

Malý Vinař Hana a František Mádlovi



NATURVIN BÍLÝ- BIO VÍNO, suché, 0, 75 l

Jedná se směs dvou odrůd 80 % Hibernal 20 % Festival nyj. Víno je svěží s ovocným charakterem - limetka, bílá broskev, kyselina je výrazná, ale není agresivní. Alkohol 11.9 % objem, extrakt 18 g, síra volná 29mg, celková 110mg, cukr 1,62g, kyseliny 5,50 g.

cena: 131,-

NATURVIN ČERVENÝ- BIO VÍNO, suché, 0, 75 l

Je to směs odrůd 90 % Zweigeltrebe a 10 % Laurot. Víno rubínově červené, zatím mladé a chuť po bobulovém červeném ovoci. Alkohol 12,5 % objem, extrakt 23 g, síra volná 17 mg, celková 45 mg, cukr 1,41 g, kyseliny 5,5 g.

cena: 131,-

MÜLLER THURGAU - Clasic - moravské zemské, suché, 0, 75 l, 2017

Odrůda s typickým muškátově broskvovým aroma, s nižším obsahem kyselin. Vhodné k předkrmům, zeleninovým polévkám i hlavním jídlům, k rybám a bílým měkkým sýrům.

cena: 91,-

MÜLLER THURGAU - Kabinet, suché, 0,75 l, 2016

Krásně mladistvé svěží víno. Ve vůni dominuje jemné aroma kvetoucího černého bezu a pečeného chleba. Víno je suché s krásnou pikantní kyselinkou, která je šetrně vybalancována jemným dotykem zbytkového cukru. Výborný průvodce pokrmy studené kuchyně a rybími specialitami. Dokonce i jen tak ke zpříjemnění hezkého dne.

cena: 131,-

NEUBURSKÉ – Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2017

DOPORUČUJEME

Původ odrůdy je neznámý, ale podle jejího charakteru se usuzuje na příbuznost s Ryzlinkem rýnským. Víno je lehčího svěžího charakteru, vůně velmi jemná připomínající květ akátu a čerstvé broskve. Celkový dojem vína je harmonický, ale spíše kratší. Víno se hodí k jednoduchým pokrmům z ryb a drůbeže. Vhodné je také k těstovinám a k pizze.

cena: 160,-

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ - Clasic - moravské zemské, suché, 0, 75 l, 2017

Odrůda s typickým květinovým aroma, s vyšším obsahem svěží mladistvé kyseliny. Vhodné k předkrmům, zeleninovým polévkám i hlavním jídlům, rybám a bílým měkkým sýrům.

cena: 91,-

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ - Kabinet, suché, 0,75 l, 2017

Víno se vyznačuje typickým odrůdovým charakterem což je vůně broskvové a mandlové kostky a jemnou, svěží kyselinou. Víno je vhodné podávat k těstovinám, rýži s drůbeží a k rybám.

cena: 131,-

RYZLINK VLAŠSKÝ- Kabinet, suché, 0,75 l, 2016

DOPORUČUJEME

Víno je svěží ovocné, povzbuzující chuť k jídlu i k dalšímu pití. Ve vůni je jemně postižitelné zelené jablko, chutí víno připomíná Ryzlink rýnský. Doporučujeme k masnějších jídlům z české kuchyně. Výborně se hodí k pečenému krůtímu masu.

cena: 131,-

RYZLINK RÝNSKÝ - Pozdní sběr, suché 0,75 l, 2016

Víno je velmi minerální, typické odrůdové s vůní lipového květu a také medu. Je plné, harmonické a dlouhé, na konci s příjemnou svěží kyselinkou. Doporučujeme k těstovinám s mořskými plody, smažené ryby, hovězí s rýží a pokrmy s houbami.

cena: 171,-

RULANDSKÉ ŠEDÉ- Kabinet, suché, 0, 75 l, 2017

Víno má decentní buket, je vyrovnané, hladké a má dobrou strukturu. Kyselina je jemná, a proto je víno příjemné navzdory vyššímu extraktu. Převažuje vůně jablka, malin, lískových jader a chlebnatost. Podáváme k lehkým předkrmům a k smetanovým sýrům.

cena: 160,-

RULANDSKÉ ŠEDÉ- Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2017

Jedná se z části o samotok (nelisované odstropkované bobule nejsou stlačeny). Víno dlouho kvasí. Po dobu 6 měsíců velmi pomalu prokvášelo vysoký obsah cukru jak v nerezovém tanku. Výsledkem je víno neopakovatelných vůní a chutí. Víno se vyznačuje zemitým buketem, podpořeným vůní zralých citrusových plodů a karamelu. Víno je tělnaté, plné, extraktivní s jemným sladkým koncem. Doporučujeme k bílým pikantním masům a ovocným desertům.

cena: 222,-

PÁLAVA- Pozdní sběr, polosuché, 0, 75 l, 2012/15

Hrozny pocházejí z vinařské trati Obory se středně těžkými půdami. Charakter vína je podobný vínům Tramínu, ale kořenitá plnost bývá nižší. Aromatické látky typu Tramínu jsou obohaceny o vanilkové tóny. Vzhledem k poněkud vyššímu obsahu kyselin než má Tramín, mívají vína Pálavy jemnější harmonii a jsou pro mnohé konzumenty přitažlivější. Víno je vhodné jako aperitiv k tvrdým sýrům i sýrům s modrou plísní. Vhodné je také na závěr k desertům.

cena: 222,-

CUVÉE BETON – RULANDSKÉ ŠEDÉ, suché, 0, 75 l, 2016

Víno kvasilo a zrábalo 12 měsíců v betonových tancích na jemných kvasničných kalech, před lisováním byl rmut 24 hodin macerován.

Barva je opálová s jemným pink tónem, typickým pro tuto odrůdu. Ve vůni se nejvíce projevují tóny sušeného ovoce, jako jsou hrušky, jablka nebo fíky.

Chuť je středně plná harmonická v dochuti je možné najít opět sušené plody a zemitost-minerálnost typickou pro vína zrající v betonovém tanku.

Víno je vhodné k pokrmům z drůbeže. Velmi vhodná je krůta, také studené paštiky a zeleninové saláty. Vhodné jsou také tvrdé nearomatické sýry.

cena: 160,-

CUVÉE BETON - SAUVIGNON & PÁLAVA, polosuché, 0, 75 l, 2016

Cuvée Beton Sauvignon & Pálava BETON - všem naprosto známý materiál ... tento pojem sám o sobě nejlépe odráží RYZOST + MINERALITU + TRVANLIVOST. Cuvée vín Sauvignon 85% a Pálava 15% zrál 4 měsíce v této staronové matérii, kde se ničím neovlivněno nadechlo, aby podpořilo čistotu ovocného aroma a lahodnost chuti. Ve vůni vystupují krásné tóny čajové růže. Lahodná chuť zralé meruňky a žlutého melounu je umocněná skvěle vyváženým poměrem zbytkového cukru a kyselin.

Výborně doprovodí pokrmy z mořských plodů a drůbeže.

cena: 160,-

CUVÉE BETON - SAUVIGNON & PÁLAVA, polosuché, 0, 75 l, 2017

Cuvée Beton Sauvignon & Pálava BETON - všem naprosto známý materiál ... tento pojem sám o sobě nejlépe odráží RYZOST + MINERALITU + TRVANLIVOST. Cuvée vín Sauvignon 85% a Pálava 15% zrál 4 měsíce v této staronové matérii, kde se ničím neovlivněno nadechlo, aby podpořilo čistotu ovocného aroma a lahodnost chuti. Víno zrál 8 měsíců v betonových tancích na jemných kvasničných kalech.

Víno má zlatožlutou barvu, v aromatickém projevu připomíná ovocný Sauvignon, kde se projevují především citrusové plody citron a limetka.

Dochuť je plnější a kořenitá, se sladkým příjemným harmonickým projevem a šťavnatou kyselinkou. Výborně doprovodí pokrmy z mořských plodů a drůbeže.

cena: 160,-

CUVÉE BETON- SAUVIGNON & NEUBURSKÉ, suché, 0, 75 l, 2016

Cuvée Beton Sauvignon & Pálava BETON - všem naprosto známý materiál ... tento pojem sám o sobě nejlépe odráží RYZOST + MINERALITU + TRVANLIVOST. Cuvée vín Sauvignon 70% a Neuburské 30% zrál 4 měsíce v této staronové matérii, kde se ničím neovlivněno nadechlo, aby podpořilo čistotu ovocného aroma a lahodnost chuti. Ve vůni krásné stopy bílé broskve a jarní hluchavky, tolik typické pro Sauvignon z této viniční trati a oblastí. V chuti naleznete jemné tóny zralého angreštu a bílého rybízu. V dochuti doznívá vysoká mineralita a delší perzistence. Hodí se k těstovinám a k mořským i sladkovodním rybám.

cena: 160,-

SAUVIGNON - Clasic-moravské zemské, suché, 0, 75 l, 2017

Skvěle strukturovaná a lehčí verze této odrůdy. Ve vůni spíše bílá broskev a lehký náznak jarní hluchavky. V chuti dominuje svěží mladistvá kyselinka ve výborném poměru se zbytkovým cukrem. Velice vhodné víno ke kombinaci lehkých zeleninových salátů doplněných kozím sýrem.

cena: 97,-

SAUVIGNON - Kabinet, suché, 0, 75 l, 2016

Tyto hrozny pocházejí z trati Zadní hora z 30 let staré vinice „Zímarka“. Víno se snažíme získávat co nejšetrnějším způsobem podobně jako ve vyhlášených oblastech střední Francie. Odbouráváme tvrdou kyselinu jablečnou, tak je víno příjemně pitelné s tóny vyžralého ovoce, listů černého rybízu někdy hluchavky. Sauvignon kabinet je víno s vyšší kyselinou a jemnější vůní. Je velmi osvěžující, ale není kyselé. Hodí se především k různě upraveným rybám a k jídlům z rýže.

cena: 150,-

SAUVIGNON - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2016

Tento Sauvignon je velmi výjimečný, mladý, ale již první přivonění napoví o vyzrálosti hroznů, ze kterých bylo víno vyrobeno. Vůně přezrálých až sušených broskví se stopou aroma černého rybízu. Od prvního doušku ucítíte plnou, intenzivní a šťavnatou svěží chuť. Můžete rozeznat tropické ovoce, citrusové plody a samozřejmě i tóny rybízu. Na celém víně je nejlepší závěr chuti a dochuť. Výborně se hodí k různým úpravám ryb a k čerstvému kozímu sýru.

cena: 187,-

SAUVIGNON - Pozdní sběr /Barrique /, DOPORUČUJEME, EDICE, suché, 0, 75 l, 2011

Sauvignon barrique – hrozny pro toto víno se sbírají zvlášť a to vždy jen ty nejvyzrálejší na keři. Víno pak zraje po dobu 9 měsíců ve francouzských sudech „barrique“, kde získává nezaměnitelný charakter a plnou žlutozelenou barvu. Vůně je neagresivní, harmonická s výraznými tóny listů zralé broskve nebo broskvového kompotu částečně černého bezu, kvetoucí vinice a snad i kopřivy. V chuti vína se projevuje komplexnost vinné složky s jemnými vanilkovými tóny francouzského dubu. Víno je plné, dlouhé a přitom osvěžující. Víno je doporučováno k dušeným masitým pokrmům a rybám.

cena: 267,-

Akce cena: 187,-

CHARDONNAY - Pozdní sběr /Barrique /, suché, 0,75 l, 2013

Víno kvasilo a zráló 13 měsíců ve středně vypalovaných francouzských sudech. Víno je velmi mohutné ve vůni s tóny medu, zralé broskve, chlebové kůry a vanilky. Chuť je plná s projevem dubového dřeva. V průběhu konzumace se postupně otevírá, a proto je vhodná na dekantaci. Doplní předkrmy a rybí polévky, mladé sýry, těstoviny s jemnou omáčkou a bohaté variace salátů. Vhodné jako aperitiv!

cena: 267,-

SYLVÁNSKÉ ZELENÉ - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2015

Je to stará německá odrůda, vykazuje stabilní kvalitu vína, které svým charakterem připomíná Ryzlink rýnský. Bohužel požadavky na vysokou pracnost a také nízké výnosy tuto odrůdu postupně vytlačily na okraj vinařských zájmů. Projevuje se jemným květnatým aroma spíše neutrální chutí. Víno není tělnaté, což ho předurčuje do gastronomie s lehčími druhy jídel. Doporučujeme k rybám a k drůbeži.

cena: 187,-

TRAMÍN ČERVENÝ - Pozdní sběr, polosuché, 0, 75 l, 2014

Hrozny této odrůdy jsou červené barvy, ale víno získané z dužniny plodů je bílé. Pozůstatkem červeného barviva je žlutozlatá barva vína. Hrozny se vyznačují velmi dobrou vyzrálostí. Víno je jemně aromatické, svádivé, připomíná rozkvetlou růži. Chuť je plná, harmonická. Víno je vhodné k nekořeněným pokrmům.

cena: 222,-

HIBERNAL - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2015

Víno z této odrůdy bylo vypěstováno v režimu kontrolovaného ekologického zemědělství. Výrazným znakem je jeho zeleno-žlutá barva, aroma černého rybízu a bezu, ne nepodobné Ryzlinku rýnskému a Sauvignonu. Doporučujeme podávat k jemným pokrmům, k studeným předkrmům, rybím specialitám, k teplým úpravám zeleniny a těstovinám.

cena: 171,-

HIBERNAL - Výběr z bobulí, polosladké, 0,5 l, 2009

Jedná se o mezidruhovou odrůdu vyšlechtěnou v Německu. Znamená to, že geny této odrůdy jsou jak evropského, tak amerického původu, na rozdíl od běžně u nás rozšířených odrůd, které mají geny pouze evropského původu. Důvodem bylo dosažení zvýšené odolnosti proti houbovým chorobám révy vinné, které byly na starý kontinent zavlčeny z Ameriky. Odrůda je tak méně citlivá především na Padlí révové, které napadá a ničí bobule révy a také vůči zimním mrazům. Víno z této odrůdy bylo vypěstováno v režimu kontrolovaného ekologického zemědělství. Výrazným znakem je jeho zeleno-žlutá barva, aroma černého rybízu a bezu. V kategorii výběr z bobulí je zůstatkový cukr 53 g/l. Dochutí je velmi dlouhá, ovocně - medová a celkově příjemná. Víno je vhodné k sorbetům a ovocným desertům.

cena: 257,-

CUVÉE ROSÉ - Clasic, polosuché, 0, 75 l, 2017

Velmi pěkně strukturované cuvée odrůd Zweigeltrebe 50% a Frankovka 50%. Ve vůni převládá lesní jahoda a v chuti lehce smetanové tóny. Víno osvěží v teplých letních dnech. Výborně doprovodí pokrmy z ryb a mořských plodů.

cena: 91,-

ZWEIGELTREBE ROSÉ - Kabinet, polosladké, 0, 75 l, 2016

Krásně strukturované svěží, polosladké ROSÉ. Barva světle lososová, ve vůni tóny drobného bobulového ovoce typické pro tuto odrůdu. Výborně se hodí k salátům a k těstovinám.

cena: 111,-

FRANKOVKA ROSÉ - Kabinet, suché, 0, 75 l 2017

Jedná se o svěží víno lososové barvy s jemným ovocným buketem lesních plodů. Vhodné k jemně kořeněným masům, drůbeži, těstovinám a k jemným tvrdým sýrům.

cena: 120,-

BETON - FRANKOVKA – Moravské zemské víno, suché, 0, 75 l, 2016

Víno zráló 12 měsíců v betonovém tanku.

Barva je rubínová – zářící. Víno se projevuje velmi příjemnou ovocnou vůní připomínající přezrálé višně a třešně. Chuť je středně plná harmonická s jemnou šťavnatou kyselinkou .

V chuti je možné najít kompotované třešně a višně doplněné jemnou trpkostí taninů.

Víno je vhodné k masitým pokrmům jako jsou pršuty, hovězí líčka i svíčková na smetaně.

cena: 160,-

FRANKOVKA - Jakostní, suché, 0, 75 l, 2013

Víno má granátový odstín, je plné s příjemnou kyselinou a tříslovinami, voní po ostružinách a skořici. Vhodné podávat ke zvěřině, k tmavým masům výrazné chuti, těstovinám, sýrům s ušlechtilou plísni.

cena: 116,-

FRANKOVKA - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2012

Víno je krásně strukturované. Barva je jasně rubínová. Ve vůni jsou příjemné tóny třešňi a bobulového ovoce. Chuť je plná a vysoce minerální s dlouhou dochutí. Podáváme k pečením a grilovaným masům.

cena: 176,-

FRANKOVKA - Pozdní sběr /Barrique /, suché, 0, 75 l, 2009

Hrozny vynikajícího ročníku 2009 pochází ze starých keřů. Sudy barrique ve, kterých víno zráló 24 měsíců, dodaly vínu skvělou hedvábnou a opulentní chuť. Dopřejte vínu několik minut k nadechnutí a to Vás odmění pestrou vůní zralého ovoce a dlouhou lahodnou chutí, která doplní váš gastronomický zážitek.

cena: 257,-

MODRÝ PORTUGAL - Jakostní, suché, 0, 75 l, 2017

Výborné pro každodenní skleničku vína. Je svěží, ale ne kyselé, hlubší rubínové barvy. Doporučujeme k pizze, libové vepřové a hovězí pečení.

cena: 121,-

RULANDSKÉ MODRÉ - Výběr z hroznů, suché, 0, 75 l 2012

Hrozny pocházení z lokality Popice. Vynikající lokalita s jižní expozicí nad Pálavskými jezery, hrozny vyžívají do výborné kondice. Víno zráló 24 měsíců v nerezových nádobách, kde získalo plnost, ale především sametovou jemnost. Barva vína je cihlově červená, spíše tmavší, vůně vína odrůdově charakteristická a velmi výrazná. Nacházíme vůni malinové marmelády, kakaa a karamelu. V chuti je víno středně intenzivní ale velmi příjemné. Doporučujeme k drůbeži na víně nebo ovoci, také k hovězí svíčková na víně.

cena: 224,-

ZWEIGELTREBE - Clasic - moravské zemské, suché, 0, 75 l, 2017

Jemně strukturované lehčí červené víno. Ve vůni převládá zralá švestka a černá višně. V chuti je jemné s nízkou stopou tříslovin, které rafinovaně ukrývá chuť lesního ovoce podpořená příjemnou lehoučkou kyselinkou. Skvěle se hodí ke grilování a k sýrům tvrdší konzistence.

cena: 91,-

ZWEIGELTREBE - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2016

Víno zráló 18 měsíců na jemných kvasničných kalech ve velkém francouzském sudu. Vyžívá a plná chuť vína je doplněna vůní divokých višní v čokoládě. Doporučujeme k pečením a hutným omáčkám.

cena: 176,-

ZWEIGELTREBE - Pozdní sběr /Barrique /, suché, 0, 75 l, 2008

Velmi šetrně získané mladé víno zraje 12 měsíců převážně v nových francouzských sudech barrique nejlepší kvality. Zajímavostí také je, že víno není filtrováno a do lahví není sířeno. Podle nás jsme tímto postupem získali víno vynikajících chuťových kvalit. Velmi výrazné ovocné aroma, připomínající ostružiny a višně se mísí s tóny jemně hořké čokolády a dlouhá ničím nerušená vinná dochuť, podtrhuje jedinečnost tohoto moravského vína. Pro svoji jemnost a lahodnost je vhodné k masitým jídlům s jemně kořeněnými omáčkami, doplněné lesním nebo zahradním bobulovým ovocem.

cena: 348,-

MLASK- cuvée, suché, směs odrůd Rulandské modré Pozdní sběr 2008 40%
Frankovka Pozdní sběr 2008 barrique 30 %
Zweigeltrebe Pozdní sběr 2008 barrique 30%

MLASK je složenina z názvu Mádlovo LASKavé C/k/uvée , které jsem si vyrobil ke svému životnímu jubileu 2012. Víno je již nyní velmi vyzrálé. Při výrobě vína nebyla používána síra, takže víno široké, opulentní s velmi výraznou ovocnou vůní - drobné lesní ovoce. Chuť je hladká, dlouhá velmi příjemná - laskavá a vybízí k opětovnému doušku. Víno se hodí ke všem masovým pokrmům, nejvíce však k divočině jako je srnčí, jelení.

cena: 303,-
AKCE cena: 206,-

ALIBERNET- Pozdní sběr /Barrique /, suché, 0, 75 l, 2011

Je to u nás málo pěstovaná odrůda, protože je pozdní a musí se redukovat úroda hroznů. V příznivých letech poskytuje však vynikající vína, srovnatelná s Cabernetem Sauvignon. Vína zrají v dubových sudech 12 měsíců a mají dobrý potenciál vyzrát na láhvi. Víno je výrazně tmavě červené někdy až černé, vůně výrazně připomíná lesní plody, především ostružiny a v pozadí zelenou papriku. Chuť je plná, dlouhá s jemnými tóny vanilky a čokolády. Víno pouze pro slavnostní okamžiky. Výborně se hodí ke steakům a k divočině.

cena: 348,-

LEGENDA: ČERVENÉ VÍNO
BÍLÉ VÍNO
RŮŽOVÉ VÍNO
ŠUMIVÉ VÍNO