sběr, č. šarže 3342



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 2,2 g/l Kyseliny: 6,8 g/l Alkohol: 13,0 % Bezukerný extrakt: 22,6 g/l

Líbivý Semillon z ročníku 2023 je krásně svěží, šťavnatý a hned na první přivonění vás zaujme jeho aroma, připomínající tropické ovoce a citrusy. V ústech objevíte limetky, pomelo, kiwi, zelené letní jablíčko a křupavý angrešt. Víno je díky šťavnaté kyselině krásně harmonické a fresh. Lze i krátce archivovat.

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

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 2356	<b>Ryzlink vlašský 2022, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Růženy, 0,75 l	2356	ano	180 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
Z 2390	<b>Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	2390	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2394	<b>Kerner 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	2394	ano	<b>180 Kč</b>

## 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 % Bezukerný 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 2390. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2390



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



Zbytkový cukr: 3,9 g/l Kyseliny: 6,4 g/l Alkohol: 12,5 % Bezukerný extrakt: 23,7 g/l

Užijte si Ryzlink rýnský z ročníku 2022 z proslulé viniční trati Na výsluní. Víno vás zaujme svým ovocným projevem, který doplňuje svěží kyselinka. Po přivonění hledejte tóny zahradního peckového ovoce a citrusů. Chuť připomíná tropické ovoce jako pomelo, červený grep nebo pomerančovou kůru. Dobře se bude hodit k pokrmům z kuřecího masa nebo k rybám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2394. Kerner 2022, pozdní sběr, č. šarže 2394



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



Zbytkový cukr: 13,5 g/l Kyseliny: 6,7 g/l Alkohol: 12,5 % Bezukerný extrakt: 23,0 g/l

Objevte kouzelný Kerner z ročníku 2022. Na první přivonění a ochutnání vás uchvátí jeho plnost, ovocnost a svěžest. Ve vůni hledejte kompotované ryngle, letní jablko a jemnou kořenitost. Chuť připomíná vyzrálé meruňky a nektarinky s lehkým dotekem červeného grepu. Celkový harmonický dojem umocňuje pikantní kyselinky. Skvěle se bude hodit k lehkým úpravám vepřového masa a tučným sýrům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Kulaté πnoty** • Ludolfovo číslo ( $\pi \approx 3,14$ ) 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 4317	<b>Rulandské šedé 2024, výběr z hroznů, polosuché</b> Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l	4317	ano	<b>195 Kč</b>
Z 3317	<b>Rulandské šedé 2023, výběr z hroznů, polosuché</b> Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l	3317	ano	<b>195 Kč</b>
Z 4318	<b>Rulandské modré klaret 2024, výběr z hroznů, polosuché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	4318	ano	<b>195 Kč</b>
Z 3318	<b>Rulandské modré klaret 2023, výběr z hroznů, polosuché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	3318	ano	<b>195 Kč</b>

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 4319	<b>Rulandské modré rosé 2024, výběr z hroznů, polosuché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	4319	ano	<b>195 Kč</b>
Z 2317	<b>Rulandské modré rosé 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	2317	ano	<b>195 Kč</b>
Z 4320	<b>Rulandské modré 2024, výběr z hroznů, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	4320	ano	<b>195 Kč</b>
Z 3320	<b>Rulandské modré 2023, výběr z hroznů, suché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	3320	ano	<b>195 Kč</b>

## Z 4317. Rulandské šedé 2024, výběr z hroznů, č. šarže 4317



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



Zbytkový cukr: 12,4 g/l Kyseliny: 6,7 g/l Alkohol: 12,5% Bezukerný extrakt: 20,2 g/l

Rulandské šedé potěší svou bohatostí a svěžestí. Aroma i chuť odhalí tóny zralého peckového zahradního ovoce, jako jsou sladké nektarinky, meruňky nebo broskve. Na patře je víno příjemně zaoblené a doplňuje jej šťavnatá kyselinka. Skvěle se bude hodit k těstovinám se smetanovými omáčkami a kuřecímu masu. Má dobré předpoklady k archivaci.

## 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% Bezukerný 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 4318. Rulandské modré klaret 2024, výběr z hroznů, č. šarže 4318



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



Zbytkový cukr: 12,5 g/l Kyseliny: 6,6 g/l Alkohol: 12,5% Bezukerný extrakt: 20,6 g/l

Užijte si bílé víno z odrůdy Rulandské modré, vyráběné z modrých hroznů. Nechte se okouzlit jemnou ovocnou vůní, která připomíná zralé třešně a exotické ovoce. Na patře objevíte lesní jahůdky, citrusy, jemnou nasládllost zbytkového cukru a osvěžující kyselinku. Toto víno bude ideální k pokrmům z kuřecího masa nebo ryb. Má dobré předpoklady k archivaci.

## 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**



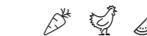
Zbytkový cukr: 13,9 g/l Kyseliny: 7,4 g/l Alkohol: 13,0% Bezukerný extrakt: 24,6 g/l

Bílé víno z modrých hroznů Rulandského modrého. Objevte líbivou vůni připomínající jarní květiny a tropické ovoce. V ústech hledejte zahradní peckové ovoce i pohazení 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 4319. Rulandské modré rosé 2024, výběr z hroznů, č. šarže 4319



**Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l**  
Archivace: **7–9 let**, Teplota: **8–10°C**



Zbytkový cukr: 11,1 g/l Kyseliny: 7,0 g/l Alkohol: 12,5% Bezukerný extrakt: 22,0 g/l



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

**Suché / Znojensko / 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 %    💧 Bezcukerný 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 travu, 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. Sauvignon Tropical 2022, pozdní sběr, č. šarže 2327**

**Polosuché / Znojensko / 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 %    💧 Bezcukerný 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 / Znojensko / 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 %    💧 Bezcukerný 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 příchutí 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 Znojensko 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 Znojensko, Stoškovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2366	<b>Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Stoškovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	2366	ano	<b>195 Kč</b>
Z 2367	<b>Sauvignon 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2367	ano	<b>195 Kč</b>

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

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

☀️ Zbytkový cukr: 16,6 g/l    ⚙️ Kyseliny: 7,0 g/l    % Alkohol: 12,5 %    💧 Bezcukerný extrakt: 24,5 g/l

Ryzlink rýnský je jednou ze tří netypičtějších odrůd pro Znojensko. Představujeme vám líbivý a svěží Ryzlink rýnský z viniční tratě U tří dubů. Ve vůni i chuti hledejte lípový 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 / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**

 Zbytkový cukr: **11,4 g/l**
 Kyseliny: **6,2 g/l**
 Alkohol: **12,5 %**
 Bezukerný extrakt: **22,5 g/l**

Sauvignon je jednou ze tří netypičtějších odrůd pro Znojensko. 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 Rejčkovou 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1321	<b>Veltlínské zelené 2021, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1321	ano	<b>190 Kč</b>
Z 0330	<b>Ryzlink vlašský 2020, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Havraníky, Skalky, 0,75 l	0330	ano	<b>195 Kč</b>
Z 1352	<b>Pálava 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Hustopečsko, Hustopeče, Stará hora, 0,5 l	1352	ano	<b>160 Kč</b>
Z 0405	<b>Rulandské modré 2020, výběr z hroznů, suché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	0405	ano	<b>195 Kč</b>

## Z 1321. Veltlínské zelené 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1321



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**

 Zbytkový cukr: **3,9 g/l**
 Kyseliny: **6,6 g/l**
 Alkohol: **13,0 %**
 Bezukerný extrakt: **22,7 g/l**

Krásné Veltlínské zelené z ikonické vinice U tří dubů vás potěší už při prvním pivoňení. Ucítíte typickou kofenitost, praženou mandličku a jemnou medovost. V chuti je čisté, harmonické a příjemně svěží. Zaznamenáte tóny zahradního peckového ovoce, marcipán i zelený pepř. Bude skvělým společníkem ke krémovým omáčkám a sýrům s ušlechtilou plísní. Má velmi dobré předpoklady na archivaci.

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



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **5–7 let**, Teplota: **10–12°C**

 Zbytkový cukr: **4,7 g/l**
 Kyseliny: **6,6 g/l**
 Alkohol: **11,5 %**
 Bezukerný extrakt: **29,7 g/l**

Užijte si vzešený a ušlechtilý Ryzlink vlašský, který vzešel z panenské sklizeň 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 meruňek. Víno si vychutnáte například k vepřovému masu nebo těstovinám. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1352. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1352



★ ocenění

Polosladké / Hustopečsko / 0,5 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:  
29,0 g/lKyseliny:  
7,0 g/l% Alkohol:  
12,0 %Bezcukerný  
extrakt: 24,5 g/l

Tato svůdná, noblesní Pálava z ročníku 2021 s vyváženým poměrem zbytkového cukru a svěží kyselinky vás jistě nadchne. Ve vůni hledějte ananasový kompot, zralé ryngle a lehkou kořenitost. Chuť je čistá, plná a najdete v ní širokou škálu ovocných tónů, vanilky a sladkého dřeva. Dobře se hodí k dezertům a sýrům s ušlechtilou plísní. Má velmi dobré 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:  
1,8 g/lKyseliny:  
4,6 g/l% Alkohol:  
13,0 %Bezcukerný  
extrakt: 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1328	Ryzlink vlašský 2021, pozdní sběr, suché Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	1328	ano	280 Kč
Z 3326	Ryzlink rýnský 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	3326	ano	280 Kč
Z 3352	Rulandské bílé 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	3352	ano	280 Kč
Z 0318	Rulandské bílé 2020, pozdní sběr, suché Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	0318	ano	280 Kč
Z 2372	Rulandské šedé 2022, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	2372	ano	280 Kč
Z 8424	Rulandské šedé 2018, výběr z ciběb, sladké Znojemsko, Podmolí, Šobes, 0,2 l	8424	ano	460 Kč
Z 3310	Müller Thurgau 2023, pozdní sběr, polosladké Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3310	ano	230 Kč
Z 3333	Neuburské 2023, pozdní sběr, suché Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3333	ano	230 Kč
Z 3355	Tramín červený 2023, výběr z hroznů, polosladké Znojemsko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3355	ano	230 Kč
Z 1396	Ryzlink rýnský 2021 ROBINIA, pozdní sběr, suché Znojemsko, Strachotice, Divčí vrch, 0,75 l	1396	ano	380 Kč
Z 9388	Rulandské modré 2019 ROBUS, výběr z hroznů, suché Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	9388	ano	380 Kč
Z 9407	Chardonnay 2019 DUEL AKÁT, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9407	ano	260 Kč
Z 9406	Chardonnay 2019 DUEL DUB, pozdní sběr, suché Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9406	ano	260 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, vinníční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1459	<b>Cabernet Sauvignon 2021 DUEL AKÁT, výběr z bobulí, suché</b> Znojensko, Slup, Divčí vrch, 0,75 l	1459	ano	<b>260 Kč</b>
Z 1458	<b>Cabernet Sauvignon 2021 DUEL DUB, výběr z bobulí, suché</b> Znojensko, Slup, Divčí vrch, 0,75 l	1458	ano	<b>260 Kč</b>
Z 9339	<b>Rulandské bílé 2019 Z DUBOVÝCH SUDŮ, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Dyjákovičky, Ořechový vrch, 0,75 l	9339	ano	<b>260 Kč</b>
Z 8338	<b>Sauvignon 2018 Z DUBOVÝCH SUDŮ, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	8338	ano	<b>260 Kč</b>

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



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 5,0 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,4 g/l	<b>Alkohol:</b> 12,5 %	<b>Bezcukerný extrakt:</b> 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 3326. Ryzlink rýnský 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3326



**Polosladké / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **8–10 let**, Teplota: **10–12°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 25,2 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,8 g/l	<b>Alkohol:</b> 13,0 %	<b>Bezcukerný extrakt:</b> 23,4 g/l
-----------------------------------	-----------------------------	---------------------------	-------------------------------------

Užijte si Ryzlink rýnský, který vyzrál na ikonické vinici Šobes. Při prvním přivonění vás hned okouzlí rozmanitá škála ovocných a květinových tónů, hledejte například lipový květ, med a kompotovaný angrešt. V chuti objevíte sušené meruňky, vyzrálé broskve a tropické ovoce. Celkový dojem z vína podtrhuje svěží kyselinka a příjemný zbytkový cukr. Velmi dobře se bude hodit k lehkým úpravám vepřového masa a těstovinám. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

## Z 3352. Rulandské bílé 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3352



**Polosladké / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **8–10 let**, Teplota: **10–12°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 41,3 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,9 g/l	<b>Alkohol:</b> 12,0 %	<b>Bezcukerný extrakt:</b> 24,2 g/l
-----------------------------------	-----------------------------	---------------------------	-------------------------------------

Ochutnejte elegantní Rulandské bílé z ikonické vinice Šobes, kde sklízíme úrodu z velmi starých keřů vysazených v roce 1972. Hrozny v ročníku 2023 vyzrály do vysokého přívlastku výběr z hroznů. Víno je mohutné, plné a zbytkový cukr krásně balancuje šťavnatá kyselinka. Po přivonění zaznamenáte typické tóny po pražené mandli, vypečené kůrce chleba s máslem nebo lučním kvítí. Nasládlá chuť připomíná vyzrálé zahrádní i tropické ovoce a najdete v ní také lehkou mineralitu. Doporučujeme jej podávat například k ovocným dezertům nebo vyzrálým plísňovým sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



★ **ocenění**

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 6,4 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,3 g/l	<b>Alkohol:</b> 12,0 %	<b>Bezcukerný extrakt:</b> 21,5 g/l
----------------------------------	-----------------------------	---------------------------	-------------------------------------

Ochutnejte elegantní víno 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 projev terroir. Můžete podávat k rybám, drůbeží, jemným sýrům nebo ke smetanovým omáčkám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Z 2372. Rulandské šedé 2022, výběr z hroznů, č. šarže 2372****Polosladké / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**

Zbytkový cukr: 23,0 g/l	Kyseliny: 6,3 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 23,0 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------

Vychutnejte si Rulandské šedé, které jistě potěší milovníky vín s vyšším zbytkovým cukrem. Je krásně medově, hladké s příchutí po rozinkách a kompotovaných broskvích. Svěží kyselinka podtrhuje harmonický projev vína. Dobře se bude hodit k sýrům s ušlechtilou plísní a dezertům s mascarpone. Lze dlouhodobě archivovat.

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

★ ocenění

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

Zbytkový cukr: 123,6 g/l	Kyseliny: 8,4 g/l	% Alkohol: 11,0 %	Bezcukerný extrakt: 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 nebyvalé 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 příchut' 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 3310. Müller Thurgau 2023, pozdní sběr, č. šarže 3310**

★ ocenění

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

Zbytkový cukr: 21,0 g/l	Kyseliny: 6,8 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 21,9 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------

Ročník 2023 si pro nás připravil „pekelnou müllerku“ v polosladké variantě. Víno je velmi dobře pitelné díky kombinaci zbytkového cukru a vzletné kyseliny. Ve vůni i na jazyku hledejte širokou škálu ovocných tónů, od zahradního až po tropické ovoce. Zaujme příchut' po kompotovaných meruňkách, ryngličích ale i sušený ananas nebo liči. Víno se bude hodit k ovocným salátům a kuřecímu masu. Můžete dlouhodobě archivovat.

**Z 3333. Neuburské 2023, pozdní sběr, č. šarže 3333**

★ ocenění

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

Zbytkový cukr: 5,6 g/l	Kyseliny: 6,9 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 24,1 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------

Nechte se unést skvělým vínem z odrůdy Neuburské z viniční tratě Peklo. Už na první přivonění vás nadchne jeho atraktivní vůně po vyzrálém zahradním ovoci, rozinkách a akátovém květu. Víno je hladké, svěží s vybalancovaným poměrem zbytkového cukru a kyselinek, který nabádá k dalšímu napití. V chuti ucítíte peckové ovoce, jako je broskev, nektarinka i červené jablko. Toto Neuburské se bude skvěle hodit k vepřovému medailonkům, kuřecímu masu i smetanovým těstovinám. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Z 3355. Tramín červený 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3355**

★ ocenění

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

Zbytkový cukr: 27,5 g/l	Kyseliny: 7,3 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 22,8 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	---------------------------------

Užijte si nádherně ovocný, plný a zároveň svěží Tramín červený ze známé vinice Peklo v Šatově. Hrozny zde v ročníku 2023 vyzrály do vysokého přívlastku výběr z hroznů. Zaujme vás jeho líbivý aromatický projev i podmanivá chuť. Ve vůni hledejte například narcisy, čajovou růži nebo šerík. Chuť připomíná kompotované ovoce jako liči, ananas nebo meruňky. Velmi dobře se bude hodit k asijským pokrmům a dezertům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1396. Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, č. šarže 1396, ROBINIA



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 6,4 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,5 g/l	<b>% Alkohol:</b> 13,0 %	<b>Bezcukerný extrakt:</b> 25,4 g/l
----------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--

Robinia je exkluzivní značka mimořádných vín Znovínu. Robinia pseudoacacia L. je latinský název pro trnovník akát. Vína nazrávala ve velkých dřevěných akátových sudech, které podmalovávají chuť i vůni bílých vín. Atraktivní Ryzlink rýnský z ročníku 2021 vás potěší svou harmonií a plností. Ve vůni hledajte tóny tropického ovoce a akátového medu. V ústech zaznamenáte chuť připomínající kompotované meruňky, pomelo nebo červený grep. Víno má velmi dlouhou dochuť a zaujme vás jeho vyvážený poměr zbytkového cukru a šťavnaté kyselinky. Výborně se bude hodit k pizze, těstovinám s krémovou omáčkou nebo vepřovému masu. Má velmi dobrý potenciál k archivaci.

## Z 9388. Rulandské modré 2019, výběr z hroznů, č. šarže 9388, ROBUS



★ ocenění

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **9–11 let**, Teplota: **16–18°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 0,1 g/l	<b>Kyseliny:</b> 5,2 g/l	<b>% Alkohol:</b> 13,5 %	<b>Bezcuker. extrakt:</b> 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 vůni a obsahem tříslovin 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 9407. Chardonnay 2019, pozdní sběr, č. šarže 9407, DUEL AKÁT



★ ocenění

**Suché / Hustopečecko / 0,75 l**

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 3,9 g/l	<b>Kyseliny:</b> 5,8 g/l	<b>% Alkohol:</b> 13,0 %	<b>Bezcukerný extrakt:</b> 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, strukturální a dokonalé harmonické. Dobře se hodí ke krémovým omáčkám a kvalitním sýrům. Toto Chardonnay má velmi dobrý potenciál k dalšímu nazrávání na lahvi.

## Z 9406. Chardonnay 2019, pozdní sběr, č. šarže 9406, DUEL DUB



★ ocenění

**Suché / Hustopečecko / 0,75 l**

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 4,5 g/l	<b>Kyseliny:</b> 5,7 g/l	<b>% Alkohol:</b> 13,0 %	<b>Bezcukerný extrakt:</b> 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 1459. Cabernet Sauvignon 2021, výběr z bobulí, č. šarže 1459, DUEL AKÁT****Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **9–11 let**, Teplota: **16–18°C**

Zbytkový cukr: 0,3 g/l	Kyseliny: 5,1 g/l	Alkohol: 15,0 %	Bezukerný extrakt: 36,2 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Nádherný Cabernet Sauvignon s typickým projevem odrůdy a lehkým dotekem nazrávání v akátovém sudu vás nadchne. Víno vás hned po přivonění okouzlí intenzivní vůní po švestkových povidlech, perníkovém koření a vanilce. Chuť je mohutná, intenzivní a opojná. Hledejte v ní vyzrálé višně, hořkou čokoládu a karamel. Ušlechtilý projev vína podtrhuje hladká tříslovina. Perfektně se bude hodit k čokoládovým dortům, brownies nebo zvěřině. Vychutnejte jej v příjemné společnosti, ideálně s druhým Cabernetem z této řady, které zrál v dubovém sudu a zhodnoťte, který je vítězem duelu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Z 1458. Cabernet Sauvignon 2021, výběr z bobulí, č. šarže 1458, DUEL DUB****Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **9–11 let**, Teplota: **16–18°C**

Zbytkový cukr: 0,3 g/l	Kyseliny: 5,2 g/l	Alkohol: 15,0 %	Bezukerný extrakt: 35,6 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Svůdná vůně a intenzivní, mohutná chuť, to je definice Cabernetu Sauvignon, který nazrával na dubovém sudu. Ve vůni hledejte zralé ostružiny, višně a karamel. Tříslovina je velmi jemná a v kombinaci s chutí, která připomíná kvalitní kakao, hořkou čokoládu a jahodový džem, vás nabádá k dalšímu a dalšímu napití. Velmi dobře se bude hodit k hovězím steakům nebo k syřům s ušlechtilou plísní. Vychutnejte jej v příjemné společnosti, ideálně s druhým Cabernetem z této řady, které zrál v akátovém sudu a zhodnoťte, který je vítězem duelu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Z 9339. Rulandské bílé 2019, pozdní sběr, č. šarže 9339****Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**

Zbytkový cukr: 2,4 g/l	Kyseliny: 6,3 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezukerný extrakt: 20,3 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Vychutnejte si Rulandské bílé, jehož krásu podtrhlo nazrávání v dubovém sudu. Vůně připomíná vyzrálé zahradní ovoce, máslové sušenky a sladké koření. V ústech ucítíte skvělou souhru ovocných tónů s vanilkou a dřevitými tóny. Víno je komplexní, ušlechtilé a velmi dobře vyvážené. Dopřejte mu po nalití do skleničky čas a vychutnejte si ho v dobré společnosti a při speciálních příležitostech. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Z 8338. Sauvignon 2018, pozdní sběr, č. šarže 8338****Suché / Znojensko / 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 %	Bezukerný extrakt: 23,0 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Vychutnejte si Sauvignon z ročníku 2018, který nazrával ve velkých dubových sudech v Louckém klášteře. Zajímé vás jeho vůně vanilky, kompotovaného ovoce a bílé broskve. V chuťovém projevu vás potěší jeho mohutná komplexnost, kterou podtrhuje jemná mineralita. Objevíte příchut' 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1461	<b>Znovín Classic Sekt Brut Nature 2021 – Chenin blanc jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l</b>	1461	ne	230 Kč
Z 1446	<b>Znovín Classic Sekt Brut 2021 – Chenin blanc jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l</b>	1446	ne	220 Kč
Z 1457	<b>Znovín Classic Sekt Demi sec 2021 – Chenin blanc jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l</b>	1457	ne	220 Kč
Z 7103 lahve 3 l	<b>Znovín Classic Sekt Demi sec 2007 – Veltlínské zelené jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 3 l</b>	7103	ne	1500 Kč
Z 8432	<b>Znovín Classic Sekt Demi sec 2018 – Svatovavřínecké jakostní šumivé víno, červené, Morava, 0,75 l</b>	8432	ne	220 Kč
Z 9425	<b>Znovín de Lux Brut 2019 – Rulandské bílé a Ryzlink vlašský jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l</b>	9425	ne	250 Kč
Z 9426	<b>Znovín de Lux Demi sec 2019 – Rulandské bílé a Ryzlink vlašský jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l</b>	9426	ne	250 Kč
Z 9416	<b>Znovín De Luxe Rosé Demi sec 2019 – Cabernet Sauvignon jakostní šumivé víno, růžové, Morava, 0,75 l</b>	9416	ne	250 Kč

### Z 1461. Znovín Classic Sekt Brut Nature, jakostní šumivé víno, č. š. 1461



**Brut nature / Morava / 0,75 l**

Teplota: **8–10 °C**

 **Zbytkový cukr:** 0,0 g/l    
  **Kyseliny:** 8,2 g/l    
 % **Alkohol:** 12,5 %

Moderní, svěží, přirozeně zcela suchý sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chenin blanc. 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 1446. Znovín Classic Sekt Brut, jakostní šumivé víno, č. šarže 1446



**Brut / Morava / 0,75 l**

Teplota: **8–10 °C**

 **Zbytkový cukr:** 8,0 g/l    
  **Kyseliny:** 7,8 g/l    
 % **Alkohol:** 12,5 %

Moderní, svěží, ušlechtilý, suchý sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chenin blanc. 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 1457. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 1457



**Demi sec / Morava / 0,75 l**

Teplota: **8–10 °C**

 **Zbytkový cukr:** 37,9 g/l    
  **Kyseliny:** 8,1 g/l    
 % **Alkohol:** 12,5 %

Moderní, svěží, svůdný, příjemně nasládlý sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůdy Chenin blanc. 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 7103. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 2379**

lahev 3 l

**Demi sec / Znojensko / 3 l**Teplota: **8–10°C**

Zbytkový cukr: 43,2 g/l	Kyseliny: 7,2 g/l	Alkohol: 12,0 %
----------------------------	----------------------	--------------------

Moderní, nasládlý, svěží sekt s typickou pikantností a vůní odrůdy Veltlínské zelené, ze kterého je vyroben. Vysokou kvalitu tohoto sektu předurčuje dokonalý výběr základního vína ze znojenské vinařské podoblasti, klasická výroba v lahvích i malý objem výroby šumivého vína ve Znovinu. Doporučujeme pro slavnostní chvíle i chvíle pohody, rodinné oslavy a společenské události. Lahev o objemu 3 litry.

**Z 8432. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 8432****Demi sec / Morava / 0,75 l**Teplota: **8–10°C**

Zbytkový cukr: 48,0 g/l	Kyseliny: 7,3 g/l	Alkohol: 12,0 %
----------------------------	----------------------	--------------------

Určitě zajímavý, svůdně nasládlý, netradiční červený sekt, vyrobený z odrůdy Svatovavřínecké. 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 9425. Znovín De Luxe Brut, jakostní šumivé víno, č. š. 9425****Brut / Morava / 0,75 l**Teplota: **8–10°C**

Zbytkový cukr: 11,2 g/l	Kyseliny: 8,0 g/l	Alkohol: 12,0 %
----------------------------	----------------------	--------------------

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 9426. Znovín De Luxe Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 9426****Demi sec / Morava / 0,75 l**Teplota: **8–10°C**

Zbytkový cukr: 41,1 g/l	Kyseliny: 8,2 g/l	Alkohol: 12,0 %
----------------------------	----------------------	--------------------

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 9416. Znovín De Luxe Rosé Demi sec, jakostní šumivé víno, č. š. 9416****Demi sec / Morava / 0,75 l**Teplota: **8–10°C**

Zbytkový cukr: 45,8 g/l	Kyseliny: 7,9 g/l	Alkohol: 12,0 %
----------------------------	----------------------	--------------------

Nádherný, příjemně nasládlý, růžový sekt z odrůdy Cabernet Sauvignon obohatí všechny slavnostní příležitosti a zároveň přemění i všední dny ve výjimečné. Hleďte tóny malin, kompotovaných jahod a zralých třešní s lehkým dotekem smetany. Na první pohled vás také zaujme jeho sytě růžová barva. Sekt byl vyroben tradiční metodou kvašením v lahvi.

## 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	<b>Ryzlink rýnský 2022, moravské zemské víno, suché</b> Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2227	ne	120 Kč
L 2413	<b>Sauvignon 2024, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2413	ne	120 Kč
L 2220	<b>Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, suché</b> Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2220	ne	120 Kč
L 2207	<b>Chardonnay 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2207	ne	130 Kč
L 2237	<b>Rulandské bílé 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2237	ne	120 Kč
L 2323	<b>Rulandské šedé 2023, moravské zemské víno, suché</b> Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2323	ne	130 Kč
L 2283	<b>Tramín červený 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojemsko, Borotice, 0,75 l	2283	ne	130 Kč
L 2223	<b>Pálava 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2223	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 mineralitou, plná, s jemně pikantní kyselinkou v závěru. Doporučujeme k vepřovému masu, k lehké úpravě ryb, či drůbeže.

### L 2413. Sauvignon 2024, moravské zemské víno, č. šarže 2413



**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



**Zbytkový cukr:**  
16,1 g/l



**Kyseliny:**  
6,6 g/l



**Alkohol:**  
12,0 %



**Bezcukerný extrakt:**  
21,0 g/l

Víno světle zlatavé barvy se zelenkavými odlesky, ve vůni tóny kopriv, angreštu, květu bezu a limetky. Chuť oplývá krásnou svěžestí, je šťavnatá, lehce pikantní, s lehkou stopou minerality v závěru. Doporučujeme ke studeným předkrmům, rybám s výraznější úpravou, ke kozímu sýru.

### 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 mineralitou 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 / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 12,5 g/l Kyseliny: 7,6 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezukerný extrakt: 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 2323. Rulandské šedé 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2323



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 7,5 g/l Kyseliny: 6,6 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezukerný extrakt: 21,4 g/l

Víno zlatožluté barvy, s vůní máslových hrušek a vanilky, v chuti doplněné o tóny čerstvě vymačkané grepové šťávy, navozující nádhernou čerstvost a ovocitost s lehkým náznakem minerality v dlouhé dochuti. Doporučujeme ke kořeněným jídlům, k různým úpravám drůbeže, ke krémovým polévkám.

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



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 14,9 g/l Kyseliny: 5,8 g/l % Alkohol: 12,0 % Bezukerný extrakt: 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 2223. Pálava 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2223



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 17,0 g/l Kyseliny: 7,4 g/l % Alkohol: 12,0 % Bezukerný extrakt: 23,4 g/l

Víno zlatožluté barvy, s vůní čerstvě oloupané mandarinky, vanilkového lusku a lesního medu. Chuti dominuje lahodná harmonie příjemného zbytku cukru a svěží kyselinky, podpořená jemnou kořenitostí v závěru. Doporučujeme ke kořeněným jídlům, paštikám, jemným aromatickým sýrům.

## Moravská zemská vína červená

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2334	Frankovka 2023, moravské zemské víno, suché Znojensko, Borotice, 0,75 l	2334	ne	120 Kč
L 2229	Cabernet Moravia 2022, moravské zemské víno, suché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2229	ne	120 Kč
L 1888 novinka	Cabernet Sauvignon 2018, moravské zemské víno, suché Znojensko, Oleksovice, U lípky, 0,75 l	1888	ne	120 Kč
L 2228	Modrý Portugal 2022, moravské zemské víno, suché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2228	ne	120 Kč

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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:  
2,2 g/l



Kyseliny:  
5,6 g/l



Alkohol:  
13,0 %



Bezcukerný  
extrakt: 30,6 g/l

Tmavě rubínová barva s fialovými odlesky a vůni 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 / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:  
2,1 g/l



Kyseliny:  
5,0 g/l



Alkohol:  
13,0 %



Bezcukerný  
extrakt: 25,2 g/l

Víno tmavě granátové barvy s fialovými odlesky, s vůni 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 1888. Cabernet Sauvignon 2018, moravské zemské víno, č. šarže 1888



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:  
3,2 g/l



Kyseliny:  
4,8 g/l



Alkohol:  
12,0 %



Bezcukerný  
extrakt: 29,3 g/l

Granátová barva, vůně černých třešní, tabáku z doutníkové krabice a černé čokolády. V chuti oceníte plnost, mohutnost, krásnou taninovou strukturu a sametovost v dlouhou doznívající dochuti. Doporučujeme ke zvěřině, k steakům, k jídlům s kořenitými omáčkami.

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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr:  
2,4 g/l



Kyseliny:  
5,9 g/l



Alkohol:  
12,5 %



Bezcukerný  
extrakt: 23,6 g/l

Víno sytě rubínové barvy, s jemnou ovocně květinovou vůní, v níž se snoubí tóny černých třešní, fialek a sušených švestek, s lehkým nádechem kořenitosti. V chuti krásně kulaté, ovocné, s nižší tříslovinou, 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 vlnašský region, vinašská obec, vlniční trat, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2435 novinka	<b>Veltlínské zelené 2024, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2435	ano	170 Kč
L 2320	<b>Ryzlink vlnašský 2023, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2320	ano	170 Kč
L 2313	<b>Ryzlink rýnský 2023, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2313	ano	170 Kč
L 2304	<b>Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Božice, Pustina, 0,75 l	2304	ano	170 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vlnařská obec, vlnařská trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2208	<b>Sylvánské zelené 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2208	ano	<b>170 Kč</b>
L 2236	<b>Chardonnay 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2236	ano	<b>190 Kč</b>
L 2420 <b>novinka</b>	<b>Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, polosladké</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2420	ano	<b>170 Kč</b>
L 2210	<b>Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2210	ano	<b>190 Kč</b>
L 2427 <b>novinka</b>	<b>Tramín červený 2024, výběr z hroznů, sladké</b> Znojensko, Oleksovice, U lípky, 0,75 l	2427	ano	<b>190 Kč</b>
L 2142	<b>Pálava 2021, výběr z bobulí, sladké</b> Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,5 l	2142	ano	<b>195 Kč</b>
L 2440 <b>novinka</b>	<b>Pálava 2024, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,75 l	2440	ano	<b>190 Kč</b>
L 2306	<b>Irsai Oliver 2023, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2306	ano	<b>190 Kč</b>
L 2148	<b>Cabernet Moravia 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2148	ano	<b>170 Kč</b>
L 1834	<b>Cabernet Sauvignon 2018, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Oleksovice, U lípky, 0,75 l	1834	ano	<b>170 Kč</b>
L 2145	<b>Zweigeltrebe 2021, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2145	ano	<b>190 Kč</b>
L 2147	<b>Modrý Portugal 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2147	ano	<b>170 Kč</b>

## L 2435. Veltlínské zelené 2024, pozdní sběr, č. šarže 2435



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



**Zbytkový cukr:**  
6,1 g/l



**Kyseliny:**  
7,0 g/l



**Alkohol:**  
12,5 %



**Bez cukerný  
extrakt: 22,0 g/l**

Zlatožlutá barva, vůně je kombinací tónů čerstvě rozevřeného zeleného hráškového lusu s vůní prašné cesty po letní bouřce. Chuť vás nenechá na pochybách, že máte ve sklenici typického zástupce lechovických, potažmo znojenských Veltlínů. Harmonie, svěžest, pepinatost a nekonečný závěr. Doporučujeme k slaným předkrmům, k hovězímu, k mořským rybám.

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



★ **ocenění**

**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



**Zbytkový cukr:**  
10,2 g/l



**Kyseliny:**  
7,5 g/l



**Alkohol:**  
13,5 %



**Bez cukerný  
extrakt: 22,1 g/l**

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

## L 2313. Ryzlink rýnský 2023, pozdní sběr, č. šarže 2313

**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 14,4 g/l	Kyseliny: 7,4 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 23,1 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	------------------------------

Zelenožlutá barva se zlatavými odlesky, vůně květu mučenky, včelího vosku a červeného jablíčka, které z aroma pozvolně přecházejí do mohutné strukturované chuti, jejíž dominantou je krásný, víno zakulacující a chuťové smysly potěšující zbytek cukru, jenž ruku v ruce se šťavnatou kyselinkou a minerálním podtónem, dotváří komplex aromatického a chuťového zážitku. Doporučujeme k tučnějším pokrmům, uzenému, šunce, různým úpravám ryb a drůbeže.

## L 2304. Sauvignon 2023, pozdní sběr, č. šarže 2304

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 5,2 g/l	Kyseliny: 6,7 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcukerný extrakt: 20,6 g/l
------------------------	-------------------	-------------------	------------------------------

Víno zlatavé barvy vás při prvním přivonění zavede na rozkvetlou louku plnou pestrobarevných kvítků. Stejně tak je rozmanitá škála vůní, ve které naleznete tóny hluchavky, kompotovaného angreštu, pomerančového květu. Chuť je neméně bohatá jako vůně, plná, s mohutnou strukturou, do níž je vkusně zakomponována svěží kyselinka, přispívající k nekonečné dochuti. Doporučujeme k výraznějším úpravám ryb, těstovinám se sýrovými omáčkami, kořenitým jídlům.

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



★ ocenění

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 7,7 g/l	Kyseliny: 6,4 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcukerný extrakt: 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 / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 10,5 g/l	Kyseliny: 7,6 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcukerný extrakt: 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, který vás po prvním doušku zláká k dalšímu a dalšímu ochutnávání. Doporučujeme k mořským plodům a těstovinám.

## L 2420. Rulandské bílé 2024, pozdní sběr, č. šarže 2420

**Polosladké / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 27,1 g/l	Kyseliny: 6,5 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcukerný extrakt: 20,2 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	------------------------------

Víno zlatavé barvy a noblesní vůně, s tóny zralé hrušky, vanilky a čerstvých lískových ořechů. Chuť je stejně okouzlující, plná, extraktivní, se zbytkem cukru, a přitom svěží a velmi elegantní, dlouhotrvající. Doporučujeme k hustším polévkám, k výraznějším paštikám, k dezertům.

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



**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 10,9 g/l	Kyseliny: 6,8 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezucerný extrakt: 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 vyzrállost hroznů této Rulandy. V chuti mineralita, jako by odrážela nashromážděné teplo letního slunce v obláčcích zdejších štěrkopísků, tóny zralých žlutých hrušek a velmi dlouhá dochuť. Doporučujeme ke kořeněným jídlům a těžším úpravám drůbeže.

## L 2427. Tramín červený 2024, výběr z hroznů, č. šarže 2427



**Sladké / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 47,4 g/l	Kyseliny: 6,2 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezucerný extrakt: 24,3 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Zlatavá barva, jako by odrážela paprsky horkého letního slunce, jež modelovaly charakter tohoto noblesního tramínu. Bohatý aromatický projev, tvořený kombinací tónů květů růže a bezového sirupu, si v ničem nezadá s neméně bohatým chuťovým projevem, s dominancí kandovaného tropického ovoce, koření a medu a kořenitou pikantností v dochuti. Doporučujeme k sýrům s modrou plísní, ke kořeněným jídlům.

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



**Sladké / Znojensko / 0,5 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 64,6 g/l	Kyseliny: 7,0 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezucerný extrakt: 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 2440. Pálava 2024, výběr z hroznů, č. šarže 2440



**Polosladké / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 40,1 g/l	Kyseliny: 6,3 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezucerný extrakt: 21,2 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Víno jako by už barvou naznačovalo výjimečnost zážitku, jež nás jeho ochutnáním čeká. Vůně čerstvých i kompotovaných mandarinek, josty a lučního medu. A chuť? Ta vám navodí pocit, jako byste právě kousli do zralé, šťavnaté broskve, jejíž slupka se přilepí na patro a po jazyku a do krku se vám rozleje voňavá sladká broskvová šťáva. Lahodný pocit ještě umocní příjemná kyselinka a medová zralost v dochuti. Doporučujeme k aromatickým sýrům, dezertům, k foie gras.

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

**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C



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

Víno světle žluté barvy, které vás, hned při prvním přivonění, nenechá na pochybách, že jde o jednu z nejaromatictějších odrůd našich vinic. Tato vůně je až omamující. Jako byste přivoněli k flakonu ikonického parfému. Vaším vjemům se rozprostře nepřeborná 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 2148. Cabernet Moravia 2021, pozdní sběr, č. šarže 2148

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 3,3 g/l	Kyseliny: 5,8 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcukerný extrakt: 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 tříslovinou 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 / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 2,4 g/l	Kyseliny: 5,3 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcukerný extrakt: 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 tříslovinou. Víno je mohutné, sametové, s dlouhým závěrem. Doporučujeme k hovězímu masu, ke zvěřině, biftekům a k jidlům s kořeněnými omáčkami.

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

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 0,7 g/l	Kyseliny: 4,6 g/l	% Alkohol: 14,5 %	Bezcukerný extrakt: 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 tříslovinou 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 / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 2,3 g/l	Kyseliny: 5,8 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcukerný extrakt: 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 tříslovinou 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	<b>Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Znojemsko, Božice, Pustina, 0,75 l	2128	ano	220 Kč
L 2418 <b>novinka</b>	<b>Rulandské šedé 2024, výběr z hroznů, polosuché</b> Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2418	ano	220 Kč
L 2133	<b>Chardonnay 2021, výběr z hroznů, sladké</b> Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2133	ano	220 Kč
L 2330	<b>Cabernet Moravia 2023, výběr z hroznů, suché</b> Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2330	ano	220 Kč
L 2332	<b>Zweigeltrebe 2023, výběr z hroznů, suché</b> Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2332	ano	220 Kč
L 2318	<b>Ryzlink rýnský 2023, výběr z bobulí, sladké</b> Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,5 l	2318	ano	220 Kč
L 2321 <b>novinka</b>	<b>Pálava 2023, výběr z bobulí, sladké</b> Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,5 l	2321	ano	220 Kč
L 2322 <b>novinka</b>	<b>Ryzlink vlašský 2023, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojemsko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2322	ano	220 Kč
L 2444 <b>novinka</b>	<b>Frankovka 2024, výběr z hroznů, suché</b> Znojemsko, Lechovice, U Zámku, 0,75 l	2444	ano	220 Kč

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



★ ocenění

**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



☀️ **Zbytkový cukr:** 9,4 g/l    ⚙️ **Kyseliny:** 7,8 g/l    % **Alkohol:** 13,0 %    💧 **Bezcukerný extrakt:** 25,0 g/l

Barva vína je zlatožlutá a hned s prvním přivoněním odkryje své karty, kdy přízná, 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 tříslovinou, 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 2418. Rulandské šedé 2024, výběr z hroznů, č. šarže 2418



**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



☀️ **Zbytkový cukr:** 16,5 g/l    ⚙️ **Kyseliny:** 6,6 g/l    % **Alkohol:** 13,0 %    💧 **Bezcukerný extrakt:** 21,8 g/l

Víno odkazující na tradici našich předků, vyrobené prastarou metodou batonnage, tedy pravidelným mícháním na jemných kvasničných kalech. To vínu dodá specifické parametry v barvě, vůni a chuti. Barva je intenzivnější, ve vůni se objevují tóny jemné krémovosti, nádherně doplňující bohatou ovocnost s tóny meruněk, manga a zralých červených pomerančů. Chuť je sametová, plná, s bohatou strukturou a medovým podtónem v závěru. Doporučujeme k hutným kořeněným jídlům, k těžším úpravám drůbeže, k žrajcím sýrům.

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



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 51,3 g/l	Kyseliny: 7,4 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezcukerný extrakt: 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 uočíte vůni sladkého citronu, v kombinaci s vůní vlašských ořechů v lučném 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 2330. Cabernet Moravia 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2330



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr: 3,0 g/l	Kyseliny: 5,0 g/l	Alkohol: 13,5 %	Bezcukerný extrakt: 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 prezentují ve formě marmelády a spolu s intenzivní tříslovinou a plným tělem, formují do úžasného chuťového projevu. Doporučujeme k tmavým masům, uzenému a kořeněným omáčkám.

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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr: 2,3 g/l	Kyseliny: 5,7 g/l	Alkohol: 14,5 %	Bezcukerný extrakt: 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 nejvzrůlejších hroznů. Mohutnost, plnost a úžasná ovocnost, robustní a velmi elegantní tříslovina, dlouhá 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 / Znojensko / 0,5 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 111,8 g/l	Kyseliny: 7,2 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezcukerný extrakt: 34,7 g/l
-----------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------------

Další z démantů na pomyslném kletou 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.

## L 2321. Pálava 2023, výběr z bobulí, č. šarže 2321



Sladké / Znojensko / 0,5 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 69,1 g/l	Kyseliny: 6,9 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezcukerný extrakt: 22,3 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	---------------------------------

Že se této odrůdě v našich vinicích daří, dokazuje další z lechovických bobulových Pálav, tentokrát poprvé v této kategorii z viniční trati Stará hora v Božicích. Přivoňte, ochutnejte a dáte za pravdu předchozím slovům. Ta barva, to jsou

ve sklenici zrcadlíci se sluneční paprsky. Vůně čerstvě oloupané mandarinky, přidané do mísy červeného pomela. Chuť, to je slunce v tekutém stavu, nektar, oplývající nádhernou výzrálostí, plností a mohutností. Doporučujeme k sýrům s modrou plisní, k ovocným dezertům.

## L 2322. Ryzlink vlašský 2023, výběr z hroznů, č. šarže 2322



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 23,2 g/l Kyseliny: 6,5 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezucerný extrakt: 21,7 g/l

Stará hora a Ryzlink vlašský, dva pojmy, které dohromady parádně fungují. Po významných úspěších předchozích ročníků, tentokrát poprvé ve výběru z hroznů. A jsme přesvědčeni, že se to námáhně povedlo. Vůně přímo překypující vůní květů rozkvetlé louky, s příměsí angreštu, sladké limety a do chuti přecházející tóny žlutého ovoce, vkusně doplňující harmonii a výzrálost tohoto výběru. Doporučujeme k jemným paštíkám, k šunce a vepřové pečení, k bílým sýrům.

## L 2444. Frankovka 2024, výběr z hroznů, č. šarže 2444



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 3,6 g/l Kyseliny: 5,6 g/l % Alkohol: 13,0 % Bezucerný extrakt: 29,5 g/l

Vůbec poprvé vám z našich vinic nabízíme Frankovku ve výběru z hroznů. Konkrétně z viniční trati U Zámku v Lechovicích. Ideální klimatické podmínky během vegetace, nádherný podzim a skvělá viniční trať. Kombinace, která stoříla takhle krásnou Frankovku. Nádherná granátová barva, vůně lesních ostružin, jader peckovin, perníku a tabákové krabice. Mohutná, extraktivní chuť se sametovým tríslem a hebkostí vybízející k dalšímu doušku. Doporučujeme k pečeným masům, k těstovinám v kořenité úpravě, ke zrajícím i bílým sýrům.

## 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 2397	Veltlínské zelené 2023, VOC Znojmo, suché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2397	ano	190 Kč
L 2294	Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, suché Znojensko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2294	ano	190 Kč
L 2398	Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, polosuché Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2398	ano	190 Kč

## L 2397. Veltlínské zelené 2023, VOC Znojmo, č. šarže 2397



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 4,7 g/l Kyseliny: 6,9 g/l % Alkohol: 13,0 % Bezucerný extrakt: 23,7 g/l

Víno světle žluté barvy se zelenavými odlesky, s vůní lučních květů a lipového medu. V chuti ucítíte výzrálost hroznů, na níž se významnou měrou podílely oblázky křemene od Kolářova sklepa, s nakumulovaným teplem od intenzivního slunečního svitu. K tomu nádherný minerální podtón a svěží kyselinka v závěru. Doporučujeme k uzeným masům, k hovězímu, k rýzným omáčkám.

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



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 5,3 g/l    Kyseliny: 6,5 g/l    % Alkohol: 12,5 %    Bezcukerný extrakt: 22,3 g/l

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

## L 2398. Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, č. šarže 2398



★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 13,1 g/l    Kyseliny: 7,2 g/l    % Alkohol: 13,5 %    Bezcukerný extrakt: 22,3 g/l

Víno zlatavé barvy s odlesky slunečních paprsků, s vůní čerstvě meruňkové šťávy a dužniny červeného pomeranče. V chuti se objeví limetková kůra a společně s tóny ananasového kompotu v dochuti, dokreslují plnost a mohutnost tohoto ryzlinku. Doporučujeme k masitým pokrmům, k uzenému, k orientální kuchyni.

## Růžová vína

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vinařská obec, viniční trat, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2214	Frankovka rosé 2022, moravské zemské víno, polosladké Znojensko, Božice, 0,75 l	2214	ne	120 Kč
L 2213	Zweigeltrebe rosé 2022, moravské zemské víno, polosladké Znojensko, Božice, 0,75 l	2213	ne	120 Kč
L 2217	Cabernet Moravia rosé 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2217	ne	120 Kč

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



Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 31,3 g/l    Kyseliny: 6,2 g/l    % Alkohol: 11,5 %    Bezcukerný extrakt: 21,2 g/l

Růžové víno s meruňkovými odlesky 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 / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 32,3 g/l    Kyseliny: 6,6 g/l    % Alkohol: 11,0 %    Bezcukerný 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



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 6–8 °C

Zbytkový cukr:  
16,0 g/lKyseliny:  
6,8 g/lAlkohol:  
11,0 %Bezcukerný  
extrakt: 22,7 g/l

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

## Vína ledová a slámová

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vlnařská obec, vlniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 1526	Frankovka 2015, slámové víno, sladké Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,2 l	1526	ano	400 Kč
L 2232	Ryzlink rýnský 2022, slámové víno, sladké Znojensko, Oleksovice, U lípky, 0,2 l	2232	ano	500 Kč
L 2150	Cabernet Sauvignon 2021, slámové víno Znojensko, Oleksovice, U lípky, 0,2 l	2150	ano	400 Kč
L 2152	Cabernet Sauvignon 2021, ledové víno, sladké Znojensko, Oleksovice, U lípky, 0,2 l	2152	ano	400 Kč
L 2234	Pálava 2022, ledové víno, sladké Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,2 l	2234	ano	500 Kč
L 2335	Ryzlink rýnský 2023, ledové víno, sladké Znojensko, Božice, Stará hora, 0,2 l	2335	ano	500 Kč

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



Sladké / Znojensko / 0,2 l

Teplota: 8–10 °C

Zbytkový cukr:  
180,1 g/lKyseliny:  
6,7 g/lAlkohol:  
11,0 %Bezcukerný  
extrakt: 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 zakvácí 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 / Znojensko / 0,2 l

Teplota: 8–10 °C

Zbytkový cukr:  
174,0 g/lKyseliny:  
7,3 g/lAlkohol:  
10,0 %Bezcukerný  
extrakt: 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 / Znojensko / 0,2 l**

 Teplota: **8–10°C**
 Zbytkový cukr: **206,8 g/l**
 Kyseliny: **8,9 g/l**
 Alkohol: **9,0 %**
 Bezcukerný extrakt: **47,9 g/l**




Cabernet Sauvignon ve slámové variantě s nádhernou měděnou barvou se zlatými 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 / Znojensko / 0,2 l**

 Teplota: **8–10°C**
 Zbytkový cukr: **205,6 g/l**
 Kyseliny: **7,6 g/l**
 Alkohol: **8,5 %**
 Bezcukerný extrakt: **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 / Znojensko / 0,2 l**

 Teplota: **8–10°C**
 Zbytkový cukr: **268,0 g/l**
 Kyseliny: **9,0 g/l**
 Alkohol: **9,0 %**
 Bezcukerný extrakt: **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.

## L 2335. Ryzlink rýnský 2023, ledové víno, č. šarže 2335


**Sladké / Znojensko / 0,2 l**

 Teplota: **8–10°C**
 Zbytkový cukr: **255,0 g/l**
 Kyseliny: **8,2 g/l**
 Alkohol: **9,0 %**
 Bezcukerný extrakt: **55,4 g/l**





Okouzující zlatožlutá barva poledního slunce. Ohromující vůně lipového květu a vanilkového lusku na strouhané limetkové kůře. V uchvacující chuti mohutného zbytkového cukru se odráží hebkost kandovaných datlí a svěžest domácího meruňkového kompotu. Doporučujeme vychutnávat ke zmrzlínám, dezertům s marmeládou a různým druhům sýrů.

## 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 2395	<b>Frizzante Muškát moravský 2023, moravské zemské víno, suché</b> Znojensko, Borotice, 0,75 l	2395	ne	<b>130 Kč</b>
L 2388 <b>novinka</b>	<b>Frizzante Sauvignon 2023, moravské zemské víno, polosladké</b> Znojensko, Božice, 0,75 l	2388	ne	<b>130 Kč</b>

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 2273 novinka	Frizzante Zweigeltrebe rosé 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, Božice, 0,75 l	2273	ne	130 Kč
L 2383 novinka	Frizzante Frankovka 2023, moravské zemské víno, sladké Znojemsko, Oleksovice, 0,75 l	2383	ne	130 Kč

## L 2395. Muškát moravský 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2395



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr:  
4,0 g/l



Kyseliny:  
6,5 g/l



Alkohol:  
11,5 %



Bezcukerný  
extrakt: 24,1 g/l



Víno s obsahem oxidu uhličitého, jenž podporuje ovocnou chuť a svěžest vína. Základem je tiché víno odrůdy Muškát moravský, které určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká ve víně za pomoci 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.

## Z 2388. Sauvignon 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2388



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr:  
28,6 g/l



Kyseliny:  
6,8 g/l



Alkohol:  
11,5 %



Bezcukerný  
extrakt: 21,2 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 pomoci 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 2273. Zweigeltrebe rosé 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2273



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr:  
16,4 g/l



Kyseliny:  
7,0 g/l



Alkohol:  
11,5 %



Bezcukerný  
extrakt: 20,9 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 pomoci 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 2383. Frankovka 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2383



Sladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr:  
47,6 g/l



Kyseliny:  
5,3 g/l



Alkohol:  
11,5 %



Bezcukerný  
extrakt: 23,5 g/l



Perlivé svěží víno s ovocnou chutí. Základem je tiché víno odrůdy Frankovka, která určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká ve víně za pomoci 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 vlnařský region, vlnařská obec, vlniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2385 <b>novinka</b>	<b>Sekt Lechovice Brut Sauvignon 2023</b> jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2385	ne	250 Kč
L 2271 <b>novinka</b>	<b>Sekt Lechovice Demi sec Chardonnay 2022</b> jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2271	ne	250 Kč
L 2277 <b>novinka</b>	<b>Sekt Lechovice Rosé Demi sec Zweigeltrebe 2022</b> jakostní šumivé víno růžové, Morava, 0,75 l	2277	ne	250 Kč
L 2185 <b>novinka</b>	<b>Sekt Vranov Brut Sauvignon výlov 2023</b> Zrálo na dně Vranovské přehrady jakostní šumivé víno bílé, Morava, 0,75 l	2185	ne	900 Kč

### L 2385. Sauvignon 2023, jakostní šumivé víno, č. šarže 2385



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C


 Zbytkový cukr:  
8,8 g/l

 Kyseliny:  
7,3 g/l

 Alkohol:  
12,0 %

 Bezukerný  
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 2271. Chardonnay 2022, jakostní šumivé víno, č. šarže 2271



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C


 Zbytkový cukr:  
35,8 g/l

 Kyseliny:  
7,2 g/l

 Alkohol:  
12,0 %

 Bezukerný  
extrakt: 21,5 g/l

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

### L 2277. Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní šumivé víno, č. šarže 2277



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C


 Zbytkový cukr:  
34,2 g/l

 Kyseliny:  
6,5 g/l

 Alkohol:  
12,0 %

 Bezukerný  
extrakt: 23,7 g/l

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

### L 2185. Sauvignon – výlov 2023, jakostní šumivé víno, č. šarže 2185

Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C


 Zbytkový cukr:  
6,7 g/l

 Kyseliny:  
6,9 g/l

 Alkohol:  
12,0 %

 Bezukerný  
extrakt: 22,1 g/l

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 citrusů, angraštu, čerstvě pokosené louky a včelího vosku, postupně se projevující v plné, komplexní chuti, podpořené jemnou mineralitou a šťavnatou kyselinkou v závěru.



# Nabídka vinařských předmětů

**Vážení zákazníci, na některých předmětech naleznete staré logo Znovínu. Tyto předměty doprodáváme. Na fotografiích 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, rozvázkovou službou nebo nechat doručit do distribučního centra. Můžete je také osobně zakoupit v našich prodejnách ve Znojmě, a to v Louckém klášteře a na Horní České 2.

## Magnetky

Edice magnetek s našimi „zvířátky“. Na magnetkách jsou díla autorů z naší obrazové galerie v Louckém klášteře.

Velikost 48 x 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 logem Znovínu.

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



## Vývrtka na víno

Praktická vývrtka na principu dvojité páky. Vývrtku lze také použít jako otvírák na láhve a nůž na řezání záklopek. Vývrtka je opatřena 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: P68.**

**Objednávkové číslo – náhradní zátky: P13, cena: 100 Kč.**

## 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 vychladte 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. Chladíč je opatřen logem Znovínu.

**Cena: 700 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P49.**

Ke chladíči je možné zakoupit i náhradní chladicí 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 nabízíme objemu 250 ml, 350 ml nebo sektové. Na podstavci každé skleničky jsou uvedena loga obou vinařství.

**Cena 100 Kč/1 ks.**

**Objednávkové číslo:**

**Sklenička 350 ml P63,**

**Sklenička 250 ml P76,**

**Sklenička na sekt P65**



## 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 opláchnete vodou a osušte.

**Cena: 35 Kč/2 ks. Objednávkové číslo: P70.**



## Olej z hroznových jader

Při výrobě vína vznikají po vylisování hroznů tzv. matoliny, ze kterých lze šetrným mechanickým způsobem oddělit hroznová jádérka, která obsahují mnoho cenných látek. Z usušených, vyčištěných a rozdrčených jáderek 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 organismus. 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 2x 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 Louckém 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 výrokové řadě jsme připravili tričko s obrázkem rosničky v antracitové barvě nejen v pánském, ale i v dámském (prořmutém) provedení.

**Velikosti: dámské – M, L, XL, XXL, pánské – M, XXL.**

**Cena: 195 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P61.**

## Polokošile Ještěrka zelená

Polokošile trávově zelené barvy s obrázkem Ještěrky zelené, který ladí s naší výrokovou řadou. Na levém rukávu

je staré logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (prořmutém) 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: 290 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P46.**



## Polokošile Ledňáček říční

Černá polokošile s obrázkem Ledňáčka říčního doplňuje naši stejnojmennou výrokovou řadu. Na rukávu je natištěné staré logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (prořmutém) provedení. Polokošile je vyrobená z bavlny a polyesteru, je příjemná na nošení a po vyprání neztrácí barvu ani tvar.

**Velikosti: dámské – S, M, L, XL, XXL, pánské – S, M, L, XL, XXL.**

**Cena: 520 Kč/1 ks.**

**Objednávkové číslo: P52.**

## Polokošile πnot noir ~ 3,14

Polokošile v tmavě modré barvě s výrazným stříbrným logem πnot. Na rukávu je natištěné staré logo Znovínu. Je k dostání v pánském i dámském (prořmutém) 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, XXL.**

**Cena: 500 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P57.**



## Polokošile Vinum Infernum



Polokošile s logem Vinum Infernum (vína z Pekla). Na rukávu je staré logo Znovínu.

**Velikosti:** dámské – M, L, XL, XXL, pánské – S, M, L.

**Cena 570 Kč/1ks. Objednávkové číslo: P62.**

## Tričko „Ještě skleničku?“

Pohodlné tričko s nápisem na přední straně „Ještě skleničku?“ a na zádech „Ještě skleničku!“ Na rukávu a na zádech je logo Znovínu.

**Velikosti:** dámské – S, M, L, XL, XXL, pánské – M, L, XL, XXL.

**Cena 290 Kč/1ks. Objednávkové číslo: P75.**



## Tričko s logem Vinné sklepy Lechovice

Tričko má výraznou zelenou barvu a je na něm vyšitě 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-doplanky](http://www.znovin.cz/vinarske-doplanky)



# 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

Ceník přepravy vína 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

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](mailto:messenger@znovin.cz).

## 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](http://www.znovin.cz). Kontakt: Odbytové oddělení – Znovín Znojmo, a.s., 671 22 Šatov 404, tel.: 515 266 622, [rozvazkova@znovin.cz](mailto:rozvazkova@znovin.cz). Vaše objednávka bude vyřízena do čtrnácti dnů s výjim-

kou 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 mů-

žete 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](mailto: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 lahvové 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](mailto:prodejna.louka@znovin.cz)

6. 1.–28. 2.: Po–Pá 9.00–18.00, So 9.00–12.00  
1. 3.–31. 12. 2025: Po–Ne 9.00–18.00

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



### 3 Prodejna sudových vín v Louckém klášteře, Znojmo

☎ 602 721 134

✉ kladivo@znovin.cz

6. 1.–28. 2.: Po–Pá 9.00–18.00, So 9.00–12.00  
1. 3.–31. 12. 2025: Po–Ne 9.00–18.00

Zakoupíte zde i různé typy sýrů a jiné pochutiny. **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 (nádvoří Louckého kláštera ve Znojmě)

☎ 721 952 180

✉ znojmo@vslechovice.cz

1. 10. 2024–30. 4. 2025:  
Po–Ne 9.00–19.00  
1. 5.–30. 9. 2025:  
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. 2024–30. 4. 2025:  
Po–Ne 9.00–19.00  
1. 5.–30. 9. 2025:  
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](http://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](mailto: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

☎ 604 525 920

✉ marekhubel@seznam.cz

Příjem objednávek do úterý  
do 14.00 hod.

Termín závozu každý čtvrtek.

Po–Pá 13.00–22.00

So 15.00–22.00

Ne 15.00–21.00

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)

☎ 733 182 834

✉ info@ukralovnyelisky.cz

Příjem objednávek do úterý  
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Út–So 16.00–21.00

Vhodná telefonická domluva,  
možný i jiný termín.

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

### 3 České Budějovice Distribuční centrum „Malá scéna“

Senovážné nám. 248/2, České Budějovice

☎ 792 775 258

✉ malascena3@seznam.cz

Příjem objednávek do úterý  
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Po 9.00–11.00, 15.30–17.00

Út 15.30–17.00

Čt 15.30–17.00

Café bar, pronájem prostor pro školení, akce, svatby, firmy. Bezbariérový přístup, parkoviště v místě.

**Platba možná i kartou.**

### 4 Frýdek- Místek SUDOVKARNA.CZ

Bezučova 2449, Frýdek-Místek

☎ 739 731 744

✉ mistek@sudovkarna.cz

Příjem objednávek do pondělí  
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

Po–Pá 9.00–19.00

So 9.00–13.00

Kompletní nabídka lahvočných 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

☎ 607 109 000

✉ info@zacen.cz

Příjem objednávek do úterý  
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu čtvrtek – sudý týden.

Po–Ne 8.00–18.00

Od 24.12. do 15.1. je obvykle zavřeno,  
odběr možný po tel. domluvě.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

☎ 495 809 147

✉ distribuce@muller-pharma.cz

Příjem objednávek do úterý  
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu čtvrtek – sudý týden.

Po–St, Pá 7.00–15.00

Čt 7.00–17.00

Vybraná nabídka vín, parkoviště v areálu. **Platba možná i kartou.****7 Cheb Distribuční centrum Sklípek Cimca**

Javorová 2116/18, 350 02 Cheb 2

☎ 737 980 453

✉ sklipekcimca@gmail.com

Příjem objednávek do středy  
do 14.00 – sudý týden.

Termín závozu pátek – sudý týden.

Po 10.00–17.00

St 10.00–17.00

Pá 9.00–17.00

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

☎ 725 955 686

✉ oplutocv@seznam.cz

Příjem objednávek do středy  
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu pátek – lichý týden.

Po–Pá 8.00–15.00

So 9.00–12.00

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

☎ 724 001 860, 602 694 111

✉ adlerka@filipinum.cz

Příjem objednávek do pondělí  
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–Pá 9.00–17.00

V jinou dobu lze víno vyzvednout v přílehlé  
restauraci po předchozí dohodě do 20.00.  
V tomto případě platba jen hotově.Lahvová vína, bezbariérový přístup, v blízkosti hotelu U Černého medvěda, parkoviště, možnost zajištění degustace znovinských vín pro skupiny ve stylové vinárně. **Platba možná i kartou.****10 Jaroměřice nad Rokytou Vinotéka Rosnička, s.r.o.**

Komenského 996, Jaroměřice nad Rokytou

☎ 725 937 597

✉ info@vinotekarosnicka.cz

Příjem objednávek do pondělí  
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–So 8.30–19.00

Kompletní sortiment lahvových a stáčených vín, vinařské doplňky, sýry, prémiové rумы, doutníky, náramky, dárkové balíčky, parkoviště, bezbariérový přístup. **Platba možná i kartou.****11 Jihlava U Adély**

Žižkova 56, Jihlava

☎ 733 736 661

✉ objednavky@rcpecivo.cz

Příjem objednávek do neděle  
do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Pá 6.00–16.30

Po dobu letních prázdnin:

Po–Pá 7.00–15.30

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

☎ 353 225 752

✉ info@flora-centrum.cz

Příjem objednávek do středy do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu pátek – sudý týden.

Po–Pá 8.00–18.00

So 8.00–14.00

Ne 9.00–14.00

Vybraná nabídka vín, bezbariérový přístup, parkoviště, široká nabídka květin. **Platba možná i kartou.****13 Kolín Distribuční centrum Euphoria**

V Opletkách 828, Kolín 4

☎ 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.

Po–Čt 8.00–12.00, 13.00–16.00

So 9.00–11.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

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

☎ 541 424 344

✉ sklad@michl-motorsport.cz  
jmichl@michl-motorsport.cz

Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Po–Pá 7.30–17.00

Většina sortimentu znovinských 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

☎ 771 202 001

✉ vino@artscale.cz

Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Čt 8.30–16.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Vybraná nabídka vín, možnost objednávky z celé nabídky znovinských vín. Bezplatné parkoviště před prodejnou.

**Platba možná i kartou.****16 Mladá Boleslav JABLUM CZECH – KÁVOVÉ CENTRUM**

Bezděčín 113, Mladá Boleslav

☎ 602 457 368, 312 312 077

✉ znovin@jablum.cz

Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Pá 9.00–17.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Široká nabídka lahvových vín, bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba možná i kartou.****17 Olomouc Vinotéka Drexler**

Dobnerova 1366/25b, Olomouc

☎ 608 879 193

✉ miroslavdrexler@gmail.com

Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu středa – sudý týden.

Po–Pá 9.00–18.00

So 9.00–12.00

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)

☎ 732 718 334

✉ centrum@vinazeznovina.cz

Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

St–Pá 15.00–19.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Vybraná nabídka lahvových vín Znovína 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

☎ 466 799 440, 724 022 362

✉ eliher@eliher.cz

So–Ne 9.00–18.00

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

☎ 731 002 952, 382 216 884

✉ holidays@iol.cz

So 9.00–12.00

Příjem objednávek do úterý  
do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Široká nabídka znovinských i lechovických vín, parkoviště. **Platba možná i kartou.****21 Plzeň-Doubravka Znojemská vinotéka**

Staniční 32, Plzeň-Doubravka

St, Čt, Pá 14.00–19.00

☎ 602 453 067, 607 941 714

✉ b.ebenlendr@seznam.cz

So 10.00–13.00

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 znovinských vín na Proutěně**

Proutěná 408, Praha 4-Újezd

Po zavřeno

☎ 602 193 637

✉ slama@znovin.cz

Út–Pá 15.00–19.00

Příjem objednávek do pondělí  
do 14.00 hod.

Termín závozu každou středu.

So po předchozí telefonické domluvě  
od 9.00–11.00Celý sortiment lahvových znovinských 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 znovinských 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

☎ 777 293 392

✉ putovanihrocha@seznam.cz

V jinou dobu po předchozí domluvě,  
vchod z ulice Gabčíkova.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 Příšovice (Turnov) Zahradní centrum DIKÉ**

Příšovice 224, Turnov

☎ 777 794 469, 603 541 449

✉ obchod@dike-centrum.cz

Příjem objednávek do neděle do 14.00 hod. – sudý týden.

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Pá 8.00–16.00  
So 8.00–14.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Vybraná nabídka znoviných i lechovických vín. Bezbariérový přístup z parkoviště. **Platba možná i kartou.****26 Sušice BLOHMANN spol. s r.o.**

Nádražní 284, Sušice I

☎ 731 482 242

✉ info.susice@blohmann.cz

Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Po–Pá 8.00–16.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Nově nabídka vybraných znoviných a lechovických vín za katalogové ceny. Parkování přímo u DC. Po domluvě možné soukromé degustace. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodeje.****27 Třinec LIKOP, s.r.o.**

Dolní Líštná 60, Třinec

☎ 735 171 636, 558 335 709

✉ vinoteka@likop.cz

Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

Po–Pá 7.30–15.30

Distribuční centrum a prodejna vín ze Znovína a Lechovic – široký výběr lahvových vín i Bag-in-boxů za výhodné ceny. Bezbariérový přístup, parkoviště a **možnost platby kartou.****28 Ústí nad Labem Café Maryša**

Velká hradební 49, Ústí nad Labem

☎ 721 945 653

✉ cafe.marysa@gmail.com

Příjem objednávek do středy do 14.00 – lichý týden.

Termín závozu pátek – lichý týden.

Po–Pá 8.30–18.30

Vybraná nabídka znoviných i lechovických vín, možná konzumace vín přímo v Café Maryša, venkovní i vnitřní posezení, parkoviště v areálu knihovny. **Platba možná i kartou.****29 Valašské Meziříčí Life consulting s.r.o.**

Křižná 32/2, Valašské Meziříčí

☎ 604 400 317

✉ info@lifeconsulting.cz

Příjem objednávek do pondělí do 14.00 hod. – lichý týden.

Termín závozu středa – lichý týden.

Po–Pá 8.00–15.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Široká nabídka znoviných i lechovických lahvových vín. **Platba možná i kartou.****30 Zlín-Pršténě Obchůdek na Návisi, prodej a distribuční centrum vín firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Náves 36, Zlín-Pršténě

☎ 603 223 177

✉ vino@ck-ra.cz

Příjem objednávek do úterý do 14.00 hod.

Termín závozu každý čtvrtek.

Po 11.00–12.00, 13.00–18.00  
Út–Čt 10.00–12.00, 13.00–18.00  
Pá 10.00–12.00, 13.00–16.00

V jinou dobu po předchozí telefonické domluvě.

Současná i archivní znovinská 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 využít i e-mail: [boxy@znovin.cz](mailto: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 naskládňování 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) naskládňuje 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](mailto:odbyt@znovin.cz), tel.: 515 266 622.**

**Cena ročního nájmu:**

<b>kapacita do 100 lahví</b>	<b>600 Kč</b>
<b>do 150 lahví</b>	<b>1 300 Kč</b>
<b>do 200 lahví</b>	<b>1 500 Kč</b>
<b>nad 200 lahví</b>	<b>2 000 Kč.</b>

## 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 vysoko-

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 Kubíkové, 515 266 638.
  - 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](mailto:odbyt@znovin.cz). Momentálně nedisponujeme boxy o kapacitě 100 lahví.

školského 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 zapla-

títe předem na náš účet na základě zaslání 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](mailto:odbyt@znovin.cz), tel.: 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**. V případě zájmu nás kontaktuje na e-mailu [odbyt@znovin.cz](mailto:odbyt@znovin.cz), nebo na 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)
20	Puzzle Lacerta viridis (1 ks)
20	Puzzle Ledňáček říční (1 ks)
22	Frankovka 0,75 l (1 ks)
25	Müller Thurgau 0,75 l (1 ks)
25	Ryzlink rýnský, moravské zemské, Vinné sklepy 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, Vinné sklepy 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, Vinné sklepy Lechovice 0,75 l (1 ks)
45	1 láhev dle výběru z řady Blue Line, Vinné sklepy Lechovice (1 ks)
45	Znovín Classic Sekt Demi sec (1 ks)
50	Sekt Sauvignon Brut, Vinné sklepy Lechovice (1 ks)
50	Vývrtka s logem Znovínu (1 ks)
102	Skleničky 350 ml s logem Znovínu a Vinných sklepů Lechovice na podstavci (6 ks)
102	Sklenička 250 ml s logem Znovínu a Vinných sklepů Lechovice na podstavci (6 ks)
140	Polokošile Vinum Infernum, Ledňáček říční nebo Pinot (1 ks dle vašeho výběru, podle dostupných velikostí)
150	Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 100 lahví (1 ks)
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 zaslání 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. Pokud máte „Znovínky“ jako dárek, zašleme vám e-mailem dárkový poukaz. 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](http://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. Pokud máte zájem o více informací, kontaktuje nás na: [znovinky@znovin.cz](mailto: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 poukazy 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](http://www.znovin.cz)

Poukazy lze zakoupit v hodnotě 500 Kč, 1 000 Kč a 2 000 Kč.

Poukaz zakoupíte v e-shopu v sekci Služby 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](mailto:iva.kelova@znovin.cz), nebo tel.: 702 214 145, 515 266 633.



# Plánované akce na rok 2025

## Kalendář vybraných akcí v roce 2025

Datum konání akce	Název akce
5. 4. 2025	Otevření sezony Vinařského turistického programu
19. 4. 2025	Den Znovín Walkingu
10. 5. 2025	Festival vín VOC Znojmo
8.–10. 5. 2025	Jarní putování po vinicích Znojemska
15.–17. 5. 2025	Jarní putování po vinicích Znojemska
23. a 24. 5. 2025	Jarní putování po vinicích Znojemska
30. a 31. 5. 2025	Jarní putování po vinicích Znojemska
14. 6. 2025	Na kole z vinice do vinice (pořádají Vinné sklepy Lechovice)
4. 7.–29. 8. 2025	Letní degustace v Louckém klášteře ve Znojmě (vždy v pátek)
10.–27. 7. 2025	Hudební festival Znojmo
11. 7. 2025	Noční prohlídky Znojma se znovínským vínem (BALANCE coffee & wine)
12. 7. 2025	Na kole z vinice do vinice (pořádají Vinné sklepy Lechovice)
2. 8. 2025	Výlov sektu z Vranovské přehrady (pořádají Vinné sklepy Lechovice)
8. 8. 2025	Noc svatého Vavřínce na vinici Peklo v Šatově
14. 8. 2025	Noční prohlídky Znojma se znovínským vínem (BALANCE coffee & wine)
6. a 7. 9. 2025	Kolo pro život Znojmo Burčák Tour
12.–14. 9. 2025	Znojmské historické vinobraní, Znojmo
20. 9. 2025	Tour de burčák po vinařských stezkách Znojemska
26. a 27. 9. 2025	Burčákfest
1. 10. 2025	Konec sezony Vinařského turistického programu
23.–25. 10. 2025	Podzimní putování po sklepích
30. 10.–1. 11. 2025	Podzimní putování po sklepích
7. a 8. 11. 2025	Podzimní putování po sklepích
14. a 15. 11. 2025	Podzimní putování po sklepích

**Vyhrazujeme si možnost změny termínu. Pro aktuální informace o akci, které se chcete zúčastnit, sledujte náš web a sociální sítě.**

## Den Znovín Walkingu – sobota 19. 4. 2025 procházka s holemi a vínem

Den Znovín Walkingu se letos uskuteční 19. dubna. Přijďte k nám a zúčastněte se této oblíbené outdoorové akce. Není podmínkou účastnit se akce s walkingovými holemi, ale určitě je doporučujeme.

Od letošního roku není potřeba se přihlašovat předem. Stačí přijít k registraci v den konání akce. Registrace proběhne mezi 9.00 a 11.00 hodinou v sídle naší firmy (Šatov 404, 671 22). Po zaplacení registračního



poplatku získáte: bločky na ochutnávku vín, „startovací“ lahvičku vína 0,187 l, mapku a skleničku.

Na stanovištích si také můžete zakoupit další vzorky vín. V Šatově u sídla firmy je možné zaparkovat auto nebo autobus.

Na trasu můžete vyrazit individuálně v kterýkoliv čas po registraci. Ti, kteří se neodvažují absolvovat okruh samostatně, se mohou připojit k našemu průvodci, který vyrazí v 10.00 od sídla firmy.

**Pokud v sobotu 19. 4., v neděli 20. 4. nebo v pondělí 21. 4. odevzdáte degustační skleničku, kterou jste obdrželi, v prodejně lahvových vín v Louckém klášteře ve Znojmě, získáte jednorázovou 10 % slevu na nákup vína.**

Více informací, seznam vín a mapu nové trasy najde na našem webu.



## Festival vína VOC Znojmo – 10. 5. 2025, 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. Jediněnou 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](http://www.vocznojmo.cz)



## Pozvánka na Jarní putování po vinicích Znojemska 2025

Zveme vás na 23. ročník Jarního putování po vinicích Znojemska. Putování letos bude probíhat **v těchto termínech:**

- 8.–10. května 2025
- 15.–17. května 2025
- 23. a 24. května 2025
- 30. a 31. května 2025

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. 2024 do 1. 4. 2025.

Pozvánky rozešleme v první polovině dubna a přihlašovat se na putování budete moci od 23. dubna prostřednictvím našich webových stránek na základě přiděleného 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 16. 4. a předpokládáte, že splňujete podmínky pro její zaslání, kontaktujte nás prosím na tel.: 515 266 620, [info@znovin.cz](mailto:info@znovin.cz).

Veškeré bližší organizační informace vám upřesníme v pozvánce, kterou vám zašleme poštou nebo e-mailem.



## Ozvěny Jarního putování po vinicích

Pravidelně pro vás připravujeme řízené ochutnávky vín, která se prezentovala na Jarním putování po vinicích. Degustace je určena našim zákazníkům, kteří se

nemohli zúčastnit Jarního putování po vinicích nebo si vína chtějí ochutnat znovu.

**Praha**

Řízená ochutnávka vín z Jarního putování a možnost jejich přímého nákupu či objednání za „putovací“ ceny ve dnech 20. 5.–30. 5. 2025 vždy v otvíracích hodinách Út–Pá 15.00–19.00 hod. na adrese: Distribuční centrum a vzorková prodejna, Proutěná 408, Praha 4. Řízenou ochutnávku pro max. 20 osob uskutečníme dne 2. 6. od 19.00 hod. tamtéž. Vaši návštěvu je nutné objednat předem na tel.: 602 193 637 nebo na e-mailu: slama@znovin.cz

**Plzeň**

Řízená ochutnávky vín z Jarního putování po vinicích se v Plzni uskuteční ve Švejk restaurant (Balounův salonek), pension TIVOLI, Klatovská třída 125, Plzeň. Degustace proběhnou v následujících termínech: 3. 6., 5. 6., 10. 6., 11. 6. a 12. 6. od 17.00 hod. Zaregistrujte si

volné místo do 30. 5. na e-mailu: humpolik@znovin.cz nebo na tel.: 722 963 614.

**Brno**

Řízená ochutnávka vín, která byla představena na Jarním putování po vinicích. Koná se ve sobotu 14. 6. od 18:00 hod. Rezervace nutná na tel.: 604 525 920 nebo osobně na Vinotéce. Adresa: Distribuční Centrum Brno Slatina (Jihomoravské nám. 1098/1, Brno-Slatina). Cena 100 Kč/osoba.

**Kuřim**

Řízená ochutnávka vín, které se prezentovala na Jarním putování po vinicích. Koná se ve čtvrtek 19. 6. od 17:00 hod. Rezervace nutná na tel.: 602 503 003 nebo na emailu: jmichl@michl-motorsport.cz. Adresa: Distribuční centrum Kuřim Michl Motorsport (Tyršova 1263/7 A, Kuřim). Cena 100 Kč/osoba.

## Na kole z vinice do vinice s lechovickými víny, 14. 6. a 12. 7. 2025

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 ochutnávku vín z místních vinic a komentářem našeho průvodce o víně a vinohradnictví. Nebojte se vzít i své děti (vhodné od 10 let), 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 dospělého 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](http://www.vslechovice.cz/z-vinice-do-vinice)

## Letní degustace v Louckém klášteře, 4. 7.–29. 8. 2025



V Louckém klášteře ve Znojmě budou během letních prázdnin probíhat řízené ochutnávky vín. Degustace se

uskuteční venku na nádvoří Louckého klášteře (před prodejnu 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: 4. 7., 11. 7., 18. 7., 25. 7., 1. 8., 8. 8., 15. 8., 22. 8., 29. 8. 2025**

Začátek je vždy v 19.00. Posedět na nádvoří můžete do 21.30. Cena je 250 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. Registrační formulář zveřejníme na našem webu v druhé polovině června. Přijďte si zpříjemnit letní prázdninový večer do Louckého klášteře.

## Výlov sektu z Vranovské přehrady 2. 8. 2025

Vranov nad Dyjí se stává každoročně v srpnu svědkem zajímavé události, při které se na zdejší přehradě provádí slavnostní výlov. Neloví se však ryby, nýbrž dochází k vyzdvižení Lechovického sektu, který vždy zraje 10 měsíců v hloubce čtyřiceti metrů na dně Vranovské přehrady. Příjemná událost sejt se u sklenky dobrého vína a sledovat,

jak potápěči slavnostně vyzdvihnou ze dna Vranovské přehrady ocelové klece, ve kterých je uložen všemi očekávaný Vranov sekt. Vstup je zdarma. K ochutnání budou vína a sekty z Vinných sklepů Lechovice. Bližší informace na: [p.sobotkova@vslechovice.cz](mailto:p.sobotkova@vslechovice.cz).

## Noc svatého Vavřince na vinici Peklo v Šatově 8. 8. 2025



Zveme vás na akci Noc svatého Vavřince na vinici Peklo, která se letos koná 8. srpna. Abychom si všichni mohli společně příjemně posedět a dát si skleničku vína, přesunuli jsme konání akce na pátek.

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 trýptivé 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 se bude konat od 19.00 do 23.30 hod.

Připraven bude také svozový autobus, který bude jezdit zdarma. Přijet můžete i autem nebo případně vlakem, či linkovým autobusem.

Přijďte si užít kouzelnou atmosféru letní noci s našimi skvělými víny. Akce se koná za příznivého počasí.

## Konání Putování po hustopečských vinicích bylo v letošním roce odloženo.

# Znovínský vinařský turistický program v roce 2025

Nabízíme vám širokou škálu aktivit spojených s naším vínem, poznáním Znojemska a vinařské kultury.

## Orientační mapa Znojemska pro milovníky vína i cykloturistiky



### Místa s možností degustace znoviných vín:

- 1 Loucký klášter Znojmo
- 2 Moravský sklípek v Šatově
- 3 Vinice Šobes
- 4 Staré vinice, Havraníky
- 5 Vinice Peklo

### Nezapomeňte navštívit:

- 6 Vojský bunkr Šatov
- 7 Prodejna Znovínu v centru Znojma

— doporučené cyklotrasy

ŠATOV vinařská obec

• Peklo

--- vlakové spojení Znojmo–Šatov–Videň

## **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 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 Louckém 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 josefínských reforem přestěhovala do premonstrátského kláštera na pražském Strahově.

Současné dění v Louckém klášteře je úzce propojeno se jménem společnosti Znovín Znojmo. Čeká tu na vás Návštěvnícké 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. V Návštěvnickém centru nabízíme ochutnávky vybraných vín, které jsou aktuálně v prodeji. Vína můžete vychutnat při posezení před Návštěvnickým centrem a prodejnu 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:

**5. 4.–30. 6. každý den 9.00–18.00**

**1. 7.–31. 8. každý den 9.00–20.00**

**1. 9.–30. 9. každý den 9.00–18.00**

e-mail: nc@znovin.cz

tel.: 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. V rámci komentované prohlídky kláštera navštívíte uměleckou galerii, kde jsou vedle historických vinařských artefaktů vystaveny obrazy a sochy předních českých sochařů, malířů a ilustrátorů zejména s vinnou tematikou.

Jednou z historicky nejceněnějších 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 epopěj z velkoformátového puzzle



Během prohlídky Louckého kláštera navštívíte i výstavu Slovanská epopěj z puzzle. Jedná se o výstavu obrazů, které jsou složené ze 163 000 dílků puzzle. Vyobrazují celou Slovanskou epopěj 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 u 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 znojenské 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 tzv. Knihovny. 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 250 osob najednou přímo v klenutých klášterních sklepech anebo v prostorech 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 akcí (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
<b>Malý štukový sál</b>	3 000 Kč	1 900 Kč	8 500 Kč	5 500 Kč	100
<b>Velký štukový sál</b>	5 000 Kč	3 200 Kč	8 500 Kč	6 500 Kč	250
<b>Oba štukové sály</b>	7 000 Kč	4 500 Kč	15 500 Kč	10 000 Kč	350
<b>Velká galerie „U svatých“</b>	4 000 Kč	2 500 Kč	6 500 Kč	4 000 Kč	100
<b>Degustační místnost</b>	2 000 Kč	1 300 Kč	5 500 Kč	3 500 Kč	30
<b>Sklep</b>	5 000 Kč (prohlídka nebo ochutnávka v rámci objednaného pronájmu uvedených sálů zdarma)				250
<b>Knihovna – všechny prostory</b>	15 000 Kč	8 000 Kč	20 000 Kč	12 000 Kč	140

## Prodejny lahvových a sudových vín 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.

## Farma U Tří Dubů – prodejna ovoce a zeleniny

**FARMA**  
**U TŘÍ DUBŮ**



V areálu Louckého klášteře 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 Stoškovcích na Louce. Produkty lze nakoupit i na e-shopu: [www.triduby.cz](http://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](mailto:m.kahoun@triduby.cz)

facebook: [www.facebook.com/triduby](http://www.facebook.com/triduby)

## Okružní jízda turistickým vyhlídkovým vláčkem městem Znojmem, od 1. 5. do 30. 9. 2025 vyjíždí 5× denně od Louckého klášteře



Vydejte se na okružní jízdu turistickým vláčkem, který vás během devadesáti minut převezme nejzajímavějšími částmi královského města Znojma. Projedete středově-

kými 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 znojemské 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. Pro cyklisty a turisty je tato zastávka dokonalým výchozím bodem ke stezkám a cyklotrasám v Národním parku Poddyjí 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

[moravskysklípek@znovin.cz](mailto:moravskysklípek@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 vysazeno sedmáct odrůd révy vinné, které jsou dnes již téměř zapomenuty. Projděte se mezi řádky,

v duchu se vraťte do starých časů a seznámte 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 zjména ve Středomoří, či Veltlínské modré zvané Modrý Janek. Jméno téhle odrůdy se odvozuje od měňavého zabarvení slupek: malé zelené bobulky brzy po odkvětu zmodrořialoví, před zráním se mění na tmavofialové a při zrání se zabarví opět do zelenošeda. Znovin 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 vyzářuje. Zkrátka navštívit Znojemsko a nevidět Šobes by byla chyba – a zvláště v letních měsících, kdy přímo na vinici ot-



víráme 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:**

**5. 4.–31. 5. 2025 so, ne, svátek 9.00–18.00.**

**1. 6.–30. 9. 2025 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:**

**5. 4.–31. 5. 2025 so, ne, svátek 9.00–18.00.**

**1. 6.–30. 9. 2025 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 „železně 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:**

**5. 4.–31. 5. 2025 so, ne, svátek 9.00–18.00.**

**1. 6.–30. 9. 2025 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 chválu

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 Znovin 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 kulometry 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). 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). U průvodce je možno zakoupit „Pevnostní víno“ z produkce Znovinu.

**Provozovatel:** Technické muzeum v Brně  
www.technicalmuseum.cz, tel.: 602 438 637,  
e-mail: satovsруб@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 vsudypřítomnými 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 soubory, hudebním i divadelním programem na třinácti scénách, vínem a burčákem.

#znojmoचना

## Večerní prohlídky Znojmem s ochutnávkou ZNOVÍNSkých vín



Společnost BALANCE coffee & wine s.r.o. pořádá ve spolupráci se Znovínem 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 Střelníční věží, na vyhlídce u okolí Kostela sv. Mikuláše nebo u známé Rotundy sv. Kateřiny. Vše za přítomnosti certifikovaného průvodce a sommeliera. Během asi dvou hodin ochutnáte šest vzorků špičkových vín. K vínu pro vás budou přichystané domácí slané tyčinky. Při registraci můžete ochutnat vzorek filtrované kávy, která bude

připravená z naší čerstvě pražené kávy. Na místě lze zakoupit nad rámec vstupného lokální sýry k vínu.

### Termíny prohlídek:

- **Pátek 11.07.2025, začátek od 20.00 hod.**  
(sraz alespoň 5 minut před začátkem)
- **Čtvrtek 14.08.2025, začátek od 19.00 hod.**  
(sraz alespoň 5 minut před začátkem)

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 červnu, září a říjnu, a to každou sobotu.

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 450 Kč/osoba (degustující), 225 Kč/osoba (nedegustující). Platba na místě hotově nebo platební kartou. V ceně není vratná záloha na skleničku.

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](http://www.balancecoffeewine.cz). V případě zájmu pro větší skupinu jsme připraveni zajistit i soukromé prohlídky města Znojma dle Vašich požadavků i v jiných termínech.

## Místa technické a první pomoci, systém „Cyklisté vítání“ na všech turistických zařízeních Znovínu



Cyklisté vítání 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 vítání 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](http://www.cyklistevitani.cz).

Takto označená místa najdete v zařízení Znovínu: v Louckém klášteře, na vinici Šobes, Staré vinice v Havraníkách a vinice Peklo.



Foto: Ondřej Brunecký, Lubomír Budný, Ivo Dvořák, Oldřich Hrb, Václav Janhuba, Petr Lazárek, Vít Mádr, Marek Matula, Marek Sapík, 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. 2025; Vydání: 1.; Místo vydávání: Šatov 404;

Evidováno Ministerstvem kultury ČR pod evidenčním číslem MK ČR E 21532



**Informace: 515 266 620**  
**Odbytové oddělení (objednávky): 515 266 622**  
**znovin@znovin / odbyt@znovin.cz**

**[www.znovin.cz](http://www.znovin.cz)**