

## Nabídka tuzemských vín

### **BÍLÁ VÍNA**

**Víno bílé rozlévané** **0,15l** **54.00**

**Sauvignon, Habánské sklepy** **0,75l** **235.00**

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

**Ryzlink Rýnský, Chateau Bzenec** **0,75l** **235.00**

Tento výjimečný Ryzlink rýnský je vyšší, zlatavě žluté barvy s jemnými zelenkavými reflexy a krásnou viskozitou. Vůně je bohatá, typická pro vína vyrobená z dobře vyzrálých hroznů. Najít můžeme tóny broskví, meruněk, v pozadí medové a lehce minerální tóny, které se zráním prohloubí.

**Rulandské šedé, Chateau Bzenec** **0,75l** **235.00**

Víno světlejší zlatavé barvy se zelenkavými reflexy, elegantní, ovocně květinové vůně připomínající exotické plody, středně plnou, šťavnatou a harmonickou chuť. Doporučená teplota pro podávání mezi 9-11°C.

**Pálava, pozdní sběr, Vínarství Pavlov** **0,75 l** **389.00**

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. Je vhodné k piškotovým dezertům, ovocným salátům, sýrům s modrou plísní a jemným paštikám.

**Rulandské šedé, pozdní sběr, Vínarství Pavlov** **0,75l** **399.00**

Světle žlutá barva, typicky odrůdová vůně, s chlebnatými či ovocnými tóny, velmi pěkná chuť, šťavnatá, harmonická. Doporučujeme k zaječí paštice, grilovaným rybám, smetanovým ragout.

### **ČERVENÁ VÍNA**

**Víno červené rozlévané** **0,15l** **54.00**

**Zweigeltrebe, Habánské sklepy** **0,75 l** **235.00**

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.

**Modrý Portugal, Chateau Bzenec** **0,75 l** **235.00**

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 plísňovými sýry.