

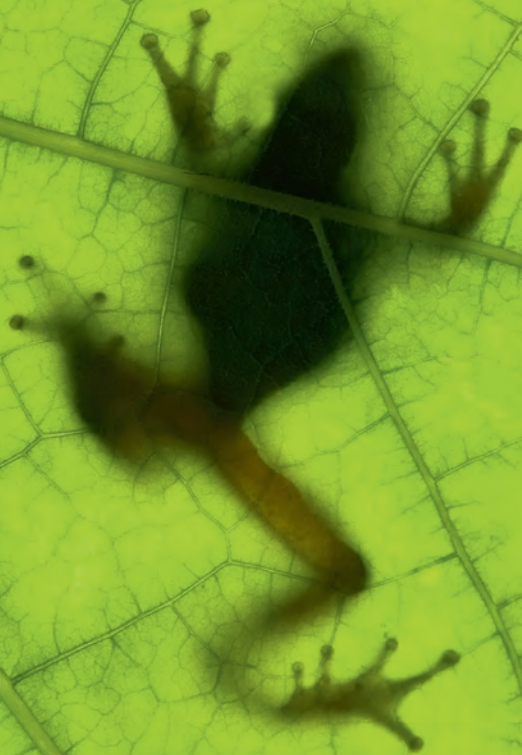


# Katalóg



***vín, služeb a informací***  
***Platný od 1. 9. 2024 do 31. 3. 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 znojínských a lechovických vín,



zdravím vás z úvodu nového vydání Katalogu vín, služeb a informací a věřím, že jste si užili příjemné léto i bohaté nabídky krás naší země a produktů, které z ní vzešly, to znamená i našeho vína. Váš zájem o znojínský region i aktivity nabídnuté v rámci našich tradičních akcí i bohatého Vinařského turistického programu vnímáme a jsme rádi, že jsou pro vás atraktivní a že k nám stále rádi jezdíte. Jen tak dále, děkujeme. I v průběhu podzimu se máte na co těšit.

Pojďme se krátce, možná spíš kronikařsky, ohlédnout za témata, která v průběhu jarních a úvodních letních měsíců rezonovala mezi vinaři, vinohradníky i milovníky vín. Mám na mysli mrazy a spotřební daň. Mrazy v minulosti obvykle ůřadovaly lokálně a rozesetí našich vinic po celém regionu dvou vinařských podoblastí bývalo výhodou, která snižovala riziko poškození přírodním živly. Letos ale nezařadovaly roky ověřované zákonitosti a mrzlo i tam, kde by to člověk běžně nečekal. Proto nám ani naše rozptýlení vinic po regionech moc nepomohlo a dá se říci, že většina našich tratí na Znojemsku i Hustopečsku nějaké poškození postihlo, jen se lišilo rozsahem. První vlna mrazů přišla nad ránem v pátek 19. 4. a druhá o týden později opět pátečního rána 26. 4. Na jižních lokalitách byla míra poškození porostů našťestí nízká, přibližně jen kolem 5%. Na severněji situovaných vinicích jsme zaznamenali poškození vyšší, pohybovalo se od 30 do 50% v závislosti na stáří vinice a terénních specifikách lokality. Réva však poměrně rychle zregenerovala a vinice se po vyrašení záložních oček opět zazelenaly. Květenství

a hrozny, které na těchto záložních letorostech vznikly, ale měly oproti regulérní násadě skluz ve vývoji. Jakým způsobem se tato vývojová nevyrovnanost promítne do množství i kvality sklizené suroviny nám už brzy ukáže samotná kampaň, kterou letos díky teplému létu očekáváme o 2 až 3 týdny dříve než obvykle.

Téma záměru zavedení spotřební daně na tiché víno se s jarními mrazy do značné míry prolínalo. Nejen časově, ale zejména umocněním negativních dopadů obou hrozeb. Vinaři i vinohradníci opakovaně a vytrvale komunikovali důvody proti zavedení spotřební daně na tiché víno v odborných, politických i veřejných kruzích a to jak individuálně, tak i prostřednictvím svých svazů, spolků i sdružení. Tato nebývalé intenzivní a jednotná komunikace nakonec způsobila, že téma zavedení spotřební daně bylo upozaděno a možná k tomu paradoxně z části přispěly i zmiňované jarní mrazy. Náš obor díky tomuto těžkému období získal nové zkušenosti, se kterými budeme pracovat i v budoucnu. Prožili jsme z naivního pocitu, že média, většina veřejnosti i další potravinářské i nepotravinářské obory mají nás vinaře a vinohradníky rádi, ctí nás a nemají potřebu našemu oboru škodit. Úplně tak tomu letos zjara nebylo. Toto období nám jen potvrdilo, jak je správné a důležité s vámi komunikovat, potkávat se a otvírat vám své sklepy a vinice, neboť jen zasvěcený člověk si je schopen ze záplavy účelových informací vyfiltrovat ty reálné a udělat si svůj vlastní názor.

Na závěr mi ještě dovoluť zmínit pár informací k nabídce vín, v níž se postupně zvyšuje podíl šarží označených novou etiketou. Před necelým rokem jsme při Podzimním putování po archívních sklepech představili prvních 16 vín. Do dnešních dnů k nim přibýlo dalších bezmála 50 šarží. V tomto katalogu budou mít svou premiéru v nové adjustáži vína z Pekla, Jubilejní víno augustiniánského opata, Vína originální certifikace i oblíbené Duely dub a akát. Od září budete mít i možnost nabídku vín a našich aktivit objevovat, poznávat a objednávat prostřednictvím nových webových stránek. Věřím, že se vám budou vína, web i chystané akce líbit a stanou se pro vás příjemnými společnými podzimních a zimních dnů.

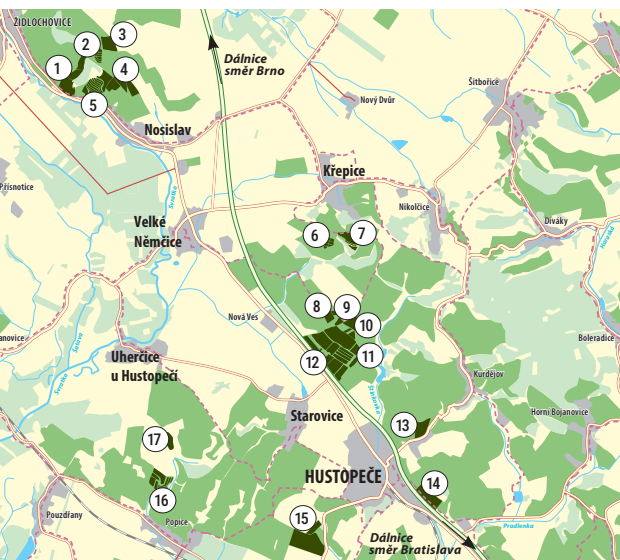
S úctou a přátelským pozdravem  
Karel Matula

## 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 Djákovice › 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 .....	21
Ledňáček říční .....	22
Rosnička zelená .....	22
Kulaté ptnoty .....	24
Explozivní Sauvignony .....	26
Pozdrav ze Znojma .....	27
Jubilejní vína .....	28
Naše klenoty .....	29
Sekty .....	32

# Vinné sklepy Lechovice

Moravská zemská vína bílá .....	34
Moravská zemská vína červená .....	35
Vína přívlásková bílá i červená .....	36
Vína řady Blue line .....	40
Vína VOC Znojmo .....	43
Růžová vína .....	44
Vína ledová a slámová .....	45
Frizzante .....	46
Sekty – vyrobené tradiční metodou kvašením v lahvi .....	48

**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 1376	<b>Chardonnay 2021, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	1376	ano	<b>130 Kč</b>
Z 3311	<b>Irsai Oliver 2023, jakostní víno, polosladké</b> Hustopečsko, 0,75 l	3311	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 3330 <b>novinka</b>	<b>Muškat moravský 2023, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	3330	ano	<b>130 Kč</b>
Z 1356	<b>Pálava 2021, jakostní víno, polosuché</b> Znojensko, 0,75 l	1356	ano	<b>130 Kč</b>
Z 2382 <b>novinka</b>	<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>novinka</b>	<b>Sauvignon 2023, jakostní víno, suché</b> Znojensko, 0,75 l	3338	ano	<b>130 Kč</b>
Z 2353	<b>Tramín červený 2022, jakostní víno, polosladké</b> Znojensko, 0,75 l	2353	ano	<b>140 Kč</b>
Z 0339	<b>Veltlínské červené rané 2020, jakostní víno, suché</b> Znojensko, Hostěradice, Volné pole, 0,75 l	0339	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 2363	<b>Rulandské modré klaret 2022, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	2363	ne	<b>120 Kč</b>
Z 2378 <b>novinka</b>	<b>Cabernet Sauvignon rosé 2022, jakostní víno, polosuché</b> Znojensko, 0,75 l	2378	ne	<b>120 Kč</b>
Z 2336	<b>Frankovka rosé 2022, jakostní víno, polosuché</b> Znojensko, 0,75 l	2336	ne	<b>120 Kč</b>
Z 1424	<b>Rulandské modré rosé 2021, jakostní víno, suché</b> Znojensko, Slup, Divčí vrch, 0,75 l	1424	ne	<b>120 Kč</b>
Z 2337	<b>Zweigeltrebe rosé 2022, jakostní víno, polosuché</b> Hustopečsko, 0,75 l	2337	ne	<b>120 Kč</b>
Z 8390	<b>Svatovavřínecké 2018, jakostní víno, suché</b> Znojensko, Strachotice, Divčí vrch, 0,75 l	8390	ano	<b>110 Kč</b>
Z 1413	<b>Dornfelder 2021, jakostní víno, suché</b> Znojensko, Miroslav, U vinohradu, 0,75 l	1413	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 2332	<b>Modrý Portugal 2022, jakostní víno, suché</b> Znojensko, 0,75 l	2332	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 1376. Chardonnay 2021, jakostní víno, č. šarže 1376



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



Zbytkový cukr: 10,6 g/l	Kyseliny: 6,5 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezcuker. extrakt: 22,2 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Ochutnejte okouzlující Chardonnay, které pochází z našich vinic na Hustopečsku. Ve vůni vás potěší příjemné tóny zralého zahradního ovoce a vypečená chlebová kůrka. V ústech zaznamenáte příchut' po rynglích, žlutém melounu a másle. Toto polosuché víno je dokonale hladké, plné, harmonické, neodolatelné. Doporučujeme snoubit s pokrmy z kuřecího masa nebo s tučnými sýry. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3311. Irsai Oliver 2023, jakostní víno, č. šarže 3311



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



Zbytkový cukr: 16,2 g/l	Kyseliny: 6,0 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezcuker. extrakt: 22,6 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Vychutnejte si víno z populární aromatické odrůdy Irsai Oliver. Víno je krásně šťavnaté, hravé a plné rozmanitých vůní a chutí. Můžete objevit rozkvetlou jarní louku, kiwi nebo citrusy. V ústech je lehce nasládlý a skvěle vyvážený jemnou kyselinkou. 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 %	Bezcuker. 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 3330. Muškát moravský 2023, jakostní víno, č. šarže 3330



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



Zbytkový cukr: 14,6 g/l	Kyseliny: 6,4 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezcuker. extrakt: 23,9 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Příjemně aromatický Muškát z Hustopečska jistě potěší každého milovníka této odrůdy. Nižší zbytkový cukr a bohatá aromatická spolu tvoří krásnou harmonii vína. Jarní květinové tóny, křupavý angrašt, zelené jablčko a vyzrálá meruňka, to vše můžete po nalití do skleničky cítit. Vychutnejte si jej při posezení s přáteli nebo jako odměnu po celodenním shonu. Skvěle se bude hodit ke kuřecímu masu, těstovinám i pizze. Lze krátkodobě archivovat.

## Z 1356. Pálava 2021, jakostní víno, č. šarže 1356



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



Zbytkový cukr: 8,9 g/l	Kyseliny: 6,6 g/l	Alkohol: 12,0 %	Bezcuker. extrakt: 24,7 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Ucítíte příjemně květinovo-kořenité tóny. V ústech se poté rozezná bohatá, čistá a harmonická chuť připomínající citrusy a tropické ovoce, jako jsou pomeranče, grepy nebo pomelo. Tento zážitek potěší milovníky aromatických odrůd s nižším zbytkovým cukrem. Víno má předpoklad ke krátkodobé 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 %	Bezcuker. extrakt: 22,0 g/l
---------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Nechte se okouzlit Rulandským šedým pocházejícím ze zvládných 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 plísní. 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 %	Bezcuker. 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 maslovou 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 %	Bezcuker. 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 %	Bezcuker. 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 2353. Tramín červený 2022, jakostní víno, č. šarže 2353



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 20,8 g/l	Kyseliny: 6,3 g/l	Alkohol: 11,5 %	Bezcuker. extrakt: 23,4 g/l
----------------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------

Vychutnejte si svěží Tramín červený ze Znojemska. Ve vůni hledejte čajovou růži, jemnou vanilku, či med. Víno je harmonické a jemnou nasládllost vyvažuje pikantní kyselinka. Po napití objevíte kompotované ovoce, jako liči nebo ananas a koktejlovou třešeň. Užijte si jej při příjemných večerech s přáteli, či ke grilování. Má dobré předpoklady k archivaci.



## Z 0339. Veltlínské červené rané 2020, jakostní víno, č. šarže 0339



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

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



<b>Zbytkový cukr:</b> 6,1 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,0 g/l	<b>% Alkohol:</b> 12,0 %	<b>Bezcuker. extrakt:</b> 23,6 g/l
----------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---------------------------------------

Veltlínské červené rané, které pochází z Hostěradic z viniční tratě Volné pole, vás ve vůni zaujme vůně po rozinkách, pražených oříšcích a másele, kterou doplní typická zaprášenost. Chuť působí nasládlá a můžete v ní objevit mandle zalité medem, marcipán a příjemnou kořenitost. Víno je čisté, hladké s dlouhou dochutí. Skvěle se hodí k tradiční české kuchyni. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1455. Veltlínské zelené 2021, jakostní víno, č. šarže 1455



**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**

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



<b>Zbytkový cukr:</b> 6,3 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,6 g/l	<b>% Alkohol:</b> 12,0 %	<b>Bezcuker. extrakt:</b> 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 napítí. Vychutnejte si jej k lehkým úpravám vepřového masa a těstovinám.

## Z 2363. Rulandské modré klaret 2022, jakostní víno, č. šarže 2363



**Polosuché / Hustopečsko / 0,75 l**

Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **8–10°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 16,9 g/l	<b>Kyseliny:</b> 7,0 g/l	<b>% Alkohol:</b> 12,0 %	<b>Bezcuker. extrakt:</b> 21,6 g/l
-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---------------------------------------

Užijte si atraktivní Rulandské modré, které jsme pro vás zpracovali jako klaret, tedy bílé víno z modrých hroznů. Potěší vás jeho svěží projev, čistota a harmonie zbytkového cukru a kyselinky. Po přivonění vás zaujmou tóny zralého zahradního ovoce, například broskve či nektarinky. V ústech ucítíte plejádu ovocných tónů od zralých vrglů až po křupavé červené jablčko. Víno bude dobrým společníkem ke kuřecímu masu nebo lehkým úpravám ryb. Vychutnávejte jako mladé a svěží.

## Z 2378. Cabernet Sauvignon rosé 2022, jakostní víno, č. šarže 2378



**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **2–4 roky**, Teplota: **8–10°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 12,1 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,4 g/l	<b>% Alkohol:</b> 12,0 %	<b>Bezcuker. extrakt:</b> 22,3 g/l
-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---------------------------------------

Nechte se okouzlit atraktivním rosé z odrůdy Cabernet Sauvignon. Víno vás na první přivonění zaujme podmanivou vůní po malinách a lesních jahodách. Na jazyku ucítíte svěží a harmonický projev tropického ovoce, nektarinek a kompotovaných jahod. Doporučujeme náležitě vychladit a následně si vychutnat například s ovocným dezertem, jemným sýrem nebo lehkou rybou. Rosé je krásné i svou svěžestí, kterou si díky šroubovému uzávěru podrží několik let.

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



**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **1–2 roky**, Teplota: **8–10°C**



<b>Zbytkový cukr:</b> 14,1 g/l	<b>Kyseliny:</b> 6,4 g/l	<b>% Alkohol:</b> 11,5 %	<b>Bezcuker. extrakt:</b> 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 %	Bezcuker. 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 %	Bezcuker. 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 8390. Svatovavřínecké 2018, jakostní víno, č. šarže 8390****Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **5–7 let**, Teplota: **16–18°C**

Zbytkový cukr: 2,6 g/l	Kyseliny: 4,9 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcuker. extrakt: 26,8 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Pohláďte své smysly a ochutnejte toto hladké Svatovavřínecké z naší krásné viniční tratě Dívčí vrch. Po přivonění zaznamenáte líbivé tóny po domácích švestkových povidlech, kvalitní čokoládě a skořici. V ústech oceníte čistotu a harmonii chuťového projevu, příjemnou tříslovinu a dlouhou dochuť s tóny po kvalitní kávě, modrém ovoci a karamelu. Můžete podávat například k hovězímu masu nebo jemným sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

**Z 1413. Dornfelder 2021, jakostní víno, č. šarže 1413****Suché / Znojensko / 0,75 l**Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C**

Zbytkový cukr: 0,2 g/l	Kyseliny: 5,1 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcuker. extrakt: 31,1 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Potěšte se atraktivním vínem odrůdy Dornfelder z ročníku 2021, které má krásnou temně červenou barvu s fialovými odlesky. Ve vůni zaujmou ostružiny, višně a smetanové tóny. Chuť je plná, lze v ní najít jahody v hořké čokoládě i švestková povidla. Celkový projev vína je sametově hladký a svádí k dalšímu napití. Výborně se bude hodit ke zvěřině nebo k husím játrům. 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 %	Bezcuker. 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 2332. Modrý Portugal 2022, jakostní víno, č. šarže 2332



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **4–6 let**, Teplota: **16–18°C**



Zbytkový cukr:  
0,2 g/l

Kyseliny:  
4,7 g/l

Alkohol:  
12,0 %

Bezcuker. extrakt:  
30,0 g/l

Nechte se potěšit Modrým Portugalem z ročníku 2022. Ve vůni naleznete přezrálé třešně, višně nebo karamel. Po napití vás zaujme příchutí po modrém ovoci ale i po kvalitních pralínkách s višňovým likérem. Víno je dokonale hladké s jemnou tříslovinou. Skvěle se bude hodit například k hovězímu masu nebo čokoládovým dortům. Víno 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 %

Bezcuker. 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 vinnářský region, vinnářská obec, vinná trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 1338	<b>Hibernal 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Božice, Pustina, 0,75 l	1338	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1339	<b>Hibernal 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	1339	ano	<b>180 Kč</b>
Z 9332	<b>Hibernal 2019, výběr z bobulí, sladké</b> Znojensko, Vrbovec, U sv. Urbana, 0,5 l	9332	ano	<b>195 Kč</b>
Z 1374	<b>Chardonnay 2021, výběr z hroznů, polosuché</b> Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	1374	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1438	<b>Chardonnay 2021, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	1438	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2324	<b>Chenin blanc 2022, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	2324	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1335	<b>Johanniter 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	1335	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1332	<b>Müller Thurgau 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	1332	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1357	<b>Muškat moravský 2021, pozdní sběr, polosladké</b> Znojensko, Tasovice, Staré vinohrady, 0,75 l	1357	ano	<b>180 Kč</b>
Z 0380	<b>Muškat Ottonel 2020, moravské zemské víno, polosladké</b> Znojensko, Hrádek, Pustina, 0,75 l	0380	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1327	<b>Neuburské 2021, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Starovice, Podhoří, 0,75 l	1327	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1443	<b>Pálava 2021, výběr z hroznů, polosuché</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1443	ano	<b>180 Kč</b>
Z 0368	<b>Pálava 2020, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,5 l	0368	ano	<b>160 Kč</b>
Z 2373	<b>Rulandské šedé 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2373	ano	<b>180 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 1379	<b>Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	1379	ano	<b>230 Kč</b>
Z 1380	<b>Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Hnanice, U kapličky, 0,75 l	1380	ano	<b>180 Kč</b>
Z 3322 <b>novinka</b>	<b>Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	3322	ano	<b>190 Kč</b>
Z 2365	<b>Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2365	ano	<b>180 Kč</b>
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, Stošíkovicе na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1388	ano	<b>190 Kč</b>
Z 3323 <b>novinka</b>	<b>Sauvignon 2023, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Petrovice, Kokusové hory, 0,75 l	3323	ano	<b>190 Kč</b>
Z 2320	<b>Sauvignon 2022, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	2320	ano	<b>190 Kč</b>
Z 1344	<b>Sauvignon 2021, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	1344	ano	<b>190 Kč</b>
Z 1343	<b>Sauvignon 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	1343	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1397	<b>Sauvignon šedý 2021, pozdní sběr, polosladké</b> Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,75 l	1397	ano	<b>180 Kč</b>
Z 8361	<b>Sauvignon šedý 2018, výběr z bobulí, sladké</b> Znojensko, Havraníky, Staré vinice, 0,5 l	8361	ano	<b>195 Kč</b>
Z 1334	<b>Sylvánské zelené 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Stošíkovicе na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1334	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2357 <b>novinka</b>	<b>Tramín červený 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2357	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1362	<b>Tramín červený 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Šatov, Peklo, 0,75 l	1362	ano	<b>190 Kč</b>
Z 9352	<b>Tramín červený 2019, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,5 l	9352	ano	<b>160 Kč</b>
Z 3313 <b>novinka</b>	<b>Veltlínské červené rané 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	3313	ano	<b>190 Kč</b>
Z 3316 <b>novinka</b>	<b>Veltlínské zelené 2023, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Krhovice, Skalka, 0,75 l	3316	ano	<b>190 Kč</b>
Z 2321	<b>Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, suché</b> Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	2321	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 0325	<b>Veltlínské zelené 2020, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Stošíkovicе na Louce, U tří dubů, 0,75 l	0325	ano	<b>180 Kč</b>
Z 8321	<b>Veltlínské zelené 2018, výběr z bobulí, sladké</b> Hustopečsko, Velké Němčice, Punty, 0,5 l	8321	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>



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 1445	<b>Rulandské modré rosé 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	1445	ne	<b>170 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 1434	<b>Cabernet Sauvignon 2021, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1434	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1412	<b>Dornfelder 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	1412	ano	<b>190 Kč</b>
Z 8400	<b>Frankovka 2018, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Hnanice, Fládnická, 0,75 l	8400	ano	<b>180 Kč</b>
Z 0407	<b>Rulandské modré 2020, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Miroslavské Knínice, Stará hora, 0,75 l	0407	ano	<b>180 Kč</b>
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 0417	<b>Zweigeltrebe 2020, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	0417	ano	<b>180 Kč</b>

## Z 1338. Hibernal 2021, pozdní sběr, č. šarže 1338



★ ocenění

**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

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


Zbytkový cukr: 8,1 g/l	Kyseliny: 7,3 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcuker. extrakt: 20,0 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Hibernal v pozdním sběru z ročníku 2021 potěší všechny milovníky této odrůdy svým typickým projevem. Vůně je květinovo-ovocná a může připomínat například černý bez. Na jazyku vás potěší svěžest a jemnost toho vína, v chuti můžete hledat tropické ovoce, jako je ananas nebo mango. Zajme vás i jemná kořenitost a pikantní kyselinka. Skvěle se bude hodit k rybám, kuřecímu masu nebo k salátům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## 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 %	Bezcuker. 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 9332. Hibernal 2019, výběr z bobulí, č. šarže 9332



★ ocenění

**Sladké / Znojensko / 0,5 l**

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


Zbytkový cukr: 63,8 g/l	Kyseliny: 7,7 g/l	% Alkohol: 11,5 %	Bezcuker. extrakt: 30,3 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Nechte se unést sladkým a krásně harmonickým Hibernalem ve vysokém přívlastku z nádherných vinic viniční trati U sv. Urbana. Po přivonění zaujme typicky kořenitý a celkově extraktivní projev s vůní černého rybízu a vyzrálých meruněk. V chuti příjemně ohromí medový zbytkový cukr vyvážený svěží kyselinou s příchutí kompotovaného ananasu a broskve. Víno si nejlépe vychutnáte ve chvílích pohody k dezertům nebo i samotné. Má výborné předpoklady k archivaci.

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

**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 %    Bezuker. extrakt: 23,6 g/l



Polosuché Chardonnay z Dívčího 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 1438. Chardonnay 2021, pozdní sběr, č. šarže 1438**

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

Zbytkový cukr: 6,5 g/l    Kyseliny: 6,7 g/l    % Alkohol: 12,5 %    Bezuker. extrakt: 25,5 g/l



Poznejte ušlechtilé Chardonnay z ročníku 2021. Po přivonění objevíte citrusové plody, zejména pomeranč nebo pomelo. Chuť je svěží, čistá a doplňuje ji jemná mineralita. V ústech vás zaujme chlebovinka, vyzrálé zahradní ovoce a vše podtrhuje pikantní kyselinka. Dobře se bude hodit k přírodním úpravám vepřového masa s gratinovanými bramborami. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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

**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 %    Bezuker. 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 vyloženě pohladí na jazyku. Po přivonění objevíte narcis, luční květiny nebo rýngle. V ústech budete mít krásnou plejádu zahradního ovoce, z něhož nejvíce vystupují zralé nektarinky a broskve. Víno bude dobrý 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**

**Polosuché / Hustopečsko / 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 %    Bezuker. 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**

**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 %    Bezuker. 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 květin a bylinek. V ústech objevíte citrusové plody, kiwi a letní zelená jablčka. 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 / Znojemsko / 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 %**

 Bezcuker. 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 svůdné, 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 / Znojemsko / 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 %**

 Bezcuker. 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 nasládlou 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 1327. Neuburské 2021, pozdní sběr, č. šarže 1327, panenské víno



★ ocenění


**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**

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

 Zbytkový cukr: **5,5 g/l**

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

 Alkohol: **13,0 %**

 Bezcuker. extrakt: **25,5 g/l**



Vychutnejte si Neuburské z viniční tratě Podhoří ve Starovicích. Jde o panenské víno, tedy neopakovatelný zážitek. Při přivonění vás zaujme pražená mandle a pekanové oříšky zalité medem. V chuti objevíte tropické ovoce, jako je mango, liči nebo vyzrálý ananas. Víno je krásně svěží, plné a harmonické. Můžete vychutnávat například ke kuřecímu masu, rybám i těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1443. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1443



★ ocenění


**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**

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

 Zbytkový cukr: **15,3 g/l**

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

 Alkohol: **12,5 %**

 Bezcuker. extrakt: **25,8 g/l**



Pálava z ikonické vinice U tří dubů jistě potěší všechny milovníky této populární aromatické odrůdy. Víno je čisté, svěží a atraktivní. Po přivonění objevíte květinové tóny, jako je narcis, šerík a typickou kořenitost. V ústech ucítíte krásnou souhru zbytkového cukru a kyselin. Zaznamenáte příchut po vyzrálých broskvích, nektarinkách a zeleném letním jablku. Doporučujeme k drůbežímu masu, ovocným salátům a sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 0368. Pálava 2020, výběr z hroznů, č. šarže 0368



★ ocenění


**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**

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

 Zbytkový cukr: **30,3 g/l**

 Kyseliny: **6,7 g/l**

 Alkohol: **12,0 %**

 Bezcuker. extrakt: **25,3 g/l**



Tato Pálava potěší každého milovníka aromatických polosladkých vín. Vůně je bohatá a plná. Ucítíte výrazné květinové tóny, čajovou růži, lilii a šerík, společně s vůní vyzrálých broskví. V ústech vás pohladí svůdná a medová zbytkový cukr vyvážený svěží kyselinou. Velmi příjemná je příchut po banánech, vanilce či kompotovaných meruňkách. Toto víno se skvěle hodí ke kuřecímu masu, jemným sýrům nebo ovocným dezertům. Víno má velmi 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 %**Bezcuker. 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 angrešt 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 1379. Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1379**

★ ocenění

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **10–12 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**  
30,2 g/l**Kyseliny:**  
7,3 g/l**Alkohol:**  
13,0 %**Bezcuker. extrakt:**  
27,2 g/l

Zažijte blaho s tímto úžasným Rulandským šedým z krásných vinic na Dívčím vrchu a oddejte se jeho dokonalosti. Hned při prvním přivonění si vás získá svůdnou vůni po medu, vyzrálých meruňkách a opojným narcisu. V ústech pohladí nasládlostí zbytkového cukru vyváženou svěžestí vzletných kyselin. Oceníte atraktivní příchuť po banánech, rozinkách a marcipánu i nekonečně dlouhou a čistou dochutí. Toto ušlechtilé víno si zamilujete po prvním doušku a stane se láskou na celý život. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

**Z 1380. Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1380**

★ ocenění

**Polosladké / Znojemsko / 0,75 l**Archivace: **6–8 let**, Teplota: **10–12°C****Zbytkový cukr:**  
26,0 g/l**Kyseliny:**  
7,8 g/l**Alkohol:**  
12,5 %**Bezcuker. extrakt:**  
36,6 g/l

Užijte si toto atraktivní víno v podobě svůdného Rulandského šedého ze samotného jihu znojemského vinařského regionu. Přivoněte a objevte aromatické tóny meruňek, nektarinek, vanilky nebo medové pláště. Víno má krásný ovocný projev se svěží kyselinkou, který nabádá k dalšímu napití. V ústech vás zaujme svou plností, čistotou a harmonií. Velmi dobře se bude hodit k ovocným salátům a ke kuřecímu masu. Toto Rulandské šedé 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 %**Bezcuker. 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**

★ ocenění

**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 %**Bezcuker. 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 %**

 Bezcuker. 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 zrcadlí 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 nobilese. Má k dlouhému a ušlechtilému nazrávání všechny potřebné předpoklady.

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



★ ocenění

**Polosladké / Znojensko / 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 %**

 Bezcuker. 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 příchutí 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 / Znojensko / 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 %**

 Bezcuker. extrakt: **22,2 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. Objevte 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 2320. Sauvignon 2022, VOC Znojmo, č. šarže 2320



★ ocenění

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

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

 Zbytkový cukr: **5,6 g/l**

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

 Alkohol: **12,5 %**

 Bezcuker. extrakt: **21,5 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 Sauvignonom z vinice Kamenný vrch v Tasovicích. Po přivonění ucítíte typickou vůni angreštu přecházející do tónů tropického ovoce. V ústech je čistě, svěží, s příchutí po citrusových plodech, jako jsou grep, pomelo či limetka. Vychutnejte si jej s krémovými omáčkami, či kuřecím masem. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1344. Sauvignon 2021, VOC Znojmo, č. šarže 1344



★ ocenění

**Suché / Znojensko / 0,75 l**

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

 Zbytkový cukr: **8,1 g/l**

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

 Alkohol: **12,0 %**

 Bezcuker. extrakt: **26,8 g/l**



Oddejte se Sauvignonu z ročníku 2021 a užijte si jeho bohaté vůně po hluchavkách, vinohradnických broskvích i zelených hruškách. V ústech ohromí dokonalou harmonií, svůdností a čistotou chuťového projevu i příchutí po kompo-

tovaném angreštu a šťavnatých broskvích. Podávejte například k rybám nebo kuřecímu masu. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1343. Sauvignon 2021, pozdní sběr, č. šarže 1343



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 7,4 g/l Kyseliny: 6,9 g/l % Alkohol: 12,0 % Bezcuker. extrakt: 25,7 g/l

Komplexní, minerální a ovocný Sauvignon, jenž okouzlí svou důstojností. Při pivoněni zaujme vůni pazourku, která je doprovázena plejádou ovocných tónů černého rybízu, bílé broskve či čerstvého, dozrávajícího tropického ovoce. V chuti potěší svou plností, vyvážeností i pevnou strukturou. Najdete v ní světlé peckové ovoce, nektarinky či meloun kantalupe. Vyzkoušet jej můžete v kombinaci s rybím masem či čerstvým kozím sýrem. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1397. Sauvignon šedý 2021, pozdní sběr, č. šarže 1397



★ ocenění

Polosladké / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 5–7 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 18,0 g/l Kyseliny: 6,8 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezcuker. extrakt: 24,9 g/l

Užijte si noblesní Sauvignon šedý ze Starých vinic. Víno je nádherně plné, kulaté a objevíte v něm celou řadu ovocných tónů. Ve vůni hledějte sušené meruňky, zralé ryngle nebo zelené jablčko. Po napití vás potěší mohutná a svůdná chuť s tóny po akátovém medu a tropickém ovoci jako je mango, ananas nebo liči. Tento Sauvignon s neskutečně dlouhou dochutí skvěle podtrhne pokrmy z ryb a těstoviny s krémovými omáčkami. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 8361. Sauvignon šedý 2018, výběr z bobulí, č. šarže 8361



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,5 l

Archivace: 9–11 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 71,0 g/l Kyseliny: 7,5 g/l % Alkohol: 11,5 % Bezcuker. extrakt: 26,2 g/l

Nechte se hýčkat výjimečným vínem, které vzešlo z vyzrálých hroznů netradiční odrůdy Sauvignon šedý. Vyrálosti výběr z bobulí dosáhl poprvé od své výsadby v roce 2004. Ve vůni zaznamenáte ušlechtilé tóny po šťavnatých broskvích, kompotovaných hruškách, černém rybízu nebo medu. V ústech je svědně sladké, zároveň svěží a bohaté, čisté, s tóny po rozinkách, angreštu, mandarinkách a ananasu. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

## Z 1334. Sylvánské zelené 2021, pozdní sběr, č. šarže 1334



★ ocenění

Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 4–6 let, Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 10,3 g/l Kyseliny: 7,1 g/l % Alkohol: 12,5 % Bezcuker. extrakt: 26,9 g/l

Navštívit vinohrady zdobené mohutnými stromy, střežící zvlněnou krajinu u Stošíkovic. Místo, kde ohlašují kostelní zvony, že Sylvánské dozrává v srdci zdejších vinic. Starobylá odrůda a citlivá péče vinohradníků i vinařů, to vše dalo vzniknout jedinečnému vínu. Ve vůni hledějte sušené luční květiny či zahradní ovoce. V ústech potěší příchutí po tropických plodech jako je pomelo, ananas nebo liči a na závěr pohladí jemná nasládllost. Toto víno se bude dobře hodit ke kvalitním sýrům, vepřovému masu nebo pokrmům z asijské kuchyně. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

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 % Bezcuker. 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 jab-

líčka. 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 1362. Tramín červený 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1362



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

Zbytkový cukr: **28,0 g/l** Kyseliny: **6,9 g/l** Alkohol: **12,5 %** Bezcuker. extrakt: **27,9 g/l**

Výjimečná vinice Peklo zrodila z ročníku 2021 další pokoušení v podobě svůdného tramínu, byl by hřích ho neochutnat. Po přivonění oceníte bohatou vůni po tropickém ovoci, růžích, fialkách i kosatcích. V ústech pohládí svou čistotou, harmonií i opojností zbytkového cukru a jarních kyselin. Zaznamenáte příchutí po marcipánu, banánech a vyzrálých broskvích. Můžete podávat například ke kuřecímu masu, ovocným dezertům i kvalitním sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 9352. Tramín červený 2019, výběr z hroznů, č. šarže 9352



**Polosladké / Znojensko / 0,5 l**  
Archivace: **7–9 let**, Teplota: **10–12°C**

Zbytkový cukr: **31,1 g/l** Kyseliny: **7,1 g/l** Alkohol: **12,5 %** Bezcuker. extrakt: **25,8 g/l**

Nechte se hýčkat atraktivním polosladkým tramínem z Dívčího vrchu a oddejte se jeho krásě, ušlechtilosti, mohutnosti a komplexnosti. Po přivonění nabídne paletu vůní po kompotovaném ovoci, opojných květinách, vánočním koření i medu. V ústech nabudí vaše chuťové pohárky svůdným zbytkovým cukrem, svěží kyselinou i příchutí po broskvích, ananasu a rozinkách. Tomuto vínu nelze odolat. Můžete vychutnávat například k ovocným dezertům, drůbežímu masu a kvalitním sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3313. Veltlínské červené rané 2023, pozdní sběr, č. šarže 3313



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

Zbytkový cukr: **8,4 g/l** Kyseliny: **6,5 g/l** Alkohol: **13,0 %** Bezcuker. extrakt: **23,9 g/l**

Užijte si víno z odrůdy Veltlínské červené rané, které vyzrálo do přívlastku pozdní sběr v Tasovicích na Kamenném vrchu. Potěší vás hned při prvním doušku jeho plnost, kulatost, ovocnost a harmonie chutí. Naleznete vyzrálé broskve, medovost, kořenitost a lehký dotek vanilky. Ve vůni objevíte sušené meruňky i narcis. Skvěle doplní krémové omáčky a tučné sýry. Má dobré předpoklady k archivaci.

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



**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: **12,0 %** Bezcuker. 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 Krhovcích. 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 2321. Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, č. šarže 2321



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

Zbytkový cukr: **4,4 g/l** Kyseliny: **6,6 g/l** Alkohol: **12,0 %** Bezcuker. 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. Poznejte Veltlínské zelené z ročníku 2022, které vzešlo z ikonické vinice Weinperky. Jistě vás potěší jeho typický odrůdový charakter projevující se pepřatou vůní, která pře-

cháží do akátového květu. Po napití na jazyku objevíte praženou mandli, kořenitost a šťavnaté broskve. Dobře se bude hodit ke kuřecímu masu, rybám a tučným sýrům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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



Suché / Znojemsko / 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 % Bezcuker. 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 jemnou 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 0325. Veltlínské zelené 2020, pozdní sběr, č. šarže 0325



★ ocenění

Suché / Znojemsko / 0,75 l

Archivace: 3–5 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 5,6 g/l Kyseliny: 6,4 g/l % Alkohol: 12,0 % Bezcuker. extrakt: 21,8 g/l

Propojení tradiční odrůdy Veltlínské zelené a moderního přístupu na vinici U tří dubů se vám díky loňskému panenskému vínu jistě dostalo pod kůži. Poznejte další veltlín z této malebné lokality a oceňte pestrou květinovo-ovocnou vůni po letních jablkách, citrusových plodech i květech akátu. V ústech zaujme svou svěžestí, hravostí, čistotou a harmonií. Objevte šťavnaté broskve, granátové jablko i čerstvý ananas. Tento veltlín vás bude bavit k jemným sýrům, kuřecímu masu i těstovinám. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

## Z 8321. Veltlínské zelené 2018, výběr z bobulí, č. šarže 8321



★ ocenění

Sladké / Hustopečsko / 0,5 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 61,2 g/l Kyseliny: 7,8 g/l % Alkohol: 11,5 % Bezcuker. extrakt: 29,2 g/l

Nechte se hýčkat jedinečným vínem, které vzešlo z velmi vyzrálých hroznů odrůdy Veltlínské zelené. Cukernatost a kvalita suroviny byla výjimečná a to předurčilo i charakter samotného vína. Ve vůni i chuti je medové, rozinkové, ovocné, sametově hladké a čisté, líbivě nasládlé a zároveň hravé díky svěží kyselině. Ušlechtilost a svůdnost vína láká k dalšímu a dalšímu doušku. Můžete podávat například k drůbeži nebo jemným sýrům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

Polosuché / Znojemsko / 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 % Bezcuker. 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 / Znojemsko / 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 Havraníčkách. 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






★ ocenění

**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%	 Bezcuker. extrakt: 21,7 g/l
--	--	---------------------	--

Všechny milovníky rosé vín jistě potěší toto víno z odrůdy Cabernet Sauvignon z naší vinice Divčí 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%	 Bezcuker. 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 0410. André 2020, pozdní sběr, č. šarže 0410



★ ocenění

**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%	 Bezcuker. 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 chuťového 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, syru nebo k ovocným dezertům. Víno má dobré předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

**Suché / Znojensko / 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%	 Bezcuker. extrakt: 34,0 g/l
---	--	---------------------	--

Nádherný Cabernet Sauvignon z Divčího vrchu ve vysokém přívlastku 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 pokrmy z hovězího masa, či ze zvěřiny. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1412. Dornfelder 2021, pozdní sběr, č. šarže 1412



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 0,3 g/l

Kyseliny: 4,9 g/l

Alkohol: 13,0 %

Bezcuker. extrakt: 31,5 g/l

Dornfelder z ročníku 2021, který vzešel z viniční trati Weinperky v Miroslavi, vás jistě potěší a na první pohled zaujme krásnou temně fialovou barvou. Ve vůni objevíte černé ostružiny, švestkový kompot nebo kvalitní mléčnou čokoládu. Víno doslova pohladí na jazyku svou sametovostí a jemnou tříslovinou. Chuť je plná, harmonická a naleznete v ní tmavé třešně, vyzrálé višně, sušené švestky, borůvky nebo lékořici. Tento Dornfelder má velký potenciál krásně a dlouho nazrávat. Můžete jej vychutnávat například ke zvěřině nebo čokoládovým dezertům.

## Z 8400. Frankovka 2018, pozdní sběr, č. šarže 8400



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 1,7 g/l

Kyseliny: 5,2 g/l

Alkohol: 12,5 %

Bezcuker. extrakt: 30,3 g/l

Poznejte atraktivní Frankovku 2018 z jižní části znojemského regionu a užijte si její ušlechtilost, bohatost a svěžest. Po přivonění objevíte tóny po tabáku, kávě a kvalitní čokoládě. V ústech oceníte příjemnou tříslovinu, která tvoří strukturu vína, svěží kyseliny a líbivou příchutí po vyzrálých ostružinách, černých višních a karamelu. Můžete podávat například k hovězímu nebo zvěřině. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 0407. Rulandské modré 2020, výběr z hroznů, č. šarže 0407



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 6–8 let, Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 1,3 g/l

Kyseliny: 4,4 g/l

Alkohol: 13,0 %

Bezcuker. extrakt: 28,1 g/l

Poznejte atraktivní Rulandské modré z ročníku 2020, které jistě pohladí vaše smysly. Po přivonění víno navnadí ušlechtilou vůní po karamelu, černých třešních a lesních jahodách. V ústech oceníte dokonalou harmonii, čistotu a hladkost chuťového projevu i líbivou příchutí po lékořici, kvalitní čokoládě a kávě. Jemná tříslovina završuje zážitek z tohoto krásného vína. Můžete podávat například ke zvěřině a hovězímu masu. 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 %

Bezcuker. extrakt: 33,1 g/l

Již řadu let můžete z naší produkce nakupovat a vychutnávat červené víno, u kterého si můžete z každého doušku užívat příjemnou nasládlou 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



★ ocenění

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 %

Bezcuker. extrakt: 30,1 g/l





Objevte mohutné Zweigeltrebe, které vyzrálo do přívlastku výběr z hroznů. Ve vůni ucítíte přezrálé třešně, višně, doplňující kávové tóny. V chuti je plná, čistě 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.

## Z 0417. Zweigeltrebe 2020, pozdní sběr, č. šarže 0417



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Archivace: **6–8 let**, Teplota: **16–18°C**

 **Zbytkový cukr:** 0,2 g/l    
  **Kyseliny:** 4,5 g/l    
  **Alkohol:** 12,5 %    
  **Bezcuker. extrakt:** 28,5 g/l

Potěšte se harmonickým a sametově hebkým vínem odrůdy Zweigeltrebe, jehož hrozny zrály na malebné vinici U tří dubů. Svůdná vůně vás ponoří do košíku plného moruší, borůvek a třešní proloženými kousky hořké čokolády. Lesní ovoce najdete i v chuti, která navíc zaujme vládnou tříslovinou a kořeněným závěrem. Vychutnejte si například se steakem s pepřovou omáčkou nebo vydatnými sýry. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## VÍNA S PŘÍBĚHEM

**Ještěrka zelená** • Vína s obrázkem ještěrky zelené, jsou vyráběna z hroznů sklizených na viničních tratích situovaných v ekologicky velmi čistě krajině. Některé lokality v blízkosti vinic jsou na Znojensku 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> Znojensko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2362	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1347	<b>Sauvignon 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Hnanice, Knížecí vrch, 0,75 l	1347	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1361	<b>Tramín červený 2021, pozdní sběr, polosladké</b> Znojensko, Hnanice, Fládnická, 0,75 l	1361	ano	<b>180 Kč</b>

## Z 2362. Rulandské bílé 2022, pozdní sběr, č. šarže 2362



**Suché / Znojensko / 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 %    
  **Bezcuker. extrakt:** 22,2 g/l

Odrůdové charakteristické víno nadchne bohatým aromatickým i chuťovým projevem po máslových hruškách, vanilce, kompotovaném ananasu a sušených meruňkách. Je nádherně svěží, komplexní a harmonické. Má dobrý potenciál nazrávat.

## Z 1347. Sauvignon 2021, pozdní sběr, č. šarže 1347



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

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

 **Zbytkový cukr:** 5,8 g/l    
  **Kyseliny:** 7,8 g/l    
  **Alkohol:** 12,5 %    
  **Bezcuker. extrakt:** 25,7 g/l

Poznejte Sauvignon z ročníku 2021. Ve vůni i chuti se projevují příjemné ovocné i oblíbené zelené tóny. Můžete najít například hluchavku, posečenou travu, limetku a křupavý angrešt. Víno je svěží a velmi dobře pitelné. 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 / Znojensko / 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 %    
  **Bezcuker. extrakt:** 24,7 g/l

Užijte si skvělý Tramín červený, u kterého oceníte atraktivní aromatikou i příjemnou svůdnost chuťového projevu, danou lehkým zbytkovým cukrem a svěží kyselinou. Jistě vás bude bavit vůně po květinách a vyzrálém ovoci. V chuti nalez-

nete 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 1333	<b>Sylvánské zelené 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	1333	ne	180 Kč
Z 1398	<b>Semillon 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	1398	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 %	Bezcuker. extrakt: 21,2 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Příjemně svěží a šťavnatá. Potěší pestrost a dravost vůní 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 1333. Sylvánské zelené 2021, pozdní sběr, č. šarže 1333



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

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



Zbytkový cukr: 6,0 g/l	Kyseliny: 6,8 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcuker. extrakt: 23,2 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Víno je krásně čisté, harmonické a zároveň svěží. Ve vůni hledejte zelené křupavé jablíčko a rozkvetlý akát. V ústech zaujme chuť nektarinek, bílých broskví a angreštu. Můžete vychutnávat například ke kuřecímu masu, rybám i jemným sýrům.

## Z 1398. Semillon 2021, pozdní sběr, č. šarže 1398



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 1–2 roky, Teplota: 10–12 °C



Zbytkový cukr: 5,4 g/l	Kyseliny: 6,7 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcuker. extrakt: 23,3 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Tento Semillon z ročníku 2021 je krásně svěží, šťavnatý, příjemně aromatický a harmonický. Ve vůni hledejte citrusové plody i list černého bezu, který přechází také do chuti. Doplňuje jej příchutí po tropickém ovoci nebo křupavém zeleném jablku. Dobře se bude hodit například ke grilovanému masu.

**Rosnička zelená** • rosnička je často spojovaná s předpovědí počasí a právě počasí má v každém ročníku rozhodující vliv na charakter vín. Proto označujeme obrázkem 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> Hustopečecko, Hustopeče, Růženy, 0,75 l	2356	ano	180 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnarský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2345	<b>Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	2345	ano	<b>180 Kč</b>
Z 1440	<b>Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojemsko, Hnanice, Knížecí vrch, 0,75 l	1440	ano	<b>180 Kč</b>
Z 2354	<b>Kerner 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	2354	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 %	Bezcuker. 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 2345. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2345



**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**

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



Zbytkový cukr: 3,8 g/l	Kyseliny: 7,1 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcuker. extrakt: 22,3 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Vychutnejte si krásný Ryzlink rýnský z ročníku 2022. Víno vás zaujme svou svěžestí i čistotou chuťového projevu. Ve vůni objevíte tóny zahradního peckového ovoce a lučních květin. Chuť je plná ovocných tónů, od zeleného jablíčka přes ryngle, až po nektarinky. Velmi dobře se bude hodit k pokrmům z kuřecího masa nebo k rybám. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 1440. Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, č. šarže 1440



**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**

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



Zbytkový cukr: 4,8 g/l	Kyseliny: 7,4 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcuker. extrakt: 28,3 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Ryzlink rýnský z ročníku 2021 vás jistě potěší svou čistotou a svěžestí. Ve vůni hledejte citrusy či akátový květ. V ústech zaznamenáte tóny připomínající zralé meruňky, pomelo či grepovou kůru. Potěší i mohutnost a délka chuťového projevu. Výborně se snoubí například s těstovinami, kuřecím masem i tučnými sýry. Víno má potenciál nazrávat do krásy.

## Z 2354. Kerner 2022, pozdní sběr, č. šarže 2354



**Polosuché / Znojemsko / 0,75 l**

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



Zbytkový cukr: 14,0 g/l	Kyseliny: 6,7 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcuker. extrakt: 24,0 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Ucítíte akátový květ, kompotované meruňky a lehký dotek vanilky. V ústech vás nadchne jeho plnost a nasládllost vyvážená svěží kyselinkou. Na jazyku oceníte škálu ovocných tónů od nektarinek a broskví až po tropické ovoce, jako jsou červený grep nebo pomelo. Dobře se bude hodit k tučným sýrům a těstovinám s krémovou omáčkou. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.



**Kulaté πnoty** • Ludolfovo číslo (π≈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 vinnářský region, vinnářská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 3317	<b>Rulandské šedé 2023, výběr z hroznů, polosuché</b> Hustopečsko, Nosislav, Přední hory, 0,75 l	3317	ano	195 Kč
Z 1313	<b>Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, polosuché</b> Znojemsko, Miroslav, Weinperky, 0,75 l	1313	ano	195 Kč
Z 3318	<b>Rulandské modré klet 2023, výběr z hroznů, polosuché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	3318	ano	195 Kč
Z 3319	<b>Rulandské modré rosé 2023, výběr z hroznů, polosuché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	3319	ano	195 Kč
Z 2317	<b>Rulandské modré rosé 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	2317	ano	195 Kč
Z 3320	<b>Rulandské modré 2023, výběr z hroznů, suché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	3320	ano	195 Kč
Z 2316	<b>Rulandské modré 2022, výběr z hroznů, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	2316	ano	195 Kč
Z 1401	<b>Rulandské modré 2021, výběr z hroznů, suché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	1401	ano	195 Kč

### 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%    💧 Bezuker. 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 1313. Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1313



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



☀️ Zbytkový cukr: 12,7 g/l    ⚙️ Kyseliny: 7,2 g/l    % Alkohol: 13,0%    💧 Bezuker. extrakt: 31,5 g/l

Krása a kvalita vyzrálých hroznů ročníku 2021 ve spojení s výjimečnou lokalitou Weinperky daly vzniknout ušlechtilému vínu s atraktivními sensorickými vlastnostmi po vyzrálých broskvích, rozinkách a medu. Víno se vyznačuje plností, čistotou a harmonií chuťového projevu a jistě bude ozdobou každého slavnostního menu. Díky skleněnému uzávěru si podrží svou svěžest a kondici řadu let.

### Z 3318. Rulandské modré klet 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%    💧 Bezuker. 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 3319. Rulandské modré rosé 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3319



★ ocenění

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



 <b>Zbytkový cukr:</b> 14,3 g/l	 <b>Kyseliny:</b> 7,3 g/l	 <b>Alkohol:</b> 12,0 %	 <b>Bezcuker. extrakt:</b> 23,7 g/l
---	---	---	---

Nádherně kulaté Rulandské modré rosé při přivonění zaujme tóny lesních jahod a malin. V ústech vás nadchne jeho smetanový projev i šťavnatá kyselinka. Objevíte jahodovou marmeládu nebo tropické ovoce. Dobře se bude hodit k salátům a ke grilovanému masu.

## Z 2317. Rulandské modré rosé 2022, pozdní sběr, č. šarže 2317



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



 <b>Zbytkový cukr:</b> 10,2 g/l	 <b>Kyseliny:</b> 6,7 g/l	 <b>Alkohol:</b> 12,5 %	 <b>Bezcuker. extrakt:</b> 24,4 g/l
---	---	---	---

Růžové víno z modrých hroznů Rulandské modré označené dle vinařského zákona jako „rosé“ zaujme ušlechtilou vůni po citrusových plodech, lesních jahodách nebo malinách. V ústech oceníte harmonii, čistotu a délku chuťového projevu i příjemnou ovocnou příchut' po šťavnatých broskvích. Víno můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo ovocným dezertům. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 3320. Rulandské modré 2023, výběr z hroznů, č. šarže 3320



★ ocenění

**Suché / Hustopečko / 0,75 l**  
 Archivace: **7–9 let**, Teplota: **16–18°C**



 <b>Zbytkový cukr:</b> 0,5 g/l	 <b>Kyseliny:</b> 4,5 g/l	 <b>Alkohol:</b> 14,0 %	 <b>Bezcuker. extrakt:</b> 28,9 g/l
--	---	---	---

Ušlechtilé Rulandské modré ohromí tóny kouře, tabáku a kvalitního holandského kaka. Ústa vám zalije typická chuť po červeném bobulovém ovoci s jemným dotekem kvalitní čokolády. Vyznačuje se sametovou tříslovinou. Dobře se bude hodit například ke zvěřině. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 2316. Rulandské modré 2022, výběr z hroznů, č. šarže 2316



★ ocenění

**Suché / Hustopečko / 0,75 l**  
 Archivace: **7–9 let**, Teplota: **16–18°C**



 <b>Zbytkový cukr:</b> 1,4 g/l	 <b>Kyseliny:</b> 4,5 g/l	 <b>Alkohol:</b> 13,5 %	 <b>Bezcuker. extrakt:</b> 33,0 g/l
---	--	--	--



Ušlechtilé červené víno z modrých hroznů Rulandské modré jistě osloví milovníky této tradiční odrůdy i příznivce nových trendů. Po přivonění objevíte atraktivní tóny po lesních borůvkách, vyzrálých švestkách nebo povidlech. V ústech zaujme svou čistotou, sametovostí, harmonií, vyhlazenou tříslovinou a kulatým tělem. Oceníte příjemnou příchut' po praženém kávovém zrně, kvalitní čokoládě nebo lesním ovoci. Můžete podávat například ke zvěřině nebo hovězímu masu. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

## Z 1401. Rulandské modré 2021, výběr z hroznů, č. šarže 1401



**Suché / Hustopečko / 0,75 l**  
 Archivace: **7–9 let**, Teplota: **16–18°C**



 <b>Zbytkový cukr:</b> 2,2 g/l	 <b>Kyseliny:</b> 4,7 g/l	 <b>Alkohol:</b> 13,0 %	 <b>Bezcuker. extrakt:</b> 29,6 g/l
--	---	---	---

Toto víno jistě osloví milovníky této tradiční odrůdy i příznivce nových trendů. Po přivonění objevíte atraktivní tóny po lesních borůvkách, vyzrálých švestkách nebo povidlech. V ústech zaujme svou čistotou, sametovostí, harmonií, vyhlazenou tříslovinou a kulatým tělem. Oceníte příjemnou příchut' po praženém kávovém zrně, kvalitní čokoládě nebo lesním ovoci. Můžete podávat například ke zvěřině nebo hovězímu masu. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

**Explozivní Sauvignony** • S určitou mírou nadsázky lze říci, že s těmito vybranými Sauvignony zažijete doslova exploze vůní a chutí, barevně a graficky symbolizované na etiketách těchto atraktivních vín. Green je typický svými „zelenými“ tóny, jako letní jablíčko, hruška, či čerstvě posekaná tráva. V Tropicalu hledejte tropické ovoce od manga, přes ananas až po grep. Cabernet Sauvignon Rouge ohromí vůní po růžích a chutí jahod, malin a smetaně.

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vinařská obec, vlniční trať, obsah lahve	Číslo š arže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2328	<b>Sauvignon Green 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	2328	ano	195 Kč
Z 2327	<b>Sauvignon Tropical 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Strachotice, Dívčí vrch, 0,75 l	2327	ano	195 Kč
Z 2312	<b>Cabernet Sauvignon rosé Rouge 2022, pozdní sběr, polosladké</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	2312	ano	195 Kč

## 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 %



**Bezcuker. 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 trávu, angruš, hrášek, limetku a mnoho dalších „tropic-herně 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 %



**Bezcuker. 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 „tropic-kých“ 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 %



**Bezcuker. 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. Vy- chutnávejte ideálně vychlazeně.

**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 Znojemsko 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 2366	<b>Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojemsko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	2366	ano	<b>195 Kč</b>
Z 9364	<b>Ryzlink rýnský 2019, pozdní sběr, suché</b> Znojemsko, Tasovice, Kamenný vrch, 0,75 l	9364	ano	<b>195 Kč</b>
Z 2367	<b>Sauvignon 2022, pozdní sběr, polosuché</b> Znojemsko, Šatov, Na vinici, 0,75 l	2367	ano	<b>195 Kč</b>

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



**Polosuché / Znojemsko / 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 %



**Bezcuker. extrakt:**  
22,5 g/l



Ryzlink rýnský je jednou ze tří netypičtějších odrůd pro Znojemsko. Představujeme vám líbivý a svěží Ryzlink rýnský z viniční tratě U tří dubů. Ve vůni i chuti hledejte lipový 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 archivaci.

## Z 9364. Ryzlink rýnský 2019, pozdní sběr, č. šarže 9364



**Suché / Znojemsko / 0,75 l**

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



**Zbytkový cukr:**  
7,1 g/l



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



**Alkohol:**  
12,0 %



**Bezcuker. extrakt:**  
21,6 g/l



Zavzpomínejte na Znojmo s tímto ušlechtilým vínem. Je bohaté, svěží a pestré, stejně jako náš region. Po přivonění oceníte atraktivní tóny po meruňkách, lipovém květu a akátovém medu. V ústech překvapí bohatostí, čistotou, svěžestí a razancí chuťového projevu. Oceníte příchut' po rozinkách, broskvích a pomerančové marmeládě. Můžete podávat například ke kuřecímu masu nebo kvalitním sýrům. Díky skleněnému uzávěru má víno výborné předpoklady k archivaci. Ryzlinku, jako pozdní a na teplo náročnou odrůdu, se díky počasí posledních let na Znojemsku velmi daří. Přijďte ochutnat.

## Z 2367. Sauvignon 2022, pozdní sběr, č. šarže 2367



**Polosuché / Znojemsko / 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 %



**Bezcuker. extrakt:**  
22,5 g/l



Sauvignon je jednou ze tří netypičtějších odrůd pro Znojemsko. 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 Rejčkou 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 vlnařský region, vlnařská obec, vlniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 0330	<b>Ryzlink vlnařský 2020, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Havraníky, Skalky, 0,75 l	0330	ano	195 Kč
Z 1352	<b>Pálava 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Hustopečsko, Hustopeče, Stará hora, 0,5 l	1352	ano	160 Kč
Z 0405	<b>Rulandské modré 2020, výběr z hroznů, suché</b> Hustopečsko, Uherčice, Bílá hora, 0,75 l	0405	ano	195 Kč

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



★ ocenění

**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 %    Bezcuker. extrakt: 29,7 g/l

Užijte si vznešený a ušlechtilý Ryzlink vlnařský, který vzešel z panenské sklizně na vlniční 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 meruněk. 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/l    Kyseliny: 7,0 g/l    % Alkohol: 12,0 %    Bezcuker. 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 hledejte ananasový kompot, zralé rýngle 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/l    Kyseliny: 4,56 g/l    % Alkohol: 13,0 %    Bezcuker. 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 vinnářský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 3310 <b>novinka</b>	<b>Müller Thurgau 2023, pozdní sběr, polosladké</b> Znojensko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3310	ano	<b>230 Kč</b>
Z 3333 <b>novinka</b>	<b>Neuburské 2023, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Šatov, Peklo, 0,75 l	3333	ano	<b>230 Kč</b>
Z 1328	<b>Ryzlink vlašský 2021, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	1328	ano	<b>280 Kč</b>
Z 2369	<b>Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	2369	ano	<b>280 Kč</b>
Z 0318	<b>Rulandské bílé 2020, pozdní sběr, suché</b> Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	0318	ano	<b>280 Kč</b>
Z 2372 <b>novinka</b>	<b>Rulandské šedé 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,75 l	2372	ano	<b>280 Kč</b>
Z 8424	<b>Rulandské šedé 2018, výběr z cibéb, sladké</b> Znojensko, Podmolí, Šobes, 0,2 l	8424	ano	<b>460 Kč</b>
Z 9388	<b>Rulandské modré 2019 ROBUS, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Stošíkovice na Louce, U tří dubů, 0,75 l	9388	ano	<b>380 Kč</b>
Z 9355	<b>Ryzlink rýnský 2019 ROBINIA, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9355	ano	<b>380 Kč</b>
Z 9406	<b>Chardonnay 2019 DUEL DUB, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9406	ano	<b>260 Kč</b>
Z 9407	<b>Chardonnay 2019 DUEL AKÁT, pozdní sběr, suché</b> Hustopečsko, Hustopeče, Na výsluní, 0,75 l	9407	ano	<b>260 Kč</b>
Z 1458 <b>novinka</b>	<b>Cabernet Sauvignon 2021 DUEL DUB, výběr z bobulí, suché</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1458	ano	<b>260 Kč</b>
Z 1459 <b>novinka</b>	<b>Cabernet Sauvignon 2021 DUEL AKÁT, výběr z bobulí, suché</b> Znojensko, Slup, Dívčí vrch, 0,75 l	1459	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 3310. Müller Thurgau 2023, pozdní sběr, č. šarže 3310



**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%    🍷 Bezcuker. 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 kyselinky. Ve vůni i na jazyku hledejte širokou škálu ovocných tónů, od zahradního až po tropické ovoce. Zaujme příchutí po kompotovaných meruňkách, rynglích 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



**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%    🍷 Bezcuker. extrakt: 24,1 g/l

Nechte se unést skvělým vínem z odrůdy Neuburské z viniční trati 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 kyselin, který nabádá k dalšímu napití. V chuti ucítíte peckové ovoce, jako je broskev, nektarinka

i červené jablko. Toto Neuburské se bude skvěle hodit k vepřovými medailonkům, kuřecímu masu i smetanovým těstovinám. Má velmi dobré předpoklady k archivaci.

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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 5,0 g/l	Kyseliny: 6,4 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezuker. extrakt: 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 2369. Ryzlink rýnský 2022, pozdní sběr, č. šarže 2369



Suché / Znojensko / 0,75 l

Archivace: 7–9 let, Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 3,7 g/l	Kyseliny: 6,6 g/l	Alkohol: 12,5 %	Bezuker. extrakt: 22,6 g/l
------------------------	-------------------	-----------------	----------------------------

Užijte si příjemné chvíle s Ryzlinkem rýnským z proslulé vinice Šobes. Víno jistě potěší všechny milovníky kvalitních Ryzlinků. Ve vůni hledejte typický lipový květ, nebo kompotovaný ananas, či meruňky. Chuť je nádherně plná a doplňuje ji šťavnatá kyselinka. Naleznete v ní například zralé zahradní ovoce, citrusy a lehký dotek minerality. Víno se bude doplňovat k lehkým úpravám ryb, či k drůbeži. 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



Zbytkový cukr: 6,4 g/l	Kyseliny: 6,3 g/l	Alkohol: 12,0 %	Bezuker. extrakt: 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, drůbeži, 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 %	Bezuker. extrakt: 23,0 g/l
-------------------------	-------------------	-----------------	----------------------------

Vychutnejte si Rulandské šedé, které jistě potěší milovníky vín s vyšším zbytkovým cukrem. Je krásně medové, 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 %	Bezuker. 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 vinicní tratě Šobes. V ročníku 2018 zde totiž rozny této odrůdy dozrálý 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 příchutí 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 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**


Zbytkový cukr:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcuker. extrakt:
0,1 g/l	5,2 g/l	13,5 %	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 9355. Ryzlink rýnský 2019, pozdní sběr, č. šarže 9355, ROBINIA



★ ocenění

**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**

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


Zbytkový cukr:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcuker. extrakt:
5,9 g/l	6,5 g/l	12,5 %	23,5 g/l

Robinia je exkluzivní značka mimořádných vín Znovínu Znojmo. Vína nazrávala ve velkých dřevěných akátových sudech, které podmalovávají chuť i vůni bílých vín jemně limetkovými a květkovými tóny a dávají vínu strukturu a komplexnost. Robinia pseudoacacia L. je latinský název pro trnovník akát. Víno má výborné předpoklady k archivaci.

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



★ ocenění

**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**

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


Zbytkový cukr:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcuker. extrakt:
4,5 g/l	5,7 g/l	13,0 %	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 nobile víno se bude hodit k výjimečným příležitostem a příjemným večerům. Víno má velmi dobré předpoklady k archivaci.

## Z 9407. Chardonnay 2019, pozdní sběr, č. šarže 9407, DUEL AKÁT



★ ocenění

**Suché / Hustopečsko / 0,75 l**

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


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

## 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:	Kyseliny:	% Alkohol:	Bezcuker. extrakt:
0,3 g/l	5,2 g/l	15,0 %	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 sýrům 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 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 % Bezuker. 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 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 % Bezuker. extrakt: 23,0 g/l

Vychutnejte si Sauvignon z ročníku 2018, který nazrával ve velkých dubových sudech v Louckém klášteře. Zaujme vás jeho vůně vanilky, kompotovaného ovoce a bílé broskve. V chuťovém projevu vás potěší jeho mohutná komplexnost, kterou podtrhuje jemná mineralita. Objevíte příchuť 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	Archivace	Cena lahve vč. DPH
Z 92	Znovín Classic Sekt Brut – Veltlínské zelené jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	ne	220 Kč
Z 93	Znovín Classic Sekt Demi sec – Veltlínské zelené jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	ne	220 Kč
Z 151	Znovín Classic Sekt Demi sec – Svatovavřínecké jakostní šumivé víno, červené, Morava, 0,75 l	ne	220 Kč
Z 90	Znovín de Lux Brut – Rulandské bílé a Ryzlink vlašský jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	ne	250 Kč
Z 91	Znovín de Lux Demi sec – Rulandské bílé a Ryzlink vlašský jakostní šumivé víno, bílé, Morava, 0,75 l	ne	250 Kč
Z 116	Znovín De Luxe Rosé Demi sec – Cabernet Sauvignon jakostní šumivé víno, růžové, Morava, 0,75 l	ne	250 Kč

## Z 92. Znovín Classic Sekt Brut, jakostní šumivé víno



Moderní, svěží, sušší sekt s typickou pikantností a vůní odrůdy Veltlínské zelené, ze kterého je vyroben. 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 93. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno**



Moderní, svěží, sladší sekt s typickou pikantností a vůní odrůdy Veltlínské zelené, ze kterého je vyroben. 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 151. Znovín Classic Sekt Demi sec, jakostní šumivé víno červené**



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 90. Znovín de Lux Brut, jakostní šumivé víno**



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. Vyrobena kvašením v lahvi podle tradiční metody.

### **Z 91. Znovín de Lux Demi sec, jakostní šumivé víno**



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. Vyrobena kvašením v lahvi podle tradiční metody.

### **Z 116. Znovín De Luxe Rosé Demi sec, jakostní šumivé víno**



Sladší, svěží, růžový sekt s bohatou višňovo-malinovou barvou vyrobený klasickou metodou kvašením v lahvi rozšiřuje chuťové spektrum šumivých vín o zajímavé vjemy. Tento exkluzivní sekt je určen jak pro slavnostní příležitosti, tak i k poklidnému odpolednímu posezení při zákusku.



## Moravská zemská vína bílá

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vlnařský region, vlnařská obec, vlnařní trať, obsah lahve	Č. šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2227	<b>Ryzlink rýnský 2022, moravské zemské víno, suché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2227	ne	120 Kč
L 2300	<b>Sauvignon 2023, moravské zemské víno, suché</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2300	ne	120 Kč
L 2220	<b>Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, suché</b> Znojensko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2220	ne	120 Kč
L 2207	<b>Chardonnay 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2207	ne	130 Kč
L 2237	<b>Rulandské bílé 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojensko, Borotice, 0,75 l	2237	ne	120 Kč
L 2323	<b>Rulandské šedé 2023, moravské zemské víno, suché</b> Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2323	ne	130 Kč
L 2283	<b>Tramín červený 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojensko, Borotice, 0,75 l	2283	ne	130 Kč
L 2223	<b>Pálava 2022, moravské zemské víno, polosuché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2223	ne	130 Kč

### L 2227. Ryzlink rýnský 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2227



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



☀️ Zbytkový cukr: 4,5 g/l    ⚙️ Kyseliny: 6,2 g/l    % Alkohol: 12,5%    💧 Bezcuker. 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 2300. Sauvignon 2023, moravské zemské víno, č. šarže 2300



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



☀️ Zbytkový cukr: 3,0 g/l    ⚙️ Kyseliny: 7,0 g/l    % Alkohol: 11,5%    💧 Bezcuker. extrakt: 22,5 g/l

Víno světle zelenožluté barvy, ve vůni tóny kopřivky zahavky, akátového květu a limetky. V chuti jako byste se zakousli do právě utržené křupavé broskve. Svěžest vína dotváří šťavnatá, příjemně pikantní kyselinka. Doporučujeme ke chřestu, šunce, bílým masům se smetanovými omáčkami.

### L 2220. Veltlínské zelené 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2220



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



☀️ Zbytkový cukr: 6,1 g/l    ⚙️ Kyseliny: 6,4 g/l    % Alkohol: 12,0%    💧 Bezcuker. 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 / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



☀️ Zbytkový cukr: 10,0 g/l    ⚙️ Kyseliny: 6,8 g/l    % Alkohol: 12,0%    💧 Bezcuker. 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 %



Bezcuker. 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 %



Bezcuker. 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 %



Bezcuker. 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 %



Bezcuker. extrakt:  
23,4 g/l

Víno zlatožluté barvy, s vůní čerstvě oloupané mandarinky, vanilkového lusu 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, vlniční 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 2029	Cabernet Sauvignon 2020, moravské zemské víno, suché Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2029	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

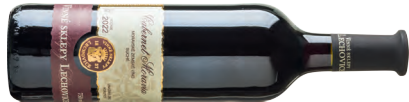
Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 2,2 g/l Kyseliny: 5,6 g/l Alkohol: 13,0 % Bezcuker. extrakt: 30,6 g/l

Tmavě rubínová barva s fialovými odlesky a vůní 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 % Bezcuker. extrakt: 25,2 g/l

Víno tmavě granátové barvy s fialovými odlesky, s vůní ostružin a černých třešní, s lehkým náznakem tónů černého rybičky, s plnou robustní chutí, mohutným tělem a nádhernou sametovostí v závěru. Doporučujeme k tmavým či uzeným masům, k tvrdým sýrům.

## L 2029. Cabernet Sauvignon 2020, moravské zemské víno, č. šarže 2029



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C



Zbytkový cukr: 3,2 g/l Kyseliny: 4,7 g/l Alkohol: 12,5 % Bezcuker. extrakt: 24,6 g/l

Víno tmavě granátové barvy, v jehož vůni se snoubí dvě hlavní vůně, jež se vzájemně přetlačují, aby v zápětí úzce spolupracovaly, divoká višně a černá moruše. V chuti naleznete typickou tříslovinku, která však nic neubírá na svěží a příjemně pitelné možnosti tohoto cabernetu. Doporučujeme k hovězímu masu, jehněčí pečení, ke krůtě.

## 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 % Bezcuker. extrakt: 23,6 g/l

Víno sytě rubínové barvy, s jemnou ovocnou květinovou vůní, v níž se snoubí tóny černých třešní, fialek a sušených švestek, s lehkým nádechem kořenitosti. V chuti krásně kulaté, ovocné, s nižší tříslovinkou, 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2222 novinka	Veltlínské zelené 2022, pozdní sběr, suché Znojensko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2222	ano	170 Kč
L 2320	Ryzlink vlašský 2023, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2320	ano	170 Kč
L 2313 novinka	Ryzlink rýnský 2023, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2313	ano	170 Kč
L 2304 novinka	Sauvignon 2023, pozdní sběr, suché Znojensko, Božice, Pustina, 0,75 l	2304	ano	170 Kč
L 2208	Sylvánské zelené 2022, pozdní sběr, suché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2208	ano	170 Kč
L 2236	Chardonnay 2022, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2236	ano	190 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinařská obec, viniční trat, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2131	<b>Rulandské bílé 2021, pozdní sběr, polosuché</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,75 l	2131	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 2137	<b>Tramín červený 2021, výběr z hroznů, sladké</b> Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2137	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 2139	<b>Pálava 2021, výběr z hroznů, polosladké</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2139	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 1818	<b>Rulandské modré 2018, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	1818	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 lipky, 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 2222. Veltlínské zelené 2022, pozdní sběr, č. šarže 2222



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 6,3 g/l	Kyseliny: 6,9 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcuker. extrakt: 21,7 g/l
------------------------	-------------------	-------------------	-----------------------------

Zlatavě zelenká barva s vůní čerstvých mandlí a právě pokosené louky. Chuť kráčí ve šlepějích vůně, obohacena tóny grilovaného chřestu, s jemným náznakem zeleného pepře, který přispívá k lehké kořenitosti a společně s kyselinkou i k příjemné pikantnosti tohoto veltlínu, vybízejícího k dalšímu ochutnávání. Doporučujeme k hovězímu masu, výpekovým omáčkám, slaným předkrmům.

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



**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 10,2 g/l	Kyseliny: 7,5 g/l	% Alkohol: 13,5 %	Bezcuker. extrakt: 22,1 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	-----------------------------

Mezi našimi viničními tratěmi není vhodnější poloha pro pěstování této odrůdy, než je Stará hora. Právě tato, i díky svému vápenitému podloží, plodí „vlašáky“ s typickým odrůdovým projevem a zelenožlutou barvou. Ve vůni svěží citrusy, angréšt, 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 %	Bezcuker. 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 %    Bezuker. 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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 7,7 g/l    Kyseliny: 6,4 g/l    % Alkohol: 12,0 %    Bezuker. extrakt: 20,7 g/l

Sylvánské, jinde poměrně vzácné, je z naší vinice Nad Kolářovým sklepem jistota, že zde každoročně dozraje do nobilejší 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 %    Bezuker. 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 2131. Rulandské bílé 2021, pozdní sběr, č. šarže 2131



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 11,0 g/l    Kyseliny: 7,7 g/l    % Alkohol: 12,5 %    Bezuker. extrakt: 25,3 g/l

Víno zlatavě zelenožluté barvy, s vůní máslových hrušek, lipového květu, vanilky, v kombinaci s jemnými květinovými tóny. Chuť vína je plná, elegantní, se svěží kyselinkou, dlouhotrvající. Doporučujeme k pečeným masům, k sýrům s ušlechtilými plísněmi, případně samotné jako aperitiv.

## 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 %    Bezuker. 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 ciběb a lučních bylin, poukazující na ideální výzrást hroznů této rulandy. V chuti mineralita, jako by odrážela nashromážděné teplo letního slunce v oblázcích zdejších štěrkopísků, tóny zralých žlutých hrušek a velmi dlouhá dochuť. Doporučujeme ke kořeněným jídlům a těžším úpravám drůbeže.



## L 2137. Tramín červený 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2137



★ ocenění

**Sladké / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 56,8 g/l	Kyseliny: 6,5 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcuker. extrakt: 31,0 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Nádherná zlatožlutá barva, s nezaměnitelným tramínovým projevem, jež v sobě skrývá širokou paletu vůní čerstvého i kompotovaného ovoce, čajové růže, či zralých mandarinek, které zvolna přecházejí do stejně rozmanité chuti, jež s vysokým zbytkem cukru a typickou kořenitostí, tvoří mohutnou strukturu tohoto výjimečného tramínu. Doporučujeme k sýrům s modrou plísní, či smetanovým zmrzlínám s ovocem.

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



★ ocenění

**Sladké / Znojensko / 0,5 l**

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 64,6 g/l	Kyseliny: 7,0 g/l	% Alkohol: 12,0 %	Bezcuker. 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 2139. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2139



★ ocenění

**Polosladké / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr: 43,5 g/l	Kyseliny: 6,6 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcuker. extrakt: 30,8 g/l
----------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Nádherná zlatožlutá barva, jež napovídá, že vás ve sklenici čeká nevšední zážitek. Bohatá vůně vanilkového parfému, kompotovaných mandarinek, skořice a medu. Chuť všechny aromatické projevy ještě rozvíjí. Víno je plné, jemně kořenité, s lahodným zbytkem cukru, s dlouhotrvající dochutí. Doporučujeme k sladkým dezertům, k sýrům s modrou plísní.

## 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 %	Bezcuker. 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 aromaticky, lehce povznášející. Doporučujeme k lehkým a nadýchaným dezertům.

## L 1818. Rulandské modré 2018, výběr z hroznů, č. šarže 1818


**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr: 3,0 g/l	Kyseliny: 4,8 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcuker. extrakt: 31,6 g/l
---------------------------	----------------------	----------------------	--------------------------------

Víno nádherné rubínové barvy s typickým zlatavým okrajem u sklenky. Vůně je kombinací tónů ostružin, černých třešní, fialek a čokolády, s lehkou kořenitostí. Chuť vína je plná, intenzivní, s jemnou tříslovinou, s hebkým, smetanovým závěrem. Doporučujeme k jemným úpravám zvěřiny, pečeným masům, k pokrmům z hub, sýrům s bílou plísní.

## 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 %    💧 Bezcuker. 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 %    💧 Bezcuker. extrakt: 27,7 g/l

Víno tmavě 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 jídlům 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 %    💧 Bezcuker. 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 %    💧 Bezcuker. extrakt: 32,6 g/l

Víno tmavě 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 salámům.

## Vína řady Blue line

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 2128	Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, polosuché Znojensko, Božice, Pustina, 0,75 l	2128	ano	220 Kč
L 2119	Rulandské šedé 2021, pozdní sběr, suché Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2119	ano	220 Kč

Katalogové číslo	Název vína, ročník, stupeň jakosti, zařazení dle zbytkového cukru vinnářský region, vinnářská obec, viniční trat, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2136	<b>Pálava 2021, výběr z hroznů, sladké</b> Znojensko, Oleksovice, Rusteny, 0,75 l	2136	ano	<b>220 Kč</b>
L 2133	<b>Chardonnay 2021, výběr z hroznů, sladké</b> Znojensko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2133	ano	<b>220 Kč</b>
L 2126	<b>Rulandské bílé 2021, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Oleksovice, Rusteny, 0,75 l	2126	ano	<b>220 Kč</b>
L 2330	<b>Cabernet Moravia 2023, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2330	ano	<b>220 Kč</b>
L 2317	<b>Rulandské modré 2023, výběr z bobulí, polosuché</b> Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2317	ano	<b>270 Kč</b>
L 2332	<b>Zweigeltrebe 2023, výběr z hroznů, suché</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2332	ano	<b>220 Kč</b>
L 2318	<b>Ryzlink rýnský 2023, výběr z bobulí, sladké</b> Znojensko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,5 l	2318	ano	<b>220 Kč</b>

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



**Polosuché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 9,4 g/l	Kyseliny: 7,8 g/l	% Alkohol: 13,0 %	Bezcuker. extrakt: 25,0 g/l
------------------------	-------------------	-------------------	-----------------------------

Barva vína je zlatožlutá a hned s prvním přivoněním odkryje své karty, kdy přizná, 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 sklelnici 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 2119. Rulandské šedé 2021, pozdní sběr, č. šarže 2119



**Suché / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 5,4 g/l	Kyseliny: 5,6 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcuker. extrakt: 22,2 g/l
------------------------	-------------------	-------------------	-----------------------------

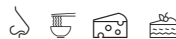
Toto víno je vyrobené tradiční metodou batonnage, tedy pravidelným mícháním na jemných kvasničních kalcích, jež se následně projevuje nejen ryzostí v barvě, ale i ve vůni a chuti. Právě proto jsme jej zařadili do výjimečné řady Blue line. Přivoníte, ochutnejte a objevte aromatické tóny ranní pekárny, plné rozličného čerstvého pečiva, v kombinaci s jemnými tóny medu, věcího vosku, či máslových hrušek. Vychutnejte si plnou, hebkou chuť, nádhernou harmonii jemné tříslovinky s příjemnou kyselinkou v nekonečném závěru. Doporučujeme k hutným kořeněným jídlům, k těžším úpravám drůbeže, k zrajícím sýrům.

## L 2136. Pálava 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2136



**Sladké / Znojensko / 0,75 l**

Teplota: **10–12°C**



Zbytkový cukr: 69,7 g/l	Kyseliny: 6,5 g/l	% Alkohol: 12,5 %	Bezcuker. extrakt: 35,0 g/l
-------------------------	-------------------	-------------------	-----------------------------

Víno z první, tedy panenské sklizně, z viniční trati Rusteny, jež při prvním přivonění a následně prvním douškou naznačuje, jak výjimečný a nevsedný zážitek vás v případě téhle Pálavy čeká. Světle zlatožlutá barva, vůně okvětních růžových lístků, kompotovaných mandarinek, přecházejících do intenzivní, plné, až dech beroucí harmonie vysokého zbytkového cukru s čerstvou kyselinkou, příjemná pitelnost, umocňují výjimečnost této panenky. Doporučujeme ke kořeněným jídlům, k sýrům s modrou plísní, k sladkým dezertům. Tato Pálava byla zařazena do výjimečné řady Blue line právě kvůli unikátnosti panenského vína.

## 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/lKyseliny:  
7,4 g/l% Alkohol:  
11,5 %Bezcuker. extrakt:  
30,8 g/l

Vychutnejte si víno, jemuž bylo na vinici určeno stát se vínem ledovým. Leč mu nepřálá přízeň počasí. A proto máte ve sklenici Chardonnay ve výběru z hroznů. Podívejte se na tu nádhernou zlatou barvu. Přivoníte a ucítíte vůni sladkého citronu, v kombinaci s vůní vlašských ořechů v lučním 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 2126. Rulandské bílé 2021, výběr z hroznů, č. šarže 2126



★ ocenění

Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C

Zbytkový cukr:  
8,0 g/lKyseliny:  
6,6 g/l% Alkohol:  
13,0 %Bezcuker. extrakt:  
26,9 g/l

První, tedy panenská, sklizeň z mladé vinice, díky čemuž bylo víno zařazeno do výjimečné řady Blue line. Nádherná zlatá barva, jež nenechá nikoho na pochybách, že víno vyzrálo do vysoké cukernatosti, která je zárukou vysoké kvality této odrůdy. Ve vůni ciběby, lesní med, v chuti máslová sušenka posypaná sušeným banánem. To vše v nádherné plnosti a mohutnosti a považte, ta krásná mohutnost chuti jen s malým zbytkem cukru. Doporučujeme k hustším polévkám, ne příliš výrazným úpravám hovězího i vepřového masa, k paštikám.

## 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/lKyseliny:  
5,0 g/l% Alkohol:  
13,5 %Bezcuker. 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 reprezentují ve formě marmelády a spolu s intenzivní tříslovinou a plným tělem, formují do úžasného chutového projevu. Doporučujeme k tmavým masům, uzenému a kořeněným omáčkám.

## L 2317. Rulandské modré 2023, výběr z bobulí, č. šarže 2317



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr:  
7,4 g/lKyseliny:  
4,6 g/l% Alkohol:  
14,5 %Bezcuker. extrakt:  
38,8 g/l

Výjimečnost tohoto vznešeného vína spočívá ve vysoké vyzrálosti sklizených hroznů, jež jim umožňují se ve vině projevovat tak intenzivně a v celé své kráse. Rubínová barva s typickým zlatavým okrajem u sklenky. Vůně je kombinací tónů přezrálých moruší, fialek a kvalitní čokolády, s lehkou kořenitostí. Chuť vína je mohutná, velmi intenzivní, s tóny jahodového džemu a černých ostružin, s noblesní tříslovinou, jež doplňuje jemný zbytkový cukr a hebcé sametový závěr. Doporučujeme k jemným úpravám zvěřiny, k pokrmům s lesními houbami a sýrům s bílou plísní.

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



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 16–18°C

Zbytkový cukr:  
2,3 g/lKyseliny:  
5,7 g/l% Alkohol:  
14,5 %Bezcuker. 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 nejvzrálejších hroznů. Mohutnost, plnost a úžasná ovocnost, robustní a velmi elegantní tříslovinka, dlouhý 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 / Znojemsko / 0,5 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:  
111,8 g/l



Kyseliny:  
7,2 g/l



% Alkohol:  
11,5 %



Bezcuker. extrakt:  
34,7 g/l

Další z démantů na pomyslném klenotu 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 závor. Když ochutnáte, jako byste se rázem ocitli v Moselské oblasti, domovině Ryzlinků. Sladkost jejich typických výběrů, je zde v kombinaci s medovou vzrálostí a nebývalou šťavnatostí. Chuť tak dostává další rozměr a dotváří mohutnou strukturu tohoto exkluzivního vína. Doporučujeme k sýrům, obzvláště s bílou a modrou plísní.

## 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 <b>novinka</b>	<b>Veltlínské zelené 2023, VOC Znojmo, suché</b> Znojemsko, Borotice, Nad Kolářovým sklepem, 0,75 l	2397	ano	<b>190 Kč</b>
L 2294	<b>Veltlínské zelené 2022, VOC Znojmo, suché</b> Znojemsko, Božice, Nová hora, 0,75 l	2294	ano	<b>190 Kč</b>
L 2396 <b>novinka</b>	<b>Sauvignon 2023, VOC Znojmo, suché</b> Znojemsko, Božice, Pustina, 0,75 l	2396	ano	<b>190 Kč</b>
L 2296	<b>Sauvignon 2022, VOC Znojmo, suché</b> Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2296	ano	<b>190 Kč</b>
L 2398 <b>novinka</b>	<b>Ryzlink rýnský 2023, VOC Znojmo, polosuché</b> Znojemsko, Oleksovice, U lipky, 0,75 l	2398	ano	<b>190 Kč</b>

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



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:  
4,7 g/l



Kyseliny:  
6,9 g/l



% Alkohol:  
13,0 %



Bezcuker. extrakt:  
23,7 g/l

Víno světle žluté barvy se zelenkavými odlesky, s vůní lučních květů a lipového medu. V chuti ucítíte vyzrállost 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 různým omáčkám.

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



Suché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr:  
5,3 g/l



Kyseliny:  
6,5 g/l



% Alkohol:  
12,5 %



Bezcuker. extrakt:  
22,3 g/l

Víno žluté barvy se zelenkavými 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, drůbeži a měkkým sýrům.



## L 2396. Sauvignon 2023, VOC Znojmo, č. šarže 2396



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 6,8 g/l Kyseliny: 6,7 g/l Alkohol: 12,5 % Bezcuker. extrakt: 23,7 g/l

Víno zlatavé barvy, s intenzivní vůní čerstvě rozkrojené broskve, bobulí černého rybízu a kopřivy žahavky. Všechny tyto složky objevíte i v chuti, doplněné o tóny šťavnatého kiwi. Dlouhotrvající dochuť přispívá k nádherné komplexnosti a svěžesti, jež nabádá k dalšímu doušku. Doporučujeme k mořským plodům, rybám, k těstovinám se smetanovými omáčkami.

## L 2296. Sauvignon 2022, VOC Znojmo, č. šarže 2296



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 5,0 g/l Kyseliny: 6,1 g/l Alkohol: 11,5 % Bezcuker. extrakt: 20,0 g/l

Víno světležluté barvy s odlesky jarních slunečních paprsků. S nádhernou vůní ovocné mísy čerstvě rozkrojených ananasů a broskví. V chuti se k nim přidávají intenzivní tóny čerstvě nasekaných kopřiv, jež společně se svěží kyselinkou přispívají ke svěží komplexnosti vína. Doporučujeme k mořským plodům a rybám, k bílým masům se smetanovými omáčkami.

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



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 10–12°C



Zbytkový cukr: 13,1 g/l Kyseliny: 7,2 g/l Alkohol: 13,0 % Bezcuker. extrakt: 23,4 g/l

Víno zlatavé barvy s odlesky slunečních paprsků, s vůní čerstvé 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 trať, 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 % Bezcuker. 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, kulatá a velmi dobře pitelná. 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 % Bezcuker. 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/l



Kyseliny:  
6,8 g/l



% Alkohol:  
11,0 %



Bez cukru, 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 mořským plodům, k ovocným salátům.

## Vína ledová a slámová

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 1526	<b>Frankovka 2015, slámové víno, sladké</b> Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,2 l	1526	ano	400 Kč
L 2232	<b>Ryzlink rýnský 2022, slámové víno, sladké</b> Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,2 l	2232	ano	500 Kč
L 2150	<b>Cabernet Sauvignon 2021, slámové víno</b> Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,2 l	2150	ano	400 Kč
L 2152	<b>Cabernet Sauvignon 2021, ledové víno, sladké</b> Znojensko, Oleksovice, U lipky, 0,2 l	2152	ano	400 Kč
L 2234	<b>Pálava 2022, ledové víno, sladké</b> Znojensko, Borotice, U Auerového kříže, 0,2 l	2234	ano	500 Kč
L 2335	<b>Ryzlink rýnský 2023, ledové víno, sladké</b> Znojensko, Božice, Stará hora, 0,2 l	2335	ano	500 Kč

novinka

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



★ ocenění

Sladké / Znojensko / 0,2 l

Teplota: 8–10°C



Zbytkový cukr:  
180,1 g/l



Kyseliny:  
6,7 g/l



% Alkohol:  
11,0 %



Bez cukru, 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 případně nahnílé bobulky. Vysušené a zdravé hrozny, připomínající hrozinky, se pomalu lisují. Pro malé množství suroviny se vše dělá tradičně ručně. Výliskost u těchto hroznů je cca 15–20 % (průměrná výliskost u klasického vína je pro srovnání 75–80 %). Vzniklý mošt se zakváší speciálními kvasinkami a dále se školí. Doporučujeme k sladkým pokrmům, dezertům, moučnickům, 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/l



Kyseliny:  
7,3 g/l



% Alkohol:  
10,0 %



Bez cukru, 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 %



Bezcuker. extrakt:  
47,9 g/l



Cabernet Sauvignon ve slámové variantě s nádhernou měděnou barvou se zlatavými odlesky, s vůní jahodového kompotu, černého rybízu a švestkových povidel. Chuť jakoby se zrcadila 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 %



Bezcuker. 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



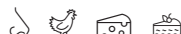
Kyseliny:  
9,0 g/l



Alkohol:  
9,0 %



Bezcuker. extrakt:  
57,9 g/l



Barva ryzího zlata, vůně rozinek sultánek, čerstvé vanilky a kandovaných řídků. 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 paštičkám.

## 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 %



Bezcuker. 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 vlnařský region, vlnařská obec, vlnařská trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2395 novinka	Frizzante Muškát moravský 2023, moravské zemské víno, suché Znojensko, 0,75 l	2395	ne	130 Kč
L 2278	Frizzante Sauvignon 2022, moravské zemské víno, polosladké Znojensko, 0,75 l	2278	ne	130 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
L 2279	Frizzante Zweigeltrebe rosé 2022, moravské zemské víno, polosuché Znojemsko, 0,75 l	2279	ne	130 Kč
L 2191	Frizzante Frankovka 2021, moravské zemské víno, sladké Znojemsko, 0,75 l	2191	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%    Bezcuker. 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 lahování. Frizzante vychutnávejte jako šumivá vína při teplotě 6–8°C, jež jemně doplní atmosféru letních dnů, buď samotné nebo v míchaných nápojích.

## L 2278. Sauvignon 2022, moravské zemské víno, č. šarže 2278



Polosladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 27,0 g/l    Kyseliny: 7,0 g/l    % Alkohol: 11,5%    Bezcuker. extrakt: 20,0 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 lahování. Frizzante vychutnávejte jako šumivá vína při teplotě 6–8°C, jež jemně doplní atmosféru letních dnů, buď samotné nebo v míchaných nápojích.

## L 2279. Zweigeltrebe rosé 2021, moravské zemské víno, č. šarže 2279



Polosuché / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 17,0 g/l    Kyseliny: 7,5 g/l    % Alkohol: 11,0%    Bezcuker. extrakt: 21,2 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 lahování. Frizzante vychutnávejte jako šumivá vína při teplotě 6–8°C, jež jemně doplní atmosféru letních dnů, buď samotné nebo v míchaných nápojích.

## L 2191. Frankovka 2021, moravské zemské víno, č. šarže 2191



Sladké / Znojemsko / 0,75 l

Teplota: 6–8°C



Zbytkový cukr: 56,0 g/l    Kyseliny: 5,2 g/l    % Alkohol: 11,5%    Bezcuker. extrakt: 25,1 g/l

Víno s obsahem oxidu uhličitého, jenž podporuje ovocnou chuť a svěžest vína. Základem je tiché víno odrůdy Frankovka, které určuje vůni a chuť. Jemné perlení vzniká ve víně za pomoci technologie sycení vína oxidem uhličitým, přímo při lahování. 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 vinařský region, vinařská obec, viniční trať, obsah lahve	Číslo šarže	Archivace	Cena lahve vč. DPH
L 2153	Sekt Lechovice Brut Sauvignon 2021, bílý, suchý jakostní šumivé víno, 0,75 l	2153	ne	250 Kč
L 2190	Sekt Lechovice Demi sec Chardonnay 2021, bílý, nasládlý jakostní šumivé víno, 0,75 l	2190	ne	250 Kč
L 2081	Sekt Lechovice Rosé Demi sec Zweigeltrebe 2020, růžový, nasládlý jakostní šumivé víno, 0,75 l	2081	ne	250 Kč
L 2087	Sekt Vranov Brut Chardonnay Zrálo na dně Vranovské přehrady, bílý, suchý jakostní šumivé víno, 0,75 l	2087	ne	900 Kč

### L 2153. Sauvignon 2021, jakostní šumivé víno, č. šarže 2153



Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C



☀️ Zbytkový cukr: 8,7 g/l    ⚙️ Kyseliny: 7,7 g/l    % Alkohol: 12,0%    💧 Bezcuker. extrakt: 22,1 g/l

Elegantní šumivé víno zlatavě zelenavé 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 2190. Chardonnay 2021, jakostní šumivé víno, č. šarže 2190



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C



☀️ Zbytkový cukr: 33,4 g/l    ⚙️ Kyseliny: 6,3 g/l    % Alkohol: 12,0%    💧 Bezcuker. extrakt: 23,6 g/l

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

### L 2081. Zweigeltrebe rosé 2020, jakostní šumivé víno, č. šarže 2081



Polosuché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C



☀️ Zbytkový cukr: 34,0 g/l    ⚙️ Kyseliny: 6,8 g/l    % Alkohol: 12,0%    💧 Bezcuker. extrakt: 21,2 g/l

Jemné, svěží šumivé víno, vyrobené z odrůdy Zweigeltrebe, jež vínu dodává krásnou ovocnost a sametovost a v kombinaci s jemným perlením, činí sekt velmi příjemně pitelným a vhodným pro každou příležitost.

### L 2087. Chardonnay, jakostní šumivé víno, č. šarže 2087

Suché / Znojensko / 0,75 l

Teplota: 8–10°C



☀️ Zbytkový cukr: g/l    ⚙️ Kyseliny: g/l    % Alkohol: 12,5%    💧 Bezcuker. extrakt: g/l

Vyrobeno z odrůdy Chardonnay. Sekt vyrobený klasickou metodou druhotného kvašení se zráním na kvasnicích v lahvi pod vodní hladinou. Víno zlatavé barvy s jemným elegantním perlením, vůní s tóny vanilky, bílého ovoce, máslových sušenek a včelího vosku, jež plynule přechází do komplexní chuti s náznakem minerality a dlouhou perzistencí.










# ZNOVÍN

Připravili jsme pro vás  
webovou aplikaci,  
která umožní:

-  **Hodnotit vína během degustace a psát si k nim poznámky, vína lze i jednoduše vyhledat podle čísla šarží na příkazovém řádku ve spodní části obrazovky**
-  **kdykoli se ke svým poznámkám vracet**
-  **přímo odesílat objednávky.**



[asistent.znovin.cz](http://asistent.znovin.cz)

# 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, která máme v naší obrazové galerii v Louckém klášteře. Jedná se o dekorativní magnetky o velikosti 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 starým logem Znovínu.

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

## Skleněný pilník na nehty s motivem Ještěrky zelené

V roce 1997 byl v České republice vyroben první skleněný pilník na světě. Pilníky dekorované kamínky od firmy Swarovski jsou, se souhlasem této firmy, opatřeny etiketou, která dokladuje použití těchto originálních kamínků a jsou zasunuty v černém semišovém pouzdře se starým logem Znovínu a s nápisem lacerta viridis.

**Cena: 160 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P51.**



## Vývrtka na víno

Praktická vývrtka v š širokém závitem 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: P11.**

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



## Vinná nálevka

Jednoduchým způsobem se perfektně nalije víno do sklenice. S nálevkou nedochází k plynutí – žádné kapky na stole, či stékání vína po láhvi. Mezi prsty nálevku stočíte a vsunete do láhve. Po použití opláchněte vodou a osušte.

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

## 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 zasuněte do stojánku. Vložka udrží nízkou teplotu vína po dlouhou dobu. Stojánek lze použít na vystavení láhve i bez chladicí vložky. Chladič je opatřen logem Znovínu.

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

Ke chladiči 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 jsou vhodné na bílé a červené víno a jsou o objemu 350 ml. Na podstavci každé skleničky jsou uvedena loga obou vinařství.

**Sklenička s logem Znovínu a VSL, objem 350 ml**

**Cena 100 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P63**



## Znovínské walkingové hole ze tří nastavitelných částí + zdarma soubor map

Trojdielné teleskopické hole s korkovou rukojetí použitelné na walking i trekking ve firměních barvách se starým logem Znovínu a vinařskými motivy, zejména pak s tématikou Ještěrky zelené. K holím obdržíte soubor map a informací ke Znovín Walkingu.

**Cena za sadu: 590 Kč/1 ks.**

**Objednávkové číslo: P44.**



## 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 rozdrcených 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. Obdobné studie prokázaly jeho příznivý vliv na náš organizmus. 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 výrobkové řadě jsme připravili tričko s obrázkem rosničky v antracitové barvě nejen v pánském, ale i v dámském (prořmutém) provedení.

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

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

## Polokošile Ještěrka zelená

Polokošile trávově zelené barvy s obrázkem Ještěrky zelené, který ladí s naší výrobkovou 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, XL, XXL.**

**Cena: 290 Kč/1 ks. Objednávkové číslo: P46.**



## Polokošile Ledňáček říční

Luxusní černá polokošile s obrázkem Ledňáčka říčního doplňuje naši stejnojmennou výrobkovou 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 – M, L, XL, XXL, pánské – M, L, XL, XXL.**

**Cena: 520 Kč/1 ks.**

**Objednávkové číslo: P52.**

## Polokošile πnot noir ~ 3,14

Luxusní polokošile v tmavě modré barvě s výrazným stříbrným logem πnot noir ~ 3,14 doplňuje naši stejnojmennou výrobkovou 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 – M, L, XL, XXL, pánské – M, L, XL, 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 – S, M, L, XL, XXL, pánské – S, M, L, XL, XXL.**

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

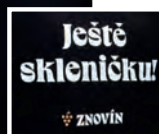


## Tričko „Ještě skleničku?“

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.**

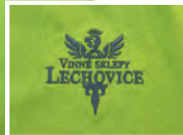


## Tričko s logem Vinné sklepy Lechovice

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 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).

**Nezapomeňte poslat objednávku před Vánocemi včas. Doručení do Vánoc garantujeme při objednání do 16. 12. 2024.**

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

## 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 vlnařské 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 výjimkou Jarního putování po vinicích (květen, červen) a Podzimního putování po sklepech (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. Nezapomeňte poslat objednávku před Vánocemi včas. Doručení do Vánoc garantujeme při objednání do 8. 12. 2024.**

## 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 nacházejí 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, vlnařské předměty a dárková balení. Široká nabídka lahvově 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)

1. 3.–31. 12. 2024: Po–Ne 9.00–12.30, 13.00–18.00  
6. 1.–28. 2.: Po–Pá 9.00–12.30, 13.00–18.00, So 9.00–12.00  
1. 3.–31. 12. 2025: Po–Ne 9.00–12.30, 13.00–18.00

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



**3 Prodejna sudových vín, sýrů, a sazenic révy vinné v Louckém klášteře, Znojmo**

☎ 602 721 134

✉ kladivo@znovin.cz

1. 3.–31. 12. 2024: Po–Ne 9.00–12.30, 13.00–18.00  
 6. 1.–28. 2.: Po–Pá 9.00–12.30, 13.00–18.00, So 9.00–12.00  
 1. 3.–31. 12. 2025: Po–Ne 9.00–12.30, 13.00–18.00

Zakoupíte zde i různé typy sýrů a jiné pochutiny. Prodej sazenic rezistentních stolních odrůd vinné révy v plastových květináčích od května do září. Sazenice nedistribujeme. **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 (areál Louckého kláštera ve Znojmě)**

☎ 721 952 180

✉ znojmo@vslechovice.cz

1. 5.–30. 9. 2024  
 Po–Ne 8.00–20.00  
 1. 10. 2024–30. 4. 2025  
 Po–Ne 9.00–19.00

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. 5.–30. 9. 2024  
 Po–Ne 8.00–20.00  
 1. 10. 2024–30. 4. 2025  
 Po–Ne 9.00–19.00

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 rozvázkovou 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 lahvových 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 lahvových 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, 602 154 850

✉ 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–Pá 8.00–12.00, 13.00–17.00

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 Znovínu 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

☎ 466 799 440, 724 022 362

✉ elihher@elihher.cz

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

Termín závozu čtvrtek – sudý týden.

Po–Pá 7.00–18.00

So–Ne 9.00–18.00

Kompletní nabídka vín, archivní vína, bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba pouze kartou.****20 Písek Holidays s.r.o.**

U Hřebčince 2538, Písek

☎ 731 002 952, 382 216 884

✉ holidays@iol.cz

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

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Po–Pá 8.00–17.00

So 9.00–12.00

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

Staniční 32, Plzeň-Doubravka

☎ 602 453 067, 607 941 714

✉ b.ebenlendr@seznam.cz

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

Termín závozu čtvrtek – sudý týden.

St, Čt, Pá 14.00–19.00

So 10.00–13.00

Distribuční centrum znojenských 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

☎ 602 193 637

✉ slama@znovin.cz

Příjem objednávek do pondělí  
do 14.00 hod.

Termín závozu každou středu.

Po zavřeno

Út–Pá 15.00–19.00

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

☎ 604 242 576

✉ galvin@centrum.cz

Příjem objednávek do pondělí  
do 14.00 hod.

Termín závozu každou středu.

Po–Pá 12.00–19.00

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

☎ 777 293 392

✉ putovanihrocha@seznam.cz

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

Termín závozu úterý – sudý týden.

Po–Pá 16.00–20.00

V jinou dobu po předchozí domluvě,  
vchod z ulice Gabčíkova.Vinotéka, klub, společenské hry, výstavy, knihovnička. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodej.****25 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 znovinských a lechovických vín za katalogové ceny. Parkování přímo u DC. Po domluvě možné soukromé degustace. **Možnost platby kartou pouze pro distribuční prodej.**

**26 Třeboň Vinotéka Radka Distribuční centrum a prodejna znovínských vín na Novohradské**

Novohradská 223, Třeboň

☎ 736 185 263, 602 408 993

✉ r.vondruskova@seznam.cz

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

Termín závozu čtvrtek – lichý týden.

Út–Pá 16.00–19.00

V jinou dobu po předchozí telefonické  
domluvě.Znovínská i lechovická vína; vína lahvová, archivní, stáčená; reklamní předměty; odborný servis; venkovní i vnitřní posezení, bezbariérový přístup. **Platba kartou jen 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

Široká nabídka lahvoových vín za katalogové ceny, bezbariérový přístup, parkoviště. **Platba možná i kartou.****28 Turnov Distribuční centrum Večerka Klaus**

Husova 643, Turnov

☎ 607 705 653

✉ klaus.vecerka@gmail.com

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

Termín závozu úterý – lichý týden.

Po–Čt 7.00–20.00

Pá 7.00–22.00

So 10.00–22.00

Ne 13.00–20.00

Prodej lahvoových vín. Krátkodobé parkování před vchodem. **Platba možná i kartou.****29 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 znovínských i lechovických vín, možná konzumace vín přímo v Café Maryša, venkovní i vnitřní posezení, parkoviště v areálu knihovny. **Platba možná i kartou.****30 Valašské Meziříčí Life consulting s.r.o.**

Křižná 32/2, Valašské Meziříčí

☎ 604 926 781, 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 znovínských i lechovických lahvoových vín. **Platba možná i kartou.****31 Zlín-Pršténé Obchůdek na Návisi, prodej a distribuční centrum vín firmy ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.**

Náves 36, Zlín-Pršténé

☎ 603 223 177

✉ vino@ck-ra.cz

Příjem objednávek do úterý  
do 14.00 hod.

Termín závozu každý čtvrtěk.

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 znovínská 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 Sigmundové, tel.: 515 266 632.
  - 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), 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.** Informace o této službě vám poskytne paní Sigmundová z odbytového oddělení, [odbyt@znovin.cz](mailto:odbyt@znovin.cz), 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.

Bonus 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)
15	Folie pro zachování etiket (1 sada)
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, tnot 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 + kožené pouzdro (1 ks)
102	Skleničky 350 ml s logem Znovín a Vinných sklepů Lechovice na podstavci (6 ks)
110	Walkingové hole (1 pár)
140	Polokošile Vinum Infernum, Ledňáček říční nebo Pinot (1 ks dle vašeho výběru)
150	Úhrada ročního pronájmu archivního boxu v Moravském sklípku v Šatově s kapacitou do 100 lahví (1 ks)



Získané body	Bonus
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:**

- 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.
- Všechny způsoby dopravy jsou zdarma.
- Každý měsíc ochutnáte šest vzorků vždy jiných vín, která jsou vybrána a komentována našimi kolegy. Při ročním předplatném tak během 12 měsíců zdegustujete 72 různých druhů vín.
- Předplatné lze objednat na 1, 3, 6 nebo 12 měsíců.
- Jedna ze šesti lahví bude vždy speciální víno z řady Znovín Gallery – tedy vín vyrobených v řádově stovkách lahví, které nejsou běžně v prodeji.
- Odběr degustačního vinného předplatného se načítá do bonusového systému, budete tedy sbírat i bonusové body.
- Degustační vinné předplatné je vhodné jako dárek pro kohokoliv. Udejte jen adresu, kam předplacené víno chcete zasílat.
- Předplacením sady vína na více než jeden měsíc získáte výhodnější ceny (viz. níže tabulka). Při ročním předplatném navíc v prvním kartonu získáte malý dárek.
- 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, nebo o zaslání objednávkového formuláře na „Znovínky“, kontaktujte 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 Dárkové poukazy 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 2024 a 2025

Pro aktuální informace sledujte naše webové stránky [www.znovin.cz](http://www.znovin.cz) a sociální sítě Facebook a Instagram.

## Kalendář vybraných akcí

Datum konání akce	Název akce
7. a 8. 9. 2024	Kolo pro život Znojmo Burčák Tour
13.–15. 9. 2024	Znojenské historické vinobraní, Znojmo
21. 9. 2024	Tour de burčák po vinařských stezkách Znojemska
27. a 28. 9. 2024	Burčákfest
1. 10. 2024	Konec sezony Vinařského turistického programu
24.–26. 10. 2024	Putování po archivních sklepích Znovínu
31. 10.–2. 11. 2024	Putování po archivních sklepích Znovínu
8. a 9. 11. 2024	Putování po archivních sklepích Znovínu
15. a 16. 11. 2024	Putování po archivních sklepích Znovínu
13.–15. 2. 2025	Ochutnávka Procházka časem, Loucký klášter, Znojmo
28. 2. a 1. 3. 2025	Znovínský košť, Loucký klášter, Znojmo
29. 3. 2025	Otevření sezóny Vinařského turistického programu
19. 4. 2025	Den Znovín Walkingu
3. 5. 2025	Festival vín VOC Znojmo, Horní nám., Znojmo
8.–10. 5. 2025	Putování po vinicích Znojemska
15.–17. 5. 2025	Putování po vinicích Znojemska
23. a 24. 5. 2025	Putování po vinicích Znojemska
30. a 31. 5. 2025	Putování po vinicích Znojemska

**Postupně budeme omezovat zaslání pozvánek na akce poštou a budeme je posílat pouze na e-mail. Prosíme, zkontrolujte si, zda máte v naší databázi uvedenou správnou e-mailovou adresu a případně zda máte udělen souhlas se zasláním propagačních materiálů. Více informací na [znovin@znovin.cz](mailto:znovin@znovin.cz) nebo tel.: 515 266 620.**

## Burčákové dny 2024 v Louckém klášteře ve Znojmě aneb kdy nakoupit burčák



V areálu Louckého kláštera budeme ve vybrané dny prodávat burčák. Je možné zde i posedět a vychutnat si burčák přímo na místě. Cena 100 Kč/litr.

### Burčákové dny při Putování po hustopečských vinicích

Pá 30. 8. 2024	9.00–18.00 hod.
So 31. 8. 2024	9.00–22.00 hod.
Ne 1. 9. 2024	9.00–18.00 hod.

### Burčákové dny

Pá 6. 9. 2024	9.00–21.00 hod.
So 7. 9. 2024	9.00–21.00 hod.
Ne 8. 9. 2024	9.00–18.00 hod.

### Burčákové dny při Vinobraní v Louckém klášteře

Pá 13. 9. 2024	9.00–21.00 hod.
So 14. 9. 2024	9.00–21.00 hod.
Ne 15. 9. 2024	9.00–18.00 hod.

### Burčákové dny

Pá 20. 9. 2024	9.00–18.00 hod.
So 21. 9. 2024	9.00–19.00 hod.
Ne 22. 9. 2024	9.00–18.00 hod.

### Burčákové dny ve dnech Burčákfestu

Pá 27. 9. 2024	9.00–22.00
So 28. 9. 2024	9.00–22.00
Ne 29. 9. 2024	9.00–18.00

## Znojmo Burčák Tour Kooperativy 7. a 8. 9. 2024 – seriál cyklistických závodů Kolo pro život



Zúčastněte se cyklistického závodu, který startuje v Louckém klášteře ve Znojmě. Znovín Znojmo je jedním z partnerů, který podporuje celý seriál závodů. Závod má dlouholetou tradici a je velmi oblíbený u závodníků. Připraveno je několik tras pro všechny kategorie účastníků. Trasy vedou přes vinohrady a nemají velké převýšení. V případě deště je připravena „mokrý varianta“. Více informací naleznete na webu: [www.kolopro.cz/zavody](http://www.kolopro.cz/zavody).

## Program Znovínu během znojemského vinobraní 13.–15. 9. 2024

### 1. Vinobraní v Louckém klášteře ve Znojmě 13.–15. 9. 2024 – VSTUP ZDARMA

V areálu Louckého klášteře připravujeme prodej burčáku, občerstvení, ochutnávky vín, prohlídky klášteře.

Pá 13. 9. 9.00–21.00 hod.

So 14. 9. 9.00–21.00 hod.

Ne 15. 9. 9.00–18.00 hod.

### K poslechu zahraje hudba Ryan

Pá 13. 9. 16.00–21.00 hod.

So 14. 9. 14.00–21.00 hod.

### 2. Prodejna Horní Česká 2, Znojmo

Prodej burčáku a vín

Pá 13. 9. 14.00–23.00 hod.

So 14. 9. 12.00–23.00 hod.

### 3. Ochutnávka vín ve Státním archivu na Divišově nám. ve Znojmě

Pá 13. 9. 14.00–20.00 hod.

So 14. 9. 10.00–20.00 hod.



### 4. Ochutnávkové stánky na vinicích Šobes, Staré vinice v Havraníkách a Peklo v Šatově

Pá 13. 9. 9.00–18.00 hod.

So 14. 9. 9.00–18.00 hod.

Ne 15. 9. 9.00–18.00 hod.

## Tour de burčák 21. 9. 2024



Třetí víkend v září se ve Znojmě uskuteční další díl seriálu cykloturistických akcí Krajem vína a již tradičně vás za-

vede do podzimních, hrozny obtěžkaných vinic. Začátek je v Louckém klášteře. Připraveny jsou dvě trasy pro cyklisty a jedna pro pěší, na trasách vás čekají zastávky ve vinných sklepích i přímo ve vinicích, kde budete moci kromě vína ochutnat i čerstvý znojemský burčák přímo z rukou vinařů.

Tour de burčák opět zakončíme v areálu Louckého klášteře, kde bude připraven folklorní program s nabídkou místních specialit. V závěrečném losování pak můžete vyhrát některou z cen – třeba vína z regionu či dovolenou v certifikovaném zařízení Cyklisté vítáni. Pořadatelem je Nadace Partnerství a spolupořadatelem Znovín Znojmo. Startovní balíček se skleničkou, nosičkou a mapou si můžete zakoupit v předprodeji za 230 Kč na webu [www.vinarske.stezky.cz](http://www.vinarske.stezky.cz), nebo přímo na místě za 290 Kč.

## BURČÁKFEST 27. a 28. 9. 2024, Loucký klášter



Dorazte poslední zářijový víkend do Louckého kláštera ve Znojmě na oblíbenou akci Burčákfest. Můžete se těšit

na několik druhů burčáků, ochutnávky vín, hudbu, dobré jídlo a příjemnou atmosféru. Zahraje cimbálová muzika Jožky Šmukaře, hudba Ryan, Elastic band, Charlie Slavík Revue a další.

### Ochutnávky vín a burčáku

Pokud si chcete pochutnat na dobrém burčáku, vínech a k tomu ještě posedět v příjemném prostředí s nezapomenutelnou atmosférou, pak je Burčákfest tou pravou akcí. Ve štukových sálech vás čeká pochůzková ochutnávka vín, na nádvoří posezení, prodej burčáku a občerstvení a dostatek místa na sezení.

### Šlapání hroznů bosýma dívčíma nohama

Tato unikátní podívaná za účelem výroby speciálního vína s názvem Šlapané víno se bude odehrávat v sobotu 28. září od 14.00 u historického kládového lisu na nádvoří Louckého kláštera. Šlapané víno je vyrobeno šlapáním hroznů, tedy lisováním bílých hroznů bosýma dívčíma i ženskýma nohama. Ženské čtyřčlenné týmy se mezi sebou utkají, kdo v časovém limitu vyšlape nejvíce moštu. Účastnice opět získají zajímavý dárek a budou uvedeny na zadní etiketě vína, které uvedeme do prodeje na podzim 2025.

## Pozvánka na Podzimní putování po sklepích 2024

Podzimní putování po sklepích Znovínu se letos uskuteční v termínech:

**24.–26. 10. 2024**

**31. 10.–2. 11. 2024**

**8. a 9. 11. 2024**

**15. a 16. 11. 2024**

Čeká na vás bohatý program, plný ochutnávek a zajímavých informací. Veškré bližší informace upřesníme v zaslané pozvánce. Pozvánky obdrží všichni aktivní odběratelé, kteří mají u nás evidovaný odběr vín alespoň v hodnotě 6 000 Kč vč. DPH, a to od 1. 9. 2023 do 1. 9. 2024. Pozvánky rozešleme e-mailem v půlce září a přihlašovat se budete moci **od 8. 10. 2024 od 10.00 hod.**, a to prostřednictvím našich webových stránek na základě přiděleného aktuálního unikátního registračního kódu. Volná místa uvolníme ve dvou časových vlnách. (1. část uvolníme 8. 10. v 10.00 hod., 2. část ve stejný den v 18.00 hod.). Pokud vám pozvánka nebude doručena do 1. 10. a předpokládáte, že splňujete podmínky pro její



zaslání, kontaktujte prosím naše informační centrum, tel. 515 266 620, info@znovin.cz. Těšíme se na vás!

## Ozvěny Podzimního putování po sklepích v Plzni

Pro naše zákazníky z Plzně, kteří se nemohli zúčastnit Putování, nebo případně si chtějí znovu vína ochutnat, pořádáme řízené ochutnávky nově v Restauraci Švejk „U Pětaticácníků“, Riegrova 227/12,

Plzeň v termínech 19., 21., 26. a 28. listopadu 2024 vždy od 17.00 hod. Přihlášky na některý z termínů zašlete do 14. listopadu na e-mail: humpolik@znovin.cz, nebo na tel. 722 963 614.



## Ozvěny Podzimního putování po sklepích v Praze

Vám, kteří nestihnete letošní putování po sklepích, si dovoluujeme nabídnout možnost individuálního ochutnání všech nově nabízených vín z Putování i možnost jejich přímého nákupu či objednání za „putovací“ ceny v Distribučním centru a vzorkové prodejně v Proutěné 408, Praha

4, ve dnech 5.–15. listopadu 2024 vždy v otevřicích hodinách Út–Pá 15–19 hod. Řízenou ochutnávku pro max. 20 osob uskutečníme dne 18. 11. 2024 od 19 hod. tamtéž. Vaši návštěvu je nutné objednat předem na tel.: 602 193 637 či e-mailu: slama@znovin.cz.

## Vítání mladých Svatomartinských vín v Praze na Vltavě, 9. 11. 2024 – XVI. ročník



Již šestnáctý ročník mimořádné plavby lodí Prahou po Vltavě s řízenou ochutnávku vín, včetně populárních Svatomartinských, gastronomickými specialitami a cimbálkou, proběhne 9. listopadu 2024..

Během celé plavby budou připraveny gastronomické speciality a moravská cimbálka. Kromě podávaných skvělých vín, tradičního husího kaldounu s domácími nudlemi, svatomartinské husy s červeným i bílým zelím, knedlíkem s domácími škvarky nebo houbovým knedlíčkem s tymiánem, nebudou chybět ani tradiční moravské svatební koláčky.

Těší nás každoroční velký zájem o tuto plavbu, kde můžeme společně opět romanticky a netradičně přivítat nová znovínská vína ročníku 2024. I tentokrát jsme si pro návštěvníky připravili několik překvapení v podobě nevědších gastronomických zážitků.

Pro mimopražské hosty máme, prostřednictvím našeho partnera, připravené ubytovací balíčky za skvělé ceny. Loď vyplouvá v sobotu 9. 11. 2024 v tradičních časech z kotviště Na Františku, Praha 1. Více informací a objednání plavby naleznete od 1. 9. 2024 na [www.svatomartinskaplavba.cz](http://www.svatomartinskaplavba.cz) nebo [info@vranovagency.cz](mailto:info@vranovagency.cz).

## Procházka časem 13.–15. 2. 2025, Loucký klášter

Pro milovníky starších vín a hlavně pro majitele vín v privátních boxech v Moravském sklípku v Šatově připravíme 13.–15. 2. 2025 ochutnávku lahvově zralých vín i vín z nového ročníku. Bude se konat v Louckém klášteře ve Znojmě a každý den ochutnáme stejná vína. Ochutnávka je určena pro ty, jež si chtějí zdegustovat vína, která mají uložena ve svých archivech a chtějí se o nich více dovědět. Nemusí proto otvírat své lahve. Pro ty, kteří si budou chtít koupit vína ročníku 2024 do svého archivu, bude několik vín poprvé v prodeji. Samozřejmě bude otevřena prodejna vín v Louckém klášteře. Pozvánky rozešleme e-mailem na konci ledna 2024 zejména všem majitelům privátních boxů a dále aktivním zákazníkům, kteří mají u nás evidovaný odběr vín v hodnotě alespoň 6 000 Kč, a to od 1. 1. 2024 do 31. 12. 2024. V případě, že nedopatřením neobdržíte pozvánku, nebo nepatříte dosud k našim odběratelům, hodláte se ochutnávky zúčastnit a nakoupit naše vína, obraťte se na naše informační centrum v Šatově: tel. 515 266 620, e-mail: [info@znovin.cz](mailto:info@znovin.cz).





## Znovínský košť vín – 28. 2. a 1. 3. 2025, Loucký klášter



Zveme vás na pochůzkovou ochutnávku vín z produkce Znovínu a Vinných sklepů Lechovice. K dispozici bude přibližně 130 vzorků vín.

Znovínský košť vín se bude konat v pátek 28. 2. od 16.00–21.00 a v sobotu 1. 3. od 14.00–21.00 ve štukových sálech a v Galerii „U svatých“. Atmosféru zpříjemní cimbálová muzika.

Vstup na ochutnávku je zdarma. Platba za vzorky proběhne pomocí bločků, které si zakoupíte u vstupu. K bločkům dostanete i katalog, ve kterém najdete všechny vzorky vín a bližší informace k nim. Otevřená bude souběžně také prodejna vín, kde si případně můžete zakoupit i celé lahve všech ochutnávaných vzorků.

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



na Pekle nebo v Moravském sklípku. Na fotbalovém hřišti v Hnanicích je zdarma k dispozici velké parkoviště.

Na vycházkové okruhy můžete vyrazit individuálně v kterýkoliv čas po registraci. Ti, kdo si netroufají absolvovat okruh samostatně, se mohou připojit k našim průvodcům, kteří budou odcházet z fotbalového hřiště v Hnanicích v 10.00 hod.

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

Mapy a další podrobnosti ke Dni Znovín Walkingu najdete na našich internetových stránkách a při registraci na fotbalovém hřišti v Hnanicích naproti hotelu Happy Star.

Tradiční Den Znovín Walkingu se letos uskuteční 19. 4. 2025. Přijďte k nám a zúčastněte se této oblíbené outdoorové akce. Během vycházky ochutnáte na stanovištích osm různých vzorků vín. Není podmínkou účastnit se akce s walkingovými holemi, ale určitě je doporučujeme. Zájemce prosíme, aby se z organizačních důvodů hlásili do 15. 4. 2025 na e-mail: [info@znovin.cz](mailto:info@znovin.cz) nebo na tel. číslo 515 266 620, 606 772 373 od 7.00 do 15.00 hod.

Registrace proběhne mezi 9.00 a 11.00 hodinou na fotbalovém hřišti v Hnanicích (naproti hotelu Happy Star). Po zaplacení registračního poplatku 200 Kč na osobu za jednu trasu získáte: bločky na ochutnávku osmi vzorků vín, „startovací“ lahvičku vína 0,187 l, mapku a skleničku. Další vzorky vín si také můžete dokoupit na ochutnávkových stáncích na Šobesu, v Havraníkách nebo v Šatově



# Znovínský vinařský turistický program v roce 2024 a 2025

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

## Orientační mapa Znojemska pro milovníky vína i cykloturistiky







### Místa s možností degustace znovínských 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 viniční trať
-  vlakové spojení Znojmo–Šatov–Viedeň



## 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 Návštěvnické 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.



## Návštěvnícké centrum a ochutnávky vín v Louckém klášteře



Návštěvnícké centrum Znovínu sídlí v historických přízemních prostorech Louckého kláštera. Získáte tu informace o Vinařském turistickém programu, můžete zde ochutnat vína nebo se podívat do sklepa. V Návštěvníckém centru nabízíme ochutnávky vybraných vín, které jsou aktuálně v prodeji. Vína si můžete vychutnat při posezení před Návštěvníckým centrem a prodejnu lahvo- vých vín nebo přímo ve sklepe. Začínají zde také organizované prohlídky komplexu Louckého kláštera (viz. níže). V Louckém klášteře je také možné dobít elektrokola.

### Otevírací doba, kontakty:

1. 6.–30. 9. 2024 každý den 9.00–20.00

1. 10. 2024–28. 3. 2025 zavřeno, prohlídky na objednávku

29. 3.–31. 5. 2025 9.00–18.00

e-mail: nc@znovin.cz, tel.: 515 267 458, 606 624 648

## Prohlídky Louckého kláštera

Chcete-li se seznámit podrobněji s historií kláštera, pak vás zveme na organizovanou prohlídku. Program zahrnuje přivítání v Návštěvníckém 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/osoba 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 sou- doběmu umění. Navštívte uměleckou galerii v Louckém klášteře, kde jsou vedle historických vinařských artefaktů vystaveny obrazy, grafické listy a sochy předních českých sochařů, malířů a ilustrátorů zejména s vinnou tematikou. Jednou z nejceněnějších památek Louckého kláštera i Česka je unikátní románsko-gotická krypta, skrytá v podzemí klášterního kostela Nanebevzetí Panny Marie a sv. Václava. Několikrát ztracený a znovuobjevený poklad nyní oslňuje návštěvníky svou staletou krásou. Návštěva krypty je součástí pravidelných prohlídek klášterního komplexu.



## Slovanská epopej z velkoformátového puzzle



Během prohlídky Louckého kláštera navštívíte i výstavu Slovanská epopej z puzzle. Jedná se o výstavu obrazů, které jsou složené ze 163 000 dílků puzzle. Vyobrazují celou Slovanskou epopej 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



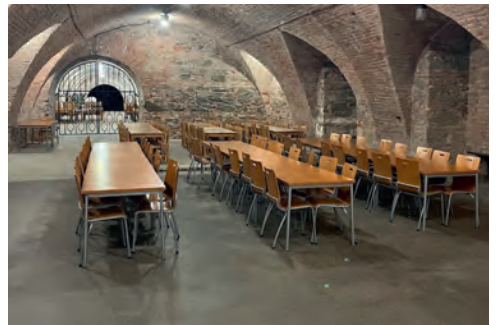
Ve vojenských prostorách v prvním patře kláštera jsme ve spolupráci s Technickým muzeem v Brně nainstalovali část takzvané „železné opony“, tedy zátaras, který byl v minulém století na hranicích a bránil v přechodu státní



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 dalšího, nově zrekonstruovaného patra, tzv. Knihovnu.

Protože louckým premonstrátům kdysi patřily nejrozsáhlejší vinice na Znojemsku, vybudovali počátkem osmnáctého století pod klášteřem 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 120 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>Dřevěný salonek</b>	3 000 Kč	1 900 Kč	7 500 Kč	4 700 Kč	70
<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

## Prodejný lahvových i sudových vín, sýrů a sazenic révy vinné v Louckém klášteře



V Louckém klášteře naleznete prodejnu lahvových vín, která nabízí vedle kompletního sortimentu vín Znojnu 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 dosta-

tek parkovacích míst, kde můžete svůj nákup pohodlně naložit.

Naproti Návštěvnickému centru v Louckém klášteře se nachází prodejna sudových vín a sýrů. Zakoupit zde také můžete rezistentní sazenice révy vinné.



## Farma U Tří Dubů – prodejna ovoce a zeleniny

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 Stoškovických 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)

**FARMA**   
**U TŘÍ DUBŮ**

## Okružní jízda turistickým vyhlídkovým vláčkem městem Znojmem, od 1. 5. do 30. 9. 2024 vyjíždí 5× denně od Louckého klášteře



Vydejte se na okružní jízdu turistickým vláčkem, který vás během devadesáti minut provede nejzajímavějšími částmi královského města Znojma. Projedete středověkými 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 znojvinské 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 Znojnu má vláček přestávku; čas lze vyplnit ochutnávkou vín a návštěvou speciální prodejny vín Znojnu, k dispozici je i sociální zařízení a úschovna kol, je tu také velké parkoviště i pro autobusy. Pro cyklisty a turisty je tato zastávka dokonalým výchozím bodem ke stezkám a cyklotrasám v Národním parku Podyjí 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

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 vysázeno sedmnáct 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 zejména ve Středomoří, či Veltlínské modré zvané Modrý Janek. Jméno těchto odrůd se odvozuje od měňavého zbarvení slupek: malé zelené bobulky brzy po odkvětu zmodrofialoví, před zráním se mění na tmavofialové a při zrání se zbarví 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 vyzařuje. Zkrátka navštívit Znojensko a nevidět Šobes by byla chyba – a zvláště v letních měsících, kdy přímo na vinici otvíráme 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:**

1. 6.–30. 9. 2024 každý den 9.00–18.00  
1. 10. 2024–28. 3. 2025 zavřeno  
29. 3.–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 Vioignier.

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:**

1. 6.–30. 9. 2024 každý den 9.00–18.00  
1. 10. 2024–28. 3. 2025 zavřeno  
29. 3.–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 „železné 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 rají 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:

1. 6.–30. 9. 2024 každý den 9.00–18.00

1. 10. 2024–28. 3. 2025 zavřeno

29. 3.–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 chválou 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 stra-

nách 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 Znojnov 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 srbu začala 15. 6. 1938 a betonáž proběhla ve dnech 22. až 30. 8. 1938. Od roku 1960 se stal novou zbraní srbu 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 stráž, 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 závoza 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) poslední prohlídka v 16.00 hod.! Návštěvu mimo stanovené dny v uvedených měsících lze pro skupiny nad 10 osob objednat u správce.

**Červen, červenec, srpen a září:** středa–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) poslední prohlídka v 16.00 hod. U průvodce je možno zakoupit „Pevnostní víno“ z produkce Znovínu.

**Provozovatel:** Technické muzeum v Brně  
www.technicalmuseum.cz, tel.: 602 438 637,  
e-mail: satovsrub@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 těch, kteří neodolají ovocnému Sauvignonu, pepřnatému Veltlínu a Ryzlínu po vůni lipového květu.

Město Znojmo se jako srdce Znojenské vinařské podblasti může pyšnit zavedením prvního apelačního systému v České republice – vína originální certifikace VOC Znojmo. Šikovnost a srdečnost místních vinařů oslavují každoročně desítky tisíc návštěvníků Znojenského historického vinobraní. Tato největší akce svého druhu u nás má zde tradici již od roku 1966. Město ožívá historickými tržišti, dobovými kostýmy, rytířskými souboji, hudebním i divadelním programem na třinácti scénách, vínem a burčákem.

#znojmochnutna

## 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.





# Vina hrdá na svůj původ

Foto: Ondřej Brunecký, Lubomír Budný, Oldřich Hrb, Václav Janhuba, Ivo Dvořák, Petr Lazárek, Vít Mádr, Marek Matula, 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. 9. 2024; 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***