

Vinařství Moravíno Valtice



RYZLINK RÝNSKÝ - Pozdní sběr, suché, 0,75 l, 2017

Ve vůni bílé květy, lehce petrolejový nádech, v chuti plné, s příjemnou kyselinkou a krásně minerální koncovkou. Dobré ke kozím sýrům nebo k drůbeži.

cena: 175,-

CHARDONNAY - Pozdní sběr, suché, 0,75 l 2017

Vůně je velmi jemná, zpočátku působí mírně nasládlé po vanilce, která se mísí s medovou ovocností laděnou do zralého žlutého tropického ovoce. Chuť je plná, velmi příjemná a vyvážená, nejdříve se projevují lehce nasládlé až toastové tóny získané ležením v novém dubovém sudu, s příchutí vanilky a vyvažující noblesní kyselinkou, poté přechází do příchuti po žlutém tropickém ovoci, dochuť je dlouhá.

cena: 175,-

CHARDONNAY BARRIQUE - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2014

Zlatožlutá barva. Ovocná vůně ananasu a meruněk v medu. Harmonická chuť s jemnou vanilkou a tóny ušlechtilého dřeva. Víno zráló v barrikových sudech. Doporučujeme k vepřovým steakům a k pečeným rybám.

cena: 175,-

PÁLAVA - Pozdní sběr, polosuché, 0, 75 l, 2016

SALÓN VÍN 2018

Jedná se o křížení odrůd Tramínu červeného a Müller Thurgau. Zlatožlutá barva, vůně po růžích je doplněna vůní vanilky. Víno plné, s nižším obsahem kyselin, vláčné a s dlouho trvající dochutí. Doporučujeme k silněji kořeněným jídlům, paštikám, sladkým úpravám masa a k ovčím či kozím sýrům.

cena: 205,-

TRAMÍN ČERVENÝ - Výběr z hroznů, polosladké, 0, 75 l, 2016

Jeho základní vůni lze přirovnat k vůni čajové růže, kterou doprovázejí další odstíny vůní: skořice, květů pomeranče a citrusových plodů. Tramín se hodí podávat ke slavnostním příležitostem. Hluběji vyhlazený lze doporučit jako aperitiv i digestiv. Často se nabízejí jako doprovod určitých předkrmů, zejména paštiky z husích jater. Nebo k ovčím či kozím sýrům na konci stolování. Víno lze předložit i k některým exotickým, silně kořeněným jídlům asijské kuchyně.

cena: 193,-

FRANKOVKA Barrigue - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2016

Víno Frankovky má tmavě rubínovou barvu. V chuti se objevuje příjemná kořenitost spojená s ovocností a vyzrálým projevem barrique vína. Výborně se hodí k pečeným masům, zvěřině, kachně i huse, guláši, k jídlům z vnitřností, ke kořeněným jídlům zeleninovým, k polentě, ke zrajícím i bílým sýrům, k těstovinám v kořenité úpravě k některým typům pizzy.

cena: 192,-

CABERNET SAUVIGNON- Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2016 SALÓN VÍN 2019

Víno tmavě granátové barvy, někdy s modravým zábleskem. Typickou vůni černého rybízu doprovázejí v závislosti na zralosti hroznů i vína vůně třešní, ostružin, tabáku, cedrového dřeva či marmelády. Víno je mohutné s velmi dlouho trvajícím dojmem a při vyvinuté láhvové zralosti je hebcé sametové. Vína k doprovodu masitých jídel, zejména jehněčí pečení, bifteku, krutímu maso nebo k úpravám jídel s kořenitými omáčkami.

cena: 192,-

LEGENDA: **ČERVENÉ VÍNO**
BÍLÉ VÍNO
RŮŽOVÉ VÍNO