

Habánské sklepy – Haban wine cellar – Weinkeller Haban



Víno bílé rozlévané **0,20l** **44.00**

Veltlínské zelené **0,75l** **150.00**

Grüner Veltliner

Vůně mandlí, a lučních květů, výraznější chuť dělají z tohoto vína ideálního společníka k sýrům a drůbeži. Doporučená teplota pro podávání mezi 9-11°C.

It is a very old variety, it used to be served a lot at the Emperor's court in Vienna in the famous times of Viennese waltz. Veltlínské zelené gives a wine of a very good quality with intensive, noble bouquet, which leaves a long-lasting pleasant impression in your mouth.

Es ist eine recht alte Sorte, die häufig am Kaisershof in Wien in der Zeit des Ruhmes von Wiener Walzern serviert wurde. Veltliner lässt einen Wein von guter Qualität mit intensivem und edlem Aroma entstehen, das einen angenehmen langandauernden Mundeindruck hinterlässt.

Müller Thurgau **0,75l** **150.00**

Jemně aromatické složky připomínají bezinkový květ až broskev. Lehčí svěží víno, velmi dobře doprovodí jednoduchou úpravu drůbeže a saláty. Doporučujeme jako příjemné společenské víno.

It is characterised by its limpid, sparkling look, light yellow-green or green-yellow colour and typically pleasant aroma. Müller Thurgau is a variety that had arisen by cross-fertilization of Rhine Riesling and Chrupka white. The wine is for its low content of acids harmonious and soft, medium full, with a smooth bouquet reminding of Muscat or vanilla.

Typisch ist sein funkelndes Aussehen mit hellgelbgrüner bis grüngelber Farbe und charakteristisch angenehmem Aroma. Müller Thurgau ist ein durch die Mischung von Rheinriesling mit Chrupka weiss entstandener Wein. Der Wein ist wegen seinem niedrigeren Säuregehalt harmonisch bis weich, mittelvoll mit feinem, an Muskat oder Vanille erinnerndem Aroma.

Ryzlink Rýnský **0,75l** **150.00**

Rhine riesling – Rheinriesling

Pikantní kořenitá vůně, chuť s výraznější kyselinkou, která dává tomuto vínu velký potenciál k výraznějším úpravám ryb, ale i k přírodním telecím, či vepřovým steakům. Doporučená teplota pro podávání mezi 9-11°C.

Light yellow-green colour, a delicate bouquet, flowery, spice, sometime a flavour of linden blossom. Pleasant, sometimes rather high acidity. The taste is peppery, spicy, then unobtrusive but long-lasting on palate.

Hellgelbgrüne Farbe, delikates, blumenwürziges, manchmal lindenwürziges Aroma. Angenehme, manchmal charakteristischere Säure. Würziger und voller Geschmack, im Gaumen dann unaufdringlich, jedoch langandauernd.

Chardonnay **0,75l** **150.00**

Víno nazrálé zlatožluté barvy, s typickým odrůdovým buketem připomínající růžový grapefruit, v chuti plné, svěží a harmonické s elegantní kyselinkou. Vhodné k zeleninovým salátům, k jemnější úpravě grilovaného kuřecího masa.

Gold-yellow colour, typical of wines produced from matured grapes. Bouquet of grapefruit rind with a flavour of caramel. Rich taste perception, butter-silk, warm finish with a flavour of caramelised sugar. Suitable to combine with sea- food, oysters, lobsters, crawfish.

Goldgelbe, für die aus reifen Trauben hergestellten Weine charakteristische Farbe. Grapefruit-Aroma mit Karamelton. Reicher, butterweicher, wärmender Geschmackseindruck mit Karamel-Beigeschmack. Passend zu den Meeresfrüchten, Austern oder Krustentieren - Hummern, Langusten.

Sauvignon **Chateau Bzenec** **0,75l** **150.00**

Zelenkavě žlutá barva a svěží a extraktivní vůně s tóny broskví a angreštu. Chuť je plná a opulentní s dlouhotrvající dochutí. Doporučujeme podávat s mořskými rybami nebo plody, velmi vhodné k sýrům s bílou plísní na povrchu

Light green-yellow colour, strong nettle or peach-muscat bouquet. The flavour is spicy, full and heavily influenced by the bouquet. The acid are conspicuous with young wine, later harmonious.

Hellgrün gelbe Farben, charakteristisches Nessel- bis Pfirsich-Muskataroma. Würzig voller und durch das Aroma charakteristisch beeinflusster Geschmack. Säuerlinge beim jungen Wein charakteristisch, später harmonisch.

Veltlínské zelené, pozdní sběr **0,75l** **420.00**
Grüner Veltliner, Spätlese

Jemné svěží víno s příjemným ovocným buketem připomínající zralý žlutý meloun. V chuti je opulentní s lehce medovým závěrem. Doporučujeme k rybám všech úprav a k lehčím úpravám drůbežního masa.

A fresh, well-balanced wine, of soft, slightly spicy flavour and harmonious acid. A wine with long-time prospects.

Es ist eine recht alte Sorte, die häufig am Kaisershof in Wien in der Zeit des Ruhmes von Wiener Walzern serviert wurde. Veltliner lässt einen Wein von guter Qualität mit intensivem und edlem Aroma entstehen, das einen angenehmen langandauernden Mundeindruck hinterlässt.

Sauvignon, pozdní sběr **0,75l** **490.00**
Sauvignon blanc, Spätlese

Charakteristické aroma bílé hluchavky, pikantní aromatická chuť jsou vhodnými předpoklady doporučit toto víno k pikantnějším úpravám drůbeže a aromatickým sýrům. Doporučená teplota pro podávání mezi 9-11°C.

A soft wine of light yellow-green colour, with pleasant fruit smell and delicious expressive taste with soft acid.

Goldene Farbe mit grünem Abglanz; charakteristisches mit Pistaziennusstönen angereichertes Taubnesselaroma. Eine ideale Kombination mit Hühnerfleisch.

Ryzlink rýnský, pozdní sběr **0,75l** **490.00**
Rheinriesling, Spätlese

Víno slámově žluté barvy, svěží, elegantní ovocná vůně, v závěru s nádechem květin. V chuti je tento Ryzlink velmi plný, extraktivní s harmonickou kyselinkou. Doporučujeme k mořským plodům, dravým rybám a jemně upravenému telecímu masu, krůtě či králíku.

The colour has a gold-yellow tinge coming from the beautifully matured grapes Riesling. Very intensive and rich spicy bouquet with a great variety character is completed by fine honey tones with the taste of fruit, finished by stronger acid. We recommend serving it with various meals of fish, poultry and smoked cheeses with nuts.

Goldgelber, aus herrlich reifen Traubbeeren des Rieslings stammender Farbton. Sehr intensives, reichhaltig würziges, für die Sorte recht charakteristisches Bukett mit feinen Honigtönen und mit ausdrucksvoller Säure abgeschlossenem Geschmack. Empfehlenswert zu verschiedenen Fisch- und Geflügelgerichten und geräucherten Nusskäsesorten.

Chateau Bzenec



CHATEAU BZENEC

Ryzlink rýnský, pozdní sběr **0,75l** **490.00**
Rheinriesling, Spätlese

Odrůda typická pro obec Bzenec, víno slámově žluté barvy, svěží, elegantní ovocná vůně, v závěru s nádechem květin. V chuti je tento Ryzlink velmi plný, extraktivní s harmonickou kyselinkou. Doporučujeme k mořským plodům, dravým rybám a jemně upravenému telecímu masu, krůtě či králíku.

The colour has a gold-yellow tinge coming from the beautifully matured grapes of Bzenec Riesling. Very intensive and rich spicy bouquet with a great variety character is completed by fine honey tones with the taste of fruit, finished by stronger acid. We recommend serving it with various meals of fish, poultry and smoked cheeses with nuts.

Goldgelber, aus herrlich reifen Traubbeeren des Bzenec-Rieslings stammender Farbton. Sehr intensives, reichhaltig würziges, für die Sorte recht charakteristisches Bukett mit feinen Honigtönen und mit ausdrucksvoller Säure abgeschlossenem Geschmack. Empfehlenswert zu verschiedenen Fisch- und Geflügelgerichten und geräucherten Nusskäsesorten.



Vinařství Pavlov – Winery Pavlov – Weinkeller Pavlov

Chardonnay, pozdní sběr **0,75l** **550.00**

Chardonnay, Spätlese

Zlatožlutá barva, vůně grapefruitové kůry s nádechem karamelu. Bohatý chuťový vjem, máslově hebký, s dochutí karamelu. Vhodné kombinovat k mořským plodům, ústřicím či koryšům.

Gold-yellow colour, typical of wines produced from matured grapes. Bouquet of grapefruit rind with a flavour of caramel. Rich taste perception, butter-silk, warm finish with a flavour of caramelised sugar. Suitable to combine with sea- food, oysters, lobsters, crawfish.

Goldgelbe, für die aus reifen Trauben hergestellten Weine charakteristische Farbe. Grapefruit-Aroma mit Karamelton. Reicher, butterweicher, wärmender Geschmackseindruck mit Karamel-Beigeschmack. Passend zu den Meeresfrüchten, Austern oder Krustentieren - Hummern, Langusten.

Pálava, pozdní sběr **0,5 l** **590.00**

Víno krásné zlatožluté barvy s bohatou viskozitou, ve vůni se snoubí aroma čajového květu, kandované citrusové kůry a sušeného exotického ovoce. Chuť je lahodná, plná, připomínající sladké žluté ovoce, s intenzivní dochutí zralých citrusů. Delikátní kořenitost a celková harmonie dává tomuto přírodně sladkému vínu dobrý předpoklad pro další vyzrávání v lahvi. Je vhodné k piškotovým dezertům, ovocným salátům, sýrům s modrou plísní a jemným paštikám .

A wine of wonderful golden yellow hue with a rich texture and aroma of tea blossoms, candied citrus peel and sun-dried tropical fruit. This opulently flavorful, full-bodied wine is reminiscent of sweet yellow fruit and the intense zestfulness of ripened citrus. A delicate spiciness and well-rounded harmony make this naturally sweet wine ideal for further maturation in the bottle. The perfect accompaniment to tarts, fruit salads, blue cheeses and delicate pâtés.

Er ist ein Wein von goldgelber Farbe mit reicher Viskosität, im Geruch vereint er Teeblütenaroma, kandierte Zitrusrinde und exotisches Trockenobst. Der Geschmack ist köstlich, vollmundig und erinnert an süßes Gelbobst mit intensivem Nachgeschmack von reifen Zitrusfrüchten. Delikate Würzigkeit und volle Harmonie verleihen diesem natursüßen Wein eine gute Voraussetzung für seine weitere Flaschenreifung. Er passt zu Biskuitdesserten, Obstsalaten, Blauschimmelkäsesorten und feinen Pasteten.

Rulandské bílé, pozdní sběr **0,75l** **590.00**

Pinot blanc, Spätlese

Zlatožlutá barva, vůně typicky chlebnatá, s překrásnými medovými tóny a nádechem květinového buketu. Velmi bohatý chlebnatý vjem, jemně lipová chuť. Hodí se k mořským plodům, zvěřinovým paštikám, pečenému bažantu, zajáci, vynikající k měkkým sýrům s ušlechtilou plísní.

The bud mutation of Pinot gris has golden colour, the bouquet is smooth, flowery, reminding of a blooming iris. The flavour is full, extractive, harmonious, often with a mild bread flavour of cultivated mould botrytis cinerea. The refinement of this wine is pointed up by maturation in the bottle.

Die Knospenmutation von Pinot Gris hat goldige Farbe und das Aroma ist fein, blumig und erinnert an die blühende Schwertlilie. Der Geschmack ist voll, extraktiv und harmonisch, oft mit mäßigem Brotbeigeschmack nach dem Edelschimmel botrytis cinerea. Die Edelkeit dieses Weines wird durch die Nachreife in der Flasche unterstrichen.

Rulandské šedé, pozdní sběr **0,75l** **590.00**

Pinot gris, Spätlese

Barva vína je sytě zlatá se zelenkavými odlesky. Vůně evokuje sladké citrusové plody a ananas, v pozadí s lehce medovými a typicky chlebnatými podtóny. Chuť je široká a komplexní, s tóny tropického ovoce a dlouhým svěžím závěrem s dotekem minerality. Víno vynikne v kombinaci s pečenou drůbeží, grilovanými sladkovodními rybami, humrem či krevetami. Skvěle doplní pokrm na bázi smetany a hub a polotvrdé sýry s mytou kůrou.

An intensely golden wine with green under-hues. An aroma that evokes sweet citrus and pineapple with subtle hints of honey and typical undertones of fresh baked bread. A wine of broad and complex flavor with tones of tropical fruit and a long, vibrant, slightly mineral finish. This wine is at its best when enjoyed with roasted poultry dishes, grilled fresh-water fish, lobster and prawns. It goes very well with creamed-based dishes, mushrooms and semi-hard cheeses.

Die Weinfarbe ist sattgolden mit grünlichem Abglanz. Der Geruch ruft süße Zitrusfrüchte und Ananas mit leicht honigartigen und typisch brotfruchtigen Untertönen im Hintergrund hervor. Der Geschmack ist breit- und vollmundig mit Tropenfruchttönen und langem frischem Abschluss mit Mineralienanhauch. Der Wein ist mit Bratgeflügel, gegrillten Süßwasserfischen, Hummern oder Krevetten hervorragend. Er passt zu Sahnen- und Pilzspeisen sowie Halbhartkäsesorten.

Habánské sklepy – Haban wine cellar – Weinkeller Haban



Víno červené rozlévané **0,20l** **46.00**

Frankovka **0,75l** **160.00**

Blaufrankisch

Výraznější vůně drobných plodů, vyšší kyselinky a třísloviny dělají z tohoto vína ideálního společníka k těstovinám, hovězímu masu, či staročeské kachně. Doporučená teplota pro podávání mezi 15-17°C.

The wine is marked by an intensive ruby or garnet-red colour, pleasant variety bouquet and full spice flavour with a low content of tannis.

Der Wein zeichnet sich durch eine intensive Rubin- bis Granatfarbe, ein angenehmes Sortenaroma und einen vollwürzigen Geschmack mit niedrigerem Gerbstoffgehalt aus.

Svatovavřínecké **0,75l** **160.00**

St. Laurent

Rubínová barva,, vůně zralých švestek, a jemná chuť s tříslovinou, která se zráním zjemní. Hodí se k tučnějším pokrmům z vepřového masa. Doporučená teplota pro podávání mezi 15-17°C.

In good years it gives a brilliant wine, full, extractive, of the dark red or purple colour, of a typical slightly cinnamon flavour.

In den günstigen Jahren lässt er einen hervorragenden, vollen, extraktiven Wein von dunkelroter bis veilchenblauer Farbe mit typisch schwachem Zimtgeschmack entstehen.

Zweigeltrebe **0,75l** **160.00**

Vůně zralých brusinek, vyrovnaná chuť s ovocnými tóny je ideální jako doplněk k drobné zvěřině, či zrajícím sýrům. Doporučená teplota pro podávání mezi 15-17°C.

Medium dark red. The bouquet is similar to Svatovavřínecké, but is smoother. In the beginning it is rather tart, later with smooth tones of red wine and a very pleasant harmony with light tannin.

Mitteldunkles Rot. Das Aroma erinnert zwar an Svatovavřínecké, ist aber feiner. Anfangs barsche, später feine Rotweintöne und sehr angenehme Harmonie mit feinem Gerbstoff.

Modrý Portugal, Chateau Bzenec **0,75 l** **160.00**

Víno tmavě rubínové barvy s jemnou ovocnou vůní, která připomíná přezrálé třesně. Chuť vína je bohatá, komplexní, sametově hladká s nízkou kyselinkou a jemnými taniny, které se zráním ještě zakulacují. Mladé víno je příjemně pitelné. Doporučujeme podávat k tmavým, kořenitým masům, vynikající k pečené kachně. Výborně se také snoubí s plíšňovými sýry.

The colour is darker, a shade of peony flower with a ruby tinge. The bouquet is reminiscent of rampant morello cherry, pleasant and delicious cherry brandy palate with a lower content of acids. Suitable with various meals of roast beef, with piquant sorts of sauces as well as with stewed beef meats.

Der Wein von dunklerem Pfingstrosenfarbton mit Rubinanhauch, an Wildkirschen erinnerndem Aroma und köstlichem Griottengeschmack mit niedrigerem Säuregehalt. Passend zu verschiedenen Rostbratengerichten mit pikanten Tunken und gedünsteten Rindfleischsorten.

Zweigeltrebe Barrique, pozdní sběr **0,75l** **690.00**

Svěží ovocné víno sytě červené barvy, které překvapí kombinací višňového aroma a nádechu vanilky. Dobré tělo harmonizuje s měkkou sametovou chutí. Doporučujeme k výrazným úpravám tmavých mas, grilovanému vepřovému či uzenému selátku. Velmi vhodné v kombinaci s ušlechtilými plíšňovými sýry.

The colour of wine is lovely, red to dark blueberry colour, which combines with several tinges of red. Palate is exciting and fierce. We find in it a composition of forest fruit and smell of vanilla. It goes very well with various meals of lamb steaks and minute steaks of beef meats.

Die Weinfarbe ist schön, rot bis blaubeerendunkel mit einigen Rotfarbtönen. Der Geschmack ist reizend und reißend. Darin finden wir eine Komposition von Waldfrüchten mit Vanillenaroma. Sehr gut passt er zu verschiedenen Lammkotelettgerichten und Rindfleischpfanngerichten.

Frankovka, pozdní sběr**0,75 l****520.00****Blaufränkisch, Spätlese**

Vysoce kvalitní víno sytě červené barvy, jemné třešňové vůně s tóny skořice a svěží ovocnou chutí s vyzrálým taninem. Doporučujeme především k pikantním úpravám vepřového masa a k hovězím steakům, je též vhodné k dlouhodobější archivaci.

An accomplished wine of rich redness, the gentle aroma of cherry and tones of cinnamon enhanced by a lively fruitiness and perfectly ripened tannins. We recommend this wine with richly seasoned pork dishes or beef steak. This wine is also suitable for long-term bottle aging.

Er ist ein Wein von hoher Qualität und sattroter Farbe, er zeichnet sich durch einen feinen Kirschduft mit Zimttönen und einen frischen Fruchtgeschmack mit ausgereiftem Tannin aus. Wir empfehlen ihn zu pikanten Schweinefleisch- und Rindsteak-Zubereitungen und er ist auch für eine langfristige Archivierung geeignet.

Cabernet Sauvignon, pozdní sběr, Habánské sklepy**0,75l****530,00****Cabernet Sauvignon, Spätlese**

Barva vína je tmavě granátová, výrazná s tmavě fialovými odlesky. Vůně je intenzivní a bohatá, připomínající černý rybíz a plané třešně, v závěru s tóny čokolády a kávy. Hutné, extraktivní tělo s bohatou paletou ovocných chutí a příjemnou a hladkou tříslovinou Vás ujistí, že surovina byla velmi kvalitní a vyzrálá. Jeho kvalita se projeví po několikaletém zrání v láhvi, ke které má všechny předpoklady. Vhodné k výraznějším úpravám tmavých mas, především hovězím steakům a zvěřině.

The colour of the wine is full, dark garnet-red with purple flashes. The bouquet is intensive and rich, reminiscent of black currant and wild cherries, in the end with tones of chocolate and coffee. Full, extractive and firm body with a rich variety of fruity tastes and pleasant tannin will assure you that the raw material was of high-quality and matured. Its potential shows itself after several years of maturation in the bottle, for which the wine is highly suitable. The wine is delicious with spicy meals of red meats, especially beef steaks and venison.

Die Farbe ist satt, dunkelgranatrot mit violetten Tönen. Das an die Schwarzjohannisbeere und den Kirschbaumwildling erinnernde Aroma ist intensiv und reichhaltig, im Abschluss mit Schokoladen- und Kaffeetönen. Der volle, extraktive und feste Körper mit reichhaltiger Obstgeschmackspalette und angenehmem Tannin versichert Ihnen, dass der Rohstoff erstklassig und ausgereift war. Sein Potential zeigt sich nach langjähriger Flaschenreife, zu der er alle Voraussetzungen hat. Der Wein ist zu ausdrucksvolleren Zubereitungen von dunklen Fleischsorten, vor allem Rindsteaks und Wildgerichten geeignet.

Víno Mikulov – Sommelier Club – Winery Mikulov – Weinkeller Mikulov**Cabernet Sauvignon, pozdní sběr, rose****0,75l****360.00****Cabernet Sauvignon, Spätlese, Rose**

Vynikající růžové víno s lehce narůžovělou až lososovou barvou, pocházející z velmi krátké macerace červených hroznů. Vůně vína příjemně osvěžující, s intenzivní, ovocnou vůní připomínající lesní plody – maliny a jahody. Chuť je svůdně pitelná, s kouzelným poměrem svěžích kyselin, které podtrhují jeho šťavnatost a pitelnost. Pro svoji vynikající svěžest doporučujeme podávat při letním posezení, vynikající k ovocným a těstovinovým salátům, chlebíčkům. Vynikající k sladkovodním rybám na roštu

An excellent rose wine with a softly rose - salmon colour, which comes from the short maceration of blue grapes. The nose of the wine is pleasantly refreshing, with intensive fruitiness, reminiscent of forest fruits - raspberries and strawberries. The palate is seductively drinkable, with a charming proportion of residual sugar and fresh acids, widely harmonious, with tones of blackcurrant. For its excellent freshness, we recommend to serve it on warm summer days. It is excellent with grilled pork specialties and fresh-water fish prepared on grid.

Es ist ein hervorragender Rosé-Wein von Zartrosa- bis Lachsfarbe, die aus der kurzen Mazeration der Blautrauben stammt. Das Weinaroma ist angenehm erfrischend und erinnert intensiv an die Waldfrüchte – Himbeeren und Erdbeeren. Durch ein zauberhaftes Verhältnis von Restzucker und frischen Säuren und harmonische Schwarzjohannisbeertöne verlockt der Geschmack zum Trinken. Wegen seiner Frische ist er an warmen Sommertagen zu servieren, und zwar zu den Schweinsspezialitäten vom Grill und Süßwasserfischen vom Rost.

Modrý Portugal**0,75l****390.00****Blauer Portugieser**

Víno tmavě rubínové barvy s jemnou ovocnou vůní, která připomíná přezrálé třesně. Chuť vína je bohatá, komplexní, sametově hladká s nízkou kyselinkou a jemnými taniny, které se zráním ještě zakulacují. Mladé víno je příjemně pitelné. Doporučujeme podávat k tmavým, kořenitým masům, vynikající k pečené kachně. Výborně se také snoubí s plísňovými sýry.

The colour is darker, a shade of peony flower with a ruby tinge. The bouquet is reminiscent of rampant morello cherry, pleasant and delicious cherry brandy palate with a lower content of acids. Suitable with various meals of roast beef, with piquant sorts of sauces as well as with stewed beef meats.

Der Wein von dunklerem Pfingstrosenfarbton mit Rubinanhauch, an Wildkirschen erinnerndem Aroma und köstlichem Griottengeschmack mit niedrigerem Säuregehalt. Passend zu verschiedenen Rostbratengerichten mit pikanten Tunken und gedünsteten Rindfleischsorten.

Rulandské modré**0,75l****370.00****Pinot noir**

Vynikající víno, jehož jakosti lze dosáhnout jen v mimořádných ročnících. Jiskrné víno, světlejší granátové barvy. Vůně velmi intenzivní, připomínající lesní plody - jahody, maliny. Chuť harmonická, výjimečně sametová, zakulacená dlouhodobým zráním na sudu. Excelentnost tohoto vína vynikne až po několikaletém zrání v lahvi. Vaše gastronomické zážitky obohatí při kombinaci s jemnými úpravami zvěřiny, pečeným bažantem nebo ušlechtilými sýry.

A crisp wine of light garnet colour, suitable for storing, because by the lying in the bottle it matures, gains in quality and becomes deliciously velvety.

Helle Rubinfarbe mit goldigem Weinspiegelrand im Berührungspunkt mit der Glaswand. Anfangs barsch, während der Reife tritt die Würzigkeit mit Nussaroma und dann mit Pflaumenaroma hervor.

Cabernet Sauvignon, pozdní sběr**0,75l****540.00****Cabernet Sauvignon, Spätlese**

Víno rubínové barvy s fialovo černými reflexy, vůně je typická - tóny černého rybízu, fialek, marmelády, plná a kulatá chuť s jemně kořenitou dochutí. Doporučujeme podávat ke steakům, biftekům, zkrátka k pořádnému kousku masa.

Ruby red wine with dark violet reflections, typical nose - tones of black current, violets, marmelade, full and round palate with a mildly spicy finish. Recommended served with steak, filet mignon - put simply, with a decent piece of meat.

Rubinrot mit violett-schwarzen Reflexen. Sortentypisches Aroma - schwarze Johannisbeere, Veilchenduft, Konfitüre. Gehaltvoller und abgerundeter Geschmack mit feinwürzigem Abgang. Gerichtempfehlung: Steaks, Beefsteaks, als etwas Deftiges.

Aktuální ročníky našich vín Vám rádi sdělí pracovníci obsluhy naší hotelové restaurace.